

VENDANGES 2018: QUALITÉ ET QUANTITÉ SONT AU RENDEZ-VOUS

Marquée par des conditions climatiques exceptionnelles, l'année 2018 a donné naissance à des vendanges précoces, avec un taux de sucre record. Avec une production de 29,2 millions de litres, l'année est faste, dépassant légèrement la moyenne 2007-2017. L'espace dédié aux cépages rouges s'est étendu et leur part est passée d'un quart à un tiers entre 1994 et 2008. Avec près de 60 % de la surface viticole totale, le Chasselas reste toutefois le roi incontesté du vignoble vaudois.

L'année 2018 a été une année hors-norme sur le plan climatique. Si le débourrement, soit l'ouverture du bourgeon, est apparu plus tardivement que les années précédentes, le printemps chaud et bien arrosé a permis un développement optimal de la vigne.

L'été a ensuite été très chaud, avec un total de 80 jours durant lesquels la température a dépassé 25 degrés, ce qui constitue l'année la plus chaude après 2003. Les mois d'août et de septembre ont en outre été très secs. Ces conditions favorables ont engendré des vendanges précoces (3 semaines d'avance sur la moyenne 1925-2018 à Pully¹) et un degré de maturité exceptionnel.

UN MILLÉSIME PRÉCOCE ET GÉNÉREUX

En 2018, le vignoble vaudois a produit 29,2 millions de litres de vin² [F1], soit un volume supérieur à la moyenne sur la période 2007-2017. Il est toutefois inférieur aux valeurs maximales observées en 2007 et 2011 (30,5 mios de litres). Le millésime 2018 se compose de 20,9 millions de litres de vin blanc, dont 93 % de Chasselas, et de 8,3 millions de litres de vin rouge.

UNE MATURITÉ EXCEPTIONNELLE

Les conditions météorologiques idéales de l'été 2018 ont permis d'atteindre des taux de sucre exceptionnels [F2]. Avec un total de 86 degrés Oechsle, le résultat cantonal moyen est six degrés plus élevé que la moyenne sur la période 2007-2017. Cépage plutôt peu sucré, le Chasselas offre un résultat de 83 degrés Oechsle, ce qui constitue le deuxième résultat le plus élevé après celui de 2015. L'année 2018 est la meilleure des trente dernières années tant pour le Gamay que pour le Pinot noir, avec respectivement 96 et 103 degrés Oechsle.

LA PRODUCTION SE CONCENTRE DANS LE SUD DU CANTON

Plus de la moitié de la production cantonale est issue des vignobles de la Côte [F5]. En ajoutant Lavaux, qui en concentre un quart, les rives du lac Léman regroupent donc trois quarts de la production cantonale. Avec le Chablais (17%), on atteint plus de 90% de la production située dans la partie sud du canton. Les régions plus au nord (Côtes de l'Orbe, Bonvillars, Vully) se partagent le solde.

1-4 Vendanges 2018: qualité et quantité sont au rendez-vous

© Statistique Vaud
Rue de la Paix 6 - 1014 Lausanne
T +41 21 316 29 99
info.stat@vd.ch

Abonnement: CHF 49.–

Rédacteur responsable: Gilles Imhof

Responsable d'édition: Amélie de Flaugergues

Rédaction: Benjamin Gay

Mise en page: Statistique Vaud

Imprimé en Suisse



STATISTIQUE VAUD

Département des finances
et des relations extérieures

UNE BOUTEILLE PAR MÈTRE CARRÉ

En moyenne, en 2018, un mètre carré de vigne a donné 0,77 l [F3] de vin soit environ 5% de plus que la moyenne des dix dernières années. Ce rendement est légèrement supérieur pour les cépages blancs (0,85 l/m²), en particulier pour le Chasselas qui est plus productif que la moyenne. Les cépages rouges offrent un rendement généralement inférieur (0,64 l/m² en 2018).

