

VENDANGES VAUDOISES 2008

L'année viticole 2008

Tout au long de la période de végétation, la vigne a bénéficié d'un climat modéré lui garantissant un développement harmonieux.

Et pourtant, il neige encore en plaine au début avril, repoussant ainsi le débourrement jusqu'au 27 avril, ce qui correspond à un retard de 9 jours sur la moyenne décennale (tableau 1).

Le mois de mai apporte ensuite toute la chaleur qui avait manqué jusque-là. A la fin du mois, le thermomètre atteint même 30°C à Aigle. Ce sera d'ailleurs le mois présentant le plus fort excédent thermique de la période de végétation (+ 2.8°C). La croissance de la vigne progresse ainsi sans anicroche et sans jamais craindre les gelées printanières. Les jadis tant redoutés Saints de glace ayant semble-t-il perdu leur capacité de nuire sous l'emprise du réchauffement climatique.

A mi-juin, les premières fleurs sont observées dans les cépages et parchets précoces, mais il faut encore patienter jusqu'au 21 pour que la pleine floraison soit atteinte dans le Chasselas, ce qui correspond à 5 jours de retard sur la moyenne, mais 18 jours par rapport à l'exceptionnelle précocité de la floraison 2007 (tableau 1). Sans être extraordinaires, les taux de nouaison sont généralement suffisants. On relève toutefois quelques cas de coulure liés à des microclimats locaux et qui débouchent sur des grappes fortement allégées.

TABLEAU 1 : CARACTERISTIQUES PHENOLOGIQUES DES 6 DERNIERS MILLESIMES
(Valeurs moyennes pour le canton)

Millésime	Date de débourrement	Date de floraison
2008	27 avril	21 juin
2007	8 avril	3 juin
2006	23 avril	20 juin
2005	18 avril	18 juin
2004	21 avril	21 juin
2003	15 avril	6 juin
Décennie (Moyenne de 1998 à 2007)	18 avril	16 juin

Malgré un temps relativement changeant, la période de forte croissance de la vigne se caractérise par des quantités de pluie inférieures à la norme saisonnière: mai, juin et août ne reçoivent que 60%, respectivement 57% et 85% des quantités habituelles, alors que juillet présente un léger excédent (104%). Aussi, sans apporter de chaleur caniculaire, ces quatre mois consécutifs bouclent tous sur un excédent thermique variant de + 0.8° à + 2.8°C. Donc, contrairement à l'impression qu'il a pu laisser, l'été 2008 s'est réellement montré un peu plus chaud et sec que la référence météorologique correspondante (tableau 2).

**TABLEAU 2 : CARACTERISTIQUES METEOROLOGIQUES MENSUELLES
PULLY 2008**

Mois	Température (°C)	Ecart par rapport à la norme (°C)	Pluviométrie (mm)	En % de la norme
Avril	9.1°	- 0.1°	151	180 %
Mai	16.1°	+ 2.8°	61	60 %
Juin	18.6°	+ 2.0°	66	57 %
Juillet	20.1°	+ 0.8°	95	104 %
Août	19.6°	+ 1.2°	94	85 %
Septembre	14.4°	- 1.0°	132	132 %

Source : MétéoSuisse

Au plan phytosanitaire, le mildiou fait l'actualité pour la seconde année consécutive. Bien que très sec, le mois de mai a fourni juste les averses qu'il fallait pour permettre le déroulement de l'infection primaire du champignon. La première quinzaine de juin est ensuite marquée par de fréquentes averses n'apportant que de faibles quantités de pluie, mais suffisamment d'humidité ambiante pour favoriser le développement du mildiou. Apparu déjà avant la floraison, ce dernier prolifère rapidement sur le feuillage et aussi, mais de manière plus sporadique, sur les grappes, causant parfois des pertes de récolte. Fort heureusement, les autres maladies fongiques et les ravageurs habituels n'ont pas causé de problèmes particuliers.

Même constat pour les accidents climatiques qui se résument à quelques chutes de grêle en juin et en juillet. Toutes sont d'étendues et d'intensités restreintes, à l'exception de celle du 29 juin qui a dévasté une partie du vignoble d'Ollon.

