

Registre cantonal des vignes et vendanges 2020

TABLE DES MATIERES

PAGE

1.	<u>Introduction</u>	
	L'année viticole 2020	1
2.	<u>Evolution des surfaces des principaux cépage</u>	
	Evolution des 10 principaux cépages depuis l'année 2010 (ha)	8
	Evolution des 3 principaux cépages depuis l'année 2000 (ha)	8
	Trois principaux cépages	9
	Autres cépages rouges	9
	Autres cépages blancs	9
	Importance des surfaces des 10 principaux cépages du canton	9
3.	<u>Récolte vaudoise sous l'aspect quantitatif</u>	
	Quantité de raisins rouges et blancs (classes 1, 2 et 3)	10
	Répartitions des quantités pour les principaux cépages (classes 1, 2 et 3).....	10
4.	<u>Récolte vaudoise sous l'aspect qualitatif</u>	
	Moyennes cantonales des sondages (°Oechsle) pour les principaux cépages (classes 1, 2 et 3) du millésime 2020.....	11



Olivier Viret et al.

2020 - Printemps chaud et sec, été indien, faible récolte de grande qualité et crise sanitaire

L'année 2020 restera à jamais gravée dans les mémoires par la crise sanitaire qui a bouleversé le monde en laissant des conséquences économiques inattendues et sans précédent. Pour la viticulture, la fermeture abrupte de toute la restauration du pays durant plus de trois mois suivi d'une recrudescence d'infections automnales plombent la vente des vins. Le secteur a bénéficié de diverses actions de soutien politique et économique au niveau fédéral et cantonal qui ont porté leurs fruits.

La vigne s'est très bien développée avec une précocité proche de celle du millésime 2015, par des températures printanières nettement au-dessus de la norme. Les bourgeons ont débouffé au début du mois d'avril par un temps très doux et sec. La pluie au moment de la floraison a provoqué des grappes variablement millerandées. L'été chaud a favorisé l'oïdium. Dans la plupart des régions du pays la maturation s'est déroulée dans des conditions optimales. Les guêpes ont été particulièrement nombreuses et localement très voraces. La mouche du cerisier (*Drosophila suzukii*) a vu ses populations remonter en septembre, tout en gardant les dégâts limités à des cépages et des situations favorables. La fin de l'été très chaud et sec a permis des vendanges de fin septembre, d'une qualité exceptionnelle avec des rendements de 20 à 25% inférieurs à la moyenne pour des quotas de production en régression.

Conditions climatiques

Températures (fig. 1)

Le cumul des jours estivaux (températures maximales journalière >25°C) dans le bassin lémanique avec 61 jours en 2020, suit la tendance à la hausse observée depuis six ans (2015-2020) avec une moyenne de 67.8 jours, comparés aux six années précédentes (2009-2014) qui était de 51.8 jours.

Le nombre de jours tropicaux (températures maximales journalière >30°C) enregistrés (9 jours à Pully) est nettement inférieur aux cinq années précédentes (2015-2019) qui en cumulaient 19.6 jours en moyenne. Les températures maximales ont toutefois été ponctuellement élevées, avec 33.3°C le 31 juillet et 32.9°C le premier août. Ces conditions, liées à un rayonnement intense, combinées à des traitements de bicarbonate de potassium et de soufre contre l'oïdium ont localement provoqué des brûlures foliaires et des roussissures sur les grappes (fig. 2).

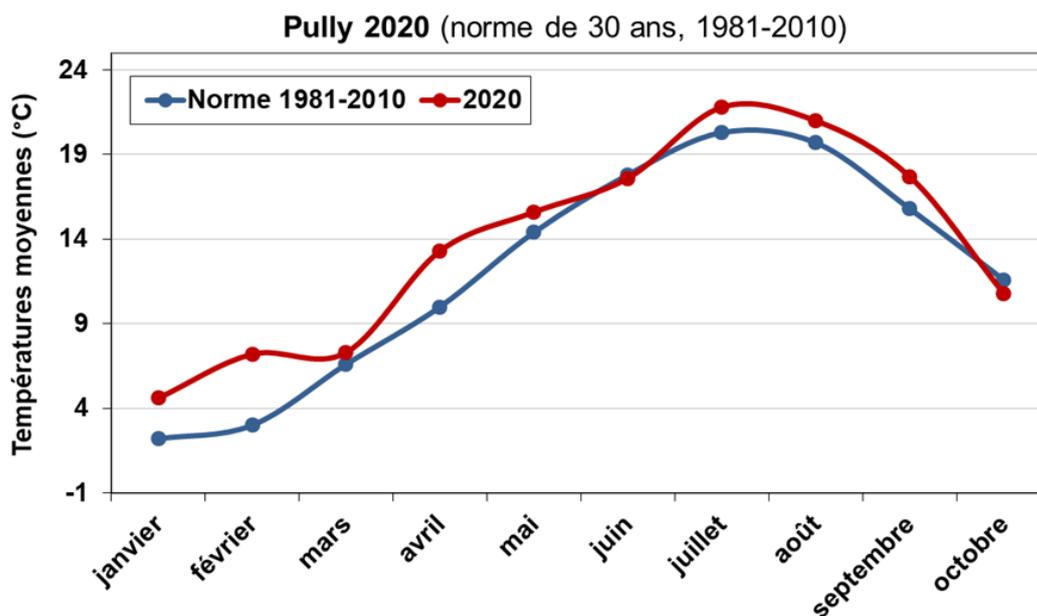


Figure 1. Températures moyennes mensuelles en 2020 à Pully comparées à la moyenne de 30 ans (1981-2010, données MétéoSuisse).