LE CHABLAIS ET LAVAUX ONT LES RENDEMENTS LES PLUS ÉLEVÉS

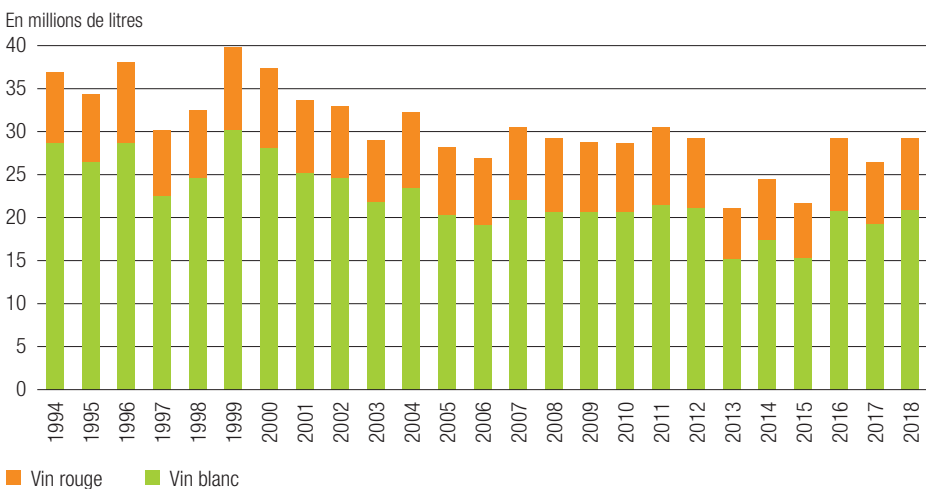
C'est dans le Chablais et à Lavaux que les rendements sont les plus élevés, avec respectivement 0,86 litre/m² et 0,83 litre/m² [F4]. La Côte suit avec 0,77 litre/m². Si le résultat du Chablais est élevé en comparaison historique, Lavaux et la Côte ont des rendements 2018 proches de leur moyenne depuis le début du XXI^e siècle.

En raison d'une surface dédiée au vin rouge plus importante que dans le reste du canton, les rendements observés dans le nord vaudois sont inférieurs. Dans le Vully ainsi que dans les Côtes de l'Orbe, il faut environ 1 m² pour produire une bouteille, ce qui est légèrement supérieur à la moyenne décennale.

UNE SUCCESSION DE MILLÉSIMES EXCEPTIONNELS

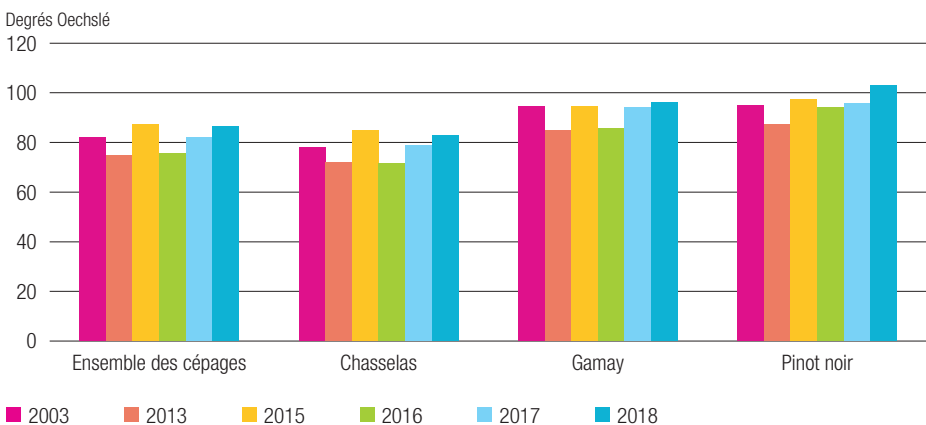
Les degrés de maturité ainsi que la rapidité du développement de la vigne varient sensiblement en fonction des conditions météorologiques. Le début du XXI^e siècle a été marqué par quatre années exceptionnellement ensoleillées (2003, 2015, 2017 et 2018), que nous appellerons millésimes « chauds ». A l'inverse, deux années (2013 et 2016) ont été plus mitigées au niveau de la météo. Ce seront les millésimes « frais ».

[F1] VOLUME DE VIN CLAIR¹ SELON LE TYPE DE VIN, VAUD



¹ Vin clair de catégorie 1, voir note en page 4.

[F2] TAUX DE SUCRE MOYEN SELON LE CÉPAGE, VAUD

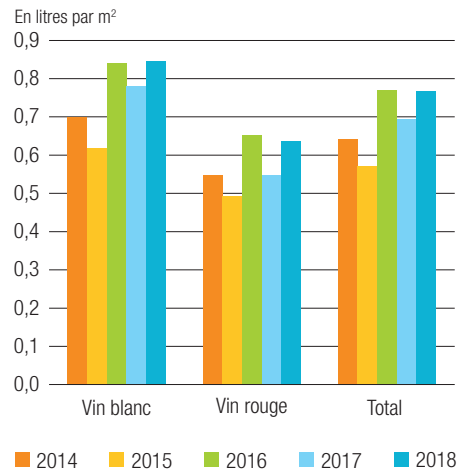


Les millésimes « chauds » ont profité en moyenne de 75 jours estivaux (c'est-à-dire avec une température supérieure à 25 degrés) et de 25 jours tropicaux (plus de 30 degrés). Les millésimes « frais » ont connu nettement moins de jours estivaux (57) et tropicaux (12). Ces deux millésimes se caractérisent par des mois de mai et de juin plutôt froids et humides qui ont conditionné le millésime. En effet, le retard pris à cette période est très difficilement compensable. Les mois d'août et de septembre jouent aussi un rôle déterminant dans la maturation du raisin. Une seconde partie d'été chaude et sèche, comme en 2018 par exemple, favorise des taux de sucre élevés.

