



13 janvier 2020

## Vendanges valaisannes 2019

**Le rapport de vendange 2019, publié par l'Office de la viticulture, montre que la qualité est au rendez-vous pour ce millésime. Les premières dégustations révèlent des vins sur le fruit, avec de la fraîcheur et de la structure. Les quantités encavées – 45.8 millions de kilos – sont légèrement inférieures à la moyenne décennale et en baisse de 12.7% par rapport à 2018.**

L'année 2019 peut être qualifiée d'exigeante pour les vigneron·ne·s. Si les conditions climatiques clémentes des mois de février et mars ont permis un démarrage précoce de la végétation, la fraîcheur inhabituelle enregistrée en mai l'a sensiblement ralenti. La floraison a débuté avec une semaine de retard sur la moyenne décennale.

Les fortes chaleurs de juin et juillet ont contribué à un développement soutenu de la vigne. Durant l'été, de nombreux fronts orageux ont balayé la Suisse, créant des conditions favorables au développement des maladies cryptogamiques. Le Valais a essuyé trois épisodes de grêle, provoquant localement des dégâts légers à moyens.

Les vendanges ont été officiellement ouvertes le 23 septembre. Après un début d'octobre frais et changeant, elles se sont déroulées dans une ambiance d'été indien. Les conditions climatiques particulières de l'été ont nécessité un tri de la vendange à la parcelle.

Avec 25.5 millions de kilos de raisins rouges et 20.3 millions de kilos de raisins blancs, la récolte valaisanne 2019 est inférieure de 12.7% par rapport à 2018 (52.5 millions de kilos) et de 2.8% à la moyenne décennale. Cette baisse peut s'expliquer en partie par la décision du 24 juin 2019 de l'Interprofession de la vigne et du vin d'abaisser les quotas de production. Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2019 sont proches des moyennes décennales pour le chasselas (79 °Oe), le sylvaner (96 °Oe), le pinot noir (96 °Oe) et le gamay (94 °Oe).

L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en septembre a permis de préserver le potentiel aromatique. Une fraîcheur bienvenue et une acidité soutenue et préservée confèrent de l'énergie et du dynamisme à des vins qui se révèlent puissants et charnus.

Les vins blancs ont un bouquet exubérant de fruits frais, avec des typicités marquées. Au palais, ils sont croquants, pleins de vivacité, avec un fruité éclatant, dynamique et aromatique. Les vins rouges dévoilent une riche palette de couleurs, allant du rouge rubis au rouge pourpre aux reflets violacés. Ils offrent une corbeille de fruits noirs et d'épices, des tanins bien présents, avec une jolie structure fraîche et fruitée.

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