Figure 2. Les applications de bicarbonate de potassium combinées au soufre contre l'oïdium ont provoqué localement des brûlures foliaires (à gauche) et la roussissure des baies (à droite) en lien avec des pics de chaleurs estivales.

Précipitations (fig. 3, tab.1)

En 2020, le profil des précipitations dans le bassin lémanique (fig. 3) a été idéal, avec un printemps sec à Pully, suivi de pluies intermittentes suffisantes en été et un mois de septembre sec pour des vendanges précoces. Seuls les mois de juin et d'août ont été plus arrosés que la norme, avec respectivement 150.8% et 139.9% des pluies habituelles (tab. 1). Ces conditions ont permis un développement rapide de la vigne avec un stress hydrique modéré à fort en période de maturation, garant d'une récolte de faible quantité mais de qualité exceptionnelle.

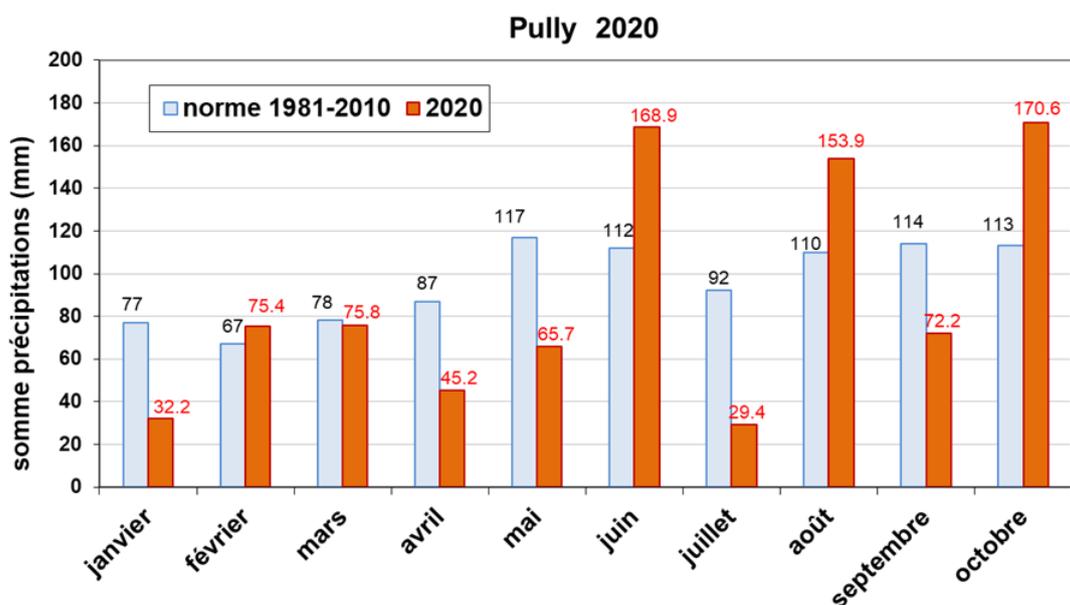


Figure 3. Somme des précipitations mensuelles à Pully du 1^{er} janvier au 31 octobre 2020, comparée à la moyenne de 30 ans (1981-2010).

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

PULLY	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Somme
Moyenne 30 ans	77.0	67.0	78.0	87.0	117.0	112.0	92.0	110.0	114.0	113.0	967.0
2020	32.2	75.4	75.8	45.2	65.7	168.9	29.4	153.9	72.2	170.6	889.3
Ecart (mm)	-44.8	8.4	-2.2	-41.8	-51.3	56.9	-62.6	43.9	-41.8	57.6	-77.7
Ecart (%)	41.8	112.5	97.2	52.0	56.2	150.8	32.0	139.9	63.3	151.0	92.0

Comportement de la vigne (tab. 2)

Débourrement

Dans le bassin lémanique (Pully), la vigne a débourré au début avril, soit une semaine avant la date moyenne de 1925 à 2020 et s'est ensuite développée rapidement par des températures moyennes mensuelles toujours au-dessus de la norme. La sortie, avec un grand nombre d'inflorescences, annonçait une récolte abondante qui ne s'est pas confirmée aux vendanges.

Floraison

La floraison a débuté à fin mai (29 mai à Pully), 21 jours plus tôt qu'en 2019 et 17 jours plus tôt que la date moyenne du 15 juin. La période de la floraison a été relativement longue et s'est étalée sur 17 jours dans le bassin lémanique par des conditions fraîches et particulièrement arrosées, avec un cumul de précipitation à Pully de plus de 100 mm et des températures moyennes de 13.5°C et maximales de 18.9°C (moyenne de la période du 29 mai au 15 juin). Les températures optimales de floraison pour une bonne nouaison sont de 20 à 25°C, en-dessous de 15°C la floraison est fortement inhibée. Plus les températures sont basses, plus le développement des tubes germinatifs des grains de pollen est ralenti, compromettant la fécondation. Dans les conditions 2020, le taux de nouaison dans le bassin lémanique a été moyen avec localement une importante coulure et des grappes fortement millerandées (fig.4).

