

VENDANGES VAUDOISES 2015

L'année viticole 2015

L'année 2015 a débuté de manière très particulière avec une première vendange le 24 janvier 2015 à Aigle ! Il s'agissait en réalité de la dernière vendange du millésime 2014 sur un parchet de Pinot gris ayant joué les prolongations. Plus concrètement, l'année 2015 commence avec un débourrement au 19 avril qui présente un léger retard de 3 jours par rapport à la moyenne décennale (tableau 1).

Ce retard est bien vite rattrapé à la faveur de quatre mois consécutifs sensiblement plus chauds que la normale. Le premier de cette série, celui de mai, affiche des températures de 1.2°C supérieures à la moyenne, juin et août respectivement +2.2°C et +1.3°C, tandis que juillet bat tous les records avec un excédent thermique de + 4°C (tableau 2). C'est le mois de juillet le plus chaud depuis le début des mesures en 1864. Même le légendaire 2003 est battu.

Lors du passage crucial de la floraison, les 3 jours de retard du débourrement se sont transformés en une avance de 5 jours, donc un gain de précocité de 8 jours depuis le départ de la végétation (tableau 1). A fin juin, la croissance atteint son paroxysme avec un allongement des rameaux de 50 cm par semaine mesuré à Marcelin-sur-Morges. Cela correspond à un accroissement de plus de 7 cm par jour, soit en gros 5 mm par heure. A ce rythme, un observateur attentif placé face à un cep, pourrait voir la vigne pousser !

Par la suite, la croissance se calme en raison d'une sécheresse qui commence à se faire sentir, en particulier dans les sols superficiels où des arrosages pourront s'avérer nécessaires.

TABLEAU 1 : CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES DES 10 DERNIERS MILLESIMES
(cépage Chasselas)

Millésime	Date de débourrement	Date de floraison
2015	19 avril	10 juin
2014	7 avril	13 juin
2013	26 avril	3 juillet
2012	9 avril	15 juin
2011	5 avril	1 ^{er} juin
2010	21 avril	23 juin
2009	13 avril	9 juin
2008	27 avril	21 juin
2007	8 avril	3 juin
2006	23 avril	20 juin
Moyenne décennie (2005 à 2014)	16 avril	15 juin

Au chapitre phytosanitaire, les températures caniculaires ont directement contribué à limiter les maladies et ravageurs de la vigne : le mildiou et le botrytis se sont montrés très discrets, l'oïdium n'a connu qu'un développement tardif sans incidence sur la récolte car limité au feuillage et le botrytis reste quasi inexistant jusqu'aux vendanges.

Les ravageurs habituels tels que thrips, cicadelle verte, araignée rouge, acariose et autres subissent le même sort, passant ainsi inaperçus tout au long de la saison. Les vers de la grappe sont quant à eux sous contrôle de la lutte par confusion qui couvre pratiquement l'entier du vignoble vaudois.

Même la tant redoutée Drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*), qui avait fait l'actualité en 2014, n'a pas supporté la canicule. Le plan de surveillance mis en place en collaboration avec Agroscope n'a révélé que des attaques insignifiantes. Pour preuve, sur un total de 9'890 baies contrôlées en provenance de 54 parcelles réparties dans le canton, seules 32 baies présentaient des pontes ce qui correspond à un taux de 3 pour mille, donc pratiquement rien. A ce sujet, il faut relever le mérite des vigneron qui ont rapidement assimilé la méthode de contrôle des pontes afin de l'appliquer de manière minutieuse et autonome sur leurs parcelles.

En définitive, le seul dommage conséquent subi par le vignoble provient du produit Moon Privilège de Bayer. Ce fongicide défectueux a causé des déformations foliaires et des pertes de récoltes sur plus de 500 ha correspondant à environ 5% de la récolte totale.

Concernant les accidents climatiques, le millésime 2015 est épargné d'abord par le gel d'hiver et ensuite par la grêle. On ne déplore qu'un dommage de grêle d'ampleur limitée le 17 juillet à St-Triphon.

**TABLEAU 2 : CARACTERISTIQUES METEOROLOGIQUES MENSUELLES
CHANGINS/NYON 2015**

Mois	Température (°C)	Ecart par rapport à la norme (°C)	Pluviométrie (mm)	En % de la norme
Avril	10.9°	+ 1.5°	69	104 %
Mai	14.9°	+ 1.2°	107	124 %
Juin	19.4°	+ 2.2°	55	66 %
Juillet	23.7°	+ 4.0°	67	86 %
Août	20.4°	+ 1.3°	94	121 %
Septembre	14.7°	- 0.4°	132	144 %

Source: météoSuisse

Finalement, au moment de la véraison, l'état sanitaire des raisins est parfait, l'évolution de la maturation est très prometteuse et tout ceci laisse entrevoir des vendanges de rêve.

