

# RAPPORT ANNUEL DE LA VENDANGE - 2023

## Le vignoble face au mildiou et aux excès du climat

L'année 2023, comme 2022 est marquée par un rayonnement et des températures estivales hors normes, la sécheresse et divers épisodes de grêle. La sortie a été très généreuse, nécessitant une régulation rigoureuse de la charge.

Après un printemps frais et bien arrosé, la vigne a débourré dans la norme à mi-avril. Les mois suivants particulièrement chaud ont favorisé un mildiou agressif et accéléré la végétation avec une floraison à partir du 10 juin qui s'est achevée en une semaine. Dans une ambiance caniculaire et très sèche, la véraison est intervenue à fin juillet pour le Chasselas, soit avec 12 jours d'avance sur la norme. Une centaine de jours après la fin de la floraison, les vendanges se sont déroulées à partir de mi-septembre dans les conditions chaudes d'un été indien.

Les vignes ont subi un stress hydrique modéré à fort, variable selon les terroirs et leur réserve hydrique. Les raisins d'excellente qualité sanitaire qui ont consommé presque l'intégralité de l'acide malique durant la maturation, annoncent un millésime généreux, fruité et équilibré.

### Conditions climatiques

#### *Températures*

L'hiver 2022 - 2023 se caractérise par des températures hivernales en-dessus de la norme, d'octobre 2022 à mars 2023, suivies par un mois d'avril froid et d'un été caniculaire. Les températures moyennes mensuelles ont toutes été nettement supérieures à la norme, à l'exception du mois d'avril (fig. 1).

Le cumul des journées estivales (températures maximales journalière  $>25^{\circ}\text{C}$ ) dans le bassin lémanique avec 80 jours est équivalent à 2003 et inférieur à 2022. Le nombre de journées tropicales, où les maxims journaliers sont supérieurs à  $30^{\circ}\text{C}$ , est de la moitié inférieure à 2022 (fig. 2).

L'été 2023 a été marqué par un blocage anticyclonique de type oméga, en référence à la forme des courants identiques à la lettre grecque. Ce phénomène a provoqué un flux d'air très chaud venant du Sud qui est resté enfermé dans l'anticyclone situé au-dessus de l'Europe centrale et du Nord, alors qu'au Sud deux anomalies dépressionnaires ont provoqué d'importantes précipitations pratiquement en continu.

## Statistiques vitivinicoles 2023

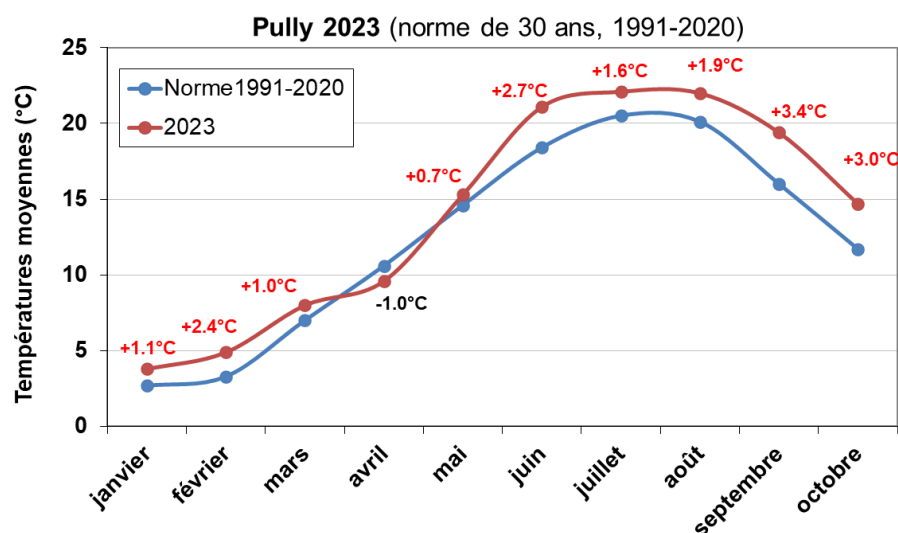


Figure 1 - Températures moyennes mensuelles en 2023 à Pully (Agroscope) comparées à la norme de 30 ans (1991-2020, données [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) et MétéoSuisse).

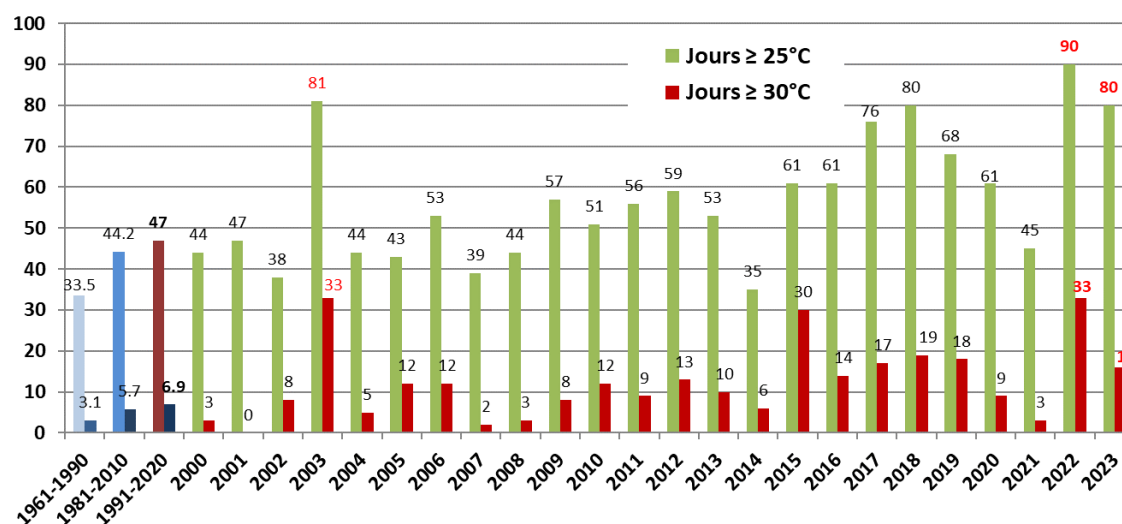
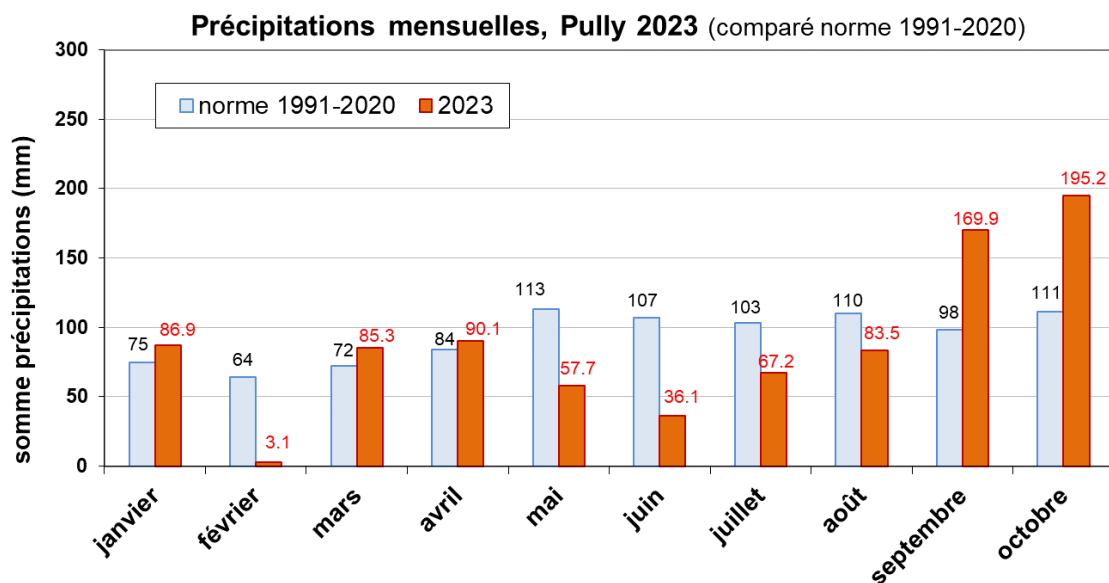


Figure 2 - Nombre de journées estivales (Tmax. >25°C) et tropicales (Tmax. >30°C) de 2000 à 2023 à Pully (Agroscope) comparées aux normes de 30 ans (1961-1990, 1981-2010, 1991-2020, données MétéoSuisse).

