

Communiqué aux médias

Le millésime de la Fête des Vignerons s'annonce magnifique

Lausanne, le 17 octobre – Les vendanges vaudoises se sont bien déroulées dans toutes les régions de production du canton, La Côte, Lavaux, Chablais, Côtes de l'Orbe, Bonvillars et Vully. En rouge comme en blanc, l'excellente qualité des raisins laisse augurer d'un millésime bien équilibré, en quantités légèrement inférieures aux prévisions.

Les premiers coups de sécateur ont été donnés fin septembre, avec la récolte des rouges les plus précoces. Dès le 4 octobre, les vendanges ont pris leur rythme de croisière par un grand beau temps automnal. Seule une journée tempétueuse, de pluie et de vent fort, est venue les ralentir. Combinées à une nouvelle réduction des quotas, les conditions météorologiques ont influencé les rendements à la baisse, en comparaison avec les millésimes précédents. Selon les dernières prévisions de la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois, **la production 2019 devrait atteindre 27 millions de litres, 72% en vin blanc et 28% en vin rouge** – soit une baisse de 10% par rapport à 2018.

Avec le froid persistant d'un hiver qui s'attardait, la saison viti-vinicole a commencé plus tard, en particulier dans le Chablais. Sans pour autant que les gelées menacent le vignoble, comme en 2017. La floraison s'est effectuée normalement entre le 20 et le 25 juin, sur un laps de temps très court. Ensuite, l'été globalement très chaud et sec a permis à la vigne de développer de belles baies. Selon les régions, les orages d'août ont alimenté la pression d'oïdium, sans que le vent thermique, l'ami du vigneron, vienne en freiner l'expansion. Il a fallu jongler et se montrer très réactif. La maturation phénolique a pris un peu plus de temps et, avec un mois de septembre magnifique, les vendanges ont repris leur place normale au calendrier. Profitant de nuits fraîches et de jours chauds, la vendange 2019 n'a exigé aucune urgence. Au contraire, elle a laissé aux vendangeurs et vendangeuses toute latitude pour venir la cueillir.

Par son président, Gilles Cornut, la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois ne cache pas son enthousiasme : « Selon les régions, les vignes ont eu un peu soif. Autrement, pas ou peu de maladies, des parasites globalement très discrets, des conditions météorologiques favorables, sans grêle ou dans de moindres proportions, un temps idéal en septembre pour la maturation. Les 98% de la vendange sont très sains, autant de garantie pour le consommateur ».

Enthousiasme partagé par François Montet, président de la Fédération Vaudoise des Vignerons : « Même si les rendements s'annoncent inférieurs, la qualité n'en sera que meilleure. On a de très beaux arômes, un bel équilibre entre sucre et acidité, tout est là pour aboutir à un excellent millésime, très solaire, qui s'inscrira dans la ligne de 2018 ».

Le bilan très positif de cette année 2019, pourtant saccadée et pas facile pour les viticulteurs, réjouit Catherine Cruchon, la jeune œnologue du domaine familial éponyme : « La maturité aromatique est très bonne, ça goûte bien et ça fermente bien. Les vendanges ont eu lieu à la période idéale, quand « la vigne est en automne », comme on dit. »

Avec des sondages remarquables – plus de 100 degrés Oechsle pour des pinots noirs et plus de 90 pour des chasselas à La Côte – on s'achemine vers un millésime friand et fruité, compagnon désigné des souvenirs lumineux de la Fête des Vignerons 2019. Tout y est, tout est là.

Informations complémentaires :

Gilles Cornut, président de la Communauté Interprofessionnelle du Vins Vaudois

079 212 25 61 – gilles.cornut@cavedelacote.ch

François Montet, président de la Fédération Vaudoise des Vignerons

079 422 94 42 – montet.vins@bluewin.ch