Hormis les spécialités précoces, les vendanges commencent à grande échelle le 18 septembre et s'échelonnent ensuite sur une période de 17 jours (tableau 3). Le travail de cueillette progresse rapidement car il n'y a pas besoin de trier et les quantités sont faibles. Ainsi, le 4 octobre la presque totalité de la vendange est entrée en cave, ce qui met un point final à cette prodigieuse année viticole 2015.

Alors que les vendanges se terminent, survient un dernier fait marquant. Les contrôles de surveillance réalisés dans le vignoble mettent en évidence un foyer de flavescence dorée à Lavaux, sur les communes de Blonay et la Tour-de-Peilz. Cette maladie à phytoplasme, classée organisme de quarantaine, se propage par l'entremise d'une cicadelle (*Scaphoideus titanus*) bien présente dans nos vignobles. Nouvelle dans nos contrées, mais connue depuis plusieurs années en Suisse au sud des Alpes, la flavescence dorée fera l'objet de mesures de lutte spécifiques visant l'éradication complète du foyer déclaré.

TABLEAU 3 : PERIODES DE PLEINES VENDANGES DES 10 DERNIERS MILLESIMES
(hormis les spécialités précoces et les vendanges tardives)

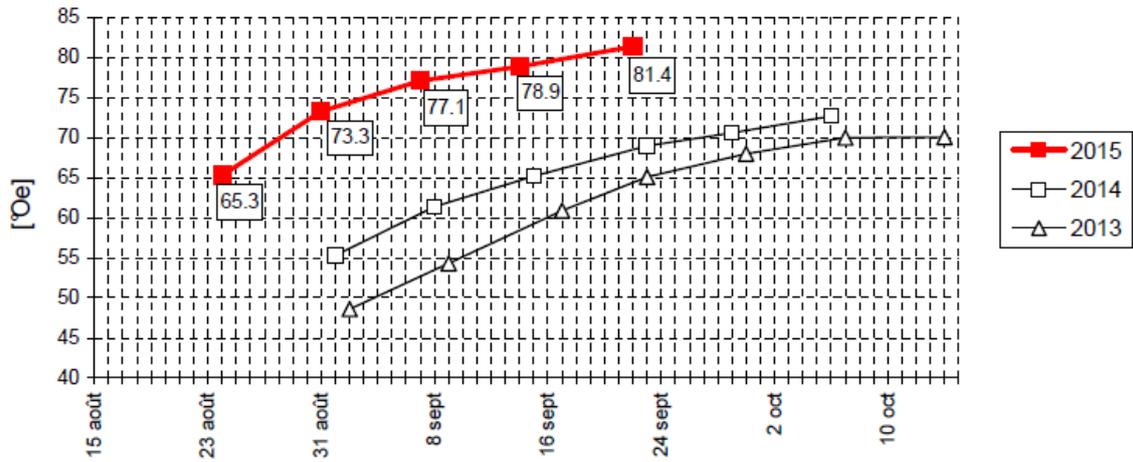
Millésime	Dates des vendanges	Durée
2015	18 septembre au 4 octobre	17 jours
2014	22 septembre au 16 octobre	25 jours
2013	12 octobre au 28 octobre	17 jours
2012	29 septembre au 18 octobre	20 jours
2011	12 septembre au 4 octobre	23 jours
2010	28 septembre au 20 octobre	23 jours
2009	21 septembre au 6 octobre	16 jours
2008	5 octobre au 20 octobre	16 jours
2007	16 septembre au 7 octobre	22 jours
2006	27 septembre au 12 octobre	16 jours

Service de l'agriculture
Centre de compétence en cultures spéciales
Jean-Michel Bolay

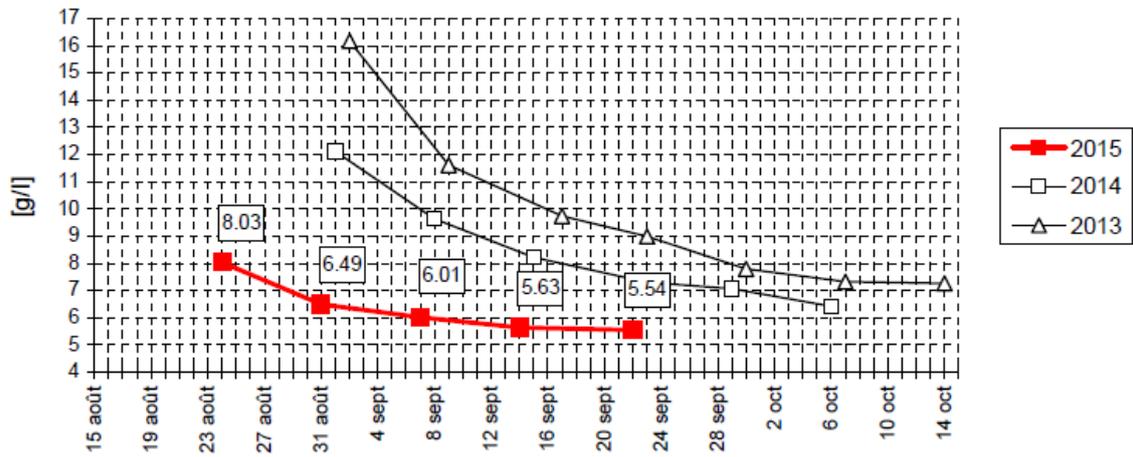
Evolution de la maturation - Moyennes cantonales