### Précipitations

Les mois de septembre 2022 à janvier 2023 ont permis de combler en partie le déficit de précipitations historique de l'été dernier. Avec 3.1 mm de pluie par rapport à la norme de 64 mm à Pully, le mois de février a été particulièrement sec, suivi de mars et avril normalement arrosés (fig. 3). Ce temps sec s'est d'ailleurs installé à partir du 19 janvier et jusqu'au 6 mars, période durant laquelle sont tombés les 3.1 mm de pluie en trois épisodes insignifiants. De janvier à fin septembre, il est tombé 680 mm à Pully, correspondant à un déficit de 146.2 mm, soit 82% de la norme. Les précipitations de la deuxième quinzaine du mois d'octobre ont nettement corrigé le déficit annuel qui est de moins de 8% depuis janvier (tabl. 1). Les pluies à partir de mi-septembre ont donné à la vigne un nouvel élan au moment de la maturation des raisins. Les baies des parcelles qui n'ont pas subi de stress hydrique trop sévère ont grossies à souhait pour assurer des rendements qui étaient localement généreux.

## Statistiques vitivinicoles 2023



**Figure 3** - Somme des précipitations mensuelles à Pully (Agroscope) du 1<sup>er</sup> janvier au 31 octobre 2023, comparée à la norme de 30 ans (1991-2020).

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Somme
<b>Norme 1991-2020 (mm)</b>	75	64	72	84	113	107	103	110	98	111	937.0
<b>2023 (mm)</b>	86.9	3.1	85.3	90.1	57.7	36.1	67.2	71.6	169.9	195.2	863.1
<b>Ecart (mm)</b>	11.9	-60.9	13.3	6.1	-55.3	-70.9	-35.8	-38.4	71.9	84.2	-73.9
<b>Ecart (% norme)</b>	115.9	4.8	118.5	107.3	51.1	33.7	65.2	65.1	173.4	175.9	92.1

**Tableau 1** - Pully (domaine du Caudoz, Agroscope), écarts en mm et en % par rapport à la norme de 30 ans du cumul des précipitations mensuelles en 2023.

### Grêle et caprices météorologiques

La grêle a sévi localement en 2023, le 11 juillet à Yvorne avec des dégâts moyens de 15 à 30% sur grappes et à Villette (<5% de dégâts) ; le 13 juillet à Villeneuve (impact 5-10%) ; le 24 juillet à Pully (impact de l'ordre de 15% sur grappes), dans le Chablais et à Fully (VS).

Ce même jour, une tempête d'une rare violence s'est abattue sur le Locle et la Chaux-de-Fonds endommageant plus de 5'000 bâtiments et détruisant 1'600 ha de forêts. Une rafale descendante provoquant des courants extrêmes qui balayent tout sur leur passage serait à l'origine de cette catastrophe. Bien que le phénomène soit exceptionnel, il s'est déjà vu le 19 août 1890 et le 26 août 1971 à la vallée de Joux où l'on parlait d'un cyclone à l'origine de dégâts identiques, avec la destruction complète de la forêt du Risoux sur plus de 550 hectares (<http://www.histoirevalleedejoux.ch/docs/Le%20cyclone%20de%201971.pdf>).

Le 25 août 2023, c'est au tour du Tessin, où la région de Locarno a subi un orage de grêle historique qui a pratiquement tout détruit sur son passage avec des grêlons de la taille d'une balle de tennis, engendrant des dizaines de millions de dégâts. Ce même jour, la Suisse a enregistré le nombre record de 25'000 impacts de foudre.

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Comportement de la vigne

#### *Débourrement*

Dans le bassin lémanique, la vigne a débourré à mi-avril (tabl. 2), dans une progression constante des températures, particulièrement douces pour la saison. Cette date correspond parfaitement à la norme des observations à long terme à Pully.

#### *Sortie et probabilité de rendement*

La sortie s'est montrée très généreuse sur tous les cépages. Chez le Chasselas par exemple, deux à trois grappes étaient visibles par rameau, dans certaines situations extrêmes même quatre (fig. 4), laissant présager une récolte abondante.



**Figure 4** - Sortie exceptionnelle avec jusqu'à quatre grappes par bois sur le Chasselas (clone RAC 76 bois rouge, à Pully et à Changins à droite).

#### *Floraison*

Le mois de mai a été de 2.4°C plus chaud que la norme (fig. 1), accélérant le développement de la vigne qui a vu ses premières fleurs ouvertes autour du 10 juin à Pully et à Marcelin (tabl. 2). Dans des conditions chaudes et sèches, la floraison s'est achevée en près d'une semaine avec des taux de nouaisons optimaux.

## Statistiques vitivinicoles 2023

### *Développement de la haie foliaire*

Le climat exceptionnel de l'été 2023 a confirmé la résilience de la vigne face aux conditions sèches et caniculaires. La vigne a pu développer rapidement une haie foliaire vigoureuse qui a partiellement souffert d'un rayonnement et de températures extrêmes. L'ensoleillement en 2023 a été intense, bien qu'inférieur à 2022 où le cumul des heures d'ensoleillement du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre était de 1721 heures contre 1541 heures en 2023. Durant la dernière décennie, l'ensoleillement le plus élevé d'avril à octobre a été enregistré en 2018, avec 1745 heures. Par rapport à 2022, les précipitations 2023 cumulés d'avril à fin septembre ont été plus abondantes de +40 mm.

### *Effeuillement et gestion de la haie foliaire*






L'effeuillage de la zone des grappes qui se pratique en général après la nouaison a mené cette année à d'importants dessèchements des baies directement exposées au soleil. Bien que ce phénomène soit connu, il relève la nécessité de doser l'intensité de l'effeuillage en fonction des conditions climatiques, voire de pratiquer un effeuillage plus modeste ou unilatéral et de repasser à la fin de l'été en cas de nécessité sanitaire.

### *Véraison et maturation*

La véraison est intervenue autour du 31 juillet avec 12 jours d'avance sur la date moyenne depuis 1925. L'augmentation générale de la température au printemps et en été depuis 1985, mène à un raccourcissement de la période de végétation et à des vendanges de septembre. En 2023, la récolte s'est étendue de mi-septembre à mi-octobre dans des conditions exceptionnellement chaude et sèches. Les pluies tombées entre le 12 et le 22 septembre dans le bassin lémanique ont redonnées de la vigueur à la vigne et ont permis aux raisins de prendre du poids. Les sondages ont cependant stagné autour de 70°Oe (moyenne cantonale pour le Chasselas le 18 septembre : 73°Oe) du fait que l'activité physiologique de la vigne en septembre s'est concentrée sur le développement du feuillage. Les raisins vendangés en octobre ont en revanche encore profité des beaux jours et ont vu leur sondage progresser au-delà de 80°Oe moyennant que le rapport feuille-fruit soit optimal.



## Statistiques vitivinicoles 2023

Stades de développement (BBCH)	Pully 2003	Pully 2023	Pully moyenne 1925-2023	Pully (2023 par rapport à la moyenne)	Marcelin 2023
Pointe verte (09) 	21 avril	13 avril	13 avril	0 jour	20 avril
Début floraison (61) 	1 juin	10 juin	14 juin	- 4 jour	9 juin
Fin floraison (67-69) 	9 juin	16 juin	28 juin	- 12 jours	19 juin
Début véraison (81) 	21 juillet	31 juillet	12 août	-12 jours	2 août
Vendanges (89) 	8 sept.	25 sept.	7 octobre	-10 jours	28 sept.
Sondage moyen 20 septembre	79.4°Oe 8 sept.	84.8°Oe 18 sept.	70.2°Oe	+14.6°Oe	76°Oe

**Tableau 2.** Dates des principaux stades phénologiques à Pully (Agroscope) et à Marcelin (Morges) en 2023 et sondages moyens du Chasselas le 20 septembre, comparés aux données moyennes des observations à long termes à Pully (depuis 1925 pour la phénologie et depuis 1933 pour les sondages le 20 septembre) et au millésime record 2003.

### Composition des moûts

#### Sucre, acides, azote assimilable par les levures

Dans les conditions sèches et chaudes du millésime 2023, la teneur des raisins en acide malique était très faible, l'acide tartrique est resté stable et les taux de sucre ont atteint des valeurs élevées lorsque la charge en raisin et le rapport feuille-fruits étaient maîtrisés. Dans ces conditions, le millésime s'annonce bien équilibré avec des taux d'azote assimilable faible, caractéristique des millésimes chauds et secs. Le fait que la vigne consomme l'acide malique en lien avec les contraintes hydriques est bien connu et s'est largement observé en 2023. Les teneurs des baies en acide malique du Chasselas au moment des vendanges à Pully étaient identiques à 2022 avec 1.1 g/l (moyenne cantonale 1.3 g/l).