SOUS LE SIGNE DE LA PRÉCOCITÉ ET DE LA MATURITÉ

A Pully, lors des millésimes « chauds », les dates de vendanges ont eu lieu à la mi-septembre. Lors des millésimes « frais », les vendanges sont intervenues autour du 10 octobre. Il peut donc y avoir près d'un mois de décalage en fonction des conditions météorologiques. En plus de ce décalage dans le temps, la composition des raisins est différente. En prenant le taux de sucre moyen comme exemple, on observe que la moyenne des millésimes « frais » (2013 et 2016) a atteint 75 degrés Oechsle contre 84 pour les millésimes « chauds ». Cela n'est qu'une petite partie des effets des conditions climatiques sur le développement de la vigne et des vins, mais cela permet d'illustrer la variabilité que l'on peut observer dans les cultures en fonction des années et des conditions météorologiques.

[F3] RENDEMENTS SELON LE TYPE DE VIN, VAUD



VAUD: PREMIER CANTON EN SURFACE DE BLANC

Bien que la surface viticole du canton représente moins de 5 % de la surface agricole totale, Vaud est le second canton suisse avec un total de 3805 hectares. Il se situe derrière le Valais, qui compte près d'un millier d'hectares de plus. Il dépasse en revanche de loin les cantons de Genève et du Tessin qui ont des surfaces inférieures à 1500 hectares. En termes de surface de blanc et notamment de Chasselas, le territoire vaudois arrive en première position.

PRÉDOMINANCE DES CÉPAGES ROUGES DANS LE NORD DU CANTON

Représentant plus de 50 % de la surface viticole du canton, la Côte présente un tiers de cépages rouges et deux tiers de blancs. La répartition entre rouge et blanc est la même dans le Chablais, mais la surface est nettement plus faible. Sur une surface de même taille, les coteaux du Lavaux ont un pourcentage plus important de cépages blancs, dont très majoritairement du Chasselas. Les petites régions viticoles du nord du canton offrent quant à elles un encadrement bien différent. En effet, le rouge y est majoritaire. Il occupe même trois quarts des surfaces dans les Côtes de l'Orbe.

FORTE PROGRESSION DES CÉPAGES ROUGES ENTRE 1994 ET 2008

Malgré un développement urbain important et une forte croissance démographique, la surface viticole dans le canton est restée stable entre 1994³ et 2018 [F6]. En 1994, le rapport entre les surfaces plantées en blanc et en rouge était de trois pour un. De 1994 à 2008, on assiste à un développement rapide des cépages rouges qui ont gagné un peu plus de 250 hectares. La part du rouge atteint ainsi un tiers de la surface totale. Lors des dix dernières années, le rapport entre surface blanche et rouge n'a que peu évolué.

LE CHASSELAS RESTE LE CÉPAGE ROI

La progression des cépages rouges dans le canton se conjugue avec un recul des cépages historiques et, en particulier, du

Régions viticoles

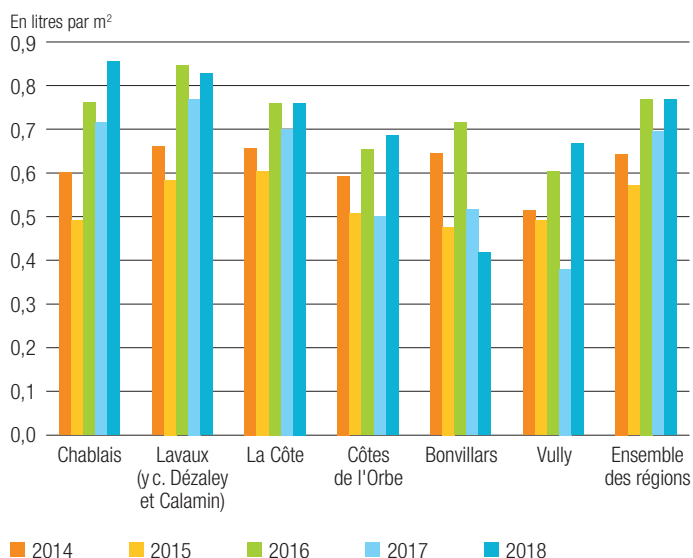
Les régions présentées dans cet article sont définies sur une base géographique. Chaque région correspond à une appellation d'origine contrôlée sauf Lavaux qui en regroupe trois (Lavaux ainsi que Dézaley et Calamin qui ont obtenu leur propre AOC grâce à la typicité et la qualité de leurs vins, et ce, malgré leur appartenance géographique à Lavaux).