Chasselas

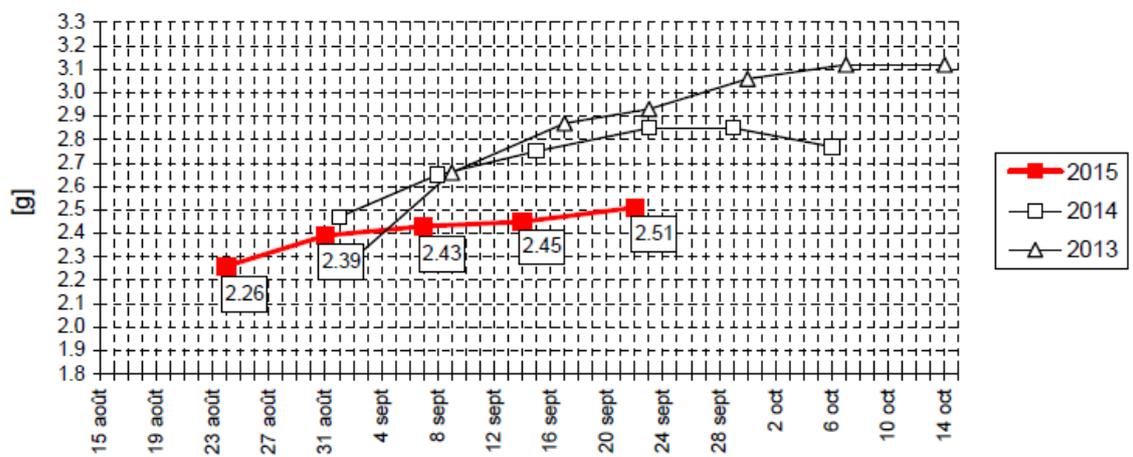
Teneur en sucre



Acidité totale



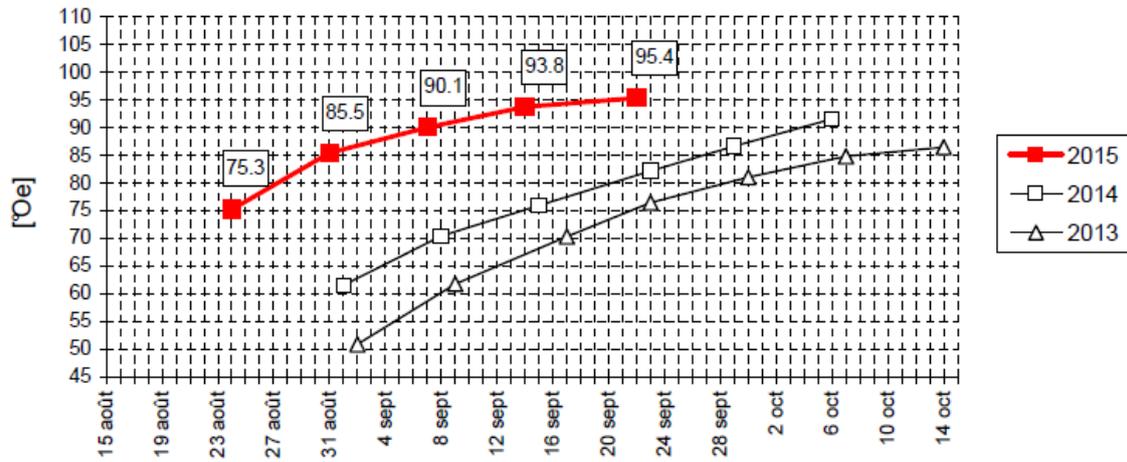
Poids de la baie



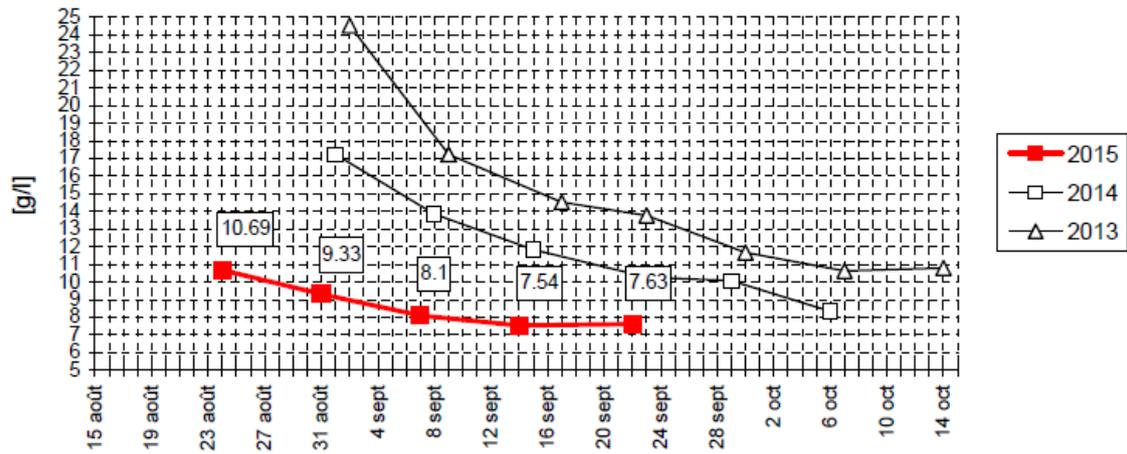
Evolution de la maturation - Moyennes cantonales