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Maladies fongiques et ravageurs

#### *Mildiou*

Après un mois de février historiquement sec avec moins de 5 mm de précipitations dans toute la Suisse romande, les mois de mars, avril et jusqu'à mi-mai ont été bien arrosés par des températures fraîches. Le débourrement à mi-avril s'inscrit dans la normalité. Au début mai, la vigne avait en général développé 2 à 3 feuilles et le risque mildiou sur [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) est resté absent jusqu'aux infections primaires du 8 au 10 mai où 4 à 5 feuilles étaient étalées. Les oospores au sol, suivis dans différentes situation (Changins, Aigle, Valais) montraient une densité et un taux de germination très important dès le mois de mars. Les pluies préparatoires du mois d'avril n'ont que renforcé cet inoculum primaire qui, dès le début mai, s'est littéralement projetés sur le peu de feuilles présentes.

De ce fait, la stratégie d'attendre le 80% de l'incubation de la première infection primaire n'a pas fonctionné partout à souhait avec une sortie importante de taches d'huile dans de nombreuses parcelles, mais en particulier dans le Chablais et dans le Bas-Valais où la maladie a touché les jeunes inflorescences, les rameaux (fig. 5) en même temps que les feuilles.

Une même situation est à l'origine d'importantes pertes économiques en Toscane, dans le Bordelais et le Sud-Ouest de la France et dans d'autres vignobles du Sud de l'Europe.

La période sèche et chaude qui a suivi jusqu'à mi-juin a nettement freiné le développement de nouvelles infections, sauf dans les régions où des orages d'importance variable se sont manifestés régulièrement, comme dans le Chablais et le Bas-Valais. En l'absence de précipitations, les taches de mildiou apparemment sèches ont sporulé abondamment sous l'influence de très forte transpiration du feuillage par les hautes températures de l'après-midi. Combiné à une croissance rapide des rameaux hyper-turgescents, le mildiou a pu être observé au milieu de pampres en croissance avec un développement partiellement systémique le long du rameau (fig. 5).



**Figure 5** - Infection d'un rameau par le mildiou qui se développe de manière partiellement systémique le long des vaisseaux conducteurs et condamne sa pérennité (à gauche). Dans les rameaux atteints de mildiou les flux de sève sont interrompus et dépérissent (à droite).

## Statistiques vitivinicoles 2023

### *Oïdium*

Les premiers symptômes d'oïdium ont été observés à mi-juin sur du Chardonnay particulièrement sensible par des conditions d'humidité et de températures idéales. La maladie s'est ensuite progressivement installée pour s'intensifier durant l'été, avec localement une forte pression et des dégâts sur les grappes (fig. 6). La résistance ontogénique des baies, dont la sensibilité diminue progressivement pour être totale après la véraison n'empêche pas les infections du feuillage qui étaient bien visibles à la veille des vendanges.



**Figure 6** - L'oïdium est apparu discrètement à mi-juin à la face inférieure des feuilles pour ensuite infecter les jeunes baies et s'installer jusqu'à la véraison (de gauche à droite).

### *Pourriture grise et pourriture acétique*

La pourriture grise ne s'est que très marginalement installée après les précipitations du début septembre, sans aucune incidence qualitative. Quelques foyers de pourriture acétique ont pu être observés en septembre dans des situations parcellaires où cette maladie apparaît régulièrement, également sans conséquence.

### *Jaunisses (Flavescence dorée et bois noir)*

La flavescence dorée est apparue pour la première fois au Tessin en 2004. Le canton de Vaud a été le premier touché au Nord des Alpes à partir de 2015 en Lavaux, suivi d'un cas dans le Chablais en 2017 et en 2019 et de trois autres sur la Côte. Depuis 2020, les nouvelles extensions de la maladie se concentrent sur la Chablais.

La stratégie mise en place reste inchangée et donne de bons résultats. Elle est basée sur la lutte contre l'insecte vecteur (*Scaphoideus titanus*), le contrôle et l'arrachage des plantes atteintes et la plantation de matériel végétal traité à l'eau chaude. Lorsqu'un cas est détecté tardivement et qu'il a déjà pris une certaine ampleur, un arrachage de parcelles entières s'impose (Blonay/La Tour-de-Peilz ; Chardonne ; Aigle) et la lutte doit se poursuivre durant plusieurs années. Les cas de détection précoce avec uniquement quelques cepes positifs peuvent être abrogés du statut de périmètre de lutte après deux ans (Echichens/ Morges ; Essertines-sur-Rolle/ Mont-sur-Rolle ; Bursins/ Gilly et Yverne).



## Statistiques vitivinicoles 2023

En raison d'une faible population résiduelle de la cicadelle vectrice (*S. titanus*) et d'un nombre restreint de ceps positifs, près de 65% des 660 ha de périmètres de lutte n'ont pas été traités avec un insecticide en 2023. Malgré le renoncement aux traitements insecticides, l'intensité de la flavescence dorée régresse progressivement dans le canton de Vaud.

En 2024, la surface totale des périmètres de lutte s'élève à 670 ha, en raison d'un nouveau périmètre à Aigle. La nécessité d'appliquer un insecticide sera à nouveau évaluée.

En 2023, les 45 analyses de vignes symptomatiques prélevées hors des périmètres de lutte sur la Côte et dans le Nord Vaudois se sont tous avérés négatifs à la flavescence dorée. L'aire de répartition des populations du vecteur *Scaphoideus titanus* est stable par rapport à 2022 et se limite à Arnex-sur-Orbe et à Chavornay. Tous les piégeages réalisés plus au Nord du canton sont négatifs.

### Considérations œnologiques

De manière générale, les conditions chaudes et sèches de 2023 ont entraîné des maturations du raisin très hétérogènes, au sein même des parcelles. Cela s'explique par le fait que les baies exposées directement au soleil se sont considérablement flétries, subissant ainsi une évolution physiologique très différente de celles situées à l'ombre du feuillage. Lors des vendanges les grains secs sont difficiles à trier, mais ne conduisent pas à des déviations organoleptiques si leur proportion reste faible. En cuve, les fermentations se sont déroulées rapidement sur des raisins et des moûts chauds qu'il convenait de refroidir pour garder du fruit. Les vins rouges se présentent avec des notes très fruitées et des tanins soyeux.

Dans les parcelles n'ayant pas subi de stress hydro-azoté, les teneurs en azote assimilable des cépages blancs et rouges se situaient généralement au-dessus du seuil critique (140 mg/l pour un indice de formol de 10). Les fermentations alcooliques se sont déroulées rapidement dans des conditions optimales. Les fermentations malolactiques pouvaient démarrer en même temps que les fermentations alcooliques, du fait que les quantités d'acide malique à dégrader étaient généralement très faibles. Lorsque les bactéries lactiques s'activent en présence de sucre, des déviations organoleptiques peuvent se développer et mener au développement d'acétate d'éthyle et augmenter la quantité d'acide lactique. En cuve les vins du millésime 2023 se caractérisent par du fruit, de la fraîcheur et de très beaux équilibres.

Les données statistiques vitivinicoles sont tirées de la base de données VV20 renseignée par les exploitants du canton depuis 2020. Quelques imprécisions peuvent être observées en lien avec les arrondis ou les catégories de données intégrées dans les algorithmes de calcul ou dues à certaines subtilités du Règlement sur les vins vaudois (RVV - 916.125.2) en vigueur.

Nous tenons à remercier chaleureusement les exploitants pour leur collaboration dans la saisie de leurs données et les précisions apportées qui sont essentielles pour la conduite d'une politique vitivinicole cohérente en accord avec l'évolution des marchés.

Après l'introduction de VV20 en 2020, certaines informations à l'échelle des pratiques viticoles (mode de conduite, entretien des sols, etc...) sont encore lacunaires et ne permettent pas une mise en valeur suffisamment fiable pour figurer dans ce rapport.

