L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Communiqué aux médias

L'année 2018 offre un nouveau millésime solaire dans le canton de Vaud !

Lausanne, le 19 octobre – La période des vendanges est désormais terminée pour la grande majorité des producteurs vaudois. Le bilan de ces vendanges est très positif avec de superbes maturités atteintes, de généreux rendements et une qualité globalement excellente.

Les vendanges viennent de se terminer dans le canton en cette mi-octobre. Comme l'année 2017, l'état sanitaire des raisins est de qualité irréprochable et la majorité des vignes ont été épargnées par les intempéries. Malgré la sécheresse, la production s'est révélée conforme aux attentes de la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois (CIVV) soit **env. 30 millions de litres de moût qualitatif produits dont 72.3% en vin blanc et 27.7% en vin rouge**. Les appellations de La Côte, Lavaux, Chablais, Côtes de l'Orbe, Bonvillars et Vully peuvent donc à la quasi-unanimité se réjouir de ce millésime 2018 à peine entré dans les caves et dans les cuves.

La Communauté Interprofessionnelle du Vins Vaudois ne cache pas son excitation sur ce nouveau bébé. « En toute sincérité, je n'ai jamais vu de telles maturités globales atteintes à la vendange de toute ma carrière ! » s'exclame Gilles Cornut, Président de la CIVV. Tout avait débuté normalement avec un printemps relativement doux, une floraison un peu précoce au 10-12 juin et des averses parsemées jusqu'au 20 juillet. Ensuite, le canton de Vaud a bénéficié d'un des plus beaux et plus longs étés jamais enregistrés, avec des températures frisant encore les 30 degrés à la fin septembre.

Le premier réflexe est de comparer cet été « caniculaire » à son homologue de 2003 et de se poser la question de savoir lequel des deux étaient le plus chaud. La réponse d'André Hotz, œnologue du célèbre Clos du Rocher d'Yvorne, est que l'été le plus chaud reste tout de même celui de 2003, avec des pics de températures enregistrés plus importants qu'en 2018. En revanche, c'est bien ce dernier été qui gagne le pari sur la durée, avec une des périodes estivales les plus longues à température constante jamais enregistrée.

Le profil de ces futurs vins s'annonce intéressant, avec en perspective de belles concentrations d'arômes en général et de tannins pour les rouges. Certains vignerons décideront très probablement de ne pas effectuer la fermentation malolactique en vue de préserver de la fraicheur dans les vins blancs. Les rouges vaudois devraient offrir une charpente exceptionnelle et donc, selon la philosophie du vigneron et du cru, jouir d'un potentiel de garde intéressant.

Informations complémentaires :
Gilles Cornut, président de la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois
079 212 25 61 – gilles.cornut@uvavins.ch
François Montet, président de la Fédération Vaudoise des Vignerons
079 422 94 42 – montet.vins@bluewin.ch