



15 décembre 2015

## **Rapport de vendange 2015 Un été exceptionnel pour des vendanges de très belle qualité**

**IVS. – Les excellentes conditions climatiques estivales et lors de la récolte ont permis une belle et régulière maturation des raisins. Ces conditions laissent augurer d'un millésime de haute qualité. L'accumulation rapide des sucres a entraîné une ouverture des vendanges au 8 septembre 2015.**

Le débourrement a débuté mi-avril, avec un très léger retard sur la moyenne décennale. Après un mois de mai particulièrement arrosé – la quantité de pluie enregistrée à Sion est plus de deux fois supérieures à la norme 1981-2010 – la floraison s'est déroulée début juin, dans des conditions chaudes et humides.

Le temps sec et chaud qui a prévalu en été a fortement limité le développement des maladies, contribuant ainsi au développement d'un feuillage sain.

Le début de la véraison est intervenu pour les cépages de première époque avec une semaine d'avance sur le millésime 2014. La sécheresse du mois de juillet a permis l'installation d'une contrainte hydrique modérée recherchée en phase de maturation des raisins.

L'accumulation rapide des sucres a entraîné une ouverture précoce des vendanges, soit le 8 septembre 2015. Celles-ci ont bénéficié d'une météo ensoleillée et sèche. Après un millésime 2014 très exigeant en termes de tri, les vigneronns ont apprécié, cette année, la très belle qualité des raisins.

### **Teneurs en sucre légèrement supérieures à la moyenne**

Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2015 sont légèrement supérieures à la moyenne décennale. Les degrés relevés pour les principaux cépages sont les suivants : chasselas 83.6°Oe (79.4°Oe), pinot noir 95.1°Oe (94.1°Oe) et gamay 92.3°Oe (91.0°Oe).

### **41 millions de kilos de raisins encavés en 2015**

Avec 24.8 millions de kilos de raisins rouges (60%) et 16.2 millions de kilos de raisins blancs (39%) encavés, la récolte valaisanne 2015 est inférieure de 15.5 pour cent à la moyenne décennale. Après les faibles récoltes 2013 et 2014, il s'agit d'une troisième petite récolte consécutive du vignoble valaisan.

### **Millésime 2015 : des vins d'anthologie**

Les journées chaudes et les nuits fraîches de septembre ont permis une maturation régulière du raisin, ce qui est un gage de qualité. Les premières dégustations dévoilent des vins époustouffants tant dans les blancs que dans les rouges. Ils sont à la fois chaleureux, charnus, très aromatiques, charmeurs et gourmands.



Les vins rouges se distinguent par leur robe foncée et profonde. Le bouquet est intense avec des arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs saupoudrés d'épices. Puissante, généreuse et concentrée, la bouche se déploie sur une structure solide, soutenue par des tanins enrobés et soyeux.

Le choix de ne pas réaliser la deuxième fermentation dans les blancs a permis de garder une fraîcheur dynamique. Ils présentent un fruité expressif de fruits mûrs balancés par une acidité rafraichissante. Des vins blancs magnifiquement équilibrés, tout en opulence et en fraîcheur. La puissance et la force de la Petite Arvine sur ce millésime solaire révèlent des notes de pamplemousse rose et d'agrumes mûrs.

**Personnes de contact :**

***Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture – 027 606 76 45  
Dr Elmar Pfammatter – chimiste cantonal – 027 606 49 50***

**Le rapport de vendange 2015 se trouve à l'adresse suivante  
(<http://www.vs.ch/SCAV>) sous «études et rapports».**