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Surfaces viticoles et encépagement

<b>Surface totale cépage blanc</b>	2'470.7 ha
<b>Surface totale cépage rouge</b>	1'314.4 ha
<b>Surface plantée totale</b>	3'785.1 ha
<b>Surface en reconstitution</b>	9.5 ha
<b>Surface totale</b>	3'794.6 ha

<b>Nombre de cépages blancs</b>	39
<b>Nombre de cépages rouges</b>	48

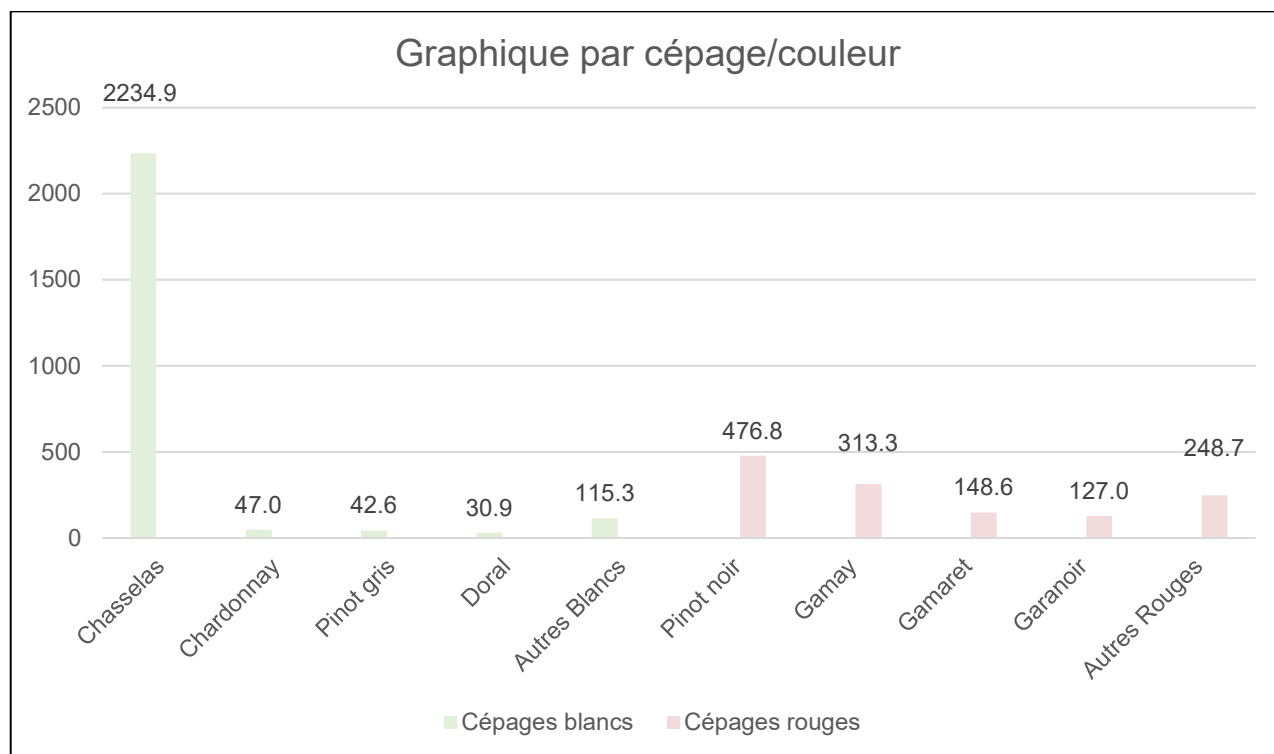
Les nombres de cépages indiqués ne tiennent pas compte des surfaces-cépages arrachées.

### Surfaces des principaux cépages

Cépages	Surfaces blancs [ha]	Surfaces rouges [ha]	% surface en blanc	% surface en rouge	% surface totale
Chasselas	2'234.9		90.5		59.0
Pinot noir		476.8		36.3	12.6
Gamay		313.3		23.8	8.3
Gamaret		148.6		11.3	3.9
Garanoir		127.0		9.7	3.4
Merlot		80.3		6.1	2.1
Chardonnay	47.0		1.9		1.2
Pinot gris	42.6		1.7		1.1
Galotta		33.9		2.6	0.9
Doral	30.9		1.3		0.8
Divico		23.1		1.8	0.6
Sauvignon blanc	21.9		0.9		0.6
Viognier	18.5		0.7		0.5
Cabernet franc		17.0		1.3	0.4
Pinot blanc	14.8		0.6		0.4
Syrah		14.6		1.1	0.4
Mara		13.1		1.0	0.3
Diolinoir		12.7		1.0	0.3
Gamay Plant Robert		8.9		0.7	0.2
Gewürztraminer	8.6		0.3		0.2
Pinot Salvagnin (Servagnin)		6.8		0.5	0.2
Charmont	5.8		0.2		0.2
Muscat Ottonel	5.6		0.2		0.1
Malbec		5.2		0.4	0.1
Savagnin blanc	4.7		0.2		0.1
Müller Thurgau	4.6		0.2		0.1
Altesse	4.5		0.2		0.1
Dakapo		4.3		0.3	0.1
Autres Blancs	26.4		1.1		0.7
Autres Rouges		28.5		2.2	0.8
<b>Totaux</b>	<b>2'470.7</b>	<b>1'314.4</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Surfaces des principaux cépages



L'axe vertical contient des surfaces [ha]. L'axe horizontal contient les cépages blancs à gauche, puis les cépages rouges à droite.

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Surfaces par région et cépage

Région / cépages blancs	Chasselas [ha]	Chardonnay [ha]	Pinot gris [ha]	Doral [ha]	Sauvignon blanc [ha]	Viognier [ha]	Autres cépages [ha]	Total [ha]	Total [%]
La Côte	1197.6	30.1	21.8	24.0	13.8	11.2	43.6	1'342.0	54.3
Lavaux	500.1	5.5	5.6	1.8	3.9	5.0	12.1	533.9	21.6
Chablais	368.9	3.4	6.3	2.5	2.4	1.5	5.1	390.1	15.8
Bonvillars	54.0	4.3	4.9	1.2	0.7	0.1	5.1	70.3	2.8
Dézaley GC	45.9	0.0	0	0.0	0.1	0.0	0.1	46.3	1.9
Côtes-de-l'Orbe	31.9	2.7	1.3	1.2	0.2	0.4	6.3	44.0	1.8
Vully	20.2	1.1	2.6	0.3	0.6	0.2	2.6	27.6	1.1
Calamin GC	16.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	16.1	0.7
Dézaley Marsens GC	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.1	0.3
<b>Total blancs</b>	<b>2'234.9</b>	<b>47.0</b>	<b>42.6</b>	<b>30.9</b>	<b>21.9</b>	<b>18.5</b>	<b>74.9</b>	<b>2'470.7</b>	<b>100</b>

Région / cépages rouges	Pinot noir [ha]	Gamay [ha]	Gamaret [ha]	Garanoir [ha]	Merlot [ha]	Galotta [ha]	Autres cépages [ha]	Total [ha]	Total [%]
La Côte	198.6	170.7	83.4	68.1	44.0	20.7	58.1	643.7	49.0
Lavaux	82.5	30.7	17.7	12.4	12.1	3.9	33.9	193.1	14.7
Chablais	82.0	32.0	17.7	10.2	13.2	4.7	22.4	182.2	13.9
Côtes-de-l'Orbe	32.0	54.3	14.9	18.5	4.1	1.5	9.9	135.3	10.3
Bonvillars	59.9	21.1	12.3	16.2	3.4	2.7	3.9	119.5	9.1
Vully	20.2	3.6	2.3	1.6	1.2	0.6	3.7	33.1	2.5
Dézaley GC	1.5	1.0	0.4	0.0	2.1	0.0	2.1	7.2	0.5
Dézaley Marsens GC	0.3	0.1	0.0	0.0	0.3	0.0	0.1	0.7	0.1
Calamin GC	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.3	0.3	0.0
<b>Total rouges</b>	<b>476.8</b>	<b>313.3</b>	<b>148.6</b>	<b>127.0</b>	<b>80.3</b>	<b>33.9</b>	<b>134.4</b>	<b>1'314.4</b>	<b>100</b>

Les arrondis sont faits au plus proche. Les surfaces-cépages arrachées sont exclues.



## Statistiques vitivinicoles 2023

### Surfaces par région et surfaces par lieu de production et par commune

Région	Total [ha]	Total [%]
La Côte	1'985.7	52.5
Lavaux	727.0	19.2
Chablais	572.3	15.1
Bonvillars	189.8	5.0
Côtes-de-l'Orbe	179.3	4.7
Vully	60.7	1.6
Dézaley GC	53.4	1.4
Calamin GC	16.5	0.4
Dézaley Marsens GC	8.7	0.2
<b>Total</b>	<b>3'785.1</b>	<b>100</b>

Les arrondis sont faits au plus proche.

Les surfaces-cépages arrachées sont exclues.