Un premier épisode de grêle sans conséquences graves a touché la région de Morges le 18 juin.

Tableau 2. Dates des principaux stades phénologiques à Pully en 2020 et sondages moyen du Chasselas le 20 septembre, comparées aux données moyennes des observations à long termes à Pully (depuis 1925 pour la phénologie et 1933 pour les sondages le 20 septembre).

Stades de développement	2020 Pully (VD)	Moyenne 1925-2020 Pully	Différence par rapport à la moyenne
Pointe verte (09) 	6 avril	13 avril	- 7 jours
Début floraison (61) 	29 mai	15 juin	- 17 jours
Fin floraison (67-69) 	15 juin	28 juin	- 13 jours
Début véraison (81) 	27 juillet	12 août	- 16 jours
Vendanges (89) 	28 septembre	7 octobre	- 9 jours
Sondage moyen 20 septembre	79°Oe	70°Oe	+9 °Oe

Véraison

L'été chaud et modérément arrosé a entraîné un développement régulier de la vigne. A Pully, le Chasselas a atteint la véraison autour du 27 juillet, soit avec seize jours d'avance sur la date moyenne (1925-2020). Le poids des baies a progressivement augmenté pour se fixer autour de 3 grammes (moyenne cantonale du Chasselas, 3.3 g dans le bassin lémanique), soit dans la moyenne des vingt dernières années. Les estimations de rendement ont été particulièrement difficiles en raison de l'importante coulure et surtout du millerandage qui ont laissé apparaître des grappes irrégulièrement lâches, quelques fois pourvues d'un nombre très limité de baies.



Figure 4. Les conditions fraîches et arrosées durant la floraison ont provoqué une importante coulure et du millerandage.

Maturation

Le 20 septembre, les baies de Chasselas atteignaient 79°Oe à Pully, des sondages qui permettaient d'envisager les vendanges dans d'excellentes conditions météorologiques dignes d'un été indien. Ces sondages le 20 septembre sont de 9°Oe supérieurs à la moyenne de la longue période de suivis à Pully (1933-2020) (tabl. 2), une tendance de maturités précoces qui se confirme ces vingt dernières années, avec toutefois des exceptions en-dessous de 70°Oe en 2016, 2013, 2008 et 2001. La période de maturation en août et septembre s'est déroulée dans des conditions chaudes et sèches avec des records de température en septembre qui ont conduit à des stress hydriques localement importants dans des secteurs du vignoble généralement épargnés, comme par exemple à Féchy.

Vendanges

Les vendanges ont débuté à partir du Jeûne fédéral, le 20 septembre et se sont prolongées jusqu'à mi-octobre. L'exposition des grappes en plein soleil, des températures excessives et du stress hydrique ont induit localement sur certains cépages, comme le Gamay ou le Merlot, des blocages de maturation, laissant certaines baies vertes au sein de grappes mûres qui n'ont finalement jamais verrées.

La grêle a fait frémir les viticulteurs de la région de Villeneuve et de certains secteurs de Lavaux en pleine vendanges, la nuit du 26-27 septembre, endommageant le feuillage sans toucher significativement aux grappes.

Composition des moûts

Acide malique

Dans les conditions de maturation sèches et chaudes du millésime 2020, la teneur des raisins en acide malique était faible, l'acide tartrique est resté stable et les taux de sucre ont atteint des valeurs qui annoncent un millésime bien équilibré avec des taux d'azote assimilable modérés. Le fait que la vigne consomme l'acide malique dans les années sèches est bien connu et s'est largement confirmé en 2020. Les teneurs des baies en acide malique du Chasselas au moment des vendanges à Pully étaient 45% inférieurs (1.8 g/l) par rapport à celles de 2019 (3.3 g/l).

Azote assimilable

La teneur en azote assimilable dans les moûts, exprimée en mg/l ou par l'indice de formol (IF= N assimilable en mg/l divisé par 14.806), a montré que dans le cas du Chasselas et de la majorité des autres cépages aromatiques blancs (Arvine, Chardonnay, Sauvignon blanc, Doral) des teneurs inférieures à 140-150 mg/l induisent des modifications aromatiques et gustatives des vins. Les arômes sont neutres, et rappellent l'herbe mouillée aux notes végétales proches de la réduction, alors qu'en bouche, ils sont marqués d'une amertume persistante négative. Le suivi de 2000 à 2020 de cet élément dans les moûts de Chasselas au moment des vendanges à Pully montre que les années sèches, l'azote est moins bien assimilé par la vigne, comme en 2003, 2009 et 2018 à Pully, En 2020, comme en 2019, les valeurs sont au-dessus du seuil critique, assurant des cinétiques de fermentation rapides et des vins expressifs.