Chasselas [F7]. Cette tendance est particulièrement vive entre 2000 et 2010. Durant ces dix années, le Chasselas a reculé de plus de 320 hectares, soit une baisse d'environ 10 %. Cette période coïncide avec les subventions à l'arrachage offertes par la Confédération. L'objectif était de favoriser le remplacement d'une partie du Chasselas par des cépages plus adaptés aux nouveaux goûts des consommateurs. Cette volonté s'est largement amenuisée depuis le début des années 2010 et on assiste à un retour en grâce du terroir local et historique. Les surfaces plantées en Chasselas sont relativement stables depuis lors. En 2018, il occupe encore plus de 2000 hectares dans le canton, soit près de 60 % de la surface viticole.

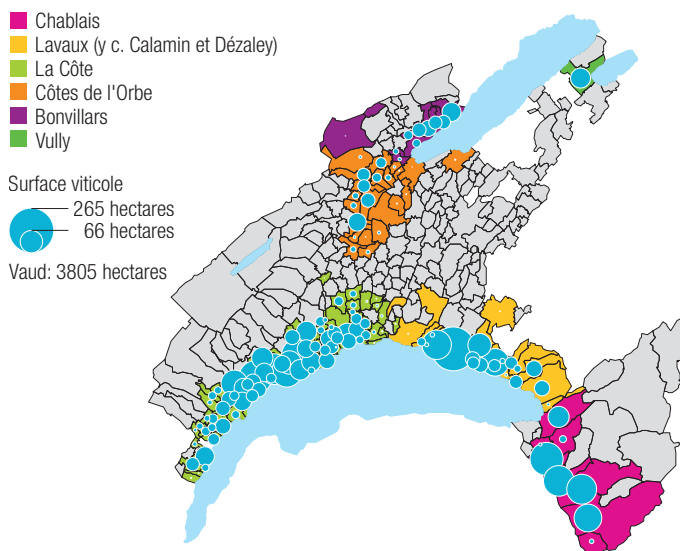
RECU DES CÉPAGES ROUGES HISTORIQUES

La volonté de s'adapter au marché a conduit les viticulteurs vaudois à développer les surfaces plantées en rouge et à implanter des cépages plus colorés et structurés que les variétés traditionnelles du canton (Gamay et Pinot noir). On peut citer en exemple le développement rapide du Gamaret et du Garanoir, dont la surface a fortement progressé. Ces deux cépages étaient anecdotiques en 1994 (moins de 10 hectares); ils occupent plus de 275 hectares en 2018. Le Merlot a aussi profité de cette tendance pour réaliser une poussée importante. Ces progressions se sont faites aussi au détriment des cépages rouges traditionnels. Le Gamay a perdu près de 200 hectares depuis 2000. Pour le Pinot noir, le recul est nettement moins spectaculaire. Il a néanmoins perdu 5 % de sa surface de plantation depuis 2010.

[F4] RENDEMENTS SELON LA RÉGION GÉOGRAPHIQUE, VAUD



[F5] RÉGIONS VITICOLES ET SURFACES PAR COMMUNE, VAUD, 2018



SUCCÈS POUR LES CÉPAGES RÉSISTANTS

Parmi les cépages rouges qui progressent, on peut identifier trois familles. La première, les grands cépages étrangers ont été plantés dans le canton pour profiter de leur renommée tout en jouant sur la fibre locale. Parmi ceux-ci, on peut citer le Merlot qui passe de moins de 5 hectares en 2000 à une soixantaine en 2018 ou encore le Malbec qui fait son apparition dans le canton entre 2010 et 2018.

La deuxième famille est composée de cépages anciens et locaux qui étaient tombés en désuétude et qui sont remis au goût du jour. On trouve par exemple le Plant Robert à Lavaux. Ce cépage local, proche parent du Gamay, était présent de manière confidentielle en 2000 et occupe aujourd'hui une dizaine d'hectares. La Mondeuse, cépage typique du Chablais, dont la culture avait presque disparu, a été replantée dans quelques parcelles.