Les surfaces acquies des surfaces cépages sont cumulées.

Certaines surfaces-cépages sont liées à plusieurs lieux de production et sont donc cumulées plusieurs fois (aux deux endroits), voir indications géographiques complémentaires : « Tartegnin » et « Mont s/Rolle » ou encore « Dézaley Grand Cru » et « Dézaley Marsens Grand Cru ».

Lieu de production	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% (de la surface totale)
Morges	340.4	256.2	596.7	15.7
Nyon	122.3	148.3	270.6	7.1
Mont-sur-Rolle	215.4	41.0	256.4	6.8
Bonvillars	70.3	119.5	189.8	5.0
Côtes-de-l'Orbe	44.0	135.1	179.1	4.7
Féchy	167.1	8.6	175.7	4.6
Epesses	135.8	35.3	171.2	4.5
Yverne	128.5	30.3	158.8	4.2
Tartegnin	103.7	40.9	144.7	3.8
Saint-Saphorin	104.9	37.8	142.6	3.8
Villette	105.8	30.1	135.9	3.6
Aigle	106.3	20.9	127.2	3.3
Ollon	75.1	46.2	121.3	3.2
Perroy	80.5	30.0	110.4	2.9
Luins	84.1	23.4	107.6	2.8
Bex	41.9	63.7	105.7	2.8
Chardonne	74.9	27.3	102.3	2.7
Montreux ou Vevey	61.4	36.7	98.1	2.6
Begnins	52.2	40.4	92.6	2.4
Aubonne	57.2	19.8	77.0	2.0
Lutry	51.1	25.9	76.9	2.0
Vully	27.6	33.1	60.7	1.6
Villeneuve	38.3	21.0	59.3	1.6
Coteau de Vincy	41.8	17.6	59.3	1.6
Dézaley Grand cru	46.3	7.2	53.4	1.4
Vinzel	43.0	7.8	50.8	1.3
Bursinel	38.0	10.7	48.7	1.3
Calamin Grand cru	16.1	0.3	16.5	0.4
Dézaley Marsens Grand Cru	8.1	0.7	8.7	0.2
<b>Total</b>	<b>2'482.1</b>	<b>1'316.1</b>	<b>3'798.2</b>	<b>100</b>

Commune	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% (de la surface totale)
Bourg-en-Lavaux	214.2	51.2	265.4	7.0
Yverne	122.2	29.7	152.0	4.0
Gilly	105.5	44.8	150.3	4.0
Perroy	109.7	18.2	127.9	3.4
Aigle	106.3	20.9	127.2	3.4
Mont-sur-Rolle	110.6	16.4	127.0	3.4
Ollon	75.1	46.2	121.3	3.2
Aubonne	97.3	20.9	118.2	3.1
Lutry	83.5	32.1	115.7	3.1
Chardonne	72.3	31.9	104.1	2.8
Bex	41.3	61.9	103.2	2.7
Begnins	59.0	38.6	97.6	2.6
Féchy	71.1	4.3	75.4	2.0
Puidoux	61.7	13.4	75.1	2.0
Essertines-sur-Rolle	53.6	11.0	64.6	1.7
Echichens	27.4	36.2	63.6	1.7
Vully-les-Lacs	27.6	33.1	60.7	1.6
Villeneuve (VD)	37.6	20.5	58.1	1.5
Allaman	37.0	20.5	57.5	1.5
Yens	29.2	27.9	57.2	1.5
Etoy	37.1	15.0	52.0	1.4
Founex	15.3	35.9	51.2	1.4
Luins	41.1	8.1	49.3	1.3
Concise	19.1	30.1	49.1	1.3
Tartegnin	34.4	12.7	47.1	1.2
Gland	30.9	15.0	45.9	1.2
Lavigny	32.1	13.5	45.6	1.2
Arnex-sur-Orbe	14.4	30.3	44.6	1.2
Blonay - Saint-Légier	26.0	16.2	42.2	1.1
Bougy-Villars	35.0	2.9	37.9	1.0
Denens	20.8	16.0	36.8	1.0
Bonvillars	19.4	16.5	35.9	0.9
Nyon	17.5	16.7	34.2	0.9
Saint-Prex	23.3	10.7	34.0	0.9
Lonay	20.2	13.6	33.8	0.9
Bursins	24.6	7.7	32.3	0.9
Morges	17.8	14.2	32.0	0.8
Montreux	21.5	10.5	31.9	0.8
Orbe	9.8	20.9	30.7	0.8
Saint-Livres	18.9	11.3	30.3	0.8
Saint-Saphorin (Lavaux)	19.6	10.2	29.8	0.8
Coinsins	3.0	26.6	29.6	0.8
Chexbres	22.0	6.8	28.8	0.8
Bursinel	25.2	3.1	28.3	0.7
Duillier	19.5	8.2	27.6	0.7
Champagne	6.4	21.0	27.4	0.7
Corcelles-près-Concise	7.4	19.5	26.9	0.7
Vufflens-le-Château	16.0	10.2	26.2	0.7
Valeyres-sous-Rances	7.2	18.7	25.9	0.7
Onnens (VD)	12.3	12.1	24.3	0.6
Commugny	7.9	15.7	23.6	0.6

Commune	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% (de la surface totale)
Corsier-sur-Vevey	17.7	4.7	22.4	0.6
Rances	2.3	19.8	22.1	0.6
La Tour-de-Peilz	12.6	9.1	21.7	0.6
Lully (VD)	11.7	9.7	21.4	0.6
Chigny	10.1	10.5	20.6	0.5
Rivaz	16.5	3.9	20.5	0.5
Dully	12.8	7.6	20.4	0.5
Hautemorges	8.0	11.7	19.6	0.5
Corseaux	16.6	2.7	19.3	0.5
Vinzel	18.4	0.1	18.5	0.5
Crans (VD)	10.9	7.4	18.3	0.5
Villars-sous-Yens	9.4	6.8	16.2	0.4
Echandens	8.2	6.1	14.3	0.4
Lussy-sur-Morges	10.3	3.9	14.2	0.4
Bremblens	2.3	11.9	14.2	0.4
Champvent	2.3	11.7	14.0	0.4
Denges	9.7	3.3	13.0	0.3
Rolle	7.9	5.1	12.9	0.3
Signy-Avenex	7.0	5.4	12.4	0.3
Vich	7.0	5.2	12.2	0.3
Fiez	2.6	8.7	11.4	0.3
Vullierens	7.0	4.0	11.0	0.3
Arnex-sur-Nyon	8.5	1.8	10.4	0.3
Method	2.8	6.5	9.3	0.2
Pully	5.0	4.3	9.2	0.2
Grandson	1.0	7.9	8.9	0.2
Givrins	4.9	4.0	8.9	0.2
Prangins	5.6	3.1	8.7	0.2
Eysins	3.2	5.4	8.6	0.2
Préverenges	5.4	3.1	8.6	0.2
Coppet	3.3	3.9	7.2	0.2
Genolier	3.0	4.1	7.1	0.2
Chavornay	1.3	5.7	7.0	0.2
Corbeyrier	6.3	0.6	6.8	0.2
Buchillon	3.4	3.1	6.5	0.2
Gollion	1.5	4.3	5.9	0.2
Borex	4.1	1.5	5.6	0.1
Montcherand	1.2	3.9	5.1	0.1
Aclens	1.9	2.8	4.7	0.1
Grens	2.9	1.7	4.6	0.1
Agiez	0.5	4.0	4.5	0.1
Suscévaz	0.3	4.1	4.4	0.1
Romanel-sur-Morges	2.4	1.9	4.3	0.1
Valeyres-sous-Montagny	1.9	2.3	4.2	0.1
La Sarraz	0.6	3.6	4.2	0.1
Jongny	3.2	0.6	3.8	0.1
Trélex	0.6	2.7	3.2	0.1
Vaux-sur-Morges	1.0	2.2	3.2	0.1
Clarmont	2.3	0.8	3.1	0.1
Belmont-sur-Lausanne	1.9	0.9	2.7	0.1
Bogis-Bossey	1.7	0.8	2.6	0.1
Lavey-Morcles	0.6	1.8	2.4	0.1