Maladies fongiques et ravageurs

Mildiou

En 2020, l'incidence d'un printemps chaud et sec sur le développement initial du mildiou se confirme à nouveau et n'est plus à remettre en question. La germination des oospores au sol est très fortement impactée par la sécheresse et il faut une longue période d'humectation pour que ces particules fongiques puissent germer et atteindre la face inférieure des feuilles menant aux taches d'huile.

La germination en 24 heures a été atteinte à Changins le 7 mai et les premières infections primaires calculées (www.agrometeo.ch) le 30 avril, alors que la vigne avait atteint le stade de 5 feuilles étalées (BBCH 15). Le bloc d'infections suivant du 11 au 14 mai a permis d'observer les premières taches d'huile à Changins sur un stock de feuilles infectées, placées sous des vignes indicatrices proches du sol, le 25 mai, soit à la fin de la période d'incubation. Dans les vignobles du bassin lémanique, quelques rares taches d'huile éparses ont été signalées et le mildiou s'est montré très discret jusqu'après la véraison.

Oïdium

L'année 2020 a clairement été dominée par une pression très importante de l'oïdium dans toutes les régions de Suisse romande. Les conditions sèches du printemps par des humidités relatives importantes du petit matin, particulièrement en zone lacustre, humectent le feuillage jusqu'au lever du jour et permettent le développement de foyers importants d'oïdium qui sont devenus visibles dans le courant du mois de juin et surtout en juillet. A ce moment, la lutte curative, voir éradicatrice devient particulièrement difficile et nécessite des poudrages au soufre, sans quoi la récolte peut être totalement anéantie lorsque la maladie n'est pas maîtrisée par des intervalles de traitements adéquats et un choix de fongicides suffisamment performants, appliqués avec précision.

Au début juillet, les témoins non traités des essais en place à Pully étaient entièrement contaminés et la récolte anéantie par l'oïdium. Les premiers symptômes se manifestent toujours à la face inférieure des feuilles où le mycélium forme des zones grisâtres arrondies très localisées qui correspondent à des décolorations très légères en face supérieure, proche de l'apparence initiale des taches d'huile du mildiou.

Pourriture grise

Dans les conditions sèches et chaudes d'un mois de septembre exceptionnel, combiné à des structures de grappes lâches dû à la coulure, la pourriture grise est restée absente du vignoble en 2020.

Drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*)

Cet insecte, nouvellement apparu en Suisse en 2011 et qui a soulevé de grandes inquiétudes en 2014, est depuis omniprésent et continu de faire des dégâts importants dans les cerises, les baies à fruits rouges, les prunes et les abricots en fonction de la densité des populations qui peuvent se développer de manière exponentielle lorsque les conditions leurs sont favorables. Dans la succession des fruits au cours de l'année, la vigne est une des dernières cultures à disposition des drosophiles qui s'attaquent de préférence aux cépages dont la véraison est précoce et les épidermes des baies relativement faciles à perforer pour y déposer les œufs (Dornfelder, Dunkelfelder, Cabernet Dorsa, Dakapo, Mara, Gamay, Garanoir). En 2020, les courbes de vol en Suisse romande montrent que l'insecte s'est développé modestement à partir du 22 juin, avec un premier pic de population le 20 juillet et un deuxième pic le 7 septembre (www.agrometeo.ch). Au début septembre, 42 individus étaient piégés par jour en viticulture, alors qu'à la même date, plus de 150 adultes peuplaient les pièges dans les cerisiers. L'intensité des vols ne donne pas d'indication sur le taux d'infection des baies, soit le nombre de baies dans lesquelles les femelles de l'insecte ont pondu leurs œufs. Les seuils de tolérance (4% de baies avec des pontes) pour déclencher une éventuelle lutte n'ont pratiquement pas été atteints en 2020 en Suisse romande. Des traitements au kaolin ont toutefois été pratiqués préventivement dans l'optique de repousser les guêpes, localement très voraces et qui ont littéralement vidé les baies de cépages précoces, comme le Garanoir. Les blessures des baies par les mandibules des guêpes très populeuses en 2020 ont attiré les abeilles avides du sucre de raisin. La densité des abeilles sur les raisins dépend de la présence de ruches à proximité des vignes. L'effet répulsif du kaolin dans ces situations particulières n'a pas permis d'atteindre les résultats escomptés. La pose de filets anti-insecte à maille très fine reste la meilleure solution lorsque c'est possible et justifié.

Vers de la grappe

Le vol d'eudémis a débuté à mi-avril en Suisse romande. A l'image de ces derniers dix ans, la première génération a été très discrète, conditionnant de très faibles populations en deuxième génération. Aucun adulte de cochylis n'a été piégé en 2020 en Suisse romande.