Pinot noir

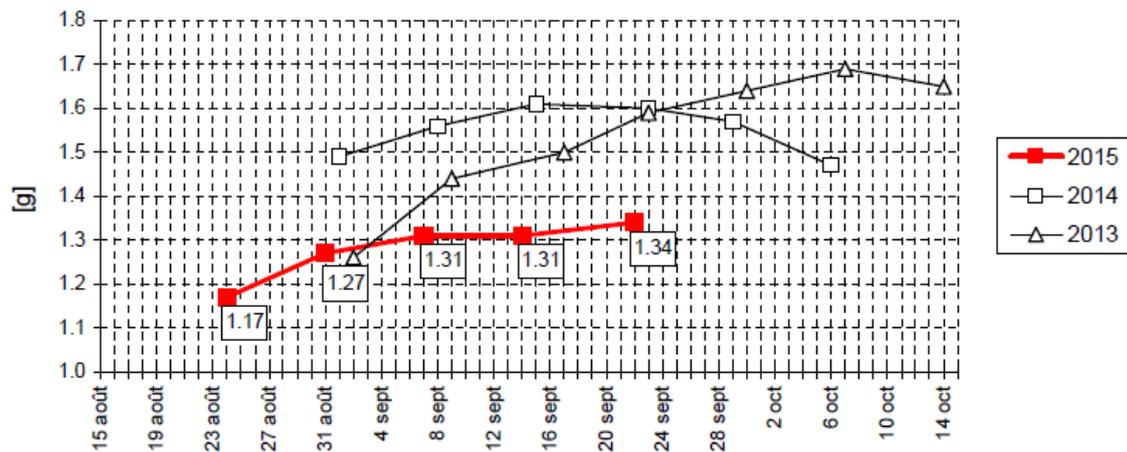
Teneur en sucre



Acidité totale



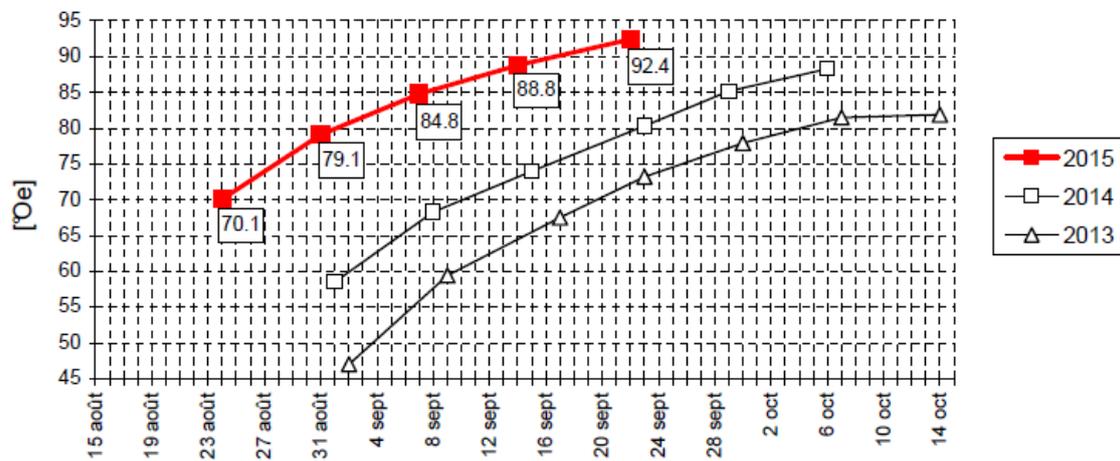
Poids de la baie



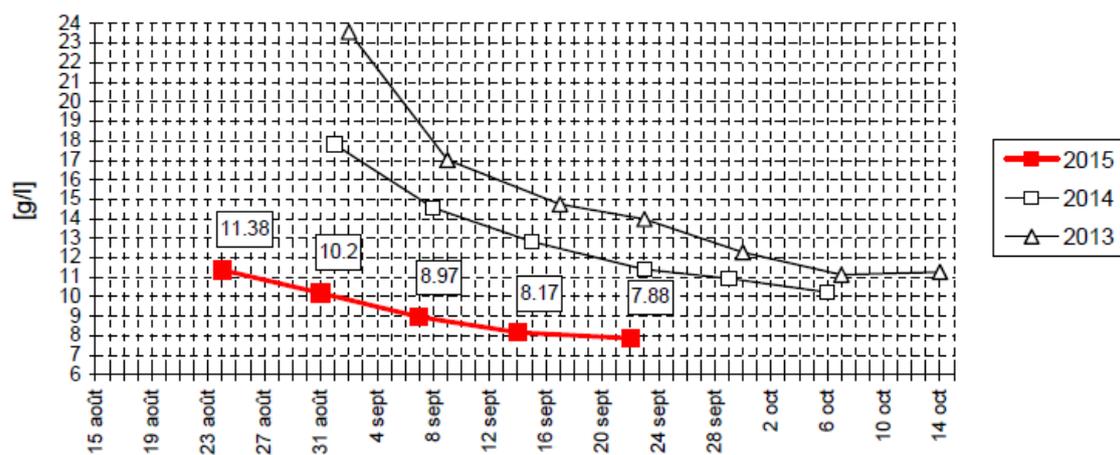
Evolution de la maturation - Moyennes cantonales

