

# RAPPORT ANNUEL DE LA VENDANGE – 2024

## I. Une année éprouvante pour la vigne et les vigneron

Le millésime 2024 restera dans les annales des millésimes difficiles pour la vigne et le vigneron. L'important épisode de gel survenu le 22 avril, suivi par des conditions chaudes et humides en mai, juin et juillet très favorables au mildiou ont impacté négativement la viticulture. Les trois semaines chaudes entre fin juillet et mi-août presque sans pluie ont favorisé la maturation des raisins.

Après un début d'année très doux, la vigne a débourré tôt à partir de fin mars. Les mois suivants ont vu le mildiou s'installer partout sans laisser aucune marge de manœuvre dans la lutte. De nombreux événements orageux accompagnés localement de grêle se sont produits durant tout l'été jusqu'à la fin du mois de juillet. La floraison a débuté à partir du 10 juin pour s'achever en une semaine par un temps variable, à l'origine de coulure et de millerandage. La véraison est intervenue dans le première quinzaine d'août de manière différée selon les situations et les cépages. A partir de mi-août, la pluie intermittente et les températures élevées ont permis l'installation de foyers de pourriture qui a partiellement dicté la date des vendanges dès la fin septembre.

### Conditions climatiques

#### Températures et gel de printemps

Après un hiver particulièrement doux (à Pully, de novembre 2023 à fin mars 2024, tous les mois étaient nettement plus chauds que la norme de 30 ans de MétéoSuisse), le mois de février, de 4.2°C plus chaud que la norme (fig. 1), a induit le départ de la végétation de la vigne dès mi-mars. Les températures des mois d'avril à juin étaient dans la norme, suivi de juillet et août plus chauds, septembre plus frais et octobre à nouveau plus chaud que la norme de 30 ans (fig. 1).

Les températures ont constamment oscillé dans une tendance générale à la hausse sous l'influence de courants dominants du sud au sud-ouest. Un retour de froid significatif avec des conditions hivernales s'est manifesté sur toute l'Europe dès le 17 avril, renforcé par la bise, avec des giboulées de neige localement jusqu'en plaine. C'est à cette période que le record de neige de l'hiver 2023-24 est tombé aux Paccots, avec 40 cm le 17 avril, situation qui avait déjà eu lieu à la même date en 2005.

L'annonce de risques de gel entre le 18 et le 25 avril a suscité des craintes pour les cultures fruitières et la viticulture et qui se sont malheureusement confirmées le 22 avril avec des pertes importantes pour la viticulture dans le Chablais, le canton de Genève (Mandement, Bernex) et en Valais (20 avril). En France, les vignobles de Bourgogne, du Jura, de Savoie, du Var et de Champagne ont également été touchés à des degrés variables.

De manière générale sur l'ensemble du vignoble vaudois, les pousses étaient très développées, avec 3 à 5 feuilles étalées, voire plus à Lavaux et dans les zones précoces du Chablais, avec des pousses de 30 à 50 cm, particulièrement sensibles au gel (fig. 1). Dès que la pointe verte est visible ou que les feuilles apparaissent, la sensibilité de la vigne au gel est extrême (fig. 2).

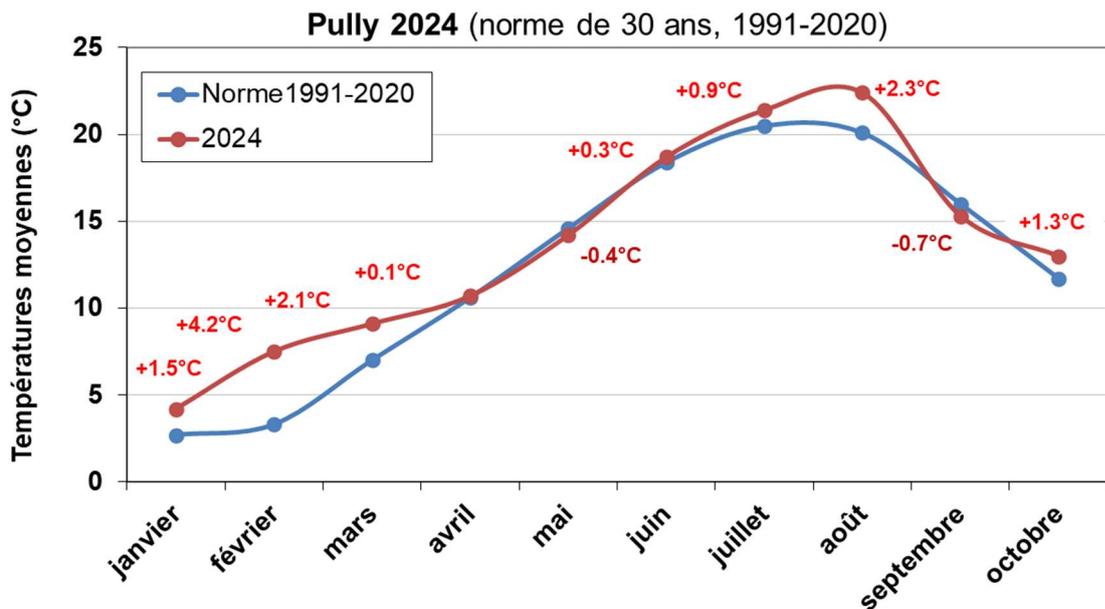


Figure 1. Températures moyennes mensuelles en 2024 à Pully (Agroscope) comparées à la norme de 30 ans (1991-2020, données [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) et MétéoSuisse).