Enfin, la troisième famille est celle des cépages résistants. Ils sont obtenus par croisement de cépages et sélection des semis les plus robustes. L'objectif est de disposer de vignes moins sensibles aux maladies fongiques tout en conservant un potentiel gustatif intéressant pour la vinification. Parmi ces cépages, on peut citer le Gamaret (résistant à la pourriture grise) et le récent Divico (développé pour sa résistance aux maladies fongiques, notamment la pourriture grise, l'oïdium et le mildiou).

DÉVELOPPEMENT DES CÉPAGES BLANCS ÉTRANGERS

L'implantation locale de grands cépages étrangers se retrouve aussi dans les blancs. Le Chardonnay passe ainsi de 21 hectares en 1994 à 43 hectares en 2018, le Sauvignon de 2 à 17 hectares sur la même période. Le développement de cépages résistants est aussi à l'ordre du jour, mais il est moins avancé que pour les rouges. On notera néanmoins l'homologation du Divona en 2018. Ce cépage blanc a été développé par l'Agroscope pour sa résistance aux maladies fongiques et son potentiel de vinification. Il est le pendant blanc du Divico. Le retour en grâce des cépages historique et du terroir local se traduit essentiellement par la stabilisation des surfaces de Chasselas.

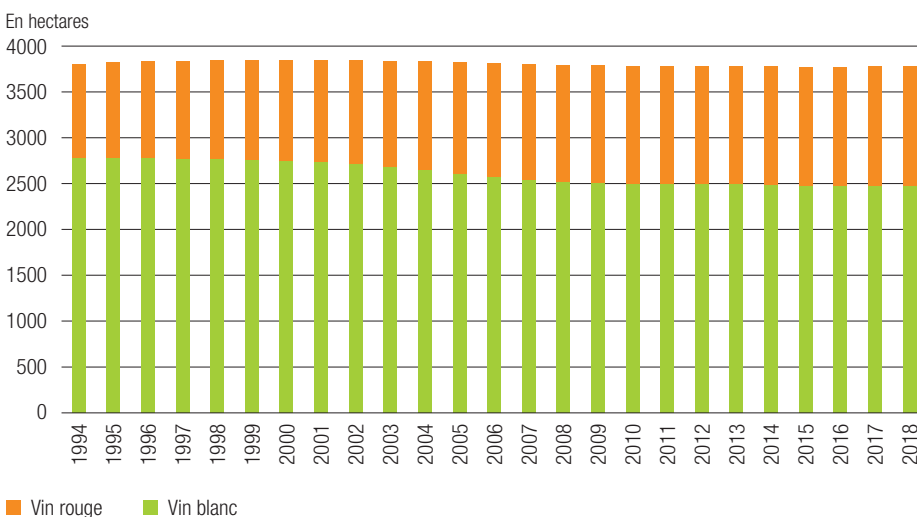
¹ Pully abrite des parcelles du centre de recherche de l'Agroscope (le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole). De nombreuses données historiques sur l'évolution de la vigne sont disponibles, ce qui en fait un outil précieux pour les comparaisons historiques. Voir notamment : <http://www.agrometeo.ch/fr/viticulture/maturation/samples/1>

² Vin clair de catégorie 1 : les vins clairs sont les vins terminés, soit une fois les fermentations terminées et les lies sorties. Le processus de transformation du moût en vin implique une perte d'environ 5%. Les vins de catégorie 1 sont les vins d'appellation d'origine contrôlée, les grands crus et premiers grands crus. Ces vins constituent 98% du total en 2018. Tous les volumes mentionnés dans cet article portent uniquement sur cette catégorie.

³ Depuis 1993, les propriétaires de vignes sont tenus d'annoncer leurs parcelles afin de déterminer les droits de production. Il faut néanmoins attendre 1994 pour que l'ensemble des parcelles soient recensées.

Source des données : Direction générale de l'agriculture et de la viticulture (DGAV).

[F6] SURFACES VITICOLES, SELON LE TYPE DE VIN, VAUD



Les chiffres de la Fête des Vignerons Entre le 18 juillet 2019 et le 11 août 2019, Vevey accueille la 12^e Fête des Vignerons. Organisé une fois par génération, ce spectacle célèbre le travail de la vigne et couronne les meilleurs vigneron-tâcherons. En voici un aperçu en quelques chiffres :

- 5500 figurants
- 14000 m² d'arène
- 20 000 spectateurs par représentation
- 20 représentations
- 25 jours de festivités.

[F7] RÉPARTITION DES SURFACES SELON LE TYPE DE CÉPAGE, VAUD