Gamay

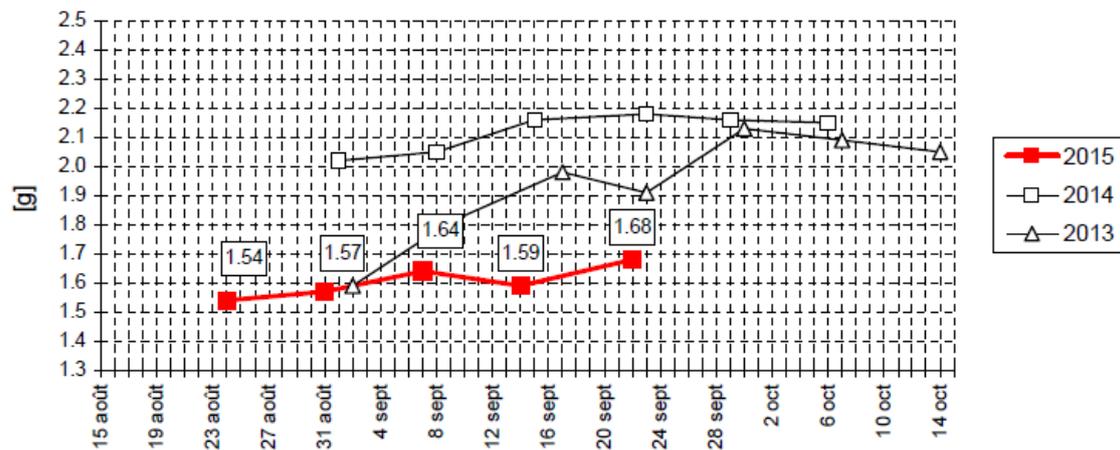
Teneur en sucre



Acidité totale



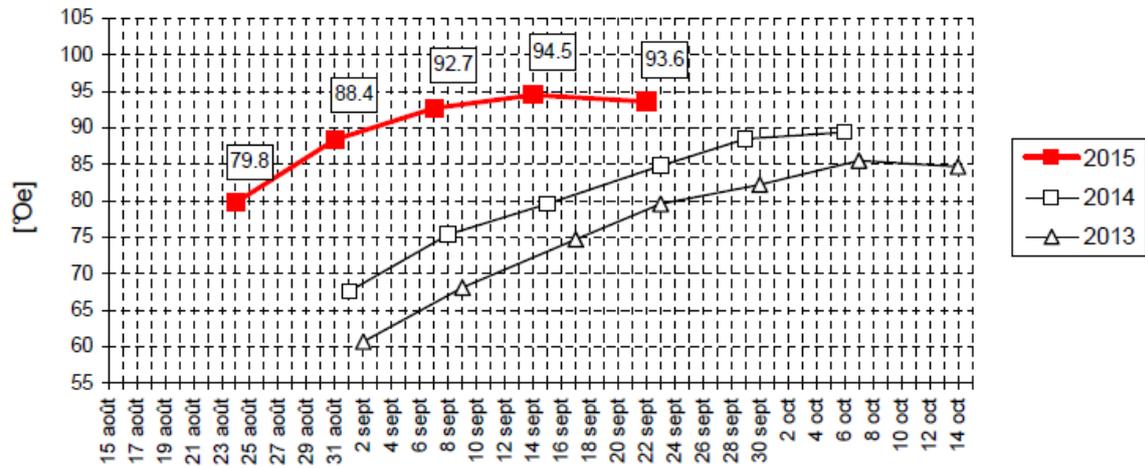
Poids de la baie



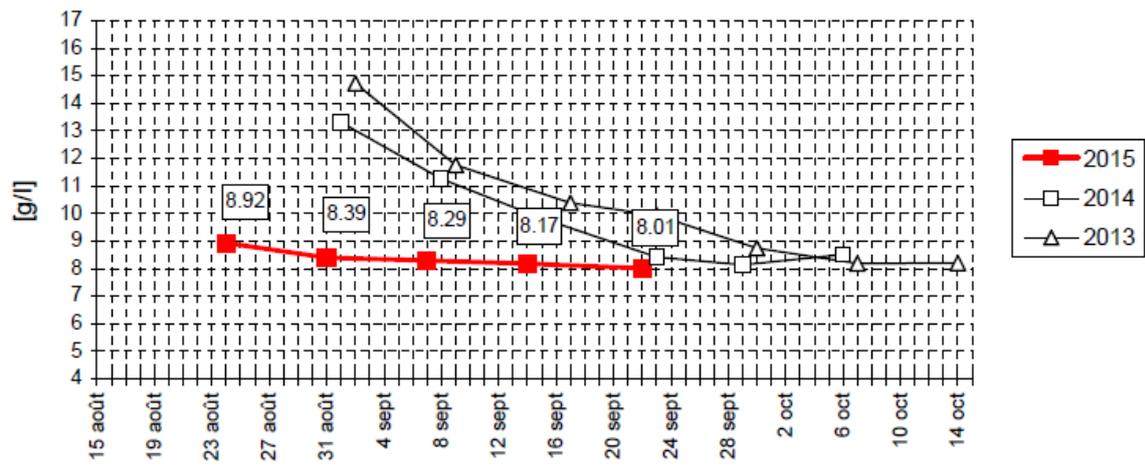
Evolution de la maturation - Moyennes cantonales