Commune	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% (de la surface totale)
Paudex	1.0	1.0	2.1	0.1
Eclépens	0.0	2.0	2.0	0.1
Ecublens (VD)	1.7	0.2	1.9	0.1
Montagny-près-Yverdon	0.3	1.4	1.7	0.0
Crassier	1.6	0.0	1.6	0.0
Bavois	0.4	1.1	1.6	0.0
Baulmes	0.4	0.9	1.3	0.0
Veytaux	0.9	0.4	1.3	0.0
Roche (VD)	0.7	0.5	1.2	0.0
Vevey	0.6	0.4	1.0	0.0
Villars-Sainte-Croix	0.3	0.6	0.9	0.0
Pompaples	0.1	0.8	0.9	0.0
Chamblon	0.1	0.7	0.8	0.0
Vufflens-la-Ville	0.0	0.5	0.5	0.0
Orny	0.0	0.3	0.3	0.0
Crissier	0.2	0.2	0.3	0.0
Chavannes-près-Renens	0.3	0.0	0.3	0.0
Treycovagnes	0.1	0.1	0.2	0.0
Prilly	0.1	0.1	0.2	0.0
Yvonand	0.1	0.1	0.2	0.0
Mies	0.0	0.2	0.2	0.0
Tolochenaz	0.2	0.0	0.2	0.0
Saint-Sulpice (VD)	0.1	0.1	0.2	0.0
Lausanne	0.1	0.1	0.1	0.0
Suchy	0.0	0.1	0.1	0.0
Oron	0.0	0.1	0.1	0.0
Leysin	0.0	0.0	0.0	0.0
Novalles	0.0	0.0	0.0	0.0
Tannay	0.0	0.0	0.0	0.0
Yverdon-les-Bains	0.0	0.0	0.0	0.0
Mex (VD)	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>Total</b>	<b>2'470.7</b>	<b>1'314.4</b>	<b>3'785.1</b>	<b>100</b>



## Statistiques vitivinicoles 2023

### Encavage par cépage

Encavage total avec quantité Kg, part en % et °Oe moyen par cépage, toutes classes confondues, avec l'utilisation non alcoolique (raisin à destination vinicole (acquit) utilisé en non vinicole).

Calcul rendement : kg encavés du cépage / surface totale du cépage. Pour le calcul des rendements, les surfaces-cépages en reconstitution (arrachée) ne sont pas prises en compte.

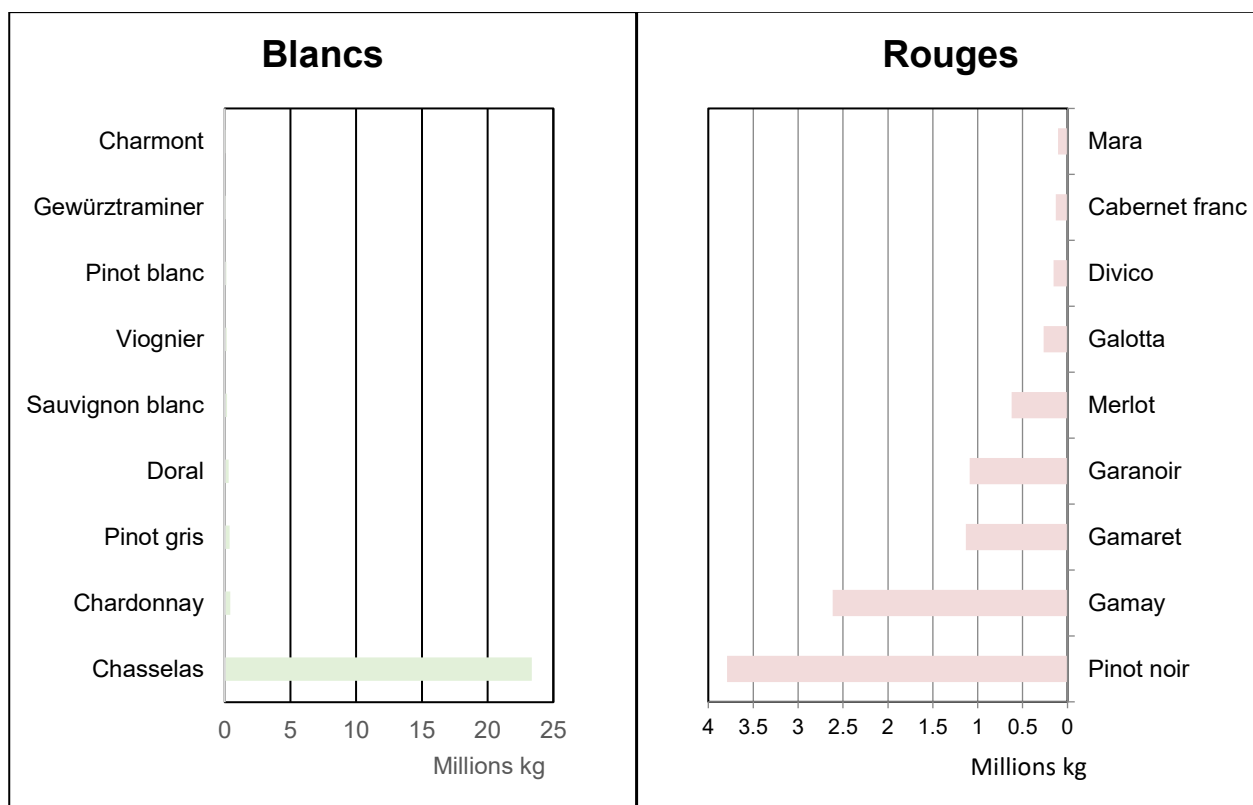
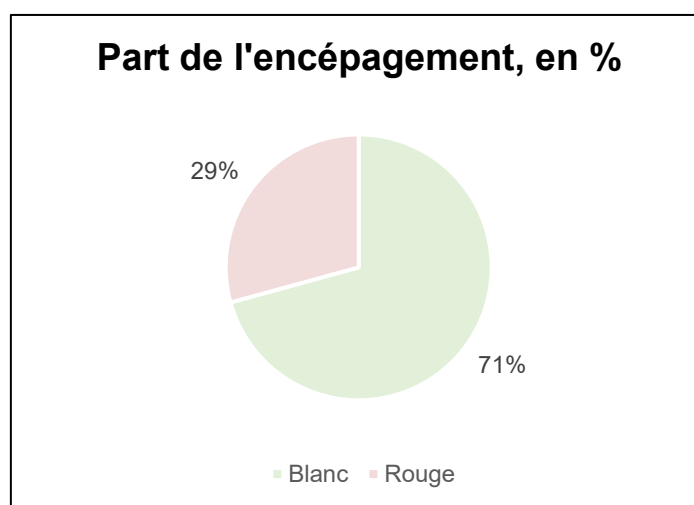
Cépages	Quantité blanc [Kg]	Quantité rouge [Kg]	Teneur en sucre [°Oe]	Rendement [kg/m2]	Quantité blanc [%]	Quantité rouge [%]	Quantité totale [%]
Chasselas	23'350'415	0	75.7	1.05	92.66	0.00	65.67
Pinot noir	0	3'790'560	91.7	0.79	0.00	36.60	10.66
Gamay	0	2'615'006	90.3	0.85	0.00	25.25	7.35
Gamaret	0	1'131'091	94.9	0.76	0.00	10.92	3.18
Garanoir	0	1'088'316	90.4	0.85	0.00	10.51	3.06
Merlot	0	622'993	97.8	0.77	0.00	6.02	1.75
Chardonnay	410'418	0	90.7	0.88	1.63	0.00	1.15
Pinot gris	378'820	0	93.0	0.90	1.50	0.00	1.07
Doral	293'950	0	88.7	0.96	1.17	0.00	0.83
Galotta	0	266'775	94.0	0.76	0.00	2.58	0.75
Sauvignon blanc	168'741	0	88.8	0.77	0.67	0.00	0.47
Divico	0	156'760	92.8	0.66	0.00	1.51	0.44
Viognier	151'744	0	91.0	0.81	0.60	0.00	0.43
Pinot blanc	137'099	0	88.1	0.94	0.54	0.00	0.39
Cabernet franc	0	131'810	99.2	0.77	0.00	1.27	0.37
Mara	0	104'354	95.6	0.79	0.00	1.01	0.29
Diolinoir	0	101'914	96.3	0.79	0.00	0.98	0.29
Syrah	0	98'899	96.9	0.68	0.00	0.95	0.28
Gewürztraminer	82'000	0	94.0	0.94	0.33	0.00	0.23
Gamay Plant Robert	0	73'200	95.9	0.81	0.00	0.71	0.21
Charmont	66'148	0	79.6	1.14	0.26	0.00	0.19
Muscat Ottonel	52'585	0	82.5	0.95	0.21	0.00	0.15
Pinot Salvagnin (Servagnin)	0	48'757	94.0	0.72	0.00	0.47	0.14
Müller Thurgau	41'640	0	81.0	0.94	0.17	0.00	0.12
Malbec	0	40'533	95.6	0.79	0.00	0.39	0.11
Savagnin blanc	34'378	0	95.8	0.74	0.14	0.00	0.10
Johanniter	32'410	0	89.6	1.09	0.13	0.00	0.09
Cabernet Sauvignon	0	29'020	95.8	0.75	0.00	0.28	0.08
Dakapo	0	28'076	82.6	0.64	0.00	0.27	0.08
Cépage expérimental rouge hors liste	0	27'966	86.1	0.72	0.00	0.27	0.08
Autres cépages blancs AOC	204'400	0	92.8	0.73	0.00	0.00	0.00
Autres cépages rouges AOC	0	147'605	93.5	0.72	0.00	0.00	0.00
<b>Totaux/moyenne</b>	<b>25'404'748</b>	<b>10'503'635</b>	<b>81.4</b>	<b>0.95</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Récolte totale 2023

