



12 janvier 2021

## Bilan des vendanges valaisannes 2020

**Les vendanges 2020 ont présenté de belles maturités et un niveau de qualité remarquable. Les quantités encavées de 38.2 millions de kilos sont inférieures de 17.1% par rapport à la moyenne décennale. Les conditions climatiques relativement sèches du début des vendanges et la baisse des quotas de production peuvent expliquer ce résultat. Ces éléments ressortent du rapport de vendanges 2020, publié par l'Office de la viticulture. Les premières dégustations révèlent des vins gourmands, sur la finesse, avec de très belles concentrations.**

Les conditions climatiques ont été clémentes dès la fin du mois de mars, entraînant un démarrage précoce de la végétation. La floraison et la véraison ont débuté avec une semaine d'avance sur la moyenne décennale. La croissance de la vigne s'est déroulée de manière hétérogène, selon les secteurs et les cépages.

Les conditions favorables de début de saison ont permis de retarder les premiers traitements contre les maladies fongiques. L'alternance d'épisodes pluvieux et de sécheresse, accompagnée de fortes chaleurs en juillet et août, a amené le viticulteur à intervenir pour protéger la récolte.

Les vendanges ont ouvert officiellement le 11 septembre et se sont déroulées dans des conditions météorologiques favorables, avec une qualité du raisin nécessitant très peu de tri.

Avec 22.3 millions de kilos de raisins rouges et 15.9 millions de kilos de raisins blancs, la récolte 2020 est, hormis le millésime de 2017 (gel), la plus faible des 10 dernières années. Les conditions climatiques relativement sèches au début des vendanges, ainsi que la baisse des quotas de production décidée par l'Interprofession de la vigne et du vin peuvent expliquer ce résultat. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2020 sont proches des moyennes décennales pour le chasselas (80 °Oe), le pinot noir (96 °Oe) et le gamay (93 °Oe).

Le climat chaud et sec de la première partie des vendanges a contrasté avec la fraîcheur et l'humidité qui se sont installés dès la fin de septembre. Nous retrouvons donc des vins avec des équilibres différents selon les parcelles et les dates de récolte choisies par les vigneron. Les premières dégustations révèlent des vins gourmands, sur la finesse, avec de très belles concentrations.

Le rapport de vendange est disponible sous  
<https://www.vs.ch/web/sca/publications-et-medias>

### Personnes de contact

**Pierre-André Roduit**, chef de l'Office de la viticulture, 027 606 76 45

**Corinne Clavien**, œnologue cantonale, 027 606 76 60