Jaunisses (*Flavescence dorée et bois noir*)

La flavescence dorée et le bois noir, deux maladies à phytoplasme, provoquent des symptômes d'enroulement et de décolorations du feuillage absolument identiques. Alors que le bois noir transmis par la cicadelle *Hyaletes obsoletus* est fréquent dans toute la Suisse et ne mène pas à la mort des plantes, la flavescence dorée est transmise par *Scaphoideus titanus*, une autre cicadelle, est très épidémique, détruit la vigne et fait partie des organismes de quarantaine qui implique une lutte obligatoire. Apparue pour la première fois en 2015 au Nord des Alpes, à la Tour-de-Peilz et à Blonay, la flavescence dorée était confinée au Sud des Alpes depuis 2004. En 2018, de nouveaux foyers infectieux ont été identifiés à Chardonne et en 2019 pour la première fois sur La Côte. La campagne d'éradication dans la zone focale menée depuis 2015, la surveillance systématique du vignoble, ainsi que les mesures de lutte contre la cicadelle vectrice dans les périmètres définis portent leurs fruits. Les suivis des populations montrent que la lutte insecticide contre *S. titanus* à l'aide d'un ou deux traitements de pyrèthre, admis en viticulture biologique, est efficace. En 2019, le périmètre de lutte obligatoire couvrait une surface de 440 ha qui a été étendue en 2020 à 680 ha. La surveillance systématique du territoire est une mesure primordiale qui fait appel aux viticulteurs. Le dépistage précoce permet de freiner la diffusion de la maladie hors des zones focales et de limiter la surface des périmètres de lutte. La certification du matériel de multiplication et le traitement des barbes à l'eau chaude, font partie des mesures préventives, même dans les secteurs où la maladie est encore absente. *S. titanus* est présent de Salquenen (VS) à Genève et poursuit sa migration vers le Nord où les premiers individus ont été trouvés à la Sarraz et Eclépens. Tous les autres piégeages réalisés en Suisse sont négatifs.

En 2020, aucune extension des zones focales de La Côte n'a pu être identifiée. Par contre deux nouveaux foyers ont été identifiés dans le Chablais vaudois, à Roche et à Yvorne, ainsi que dans le Chablais valaisan sur le territoire de la commune de Port Valais, à Cully en Lavaux et à Ardon en Valais. Ces foyers définiront de nouveaux périmètres de lutte obligatoire contre le vecteur en 2021 et montrent surtout l'importance du suivi systématique des jaunisses par les viticulteurs et les instances phytosanitaires cantonales, tout comme la nécessité absolue d'imposer le traitement à l'eau chaude à tout le matériel de multiplication planté dans les vignobles suisses comme mesure de prévention.

Considérations économiques et œnologiques

Le millésime 2020 a été vendangé entre le 20 septembre et le 20 octobre avec une première période sereine au temps doux et sec, suivie d'importantes précipitations à la fin septembre et au début octobre qui ont provoqué une augmentation du poids des baies et une légère diminution des sondages. De manière générale, le millerandage et la coulure, ainsi que le poids des baies autour de 3 g ont eu pour conséquence des rendements de 15 à 20% inférieurs aux prévisions, dans un contexte de quotas à la baisse (1 - 1.1 kg /m² dans le canton de Vaud). La faible récolte 2020 devrait permettre un assainissement des stocks en période de crise sanitaire où l'ensemble des manifestations de l'année ont plus ou moins été supprimées, au détriment du marché du vin local. Des aides financières et promotionnelles substantielles de la Confédération et des cantons ont été octroyées aux milieux vitivinicoles du pays en lien au COVID-19 qui devraient permettre à la filière de se maintenir économiquement à flot.

En cave les vins du millésime 2020 se dégustent agréablement avec une grande complexité aromatique, riche et équilibré, digne d'un grand millésime.

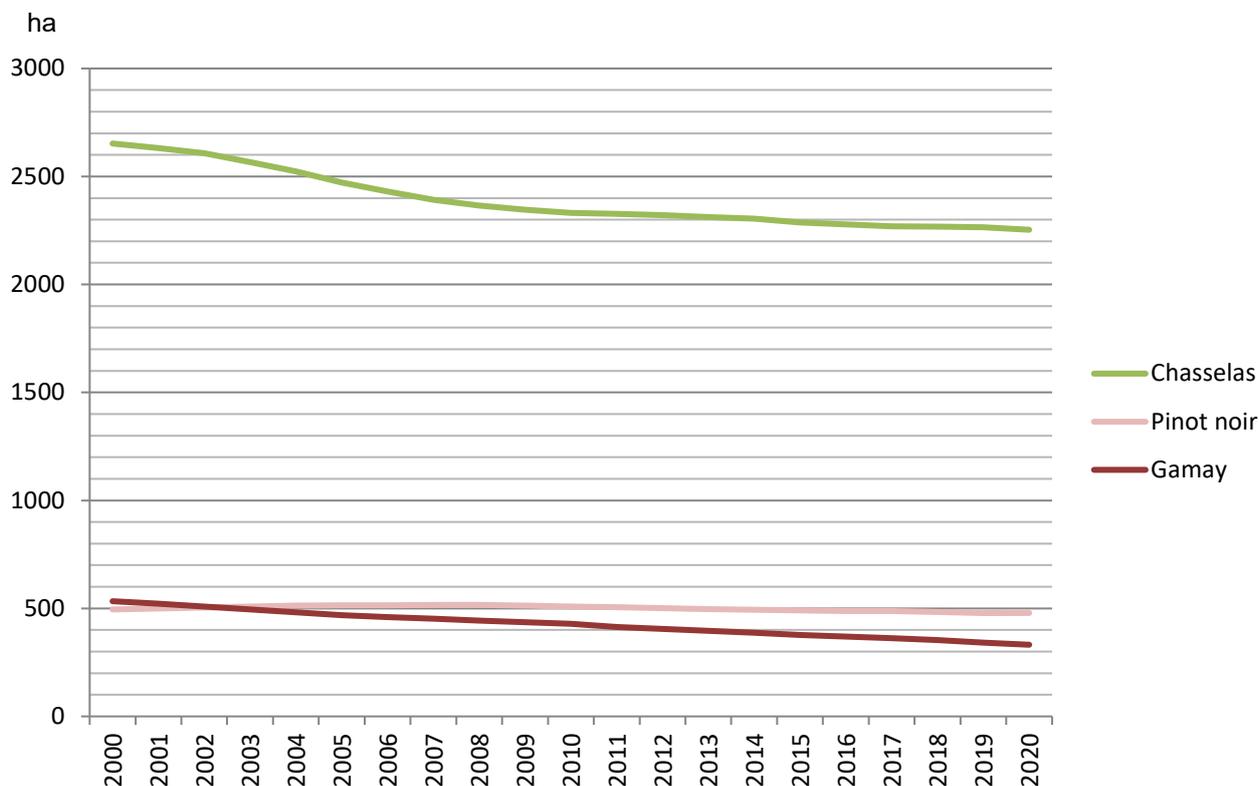
Evolution des surfaces des principaux cépages