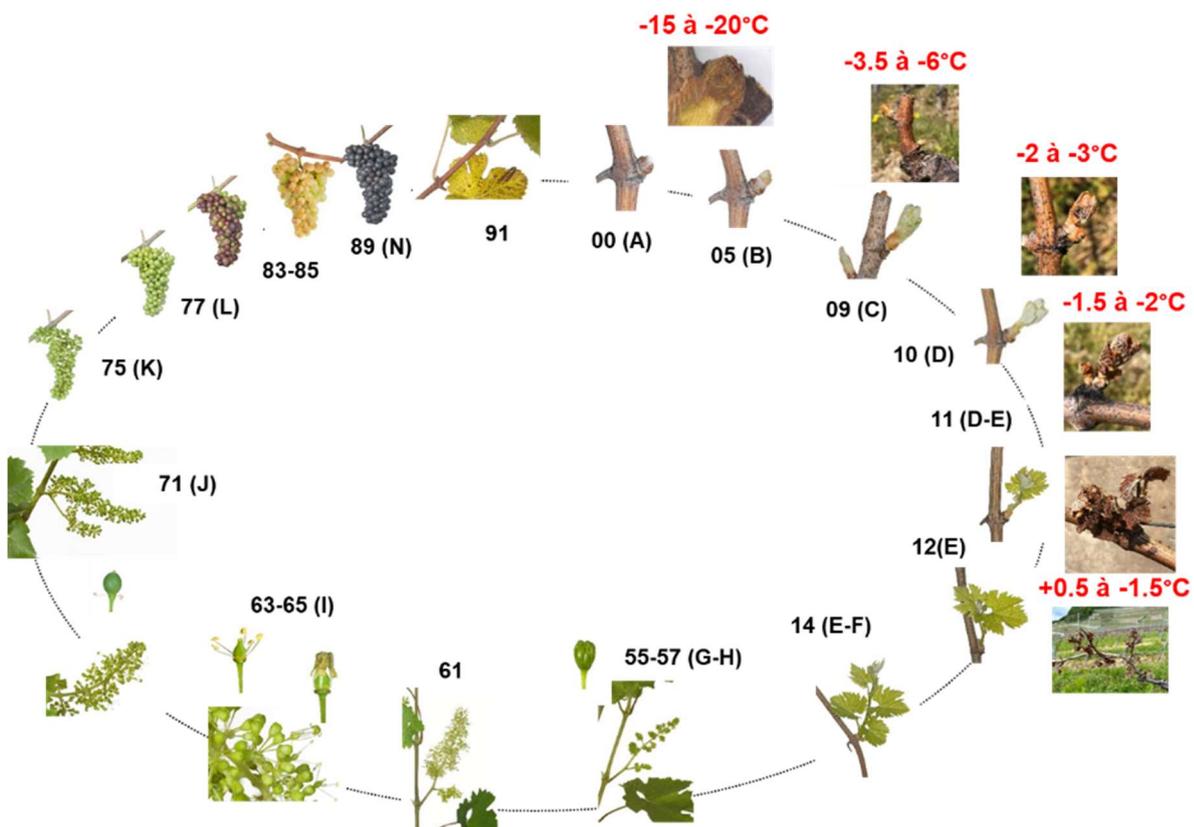


Figure 2. Cycle de développement de la vigne et seuil de sensibilité aux températures négatives en fonction du stade développement BBCH (00 à 91) et Baggiolini (A-N).

### Episodes de gel du 17 au 25 avril 2024 dans le Chablais

La situation météorologique de mi-avril qui a mené au gel, correspond à un gel par advection combiné à un gel par rayonnement. L'**advection** se caractérise par l'arrivée de masses d'air froid qui ont envahi l'ensemble de l'Europe jusqu'au Sud de la France, avec des précipitations localement sous forme de neige jusqu'en plaine entre le 17 et le 25 avril.

L'air froid étant nettement plus lourd que l'air chaud, s'écoule lentement (similaire à de la mélasse) et se concentre dans le bas des coteaux, dans les combes ou les dépressions, contre un mur ou tout autre obstacle qui peut jouer le rôle de protection ou à l'inverse favoriser les dégâts de gel en empêchant l'air froid de se déplacer. Une simple barrière en treillis à maille fine peut bloquer l'air froid et avoir le même effet (Zufferey et al 2023).

Le principe d'un **gel par rayonnement** (dans ce cas, les plantes sont plus froides que l'air) est qu'un corps solide, liquide ou gazeux émet en permanence un rayonnement calorifique, c'est-à-dire qu'il perd de sa chaleur au profit du milieu ambiant. Il se refroidit donc constamment, quelle que soit sa température. Ce rayonnement est proportionnel à la température du corps qui l'émet. Plus celle-ci est élevée, plus le rayonnement émis est intense. Si, en général, un corps ne se refroidit pas sensiblement, c'est qu'il reçoit, en compensation de ses pertes propres, un certain rayonnement calorifique provenant de son entourage. Il y a donc échange constant de rayonnement calorifique entre les organes végétaux et leur entourage. En cas de couverture nuageuse, le rayonnement du sol et des végétaux est intercepté par les gouttelettes d'eau qui constituent les nuages. Ces gouttelettes se réchauffent en conséquence et rayonnent ainsi passablement d'énergie calorifique vers la terre et vers les plantes. Cet échange constant de chaleur qui s'effectue sans pertes notables vers l'extérieur réduit considérablement le risque de gel. Au contraire, si le ciel est clair, seule une partie très faible du rayonnement du sol et des végétaux est interceptée par l'atmosphère, les végétaux se refroidissent pratiquement sans limite, le gel est alors inéluctable. Si le végétal est mouillé, l'évaporation de l'eau va accentuer la baisse de température et renforcer l'effet du gel. Cette situation s'est présentée dans le Chablais le matin du 22 avril en combinaison au gel par advection.

Ce même jour, le ciel est resté en général partiellement couvert et la bise a localement brassé les couches d'air permettant aux nuages d'intercepter le rayonnement ambiant qui de ce fait est perdu et évite de refroidir les éléments ambiants comme les végétaux. Dans le Chablais au petit matin du 22 avril, les températures ne sont pas descendues en-dessous de  $-2^{\circ}\text{C}$ , oscillant autour du  $0^{\circ}\text{C}$  et limitant dans un premier temps les dégâts. Le ciel s'est toutefois dégagé, alors qu'il restait couvert en Valais, produisant des dégâts de gel par rayonnement considérables, renforcés par une humidité élevée et la présence d'herbes hautes autour des ceps, favorisant ce type de gel. La configuration géographique du Chablais, avec de nombreuses situations microclimatiques différentes, des collines et des courants liés au relief de la région, ont mené à des situations de dégâts très variables. Les fonds d'Yvorne ont par exemple été touché à 100% avec un gradient dégressif des dégâts en direction du Château Maison Blanche et du Clos du Rocher, restés indemnes de gel. Des dégâts très sévères ont pu être constatés en-dessus de 550 m d'altitude, autour de l'Ovaille. Dans cette dernière situation qui a également prévalu dans la région des Afforêts à Aigle, ce sont les températures plus basses en altitude qui sont à l'origine des dégâts de gel.

Dans le Chablais, des dégâts importants, avec 80% à 100% des rameaux détruits (fig. 3), ont été relevés sur un tiers des surfaces viticoles (près de 200 ha). Un autre tiers du vignoble a subi des dégâts variables inférieurs à 80% et le dernier tiers est resté indemne. Les vignes gelées ont développé de nouveaux rameaux, soit à partir de bourgeons latents ou de bourgeons latéraux sur les parties basales des pampres gelés (fig. 4). Des inflorescences sont apparues en juin-juillet avec des stades développement très variables (fig. 5). Le Chasselas montrait généralement plus d'inflorescence que le Pinot noir ou le Gamay et les vignes en taille courte (cordon permanent, gobelet) avaient moins d'inflorescences que celles en taille longue (Guyot).



**Figure 3.** Gel partiel (à gauche) et complet des pampres au stade BBCH 13-14 (à droite) dans le Chablais.



**Figure 4.** Quelques semaines après le gel, les bourgeons secondaires ou latents ont débourré et pouvaient porter des inflorescences (au centre).



