



20 décembre 2017

Vendanges 2017 : un millésime hors norme

(IVS).- Le millésime 2017 restera dans les mémoires pour ses épisodes de gel exceptionnels d'avril et les dégâts occasionnés dans le vignoble, mais également comme l'un des plus chauds depuis le début des relevés météorologiques. Les conditions extrêmes enregistrées durant toute la saison ont fortement impacté la récolte. Avec 32.8 millions de kilos encavés, elle est la plus faible depuis 1966. L'état sanitaire irréprochable du vignoble a permis de récolter des raisins de très haute qualité. Les premières dégustations révèlent des vins généreux avec de très beaux équilibres et de la fraîcheur, ce qui est exceptionnel pour un millésime « chaud et précoce ».

L'année 2017 a débuté avec le mois de janvier le plus froid depuis 30 ans. A l'inverse, le mois de mars a été inhabituellement chaud. Les températures élevées combinées à un bon ensoleillement ont contribué au développement précoce de la végétation. La vigne a débourré avec dix jours d'avance sur la moyenne décennale.

Le mois d'avril a été marqué par des gelées nocturnes prononcées, dans les nuits du 19 au 23 avril, provoquant de très gros dégâts dans le vignoble, vu le développement avancé de la végétation pour la période.

Le mois de juin particulièrement chaud a été favorable à la croissance de la vigne et a permis le développement d'un feuillage sain. Le 1^{er} août, un épisode de grêle exceptionnel par son intensité a frappé localement le vignoble. Les conditions climatiques chaudes du mois d'août ont contribué à la production d'un raisin de haute qualité.

Ouvertes le 11 septembre, les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions météorologiques, marquées par une quasi-absence de précipitations (un quart de la norme décennale pour septembre et octobre) et se sont achevées en octobre sous un été indien.

Une récolte de 30% inférieure à la moyenne décennale

Avec 32.8 millions de kilos de raisins, la récolte 2017 est de 30% inférieure à la moyenne des dix dernières années et la plus faible enregistrée depuis 1966. 18.8 millions de kilos de raisins rouges (57%) et 14.0 millions de kilos de raisins blancs (43%) ont été encavés. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2017 sont légèrement supérieures à la moyenne décennale pour le chasselas (81.6 °Oe), le pinot noir (96.7 °Oe), le gamay (94,5 °Oe) et le sylvaner (96.5 °Oe).

Concentration et fraîcheur

Les conditions caniculaires de l'été ont permis la production de raisins sains à la maturité optimale. Les journées chaudes et les nuits fraîches de septembre ont permis de préserver le potentiel aromatique et de ne pas dégrader l'acidité des raisins. Au moment des vendanges, les baies étaient petites en raison de l'été chaud et sec. Ce phénomène a permis une remarquable concentration des arômes et de la couleur dans les vins rouges.



Les premières dégustations révèlent des vins généreux avec de très beaux équilibres et de la fraîcheur, ce qui est exceptionnel pour un millésime « chaud et précoce ». Les vins blancs affichent une belle exubérance, mariant les notes florales et les fruits mûrs tout en conservant une fraîcheur dynamique. Les vins rouges sont gourmands, opulents avec des tanins volumineux et de magnifiques couleurs. En résumé : des vins prometteurs et de caractère, reflets du terroir et du climat solaire du millésime 2017.

Le rapport de vendange est disponible à l'adresse www.vs.ch/SCAV sous « études et rapports ».

Personnes de contact :

- **Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture (OCV), 027 606 76 45**
- **Elmar Pfammatter, chimiste cantonal et chef du Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV), 027 606 49 50**