Evolution des 10 principaux cépages depuis l'année 2010 (ha)

Cépages	Surfaces en ha						Evolution depuis 2010	
	2010	2016	2017	2018	2019	2020	en ha	en %
Chasselas	2330.6	2278.1	2268.5	2267.4	2264.9	2253.2	- 77.4	- 3.3%
Pinot noir	508.5	487.8	487.2	483.8	478.5	479.6	- 28.9	- 5.7%
Gamay	428.2	369.7	362.2	352.9	340.9	331.8	- 96.4	- 22.5%
Gamaret	130.3	148.3	150.4	150.7	150.8	153.0	+ 22.7	+ 17.4%
Garanoir	106.7	119.9	121.6	123.3	123.9	126.0	+ 19.3	+ 18.1%
Merlot	35.6	52.5	56.9	61.2	65.8	72.8	+ 37.2	+ 104.5%
Chardonnay	39.0	42.9	42.9	43.1	44.2	45.2	+ 6.2	+ 15.9%
Pinot gris	32.9	34.7	35.5	36.9	38.0	39.0	+ 6.1	+ 18.5%
Galotta	9.5	22.0	26.2	26.8	28.1	30.5	+ 21.0	+ 221.1%
Doral	23.2	28.6	28.9	29.1	29.0	30.3	+ 7.1	+ 30.6%
Autres cépages	173.6	217.3	220.9	229.3	246.0	225.7	+ 52.1	+ 30.0%
Somme	3818.1	3801.8	3801.2	3804.5	3810.1	3787.1	- 31.0	- 0.8%

Les 10 principaux cépages recouvrent le 94% des surfaces viticoles cantonales.

Evolution des 3 principaux cépages depuis l'année 2000 (ha)



Trois principaux cépages

Les surfaces de **Chasselas** et de **Gamay** ont perdu ensemble près de 600 ha depuis 2000. Le **Pinot noir** maintient ses surfaces, proches de 480 ha. Les 3 principaux cépages occupent une surface de 3065 ha, soit 81 % de la surface viticole vaudoise.