La pourriture grise reste elle aussi discrète tout au long de la période de maturation. Et pourtant, les trombes d'eau du début du mois de septembre laissaient craindre le pire. Avec 150 litres/m² relevés à Marcelin/Morges du 1er au 13 septembre, il était déjà tombé le double du total mensuel normal. Heureusement, à partir du 14 septembre, un temps sec par régime de bise s'installe et procure à la vigne des conditions idéales

pour la formation des sucres et des tanins, tout en empêchant le développement de la redoutée pourriture.

A partir du 20 septembre, les vendanges débutent progressivement avec les raisins destinés à l'élaboration de vins mousseux, alors qu'elles battent leur plein du 5 au 20 octobre pour les principaux cépages et se prolongent ensuite jusqu'au début novembre pour les récoltes tardives (tableau 3).

Gratifié d'un magnifique été indien, ce beau millésime 2008 est ainsi vendangé sans aucune précipitation, en toute sérénité et au moment de sa pleine maturité.

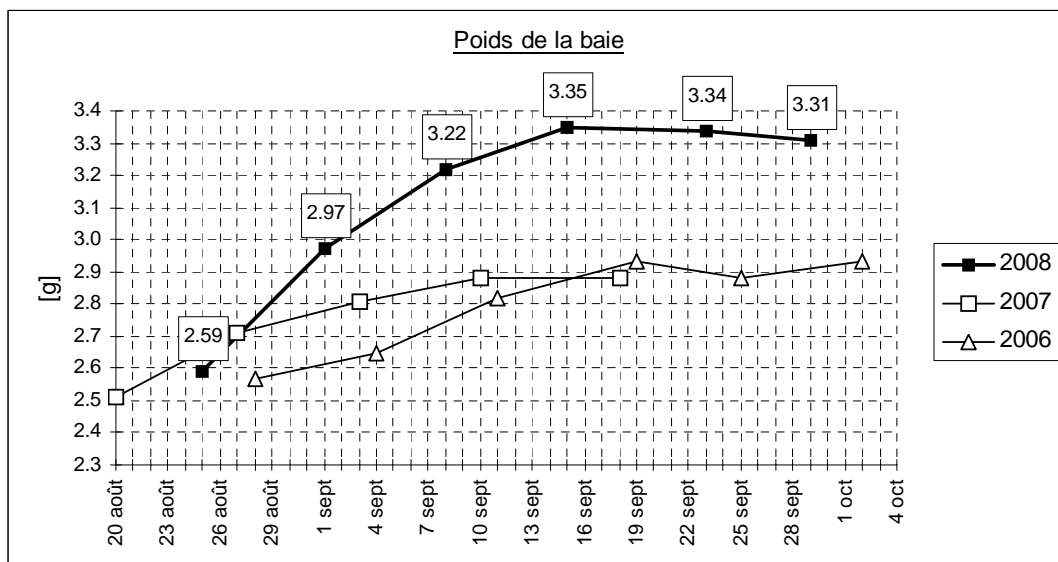
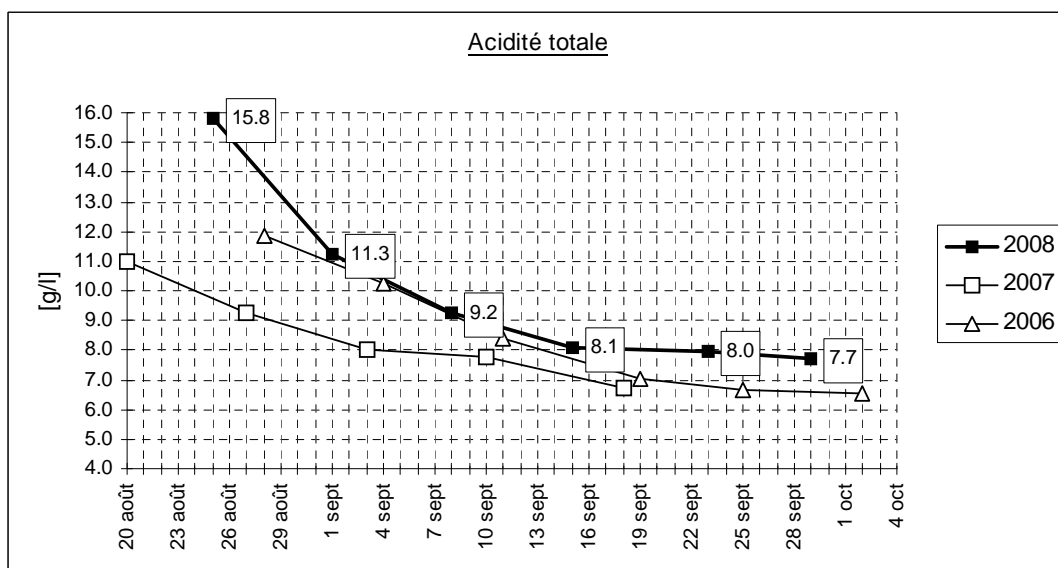
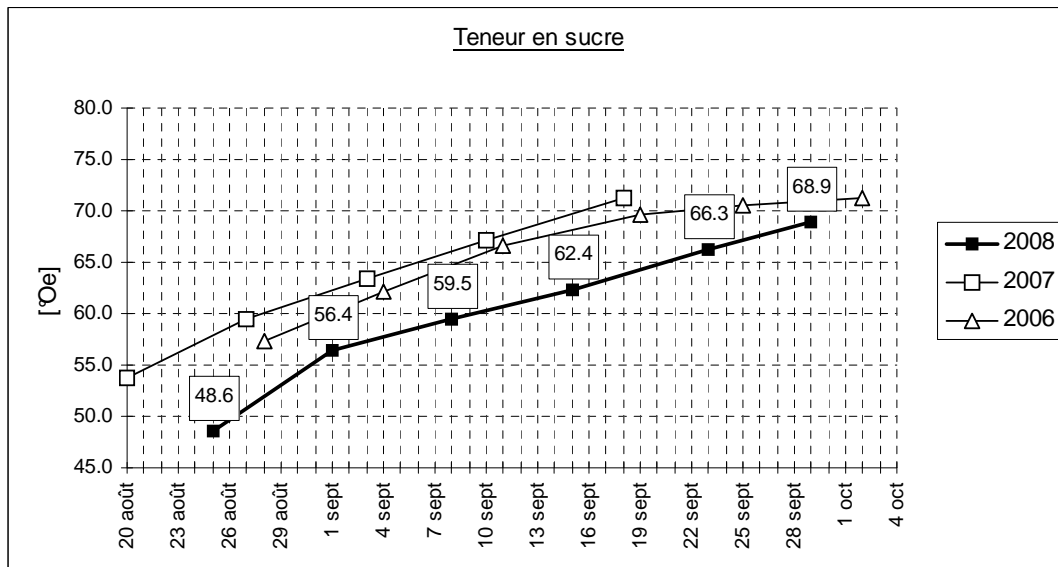
TABLEAU 3 : PERIODES DE PLEINES VENDANGES DES 6 DERNIERS MILLESIMES

(hormis les spécialités précoces et les vendanges tardives)

Millésime	Dates des vendanges	Durée
2008	5 octobre au 20 octobre	16 jours
2007	16 septembre au 7 octobre	22 jours
2006	27 septembre au 12 octobre	16 jours
2005	27 septembre au 15 octobre	19 jours
2004	2 octobre au 23 octobre	22 jours
2003	5 septembre au 24 septembre	20 jours