**Figure 5.** Au début juillet, les vignes gelées présentaient des rameaux avec des inflorescences en pleine floraison et des grappes au stade petit pois (BBCH 75) sur la même plante (à gauche).

Le cumul des journées estivales (températures maximales journalière >25°C) et tropicales (max. > 30°C) dans le bassin lémanique avec 45, respectivement 6 jours s'inscrivent dans la norme de 30 ans (1991-2020). Le nombre de jours estivaux est équivalent à 2021, 2008 et 2004). Le nombre de journées tropicales est identique à 2014 (fig. 6).

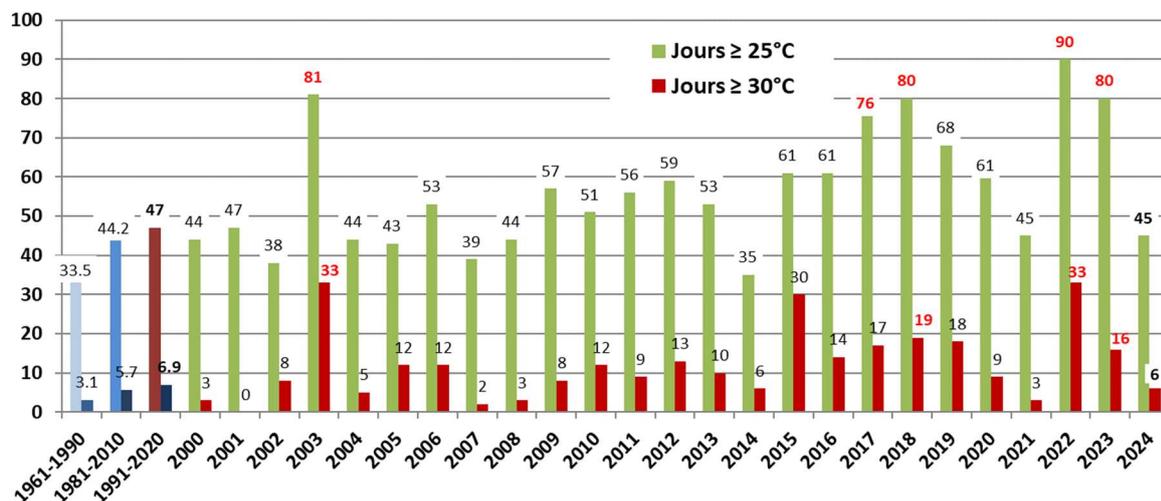


Figure 6. Nombre de journées estivales (Tmax. >25°C) et tropicales (Tmax. >30°C) de 2000 à 2024 à Pully (Agroscope) comparées aux normes de 30 ans (1961-1990, 1981-2010, 1991-2020, données MétéoSuisse).

### Précipitations

De mi-septembre 2023 à janvier 2024, les excès de précipitations ont permis de combler le déficit hydrique de l'été 2023. Les mois de février à avril ont été peu arrosés, suivis de mai, juin et jusqu'au 22 juillet mouillés, avec un tiers de précipitations au-delà de la norme (fig. 7). Du 23 juillet à mi-août, l'été s'est installé avec quelques précipitations intermittentes qui ont permis à la vigne de mûrir ses raisins. Ces conditions favorables ont prévalu jusqu'à fin août. Le mois de septembre a cependant cumulé à Pully 221 mm de pluie, soit 123 mm de plus que la norme de 30 ans (tabl. 1), diluant les sucres du Chasselas et favorisant des foyers de pourriture grise.

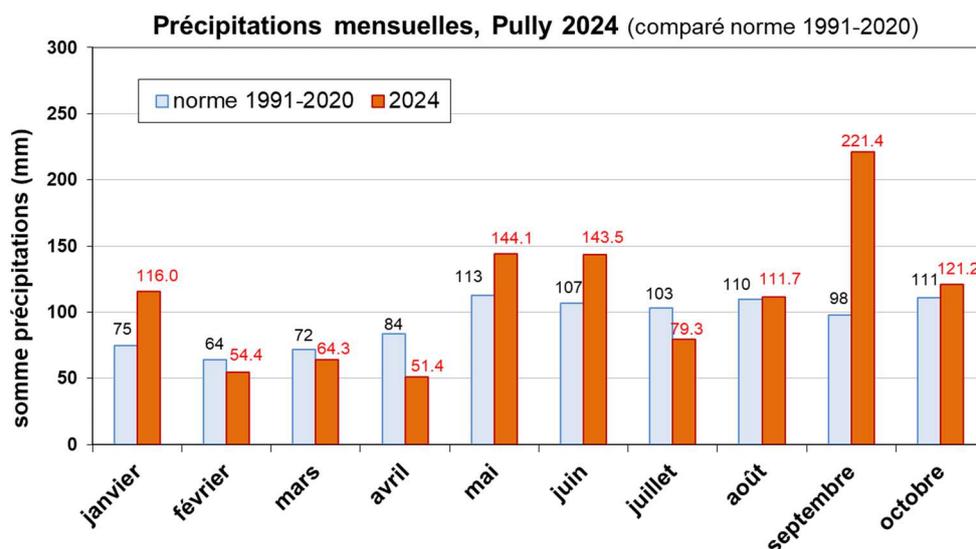


Figure 7. Somme des précipitations mensuelles à Pully (Agroscope) du 1<sup>er</sup> janvier au 31 octobre 2024, comparée à la norme de 30 ans (1991-2020).

**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 2024.

	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>2024 (mm)</b>	116.0	54.4	64.3	51.4	144.1	143.5	79.3	111.7	221.4	121.2	1107.3
<b>Ecart (mm)</b>	41.0	-9.6	-7.7	-32.6	31.1	36.5	-23.7	1.7	123.4	10.2	170.3
<b>Ecart (% norme)</b>	154.7	85.0	89.3	61.2	127.5	134.1	77.0	101.5	225.9	109.2	118.2

**Caprices météorologiques et grêle**

- Le 25 juin un violent orage a déversé près de 50 mm de précipitations dans la région de Morges entre 18h00 et 19h00 avec une intensité maximale de 82.2 mm/h, provoquant le débordement de la Morges et l'inondation d'une grande partie de la vieille ville.
- La grêle a sévi localement le 29 juin à Yens et dans la région d'Yverdon (Montagny) où elle s'est abattue une deuxième fois le 11 juillet. Le 31 juillet, le district de Nyon était touché à des degrés variables (Givrins, Begnins, Gilly, Mont-sur-Rolle), ainsi que la région morgienne au matin du 1<sup>er</sup> août.
- le 29 juin une tempête d'une rare violence s'est abattue sur le Haut-Valais et dans le haut Val Maggia au Tessin, provoquant des désastres, avec des inondations historiques à Chippis et des éboulements d'une ampleur catastrophique, en particulier dans les vallées de Bavona et de Lavizzara, deux affluents de la Maggia. En Valais, cette situation faisait suite à des premières inondations survenues 21 juin dans le Val d'Anniviers et à Zermatt, causant des dégâts considérables aux infrastructures (rupture de ponts, éboulements, inondation).