Utilisation non alcoolique – cépages blancs - quantité [Kg]	31'928 kg
Utilisation non alcoolique – cépages rouges - quantité [Kg]	5'071 kg
Quantité totale [Kg] - cépages blancs	25'404'748 kg
Quantité totale [Kg] - cépages rouges	10'503'635 kg
Quantité totale [Kg]	35'908'383 kg

### Récolte par cépage (graphiques)



Les axes verticaux contiennent les principaux cépages (à gauche le blanc et à droite le rouge). L'axe horizontal contient des millions de kg.

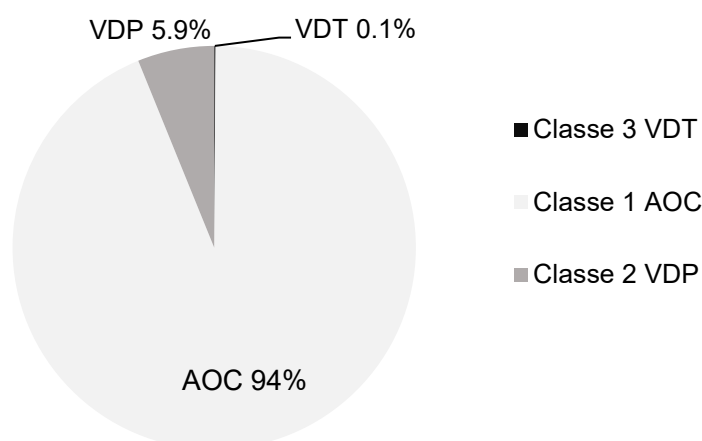
## Statistiques vitivinicoles 2023

### Encavage par classe, indication géographique et indication géographique complémentaire

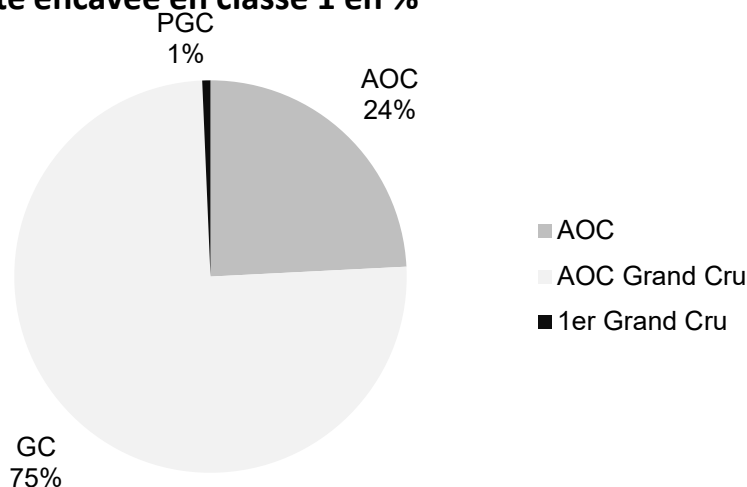
Classe / IG / IGC	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% (de la quantité totale de l'encavage)
<b>AOC</b>	5'385'474	2'750'826	8'136'300	22.7
<b>AOC Grand Cru</b>	18'113'799	7'149'263	25'263'062	70.4
<b>1er Grand Cru</b>	220'446	6'403	226'849	0.6
<b>Total classe 1 AOC</b>	<b>23'719'719</b>	<b>9'906'492</b>	<b>33'626'211</b>	<b>93.7</b>
Classe 2 Vin de Pays	1'615'081	589'922	2'205'003	6.1
Classe 3 Vin de Table	38'020	2'150	40'170	0.1
<b>Total encavage</b>	<b>25'372'820</b>	<b>10'498'564</b>	<b>35'871'384</b>	<b>100</b>

### Encavage par classe, indication géographique et indication géographique complémentaire

#### Quantité encavée par classe en %



#### Quantité encavée en classe 1 en %



## Statistiques vitivinicoles 2023

### Encavage par indication géographique complémentaire – Lieu production

Lieu de production	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale IGC lieux de production
Aigle	1'050'523	153'168	1'203'691	3.4
Aubonne	494'741	140'570	635'311	1.8
Begnins	401'494	285'276	686'770	1.9
Bex	419'666	528'985	948'651	2.6
Bonvillars	544'216	901'708	1'445'924	4.0
Bursinel	340'368	75'947	416'315	1.2
Calamin Grand cru	161'899	2'794	164'693	0.5
Chardonne	763'329	214'983	978'312	2.7
Coteau de Vincy	391'786	144'268	536'054	1.5
Côtes-de-l'Orbe	4'610	23'071	27'681	0.1
Côtes-de-l'Orbe	383'711	850'646	1'234'357	3.4
Dézaley Grand cru	402'071	51'101	453'172	1.3
Dézaley Marsens Grand Cru	59'308	1'292	60'600	0.2
Epesses	1'393'434	272'376	1'665'810	4.6
Féchy	1'735'125	69'145	1'804'270	5.0
Luins	833'885	141'963	975'848	2.7
Lutry	509'984	186'895	696'879	1.9
Montreux ou Vevey	625'297	313'781	939'078	2.6
Mont-sur-Rolle	2'149'239	274'656	2'423'895	6.8
Morges	3'152'397	1'971'548	5'123'945	14.3
Nyon	997'461	1'116'520	2'113'981	5.9
Ollon	727'078	372'292	1'099'370	3.1
Perroy	792'231	205'317	997'548	2.8
Saint-Saphorin	1'058'846	298'590	1'357'436	3.8
Tartegnin	882'576	336'345	1'218'921	3.4
Villeneuve	345'952	161'379	507'331	1.4
Villette	1'046'448	226'897	1'273'345	3.5
Vinzel	421'818	60'146	481'964	1.3
Vully	276'389	307'005	583'394	1.6
Yvorne	1'133'391	211'425	1'344'816	3.7
<b>Total</b>	<b>23'499'273</b>	<b>9'900'089</b>	<b>33'399'362</b>	<b>99.3</b>

Les kilos indiqués ici ne concernent que la classe 1.

Les Premiers Grands Crus sont exclus de ces totalisations (seules les indications géographiques complémentaires de type « Lieu de production » sont cumulées ici).



## Statistiques vitivinicoles 2023

### Encavage par couleur, cépage et classe

Cépage blanc	Quantité encavée classe 1 [Kg]	Quantité encavée classe 2 [Kg]	Teneur en sucre classe 1 [°Oe]	Teneur en sucre classe 2 [°Oe]
Chasselas	21'826'387	1'455'755	76.1	70.6
Chardonnay	382'384	27'609	91.0	87.5
Pinot gris	365'514	13'301	92.9	95.2
Doral	283'093	10'857	88.8	88.0
Sauvignon blanc	160'146	8'595	88.7	89.1
Viognier	145'482	6'262	91.2	86.3
Pinot blanc	128'954	8'145	87.7	93.4
Gewürztraminer	69'038	12'562	93.9	97.3
Charmont	55'483	10'665	80.6	74.4
Muscat Ottonel	49'117	3'468	82.4	84.6
Müller Thurgau	37'835	3'805	80.8	83.2
Savagnin blanc	34'378	0	95.8	0.0
Altesse	27'339	620	89.3	74.1
Chenin blanc	24'612	282	94.6	104.0
Sylvaner	23'995	210	88.3	85.0
Divona	18'432	0	92.9	0.0
Johanniter	14'108	17'458	88.9	94.6
Sauvignon gris	13'613	6'481	97.5	95.0
Auxerrois	13'493	0	95.1	0.0
Riesling	11'529	2'318	83.5	79.0
Aligoté	11'040	0	87.9	0.0
Kerner	10'588	0	95.2	0.0
Solaris	5'354	4'098	106.1	114.6
Marsanne blanche	2'925	0	93.6	0.0
Amigne	1'150	0	98.8	0.0
Arvine (petite)	1'145	0	96.9	0.0
Freisamer	865	0	92.1	0.0
Sémillon blanc	800	0	83.8	0.0
Souvignier gris (AOC Vully)	560	3'119	95.0	100.4
Seyval blanc	360	0	95.0	0.0
Autre cépages blancs	0	19'471	0.0	93.9
<b>Totaux</b>	<b>23'719'719</b>	<b>1'615'081</b>	<b>77.3</b>	<b>72.6</b>