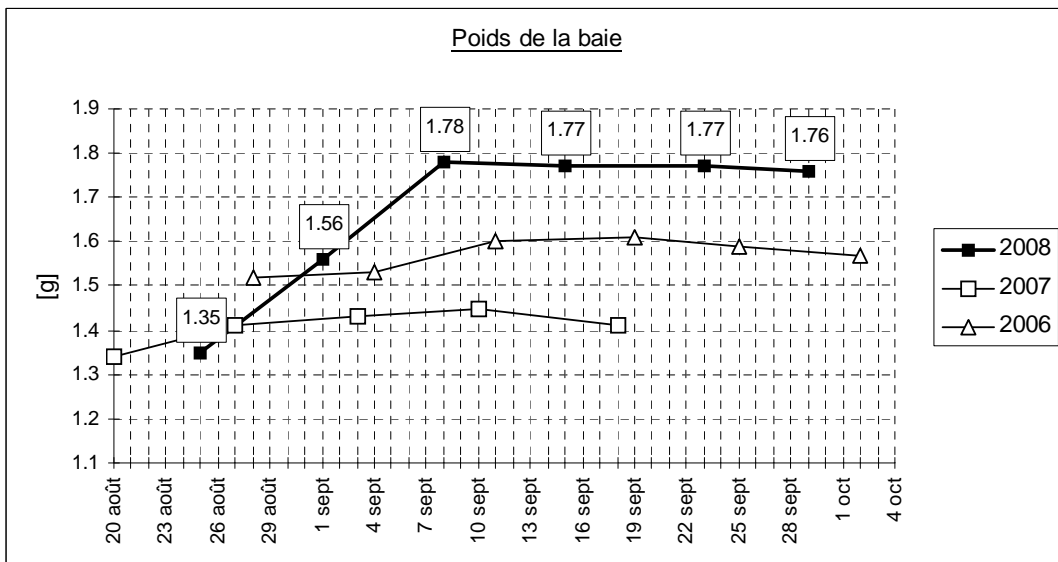
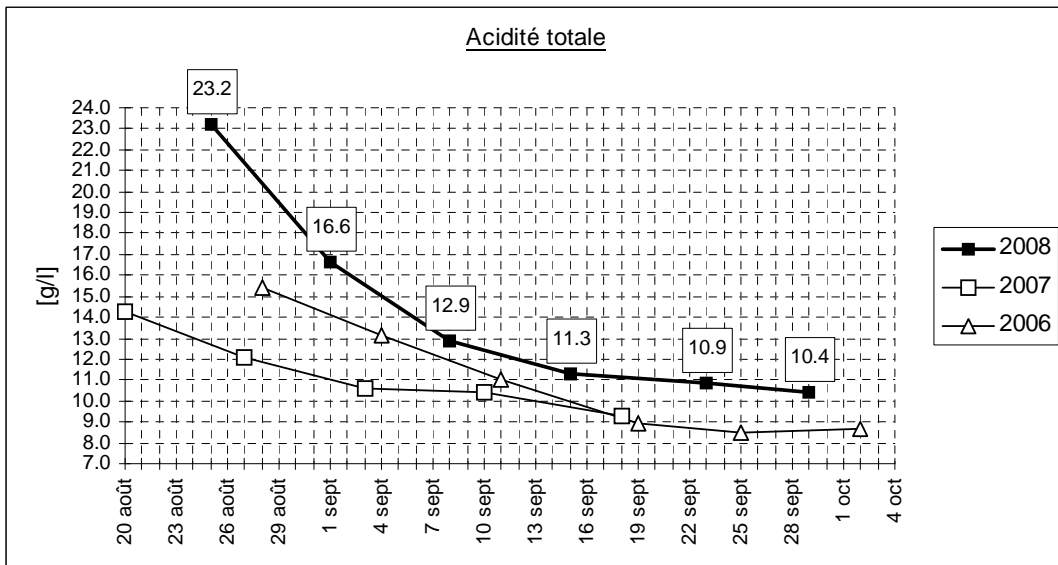
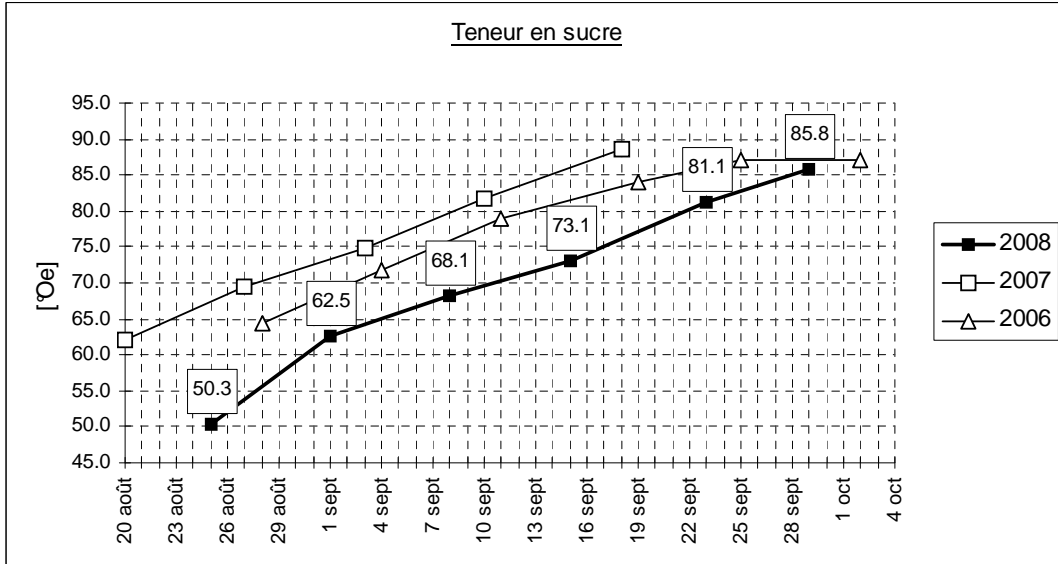
Evolution de la maturation de la vendange 2008 - Moyennes cantonales