**Comportement de la vigne**

Débourrement

Dans le bassin lémanique, la vigne a débourré à partir de fin mars (tabl. 2), à la suite des températures chaudes de février et mars, soit deux à trois semaines plus tôt que la date normale. Le retour du froid du mois d'avril a ensuite nettement freiné le développement des rameaux. Dans les secteurs gelés, la vigne a mis plus de trois semaines avant de développer de nouveaux rameaux souvent sans inflorescence.

Floraison

La floraison a débuté en juin dans les régions qui n'ont pas subi de gel et a duré près de dix jours avec des taux de nouaison variables. Le Chasselas à Lavaux montrait des grappes millerandées et localement fortement coulées (fig. 8).



**Figure 8.** Les mauvaises conditions de floraison ont mené à de fortes coulures et au millerandage, en particulier sur le Chasselas.

Développement de la haie foliaire

L'été 2024, très régulièrement arrosé et chaud, a permis un développement rapide de la haie foliaire soumise en continue à une pression exceptionnelle du mildiou jusqu'au mois d'août. L'état général du feuillage était très variable en fonction de la maîtrise de cette maladie qui a fait de véritables ravages dans certaines situations, avec des pertes de récoltes significatives.

Véraison et maturation

La véraison est intervenue début août avec 7 jours d'avance sur la date moyenne depuis 1925.

En 2024, les vendanges se sont étendues de fin septembre à mi-octobre dans des conditions très nuancées et un état sanitaire des raisins variable en fonction des cépages et des itinéraires de culture. Les précipitations abondantes de fin septembre ont favorisé le développement de la pourriture grise et ont relativement freiné la progression des sucres dans les raisins. L'état sanitaire des feuillages et la charge en raisins ont été déterminants pour la maturation. Les premiers jours d'octobre ont permis de récolter dans de bonnes conditions.

**Tableau 2.** Dates des principaux stades phénologiques à Pully (Agroscope) et à Marcelin (Morges) en 2024 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).

Stades de développement (BBCH)	Pully 2024	Pully - moyenne 1925-2024	Pully (2024 par rapport à la moyenne)	Marcelin 2024
Pointe verte (09) 	28 mars	13 avril	-16 jours	8 avril
Début floraison (61) 	9 juin	14 juin	-5 jours	12 juin
Fin floraison (67-69) 	18 juin	27 juin	- 9 jours	25 juin
Début véraison (81) 	5 août	12 août	-7 jours	12 août
Vendanges (89) 	3 octobre	7 octobre	-4 jours	6 octobre
Sondage moyen 20 septembre	77	70.5°Oe	+6.8°Oe	71°Oe

Composition des moûts (Sucre, acides, azote assimilable par les levures)

Dans les conditions humides du millésime 2024, la teneur des raisins en sucre était satisfaisante dans la plupart des situations où la charge en raisins et le rapport feuille-fruits étaient maîtrisés, avec des sondages qui oscillaient entre 70 et 80°Oe pour le Chasselas. Caractéristique des millésimes sans restriction d'eau, les teneurs en azote assimilable des moûts étaient généralement élevés, favorisant des fermentations alcooliques rapides.

## Maladies fongiques et ravageurs

### Mildiou

Après un début d'année particulièrement doux et normalement arrosé, la vigne a débourré précocement à partir de fin mars, début avril. La maturité biologique effective des oospores du mildiou au sol (germination en 24 heures à température ambiante et 100% d'humidité relative d'oospores dans un stock de feuilles infectées de l'année précédente conservées au sol dans les conditions naturelles) était atteinte à Changins à partir du 25 mars, avec un développement important jusqu'au début mai, pour s'atténuer ensuite. Quantitativement, le taux de germination des oogones était très important, favorisé par des conditions douces et humides.

En 2024, la somme de température au seuil de 8°C (cumul des températures moyennes journalières supérieures à 8° depuis le 1<sup>er</sup> janvier), généralement corrélée au développement des premières feuilles étalées de la vigne et à la maturité des oospores du mildiou, atteignait le seuil de 160 degrés-jours le 29 avril à Changins (stade BBCH 11, une feuille étalée) et le 15 avril à Pully (stade BBCH 12, deux feuilles étalées). Dans le Chablais, où le gel du 22 avril a détruit un tiers des surfaces viticoles à des degrés de sévérité de l'ordre de 80 à 100%, les vignes fortement touchées se sont retrouvées au stade hivernal durant plus de trois semaines avant de reformer leur haie foliaire. Dans ces conditions, la situation relative au mildiou était très nuancée avec une très haute sensibilité des rameaux néoformés au mois de juin.

A Changins et à Marcelin, les premières infections primaires du mildiou ont été indiquées dans [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) le 28 avril et le 2 mai à Pully, avec une à trois feuilles étalées. Les premiers symptômes du mildiou sont apparus à mi-mai à Changins, en Lavaux, dans le Chablais et en Valais, confirmant les infections primaires entre la fin avril et le début mai.

Il a suivi une longue période de jours pluvieux et d'orages durant pratiquement tout l'été. Entre mi-avril et mi-août, la somme des précipitations n'a pas été extraordinaire, mais la fréquence des pluies n'a laissé que très peu de marge aux traitements phytosanitaires. A Changins il est tombé 352 mm de pluie durant cette période en 62 jours sur 123, qui ont mené à 49 infections du mildiou. A Pully, 387 mm en 66 jours pour 32 infections et à Marcelin, 345 mm en 67 jours pour 38 infections. Dans ces conditions, le pathogène s'est rapidement installé et a pris des dimensions spectaculaires qui ont menées à des pertes de récoltes avant, durant et après la floraison, par le développement exponentiel de rot gris, rot brun et de feuillages sévèrement endommagés lorsque la lutte n'était pas totalement maîtrisée.



**Figure 9.** Pression historique du mildiou en 2024. Rot gris sur des baies nouées (à gauche), infection des vrilles en juin qui s'entortillent sous l'effet de la maladie (au centre) et rot brun en juillet (à droite).

**Oïdium**

L'oïdium est apparu dès le mois de mai de manière ponctuelle pour s'intensifier durant tout l'été. Dans le contexte d'une lutte très soutenues contre le mildiou, l'oïdium a généralement bien été maîtrisé.