Gamaret

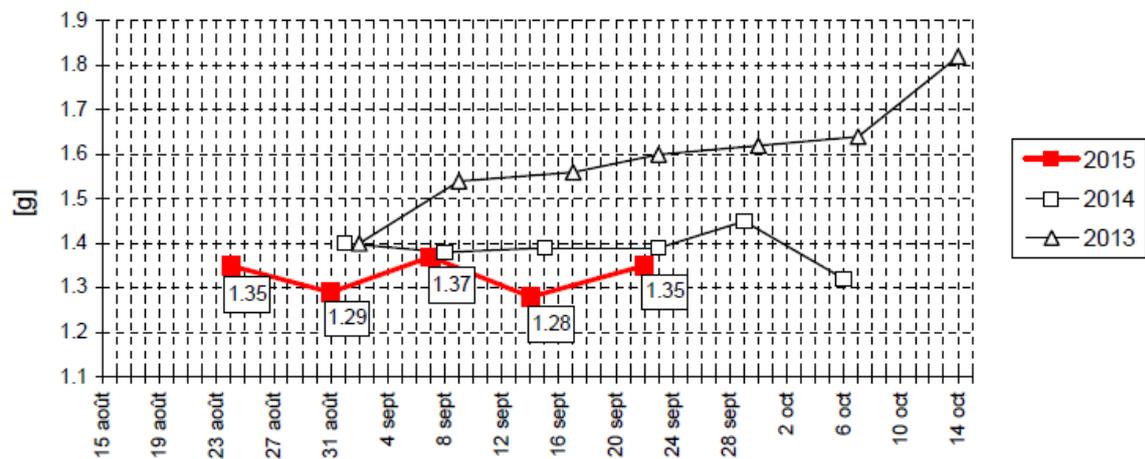
Teneur en sucre



Acidité totale

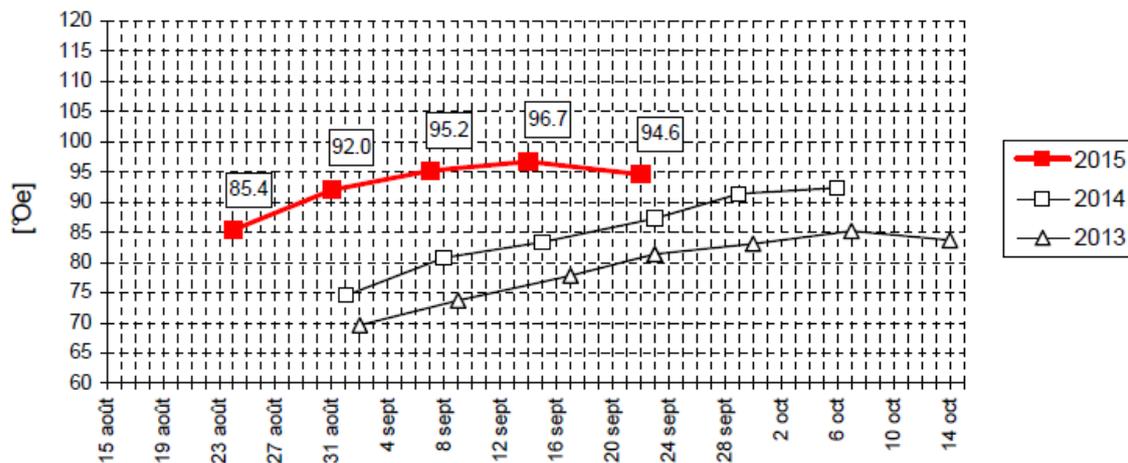


Poids de la baie

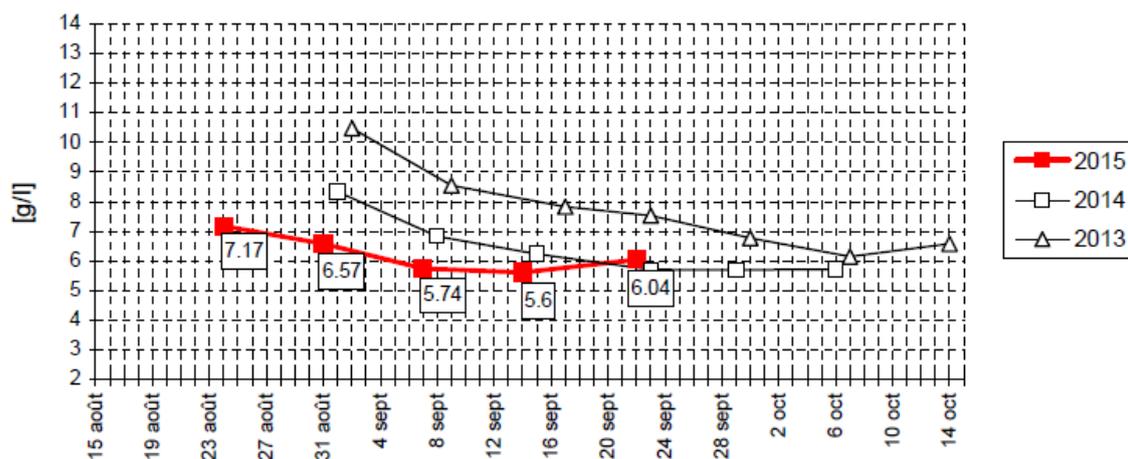


Evolution de la maturation - Moyennes cantonales Garanoir

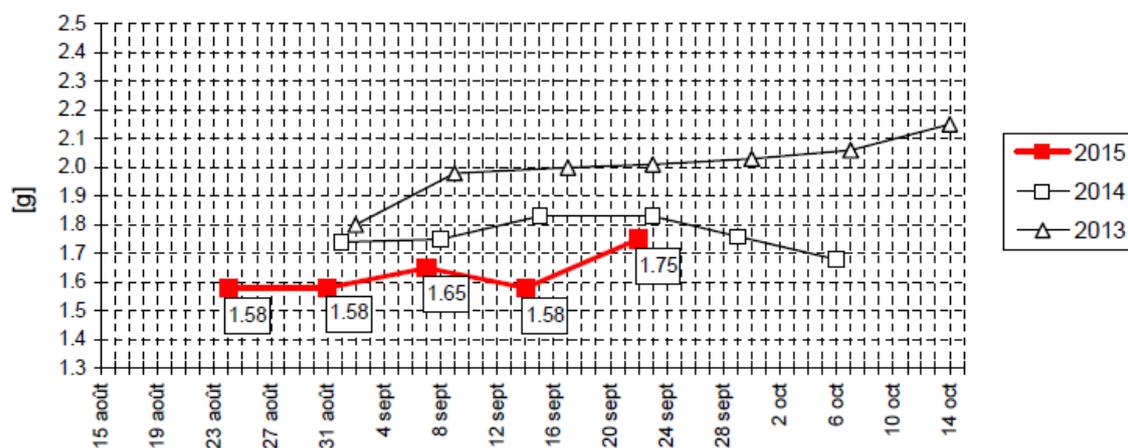
Teneur en sucre



Acidité totale



Poids de la baie



La récolte vaudoise vue sous son aspect quantitatif

La récolte vaudoise atteint en chiffres arrondis :

	22.96	millions de litres de moût	(2014 : 25.99)
dont	16.23	de blancs	(2014 : 18.56)
et	6.73	de rouges	(2014 : 7.43)

ou

	21.81	millions de litres de vin clair	(2014 : 24.69)
dont	15.42	de blancs	(2014 : 17.63)
et	6.39	de rouges	(2014 : 7.06)

Règle de conversion : 100 l. de moût donnent 95 l. de vin clair.

Les données figurant dans les documents ci-après détaillent ces résultats globaux.

La production cantonale moyenne à l'unité de surface s'élève ainsi à :

- 0,578 l./m² tous cépages confondus (0, 653 l./m² en 2014)
- 0,622 l./m² pour les cépages blancs (0, 707 l./m² en 2014)
- 0,495 l./m² pour les cépages rouges (0, 548 l./m² en 2014).

Le volume global de cette vendange est inférieur de 6.00 mio de l. de vin clair ou de 21.57 % à la moyenne des récoltes 2005 à 2014 ; c'est aussi le plus modeste enregistré depuis 1981 après celui de 2013.

Inférieure de 2.77 mio de l. de vin clair à celle du millésime précédent, **la récolte 2015 de classe 1** (Premier grand cru, Grand cru, AOC et moût de classe 1) reste inférieure de 33.34 % aux quantités de production maximales autorisées, soit de 33.20 % pour les blancs et de 33.68 % pour les rouges.