## Statistiques vitivinicoles 2023

Cépage rouge	Quantité encavée classe 1 [Kg]	Quantité encavée classe 2 [Kg]	Teneur en sucre classe 1 [°Oe]	Teneur en sucre classe 2 [°Oe]
Pinot noir	3'607'954	180'816	91.7	91.7
Gamay	2'410'586	202'920	90.9	84.2
Gamaret	1'084'576	45'965	94.9	94.8
Garanoir	1'057'040	28'805	90.5	92.8
Merlot	599'971	23'022	97.9	95.9
Galotta	261'523	5'252	94.0	95.5
Divico	149'881	6'879	92.9	91.9
Cabernet franc	124'545	7'265	99.3	97.5
Mara	104'354	0	95.6	0.0
Diolinoir	98'724	2'990	96.5	95.5
Syrah	93'923	4'976	96.9	97.3
Gamay Plant Robert	73'200	0	95.9	0.0
Pinot Salvagnin (Servagnin)	48'757	0	94.0	0.0
Malbec	35'506	5'027	96.0	92.9
Dakapo	27'796	280	82.6	73.0
Cabernet Sauvignon	24'720	4'300	96.0	94.3
Mondeuse noire	23'283	361	86.4	83.0
Dunkelfelder	19'426	0	86.8	0.0
Dornfelder	17'184	4'924	88.9	86.0
Cabernet dorsa	8'462	0	101.0	0.0
Carminoir	7'039	0	95.3	0.0
Nerolo	4'735	168	96.0	95.8
Ancellotta	3'865	0	96.9	0.0
Regent	3'802	0	89.6	0.0
Cabernet Jura (AOC Vully)	3'431	0	102.5	0.0
Merello	2'651	140	108.0	103.2
Maréchal Foch	2'287	0	97.6	0.0
Humagne rouge	1'981	0	98.0	0.0
Cornarello	1'588	145	101.2	95.2
Gamarello	1'399	154	100.4	104.3
Autre cépages rouges	2'303	65'533	96.1	94.2
<b>Totaux</b>	<b>9'906'492</b>	<b>589'922</b>	<b>92.5</b>	<b>90.0</b>

Encavage total avec quantité Kg et °Oe moyen (pondéré) par cépage et par classe. Teneur en sucre et rendement sont des moyennes pondérées.

Calcul rendement : kg encavés du cépage selon la classe / surface totale du cépage. Pour le calcul des rendements, les surfaces-cépages en reconstitution (arrachée), en non vinicole (dans le cadastre non-vinicole) et en non commerciale ne sont pas prises en compte.

Les teneurs en sucre et les rendements indiqués dans les totaux sont des moyennes.

<b>Classe 3 – cépages blancs - quantité encavée [Kg]</b>	38'020 kg
<b>Classe 3 – cépages blancs - teneur en sucre [°Oe]</b>	70.0 °Oe
<b>Classe 3 – cépages rouges - quantité encavée [Kg]</b>	2'150 kg
<b>Classe 3 – cépages rouges - teneur en sucre [°Oe]</b>	89.1 °Oe
<b>Quantité totale [Kg] - cépages blancs</b>	25'404'748 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages rouges</b>	10'503'635 kg
<b>Quantité totale [Kg]</b>	35'908'383 kg

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Evolution de l'encavage

Année	Quantité encavée blanc [Kg]	Variation blanc sur 10 ans [%]	Quantité encavée rouge [Kg]	Variation rouge sur 10 ans [%]	Quantité encavée totale [Kg]	Variation sur 10 ans [%]
2023	25'404'748	6.8	10'503'635	7.4	35'908'383	7.0
2022	24'255'190	0.6	9'525'194	-4.2	33'780'384	-0.8
2021	17'565'587	-30.4	6'467'081	-38.9	24'032'668	-32.9
2020	20'952'881	-19.1	8'883'454	-18.0	29'836'335	-18.8
2019	27'293'333	5.2	10'742'857	-1.8	38'036'190	3.1
2018	28'346'666	9.6	12'085'714	10.3	40'432'380	9.8
2017	26'040'000	-0.8	10'242'857	-8.0	36'282'857	-2.9
2016	28'973'333	11.7	12'242'857	11.2	41'216'190	11.5
2015	20'560'000	-22.7	9'128'571	-18.6	29'688'571	-21.5
2014	23'506'666	-14.2	10'085'714	-12.0	33'592'380	-13.5
2013	20'306'666	-28.1	8'428'571	-27.5	28'735'237	-27.9
2012	27'626'666	-3.8	11'100'000	-5.1	38'726'666	-4.2
2011	28'720'000	-1.6	12'928'571	11.5	41'648'571	2.1
2010	27'546'666	-8.7	11'414'285	-3.0	38'960'951	-7.1
2009	27'760'000	-11.7	11'728'571	-2.0	39'488'571	-9.0
2008	27'693'333	-13.3	12'257'142	3.4	39'950'475	-8.8
2007	29'706'666	-7.1	12'071'428	3.0	41'778'094	-4.4
2006	25'986'666	-21.7	10'985'714	-8.1	36'972'380	-18.1
2005	27'266'666	-19.8	11'185'714	-6.5	38'452'380	-16.4
2004	31'253'333	-10.0	12'557'142	5.7	43'810'475	-6.0
2003	28'760'000	-18.3	10'071'428	-15.6	38'831'428	-17.6
2002	32'426'666	0.0	11'714'285	0.0	44'140'951	0.0
2001	33'440'000	0.0	11'971'428	0.0	45'411'428	0.0
2000	37'493'333	0.0	13'114'285	0.0	50'607'618	0.0
1999	40'253'333	0.0	13'757'142	0.0	54'010'475	0.0
1998	32'840'000	0.0	11'128'571	0.0	43'968'571	0.0
1997	30'000'000	0.0	10'757'142	0.0	40'757'142	0.0
1996	38'293'333	0.0	13'257'142	0.0	51'550'475	0.0
1995	35'386'666	0.0	11'300'000	0.0	46'686'666	0.0
1994	38'426'666	0.0	11'714'285	0.0	50'140'951	0.0
1993	33'533'333	0.0	10'685'714	0.0	44'219'047	0.0

Les variations sur 10 ans qui sont indiquées à 0.0 dans les années initiales sont dues aux données non disponibles dans les années précédentes.

## Statistiques vitivinicoles 2023

### Répartition des exploitations viticoles en fonction de leur surface

Surface exploitée [ha]	> 30	20 à 30	10 à 20	5 à 10	4 à 5	3 à 4	2 à 3	1 à 2	< 1	Nombre d'exploitants
Année 2023	4	13	62	187	74	77	73	129	722	1'341

Les surfaces-cépages arrachées, non commerciales ou non viticoles ne sont pas comptabilisées.

Surface totale plantée [ha]	3'777 ha
Nombre d'exploitations	1'341
Surface moyenne par exploitation [ha]	2.8 ha

### Répartition des encaveurs en fonction de la quantité encavée

Quantités encavées [kg]	> 400'000	200'000 à 400'000	100'000 à 200'000	50'000 à 100'000	10'000 à 50'000	< 10'000	Nombre d'exploitants
Année 2023	9	16	41	99	163	82	410

Quantités toutes classes confondues.

### Nombre d'encaveurs par classe

Classe	Nombre d'encaveurs*	Quantités [Kg]	Quantités [%]
Classe 1 – AOC	398	33'655'988	93.6
Classe 2 – Vin de pays	109	2'205'403	6.1
Classe 3 – Vin de table	7	40'170	0.1
Utilisation non alcoolique	0	0	0.0

\* nombre d'encaveurs ayant saisi au moins un lot de vendange dans la catégorie.

Nombre d'encaveurs situés hors du canton	18
Quantités encavées hors canton [Kg]	440'033 kg