**Pourriture grise et pourriture acétique**

Dans les situations où le mildiou s'est installé ou lorsque la charge était trop importante, les précipitations cumulées à mi-août ont favorisé le développement des premiers foyers de pourriture acétique. Avec le mois de septembre doux et humide, la pourriture grise s'est installée discrètement à la base des baies, entre le réceptacle et le pédoncule, les dégâts s'amplifiant durant la maturation. Les importantes précipitations (94.4 mm à Pully entre le 16 et le 18 août), survenues après une période relativement sèche, ont provoqué des microfissures des baies, phénomène connu du Sauvignon blanc ou d'autres cépages aux épidermes des baies fines, qui est également survenu sur le Chasselas.

En 2024, les cépages sensibles de deuxième époque (Syrah, Merlot, Cabernets) ont localement littéralement lâché sous la pression extrême de la pourriture grise. Cependant, les cépages traditionnels comme le Pinot ou le Gamay ont généralement été vendangés avant que la pourriture ne s'installe et avec de bons niveaux de maturité.

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

La flavescence dorée apparue pour la première fois dans le canton de Vaud en 2015 à Lavaux, s'est étendue au Chablais en 2017, puis sur La Côte en 2019. Les mesures d'éradication menées sur La Côte ont permis d'éliminer la maladie des secteurs concernés. En Lavaux et dans le Chablais, la situation reste sous contrôle, avec un nombre important de plantes infectées en 2024 à Villeneuve, à Aigle et à Ollon. Des ceps positifs ont été localisés hors des périmètres de lutte sur un secteur isolé d'Aigle et en bordure du secteur concerné en 2023 sur les Hauts de Cully.

En Valais, où la maladie progresse de manière inquiétante (nombre de ceps positifs doublé comparativement à 2023), on dénombre cinq nouvelles communes concernées, deux dans le Valais central et trois dans le Bas-Valais. Les surfaces en périmètre de lutte passent ainsi de 591 à 960 ha, ce qui représente 20% du vignoble valaisan.

La flavescence dorée nécessite un suivi régulier que les exploitants sont le mieux à même de réaliser. L'organisation des contrôles mis en place dans le canton de Vaud porte ses fruits. Dans la plupart des secteurs du vignoble, la surveillance se réalise systématiquement et les mesures prophylactiques sont respectées. Les périmètres de lutte contre l'insecte vecteur (*Scaphoideus titanus*), le contrôle symptomatique, l'arrachage des plantes atteintes et la plantation de matériel végétal traité à l'eau chaude sont les principaux axes de la lutte contre la flavescence dorée. Les essais conduits sur l'application du pyrèthre à l'aide d'un drone dans le secteur de Villeneuve ont montré que les résultats de cette technique sont comparables aux applications au sol. En 2024, la surface totale des périmètres de lutte se stabilise à 670 ha, dont près de 70% ne reçoivent pas de traitement insecticide. La nécessité d'appliquer un insecticide sera évaluée pour chaque périmètre de lutte en 2025.

Vingt échantillons de vignes symptomatiques ont été prélevés hors des périmètres de lutte sur la Côte et dans le Nord Vaudois qui se sont tous avérés être négatifs à la flavescence dorée.

Le vecteur *Scaphoideus titanus* est présent depuis plusieurs années dans le Chablais, en Lavaux, La Côte et dans les secteurs Arnex-sur-Orbe et Chavornay. Tous les piégeages réalisés plus au Nord du canton sont négatifs.

**Considérations œnologiques**

De manière générale, les conditions 2024 ont entraîné des maturations du raisin très hétérogènes en fonction de l'état sanitaire du feuillage et des grappes. Durant la période de maturation, les précipitations ont partiellement dilué les sucres du Chasselas qui ont stagné autour de 70°Oe durant presque trois semaines. Dans ces conditions, la charge en raisin ne laissait pas de marge de manœuvre si la surface foliaire exposée était inférieure à 1 m<sup>2</sup> par kg de raisin. La récolte était très variable selon les régions à la suite du gel dans le Chablais, ainsi que la grêle, le mildiou, la coulure ou le millerandage dans toutes les régions. Le Pinot noir et le Gamay ont généralement

pu être vendangés entre fin septembre et le début octobre dans un bon état sanitaire et une bonne maturité. Les cépages de deuxième époque (Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc...) ont en revanche été plus difficiles à mûrir avec toutefois de bonnes surprises. La résistance à la pourriture grise des cépages, comme Gamaret, Galotta, Carminoir ou des cinq obtenus plus récemment, Cabernello, Cornarello, Merelo, Gamarello et Nerolo, leur offre un atout indéniable lors de millésimes pluvieux en phase de maturation.

Les années humides ont l'avantage de produire des raisins riches en azote assimilable, favorable au bon déroulement de la fermentation alcoolique et au développement des arômes variétaux. En cuve les vins du millésime 2024 sont fruités, frais et laissent entrevoir des surprises positives.

### Référence

Zufferey, V., Verdenal, T., Gindro, K., Murisier, F. & Viret, O. 2022. La Vigne : volume 4, Anatomie et physiologie, alimentation et carences, accidents physiologiques et climatiques (Ed. AMTRA, Nyon, Suisse), pp. 564.

## II. Statistiques vitivinicoles 2024

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.

### 1. Surfaces viticoles et encépagement

<b>Surface totale cépage blanc</b>	2'447.0 ha
<b>Surface totale cépage rouge</b>	1'317.3 ha
<b>Surface en non commerciale</b>	0 m <sup>2</sup>
<b>Surface en non vinicole</b>	0 m <sup>2</sup>
<b>Surface plantée totale</b>	3'764.3 ha
<b>Surface en reconstitution</b>	7.2 ha
<b>Surface totale</b>	3'771.5 ha

<b>Nombre de cépages blancs</b>	44
<b>Nombre de cépages rouges</b>	53

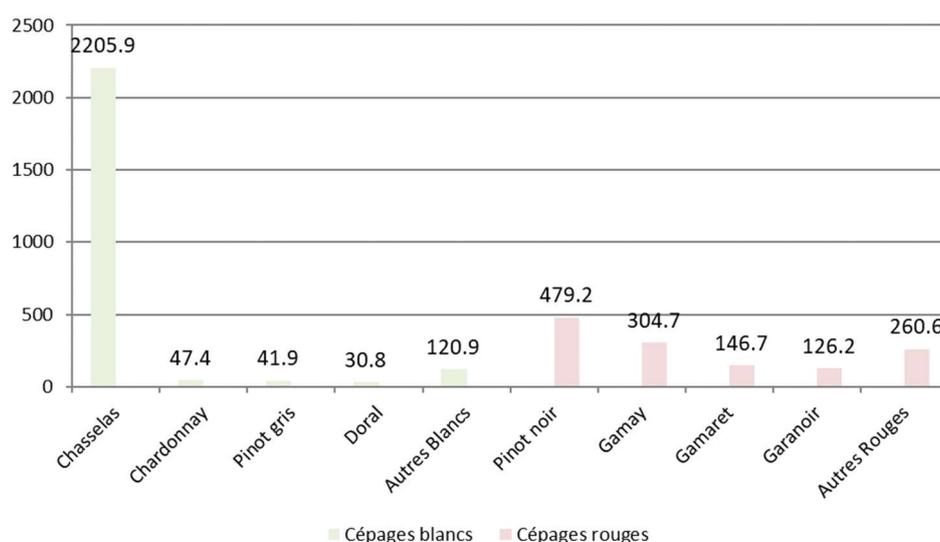
Les nombres de cépages indiqués ne tiennent pas compte des surfaces-cépages arrachées (en revanche le non vinicole et le non commercial sont pris en compte).