Autres cépages rouges

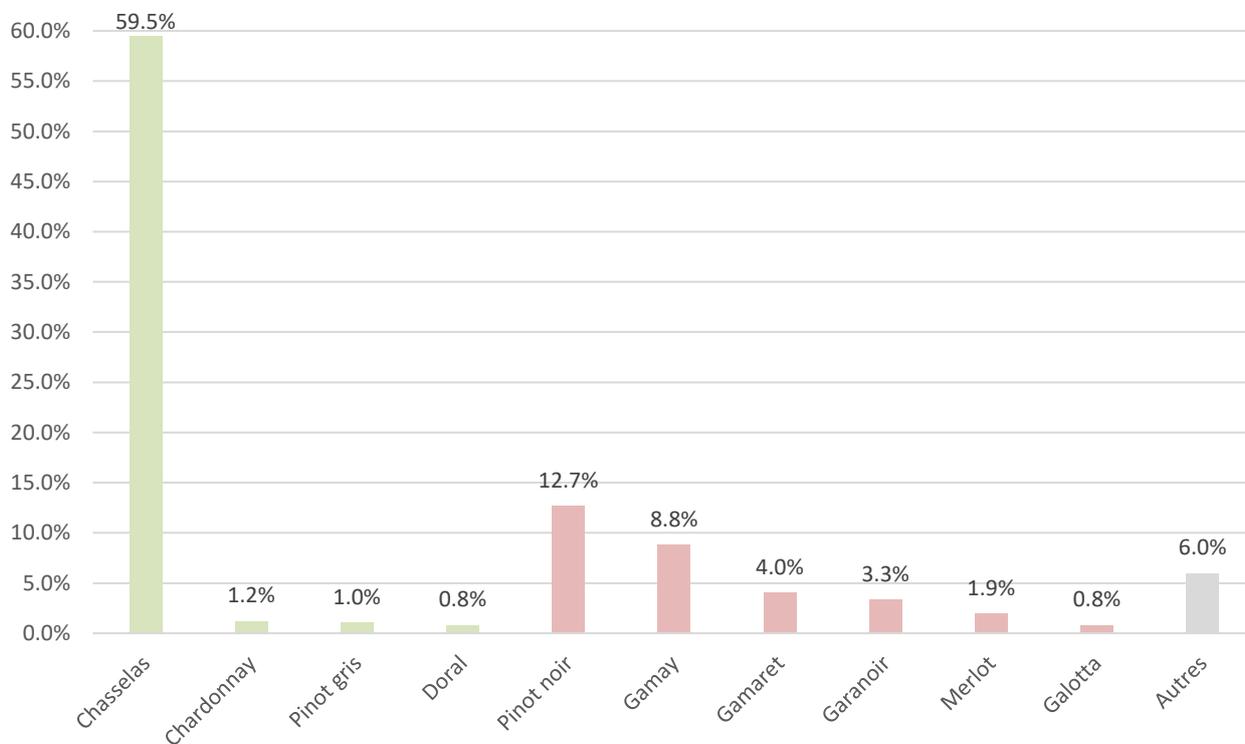
Le Merlot, présente la plus forte augmentation de surface depuis 2010 (+ 37.2 ha). Les surfaces de Gamaret demeurent stables. Les problèmes de dépérissement constatés chez ce cépage implanté dans certaines conditions pédoclimatiques sont sans doute un frein à son expansion.

Au 10^{ème} rang des surfaces pointe le Galotta qui continue sa progression. Quatre obtentions d'Agroscope figurent parmi les 10 cépages les plus cultivés: soit Gamaret, Garanoir, Doral et Galotta. Le Divico, cépage résistant au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise, également obtenu par Agroscope, couvre actuellement 17.1 ha. Le canton de Vaud est le premier canton en surface de ce cépage homologué en 2013 et représentant un grand intérêt pour la réduction des intrants phytosanitaires.

Autres cépages blancs

Les surfaces de Chardonnay et Pinot gris sont stables. Sous l'impulsion du projet d'étude des terroirs vaudois pour lequel il avait été choisi comme cépage blanc de référence, le Doral atteint 30.3 ha.

Importance des surfaces des 10 principaux cépages dans le canton



Récolte vaudoise sous l'aspect quantitatif

Quantités de raisins rouges et blancs (classes 1, 2 et 3)

La récolte vaudoise 2020 atteint en chiffres arrondis :

	29.72	millions de kilos	(37.32 kg en 2019*)
dont	20.86	millions de kilos de blancs	(27.29 kg en 2019*)
et	8.86	millions de kilos de rouges	(10.03 kg en 2019*)

* L'année 2020 coïncide avec la mise en conformité avec le droit fédéral qui exige que la vendange soit désormais enregistrée en kilos alors que le Canton de Vaud collectait jusqu'alors ces données en litres de vin clair. Pour la comparaison avec le millésime 2019 qui figure ci-dessus, un facteur de conversion de 0.75 est utilisé (un kilo de raisin produit 0.75 litre de vin clair). Cette remarque est également valable pour le calcul de la production moyenne à l'unité de surface qui suit.

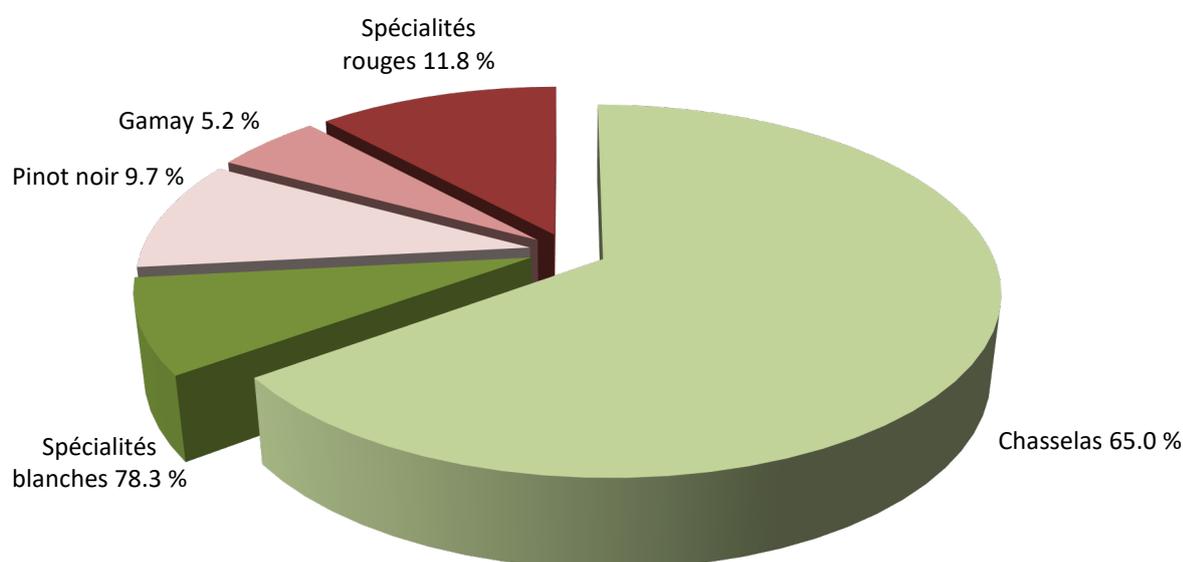
La production cantonale moyenne à l'unité de surface s'élève ainsi à :

