



## COMMUNIQUE POUR LES MEDIAS

10 janvier 2013

### Vendange 2012

#### Des vendanges étalées sur plusieurs semaines

Après un mois de février froid (10 jours consécutifs avec des températures inférieures à -10° C à Sion), le débourrement des vignes a été rapide, favorisé par la douceur exceptionnelle du mois de mars avec une température supérieure de 3° C à la moyenne des 30 dernières années. Le développement de la végétation a stagné durant le mois d'avril. Le mois de mai a été marqué par un gel de printemps qui a touché plus de 150 ha de vigne. Les pluies du mois de juin ont favorisé localement la coulure et le millerandage ainsi qu'une pression d'oïdium supérieure à la moyenne. Les mois de juillet et août ont permis à la formation des baies de se dérouler dans des conditions optimales. Au cours de l'automne, la maturation de la vendange a été lente ; cela s'est traduit par des récoltes étalées sur plusieurs semaines. Les vendanges ont débuté officiellement le 24 septembre 2012.

#### Une bonne qualité de la vendange 2012

Cette année, la teneur en sucre du Chasselas (77.2 °Oe) est légèrement en dessous de la moyenne décennale (79.4 °Oe). Par contre, le Pinot Noir (94.1 Oe) et le Gamay (91.4°Oe), sont dans la moyenne des 10 dernières années.

#### 37.7 millions de litres encavés en 2012 – une baisse de 12,9%

En 2012, la récolte atteint 37,7 millions de litres, ce qui symbolise une baisse d'environ 7,2% de la moyenne de la dernière décennie et de 12,9% de la quantité encavée l'année dernière. Cette quantité équivaut approximativement à celle de 2005. La proportion entre le raisin blanc encavé (42%) et le raisin rouge encavé (58%) est restée stable au cours des dernières années.

Cette année, 9,2 millions de litres de **Chasselas** ont été encavés, soit 780'000 litres de moins que l'année dernière ; 11,3 millions de litres de **Pinot Noir** ce qui indique une baisse de 15.7% par rapport à la moyenne des 10 dernières années (13,4 millions de litres) ; 4,5 millions de litres **Gamay** ont été vinifiés, quantité qui révèle une baisse de 22.4% par rapport à la moyenne de la dernière décennie (5,8 millions de litres).

En ce qui concerne les spécialités blanches et rouges, les quantités encavées concordent à celles des dernières années. Pour la **Petite Arvine**, une certaine consolidation a été établie au cours des 4 dernières années et se situe aux environs de 1,4 millions de litres. Le **Païen** représente un accroissement permanent au cours des 3 dernières années ; cette année, la quantité atteint 0,8 millions de litres. La quantité de **Syrah** encavée en 2012 (1,2 millions de litres) laisse apparaître une petite diminution par rapport à l'année dernière (1,4 millions de litres) ; celle du **Cornalin** (0,91 millions de litres) est comparable avec l'année dernière et celle du **Merlot** (0,8 millions de litres) démontre une légère augmentation de 5%.



## **Un millésime de « vigneron »**

Les premières dégustations laissent augurer d'un beau potentiel aromatique, d'une structure intéressante avec une typicité de cépage bien présente. La Petite Arvine révèle toute sa puissance aromatique avec ses notes intenses de pamplemousse rose et d'agrumes. Une jolie surprise aussi pour le Païen qui exprime un caractère viril et une fraîcheur bienvenue. Le Fendant se caractérise par un minéral bien marqué, un fruité et un floral tout en subtilité. Le Pinot Noir et le Gamay ont bénéficié de bonnes conditions de vendange. On retrouve des arômes de fruits rouges, d'épices et de sous-bois. Les tanins sont souples et fondus avec une jolie fraîcheur finale. Le Cornalin, à la robe intense et profonde, offre une palette d'épices et de fruits noirs : une très belle concentration pour ce cépage emblématique. Un millésime plein de promesse.

### ***Personnes de contact***

***Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture, 027 606 76 45  
Dr. Elmar Pfammatter, chimiste Cantonal, chef SCAV – 027 606 490 50***

Le rapport de vendange 2012 se trouve à l'adresse suivante :  
(<http://www.vs.ch/SCAV>) sous «études et rapports».