## Surfaces des principaux cépages

Cépages	Surfaces blancs [ha]	Surfaces rouges [ha]	% surface en blanc	% surface en rouge	% surface totale
Chasselas	2'205.9		90.1		58.6
Pinot noir		479.2		36.4	12.7
Gamay		304.7		23.1	8.1
Gamaret		146.7		11.1	3.9
Garanoir		126.2		9.6	3.4
Merlot		82.8		6.3	2.2
Chardonnay	47.4		1.9		1.3
Pinot gris	41.9		1.7		1.1
Galotta		35.0		2.7	0.9
Doral	30.8		1.3		0.8
Divico		26.6		2.0	0.7
Sauvignon blanc	21.8		0.9		0.6
Viognier	19.1		0.8		0.5
Cabernet franc		17.9		1.4	0.5
Syrah		15.6		1.2	0.4
Pinot blanc	14.9		0.6		0.4
Mara		14.2		1.1	0.4
Diolinoir		12.8		1.0	0.3
Gamay Plant Robert		9.6		0.7	0.3
Gewürztraminer	8.6		0.4		0.2
Pinot Salvagnin (Servagnin)		7.5		0.6	0.2
Muscat Ottonel	6.0		0.2		0.2
Charmont	5.9		0.2		0.2
Malbec		5.7		0.4	0.2
Müller Thurgau	5.1		0.2		0.1
Savagnin blanc	4.9		0.2		0.1
Altesse	4.5		0.2		0.1
Dakapo		4.2		0.3	0.1
Autres Blancs	30.3		1.2		0.8
Autres Rouges		28.8		2.2	0.8
<b>Totaux</b>	<b>2'447.0</b>	<b>1'317.3</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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

Graphique par cépage/couleur



L'axe vertical contient des surfaces [ha].

## Surfaces par région et par cépage (principaux cépages)

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

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	1183.2	30.8	21.6	24.1	13.5	11.4	46.8	1'331.4	54.4
Lavaux	494.8	5.4	5.5	1.7	3.9	5.1	12.0	528.5	21.6
Chablais	363.2	3.0	5.9	2.4	2.4	1.8	6.3	384.9	15.7
Bonvillars	51.8	4.3	4.9	1.2	0.9	0.1	5.7	68.9	2.8
Dézaley GC	46.2	0.0	0	0	0.1	0.0	0.1	46.5	1.9
Côtes-de-l'Orbe	31.1	2.7	1.3	1.1	0.2	0.4	6.4	43.4	1.8
Vully	19.9	1.1	2.7	0.3	0.6	0.2	2.7	27.5	1.1
Calamin GC	15.8	0	0	0	0.1	0.1	0.0	15.9	0.7
Dézaley Marsens GC	8.0	0	0	0	0	0.0	0.0	8.1	0.3
<b>Total blancs</b>	<b>2'205.9</b>	<b>47.4</b>	<b>41.9</b>	<b>30.8</b>	<b>21.8</b>	<b>19.1</b>	<b>80.1</b>	<b>2'447.0</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	201.6	167.9	82.1	68.3	45.8	21.0	63.8	650.7	49.4
Lavaux	81.8	30.3	17.5	11.9	12.2	3.9	34.8	192.4	14.6
Chablais	80.4	31.4	17.6	10.0	13.4	5.1	23.2	181.1	13.7
Côtes-de-l'Orbe	33.4	49.3	14.3	17.9	4.1	1.6	10.3	131.1	10.0
Bonvillars	59.9	21.4	12.4	16.4	3.7	2.7	3.9	120.4	9.1
Vully	20.5	3.6	2.5	1.6	1.4	0.6	4.2	34.3	2.6
Dézaley GC	1.5	0.7	0.4	0.0	2.2	0.0	2.3	7.1	0.5
Dézaley Marsens GC	0.3	0.1	0.0	0.0	0.3	0	0.1	0.7	0.1
Calamin GC	0	0	0	0	0.1	0	0.3	0.3	0.0
<b>Total rouges</b>	<b>479.2</b>	<b>304.7</b>	<b>146.7</b>	<b>126.2</b>	<b>82.8</b>	<b>35.0</b>	<b>142.9</b>	<b>1'317.3</b>	<b>100</b>

**Surfaces viticoles par région et communes**

Région	Total [ha]	Total [%]
La Côte	1'982.0	52.7
Lavaux	720.8	19.1
Chablais	566.0	15.0
Bonvillars	189.3	5.0
Côtes-de-l'Orbe	174.4	4.6
Vully	61.8	1.6
Dézaley GC	53.7	1.4
Calamin GC	16.3	0.4
Dézaley Marsens GC	8.7	0.2
<b>Total</b>	<b>3'764.3</b>	<b>100</b>