Pour la première année ont été enregistrés les volumes vendus de moût de classe 1. Ils correspondent à 651'476 litres de vin clair.

La récolte vaudoise vue sous son aspect qualitatif

Le millésime 2015 :

- résulte d'une vendange à l'état sanitaire irréprochable suite à un été caniculaire qui a contrecarré fortement la virulence des maladies fongiques et celle des assauts de la mouche *Drosophila suzukii*. La conséquence est une faible récolte, aggravée par les effets secondaires d'un produit phytosanitaire.
- est caractérisé par des sondages moyens comparables aux vendanges 2003 et 2009, voire celles des années mythiques 1945 et 1947.
- a permis d'obtenir des vins comportant une belle acidité malgré les hautes températures qui ont favorisé une teneur particulièrement généreuse en sucre naturel. Le millésime 2015 laisse augurer des vins d'une qualité exceptionnelle, qui devrait marquer les mémoires pour de nombreuses années.
- traduit le savoir-faire, la conscience professionnelle et le dynamisme des Artisans et Artisanes du vin vaudois, dont la récompense est mise à rude épreuve en cette année viticole si particulière qui fait suite à deux petites récoltes.

Moyennes cantonales des degrés Oechsle pour les principaux cépages

Chasselas	2015 =	84.74	Gamay	2015 =	94.33
Chasselas	2014 =	73,03	Gamay	2014 =	83,86
Chasselas	2013 =	71,86	Gamay	2013 =	84,66
Chasselas	2012 =	75,16	Gamay	2012 =	87,26
Chasselas	2011 =	75,36	Gamay	2011 =	88,74
Chasselas	2010 =	79,49	Gamay	2010 =	94,01
	Pinot noir	2015 =	97.39		
	Pinot noir	2014 =	88,12		
	Pinot noir	2013 =	87,25		
	Pinot noir	2012 =	94,92		
	Pinot noir	2011 =	94,12		
	Pinot noir	2010 =	97,15		

Le système de contrôle

L'autocontrôle ou contrôle de la vendange dit "autonome" :

- a été pratiqué pour la 21^e année consécutive;
- a engendré 1'095 vérifications impromptues par les contrôleurs officiels, dont 67 auprès des coopératives, 91 auprès du négoce et 937 chez les indépendants;
- un essai de contrôle à la vigne sur 38 parcelles a n'a pas démontré de charge manifestement trop élevée, voire même le contraire, au vu de l'été caniculaire ;
- n'a pas entraîné de constat d'infraction importante;
- répond aux exigences de tous les partenaires de l'économie vitivinicole concernés;
- s'avère crédible et rationnel grâce aux tâches techniques et administratives accomplies par les encaveurs avec compétence, sérieux et dans un esprit ouvert et positif. Que celles et ceux qui en ont été chargés soient ici vivement remerciés !

Conclusion

Très inférieures aux besoins de la consommation, et en certaines régions, les quantités encavées devraient juste suffire à satisfaire la demande du marché, le niveau actuel des stocks étant déjà très bas suite à la faible récolte des deux dernières années.

L'optimisme reste toutefois de mise s'agissant de la fidélisation de la clientèle, car le vin vaudois offre de nombreux atouts tels qu'attractivité du rapport qualité/prix, diversité de l'offre et méthodes de production et d'élaboration respectueuses de l'environnement, de la santé et des principes de développement durable.

OFFICE CANTONAL DE LA VITICULTURE ET DE LA PROMOTION

en collaboration avec
LA COMMUNAUTE INTERPROFESSIONNELLE DU VIN VAUDOIS

Morges, le 11 décembre 2015
6.7.9/PWZ

REMARQUE IMPORTANTE

TOUTES LES DONNEES RELATIVES AUX VOLUMES DE VENDANGES SONT EXPRIMEES EN LITRES DE VIN CLAIR - ET NON EN LITRES DE MOUT - DANS LES DOCUMENTS STATISTIQUES QUI SUIVENT (PAGES 2.1 A 5.14).

DOCUMENTS DE REFERENCE CANTONAUX

- **Surfaces des vignes** : selon registre cantonal des vignes, état au 20 novembre 2015.
- **Généralités** : selon règlement sur la limitation de la production et le contrôle officiel de la vendange du 16 juillet 1993 (RLPV)
RSV : 916.125.1
- **Teneurs naturelles minimales en sucre** : selon règlement sur les vins vaudois du 27 mai 2009 (RVV)
RSV : 916.125.2

RSV = Recueil Systématique de la législation Vaudoise : numéro de référence.

L'ensemble de la législation vitivinicole cantonale figure sur le site internet de l'Etat de Vaud.

Pour y accéder :

- www.vd.ch
 - Accès directs / Lois
 - Recueil systématique
 - point 9 : Economie - Coopération technique
 - point 91 : Agriculture
 - point 916.1 : Production végétale
 - point 916.120 : Viticulture