



10 janvier 2019

## Vendanges 2018

### Résultats d'une année exceptionnelle

**La quantité et la qualité sont au rendez-vous du millésime 2018. L'état sanitaire irréprochable du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité. Les quantités encavées de 52.5 millions de kilos sont proches de celles de 2016 et supérieures de 11% à la moyenne décennale. Les premières dégustations révèlent des vins d'une fraîcheur inattendue, ce qui est exceptionnel pour un millésime chaud et précoce.**

L'année 2018 se caractérise par un déficit de précipitation marqué durant toute la période de végétation et de maturité. Ces conditions climatiques chaudes et sèches ont particulièrement profité à la vigne et ont été très défavorables aux maladies fongiques et autres ravageurs.

Ouvertes officiellement le 10 septembre, les vendanges se sont déroulées durant quatre semaines et dans de très bonnes conditions météorologiques. L'état sanitaire irréprochable a permis de récolter des raisins de haute qualité.

Avec 31 millions de kilos de raisins rouges et 21.5 millions de kilos de raisins blancs, la récolte valaisanne 2018 est proche des chiffres enregistrés en 2016 et supérieure de 11% à la moyenne décennale. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2018 sont supérieures à la moyenne décennale pour le chasselas (83 °Oe), le sylvaner (96 °Oe), le pinot noir (98 °Oe) et le gamay (96 °Oe).

Le millésime 2018 est à l'image de la saison viticole écoulée. Les conditions caniculaires de l'été ont permis la production de raisins sains avec des maturités optimales. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en septembre ont permis de préserver le potentiel aromatique des vins. Au moment des vendanges, les baies étaient petites en raison de l'été chaud et sec. Ce phénomène a permis une remarquable concentration des sucres, des arômes et de la matière colorante.

Une fraîcheur inattendue et surprenante confère de l'énergie et de la vitalité aux vins. Ils se révèlent puissants, charnus et affichent une opulence insolente et dynamique, ce qui est exceptionnel pour un millésime chaud et précoce.

Les vins blancs offrent une belle exubérance dans les parfums et les arômes. Au palais, le fruité est éclatant, mariant les notes florales et les fruits mûrs tout en conservant une fraîcheur étonnante. Les vins rouges dévoilent une riche palette de fruits noirs et d'épices chaudes avec des beaux tanins soyeux et fondus.

### 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

*Le rapport de vendange se trouve à l'adresse suivante  
<https://www.vs.ch/web/sca/rapports>.*