Commune	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% (de la surface totale)
Bourg-en-Lavaux	212.1	51.3	263.4	7.0
Gilly	105.8	45.2	150.9	4.0
Yvorne	119.8	29.7	149.5	4.0
Perroy	107.4	20.6	128.0	3.4
Aigle	105.8	21.3	127.0	3.4
Mont-sur-Rolle	110.4	16.4	126.8	3.4
Ollon	74.9	45.9	120.8	3.2
Aubonne	96.6	21.5	118.1	3.1
Lutry	83.1	31.6	114.6	3.0
Chardonne	71.7	31.6	103.3	2.7
Bex	41.9	61.1	103.0	2.7
Begnins	59.0	37.9	96.9	2.6
Féchy	71.1	4.3	75.4	2.0
Puidoux	61.6	13.5	75.1	2.0
Essertines-sur-Rolle	52.5	12.1	64.6	1.7
Echichens	26.6	36.6	63.2	1.7
Vully-les-Lacs	27.5	34.3	61.8	1.6
Yens	30.2	28.1	58.4	1.6
Allaman	37.0	20.5	57.4	1.5
Villeneuve (VD)	35.5	20.1	55.6	1.5
Etoy	37.0	14.9	51.9	1.4
Founex	15.2	36.1	51.3	1.4
Luins	41.5	8.2	49.7	1.3
Concise	18.9	29.9	48.8	1.3
Tartegnin	34.2	12.9	47.1	1.3
Gland	30.1	15.3	45.4	1.2
Lavigny	31.8	13.6	45.4	1.2
Arnex-sur-Orbe	14.7	29.8	44.4	1.2
Blonay - Saint-Légier	25.5	16.2	41.7	1.1
Bougy-Villars	34.5	2.9	37.4	1.0
Denens	20.8	16.0	36.7	1.0
Bonvillars	18.9	16.9	35.9	1.0
Saint-Prex	23.9	10.9	34.8	0.9
Nyon	17.5	16.7	34.2	0.9
Lonay	20.1	13.8	33.8	0.9
Bursins	24.4	7.7	32.1	0.9
Morges	17.8	14.2	32.0	0.9
Montreux	21.5	10.5	31.9	0.8
Saint-Livres	19.5	10.8	30.3	0.8
Saint-Saphorin (Lavaux)	19.6	10.1	29.7	0.8
Coinsins	3.1	26.5	29.6	0.8
Chexbres	21.8	7.1	28.8	0.8
Champagne	6.3	21.2	27.4	0.7
Corcelles-près-Concise	6.9	19.9	26.8	0.7
Orbe	9.1	17.6	26.7	0.7
Bursinel	21.9	4.9	26.7	0.7
Duillier	16.9	9.5	26.4	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)	12.0	12.1	24.1	0.6
Commugny	8.0	15.7	23.8	0.6
Rances	2.4	19.9	22.3	0.6
La Tour-de-Peilz	12.5	9.2	21.7	0.6
Lully (VD)	12.0	9.4	21.4	0.6
Corsier-sur-Vevey	16.4	4.5	20.9	0.6
Chigny	10.6	10.0	20.6	0.5
Rivaz	16.2	4.0	20.2	0.5
Dully	12.4	7.7	20.1	0.5
Hautemorges	8.3	11.4	19.6	0.5

Suite page suivante

Corseaux	16.4	2.7	19.1	0.5
Vinzel	18.3	0.2	18.5	0.5
Crans (VD)	10.7	7.4	18.2	0.5
Villars-sous-Yens	9.6	6.6	16.2	0.4
Lussy-sur-Morges	10.1	4.1	14.2	0.4
Bremblens	2.3	11.9	14.2	0.4
Echandens	8.1	6.0	14.2	0.4
Champvent	2.3	11.3	13.6	0.4
Rolle	7.9	5.1	12.9	0.3
Denges	9.1	3.5	12.6	0.3
Signy-Avenex	7.0	5.4	12.4	0.3
Vich	7.0	5.0	12.0	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	2.6	6.7	9.3	0.2
Pully	5.0	4.3	9.2	0.2
Grandson	1.0	7.9	8.9	0.2
Prangins	5.7	3.1	8.8	0.2
Eysins	3.2	5.4	8.6	0.2
Préverenges	5.1	3.5	8.6	0.2
Givrins	4.6	4.0	8.5	0.2
Coppet	3.5	3.9	7.5	0.2
Genolier	3.0	4.1	7.1	0.2
Chavornay	1.3	5.6	6.9	0.2
Corbeyrier	6.3	0.6	6.8	0.2
Buchillon	3.4	3.1	6.4	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
Suscévoz	0.3	3.9	4.3	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	3.5	4.1	0.1
Jongny	3.1	0.6	3.8	0.1
Vaux-sur-Morges	1.0	2.2	3.2	0.1
Clarmont	2.3	0.8	3.1	0.1
Trélex	0.6	2.5	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
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
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
Roche (VD)	0.3	0.4	0.7	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
Prilly	0.1	0.1	0.2	0.0

*Suite page suivante*

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
Treycovagnes	0.0	0.1	0.1	0.0
Suchy	0.0	0.1	0.1	0.0
Oron	0.0	0.0	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>2'447.0</b>	<b>1'317.3</b>	<b>3'764.3</b>	<b>100</b>