- 0,84 kg/m² pour les cépages blancs (1.11 kg/m² en 2019*)
- 0,67 kg/m² pour les cépages rouges (0,77 kg/m² en 2019*)

La récolte 2020 de classe 1 (Premier grand cru, Grand cru, AOC) est de 29.17 millions de kilos, soit 98.1 % de la production vaudoise, qui sont répartis ainsi :

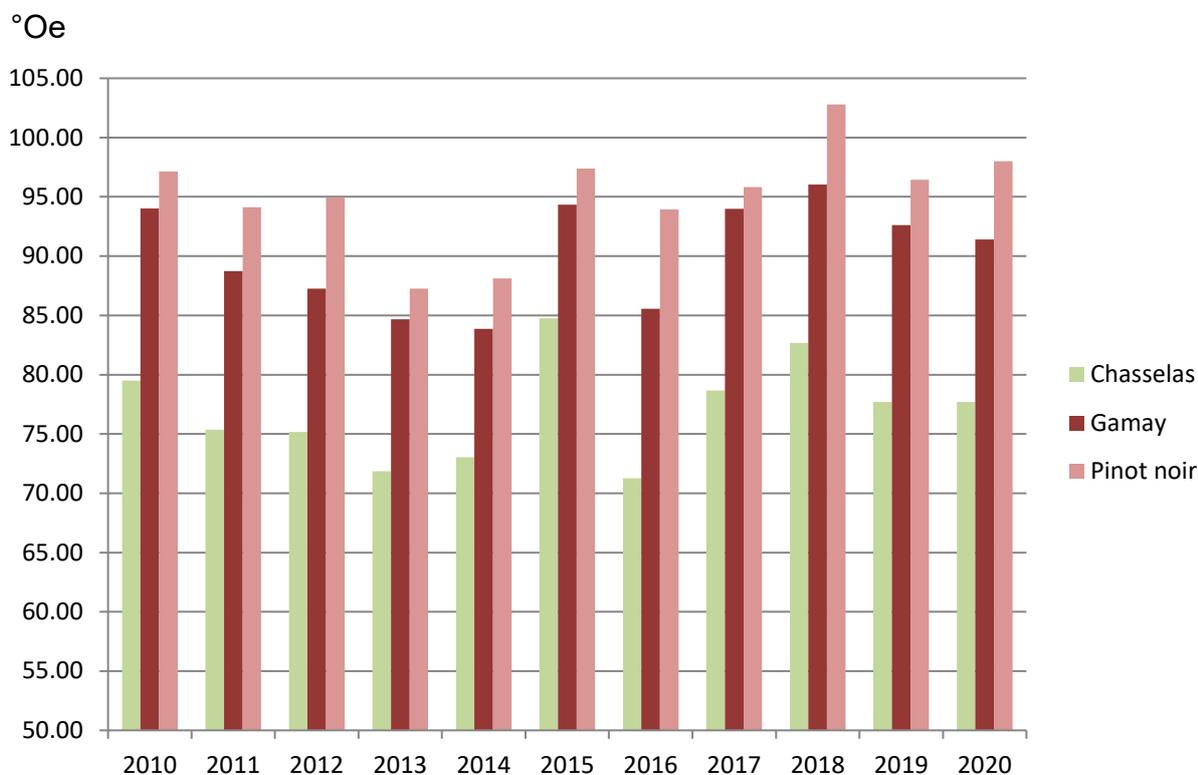
AOC	22.3 %
Grand cru	77.4 %
Premier Grand cru	0.3 %

Répartition des quantités pour les principaux cépages (classes 1, 2 et 3)



Récolte vaudoise sous l'aspect qualitatif

Moyennes cantonales des sondages (°Oechsle) pour les principaux cépages (classes 1, 2 et 3) du millésime 2021



Pour rappel, les teneurs minimales en sucre pour les AOC vaudoises sont les suivantes :

	Cépages blancs ° Oe	Gamay °Oe	Autres rouges °Oe
Chablais	65	70	75
Lavaux	65	70	75
La Côte	64	70	75
Côtes-de-l'Orbe	64	70	75
Bonvillars	64	70	75
Dézaley Grand cru	71	80	85
Calamin Grand cru	71	80	85

	Chasselas ° Oe	Autres blancs °Oe	Pinot noir °Oe	Autres rouges °Oe
Vully	64	70	75	70

Des données complémentaires sont disponibles auprès de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires - Economie vitivinicole - info.viti@vd.ch - 021 557 92 68.