Chasselas



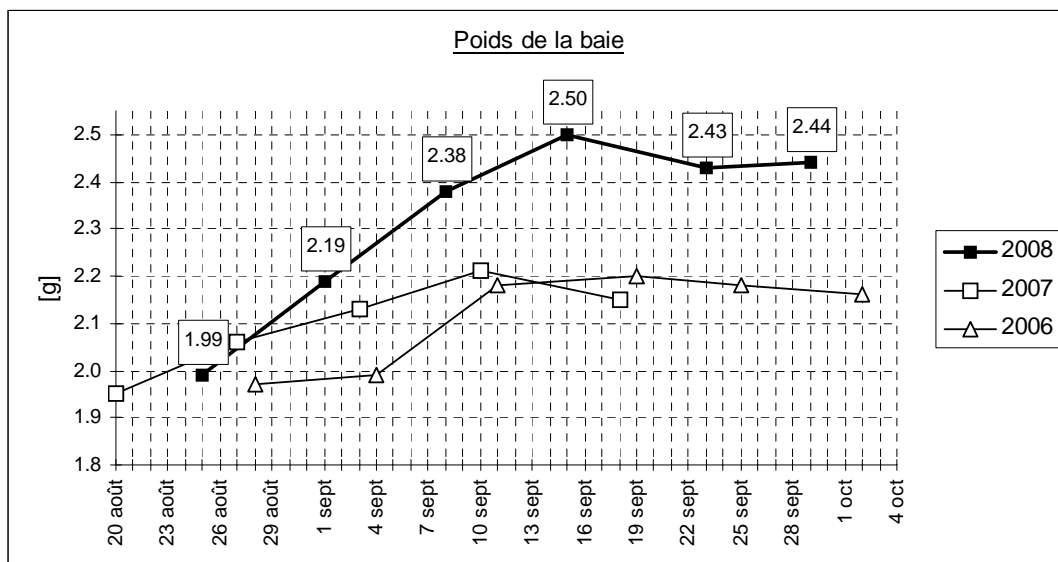
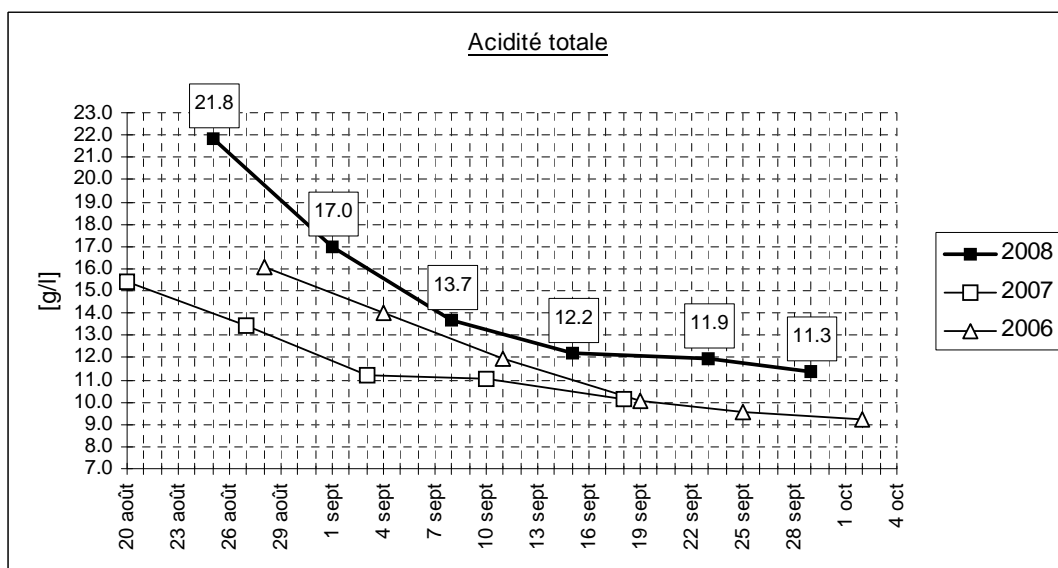
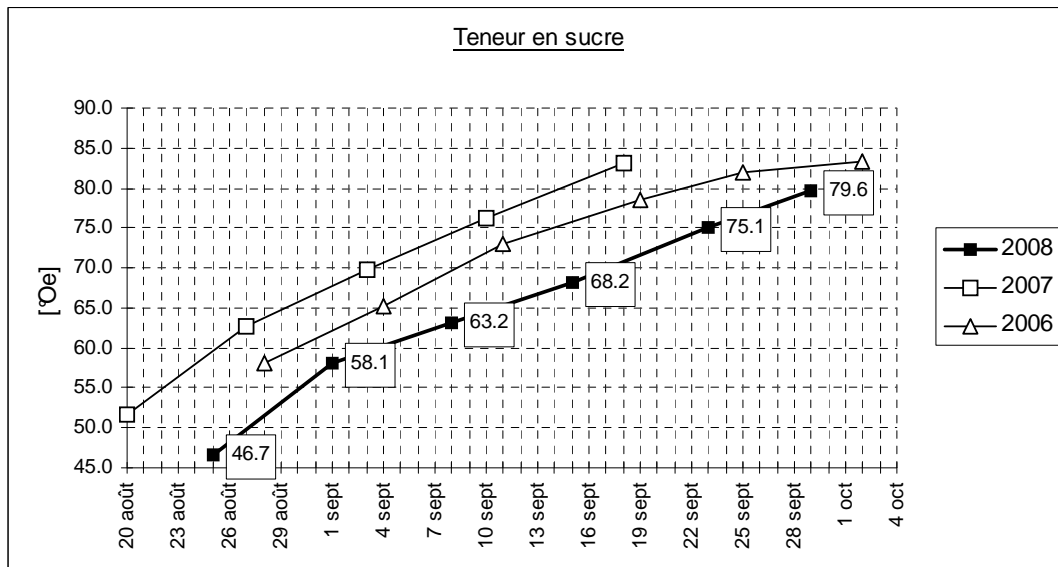
Evolution de la maturation de la vendange 2008 - Moyennes cantonales

Pinot noir



Evolution de la maturation de la vendange 2008 - Moyennes cantonales

Gamay



La récolte vue sous son aspect quantitatif

La récolte vaudoise atteint en chiffres arrondis :

	30,89	millions de litres de moût	(2007 : 32,35)
dont	21,86	de blancs	(2007 : 23,46)
et	9,03	de rouges	(2007 : 8,89)

ou

	29,35	millions de litres de vin clair	(2007 : 30,73)
dont	20,77	de blancs	(2007 : 22,28)
et	8,58	de rouges	(2007 : 8,45)

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 :

- 0,766 l./m² tous cépages confondus (0,800 l./m² en 2007)
- 0,815 l./m² pour les cépages blancs (0,868 l./m² en 2007)
- 0,668 l./m² pour les cépages rouges (0,664 l./m² en 2007).

Remontant dans le temps, le volume global de cette vendange est inférieur de 2,91 mio de l. de vin clair ou de 9,02 % à la moyenne des récoltes 1998 à 2007.

Inférieure de 1,38 mio de l. de vin clair à celle du millésime précédent, la **récolte 2008 classée en catégorie 1** l'est aussi de 15,91 % aux quantités de production maximales autorisées pour l'AOC, soit 14,33 % pour les blancs et 19,51 % pour les rouges.

La récolte vue sous son aspect qualitatif

Le millésime 2008 :

- est issu d'une vendange à l'état sanitaire irréprochable, digne d'une production de raisins de table
- par des sondages moyens comparables, s'apparente aux millésimes 2001, 1995 et 1988 pour le Chasselas - 2001, 1991, 1990 et 1989 pour le Gamay - 2006, 2002 et 2000 pour le Pinot noir
- se vinifie sans accroc à l'issue de fermentations douces et régulières
- laisse augurer de Chasselas très en fruits et friands, de Rouges denses à beau potentiel tannique, de Gamaret et Garanoir tout en rondeur et de Spécialités particulièrement typées, profondes et charmeuses
- consacre le sens de l'observation, la maîtrise technique, le dynamisme et l'amour du métier des producteurs et élaborateurs de vins vaudois.

Moyennes cantonales des degrés Oechsle pour les principaux cépages

Chasselas	2008 =	72,00	Gamay	2008 =	80,16
Chasselas	2007 =	73,74	Gamay	2007 =	85,45
Chasselas	2006 =	74,01	Gamay	2006 =	85,32
Chasselas	2005 =	76,67	Gamay	2005 =	87,38
Chasselas	2004 =	74,88	Gamay	2004 =	83,49
		Pinot noir	2008 =	89,23	
		Pinot noir	2007 =	91,12	
		Pinot noir	2006 =	89,32	
		Pinot noir	2005 =	91,93	
		Pinot noir	2004 =	91,11	

Le système de contrôle

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

- a été pratiqué pour la 14^e année consécutive
- a engendré 2'173 vérifications imprévisibles par les contrôleurs officiels, dont 131 auprès des coopératives, 118 auprès du négoce et 1'924 chez les indépendants
- n'a pas suscité de constat d'infraction majeur
- répond aux exigences de tous les partenaires de l'économie vitivinicole concernés
- s'avère fiable et rationnel grâce aux tâches techniques et administratives accomplies par les encaveurs avec compétence, sérieux et dans un esprit positif. Que celles et ceux qui en ont été chargés soient vivement remerciés !

Conclusion

Avec les récoltes 1997, 2003, 2005, 2006 et 2007, la vendange 2008 s'inscrit dans les années quantitativement les plus modestes de ce dernier quart de siècle.

Faisant suite consécutive à trois millésimes d'un volume particulièrement réduit et maîtrisé, le "2008" arrive sur un marché globalement sain et demandeur, les disponibilités en vins blancs s'avérant inférieures aux besoins de la consommation.

OFFICE CANTONAL DE LA VITICULTURE

en collaboration avec

LA COMMUNAUTE INTERPROFESSIONNELLE DU VIN VAUDOIS

Morges, le 30 novembre 2008
33.9./DF/cmK

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 5.10).

DOCUMENTS DE REFERENCE

- **Surfaces des vignes** : selon registre cantonal des vignes, état au 20 novembre 2008.
- **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 la qualité des vins vaudois du 26 mars 1993 (RQVV)
RSV : 916.125.3

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
 - Prestations / Lois / Constitution... "en ligne..." (1^{er} paragraphe)
 - point 9 : Economie
 - point 91 : Agriculture
 - point 916.1 : Cultures générales
 - point 916.120 : Vigne et vin