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

## 2. Récolte – encavage par cépage

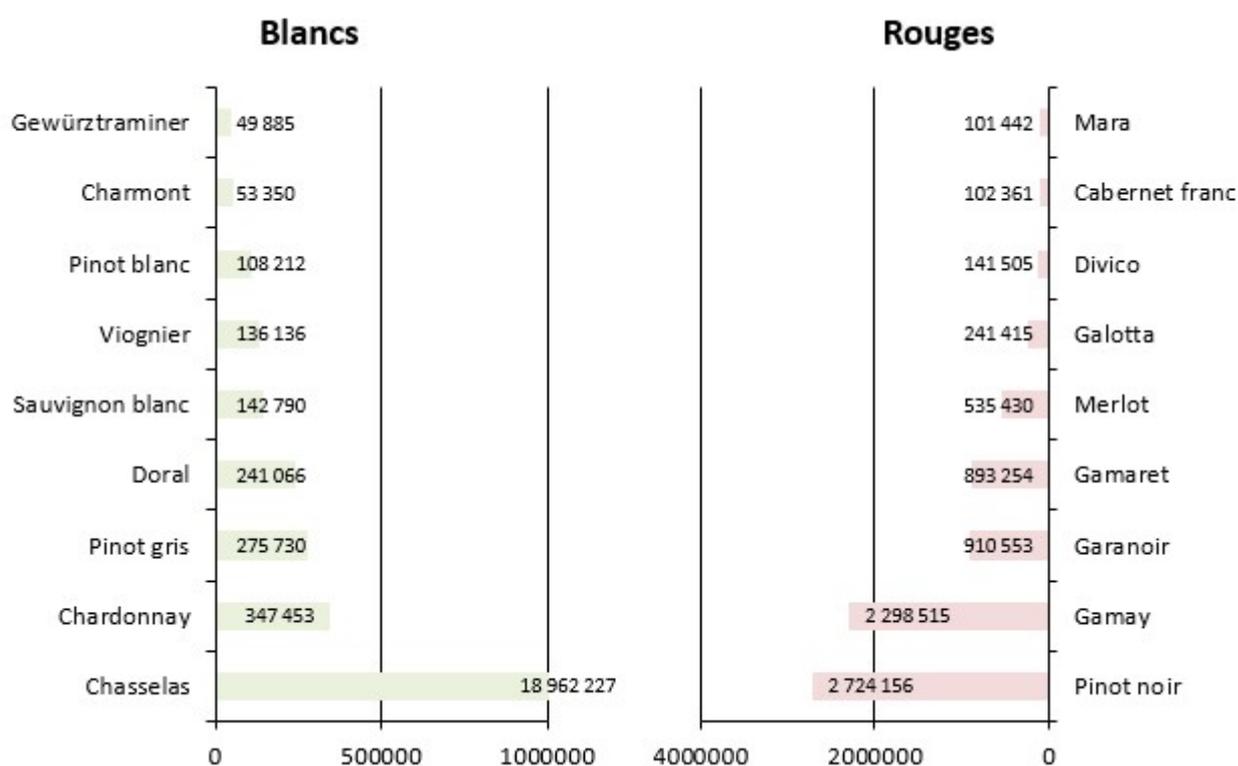
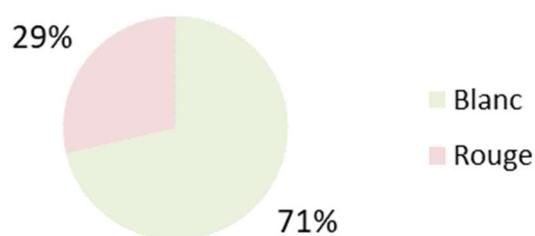
Cépages	Quantité blanc [Kg]	Quantité rouge [Kg]	Teneur en sucre [°Oe]	Rendement [kg/m <sup>2</sup> ]	Quantité blanc [%]	Quantité rouge [%]	Quantité totale [%]
Chasselas	18'962'227	0	73.3	0.87	92.64	0.00	65.93
Pinot noir	0	2'724'156	89.8	0.57	0.00	32.85	9.47
Gamay	0	2'298'515	83.1	0.76	0.00	27.71	7.99
Garanoir	0	910'553	86.9	0.72	0.00	10.98	3.17
Gamaret	0	893'254	86.8	0.60	0.00	10.77	3.11
Merlot	0	535'430	89.0	0.64	0.00	6.46	1.86
Chardonnay	347'453	0	86.4	0.74	1.70	0.00	1.21
Pinot gris	275'730	0	90.6	0.65	1.35	0.00	0.96
Galotta	0	241'415	89.2	0.67	0.00	2.91	0.84
Doral	241'066	0	82.8	0.78	1.18	0.00	0.84
Sauvignon blanc	142'790	0	87.4	0.64	0.70	0.00	0.50
Divico	0	141'505	86.1	0.52	0.00	1.71	0.49
Viognier	136'136	0	83.8	0.71	0.67	0.00	0.47
Pinot blanc	108'212	0	86.8	0.73	0.53	0.00	0.38
Cabernet franc	0	102'361	88.2	0.57	0.00	1.23	0.36
Mara	0	101'442	89.2	0.70	0.00	1.22	0.35
Diolinoir	0	85'011	88.6	0.65	0.00	1.02	0.30
Gamay Plant Robert	0	72'245	87.2	0.74	0.00	0.87	0.25
Syrah	0	71'201	88.2	0.46	0.00	0.86	0.25
Charmont	53'350	0	76.2	0.90	0.26	0.00	0.19
Gewürztraminer	49'885	0	91.1	0.57	0.24	0.00	0.17
Muscat Ottonel	45'908	0	80.3	0.77	0.22	0.00	0.16
Pinot Salvagnin (Servagnin)	0	34'206	93.0	0.46	0.00	0.41	0.12
Malbec	0	33'994	87.2	0.61	0.00	0.41	0.12
Müller Thurgau	31'167	0	79.2	0.63	0.15	0.00	0.11
Chenin blanc	26'605	0	86.6	0.74	0.13	0.00	0.09
Altesse	26'486	0	86.1	0.59	0.13	0.00	0.09
Cépage expérimental rouge hors liste	0	25'651	83.6	0.69	0.00	0.31	0.09
Dakapo	0	23'017	80.5	0.54	0.00	0.28	0.08
Johanniter	21'667	0	88.9	0.70	0.11	0.00	0.08
Autres cépages blancs	143'294	0	86.8	0.50	0.00	0.00	0.00
Autres cépages rouges	0	126'615	87.2	0.51	0.00	0.00	0.00
<b>Totaux/moyenne</b>	<b>20'611'976</b>	<b>8'420'571</b>	<b>78.0</b>	<b>0.77</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

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.

Utilisation non alcoolique – cépages blancs - quantité [Kg]	24'224 kg
Utilisation non alcoolique – cépages rouges - quantité [Kg]	1'936 kg
Quantité totale [Kg] - cépages blancs	20'611'976 kg
Quantité totale [Kg] - cépages rouges	8'420'571 kg
Quantité totale [Kg]	29'032'547 kg

Part de l'encépagement,  
en %



L'axe horizontal est exprimé en kg.

## 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>	5'057'875	2'271'118	7'328'993	25.24
<b>AOC Grand Cru</b>	13'779'186	5'550'063	19'329'249	66.58
<b>1er Grand Cru</b>	129'780	5'595	135'375	0.47
<b>Total classe 1 AOC</b>	<b>18'966'841</b>	<b>7'826'776</b>	<b>26'793'617</b>	<b>92.37</b>
Classe 2 VDP	1'613'858	589'501	2'203'359	7.60
Classe 3 VDT	7'053	2'358	9'411	0.03
<b>Total encavage</b>	<b>20'587'752</b>	<b>8'418'635</b>	<b>29'006'387</b>	<b>100.00</b>

L'utilisation non alcoolique ne figure pas dans ce tableau.

## 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	623'665	52'829	676'494	2.3
Aubonne	432'313	105'522	537'835	1.9
Begnins	351'745	236'501	588'246	2.0
Bex	223'698	279'236	502'934	1.7
Bonvillars	428'440	761'655	1'190'095	4.1
Bursinel	282'023	78'762	360'785	1.2
Calamin Grand cru	153'675	2'172	155'847	0.5
Chardonne	680'207	178'180	858'387	3.0
Coteau de Vincy	323'891	142'676	466'567	1.6
Côtes-de-l'Orbe	340'346	821'272	1'161'618	4.0
Dézaley Grand cru	300'224	44'285	344'509	1.2
Dézaley Marsens Grand Cru	61'160	198	61'358	0.2
Epesses	1'239'111	220'960	1'460'071	5.0
Féchy	1'541'990	63'189	1'605'179	5.5
Luins	649'107	137'221	786'328	2.7
Lutry	437'803	154'168	591'971	2.0
Montreux ou Vevey	517'501	257'916	775'417	2.7
Mont-sur-Rolle	1'516'981	219'370	1'736'351	6.0
Morges	2'642'569	1'559'924	4'202'493	14.5
Nyon	892'016	937'379	1'829'395	6.3
Ollon	295'145	136'647	431'792	1.5
Perroy	563'900	194'078	757'978	2.6
Saint-Saphorin	951'288	279'335	1'230'623	4.2
Tartegnin	782'933	276'354	1'059'287	3.6
Villeneuve	295'475	117'194	412'669	1.4
Villette	894'109	182'213	1'076'322	3.7
Vinzel	356'452	56'460	412'912	1.4
Vully	200'108	222'390	422'498	1.5
Yvorne	859'186	103'095	962'281	3.3
<b>Total</b>	<b>18'837'061</b>	<b>7'821'181</b>	<b>26'658'242</b>	<b>99.5</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).

### 3. Structure des exploitations

#### Surfaces en fonction du mode de culture

<b>Surface de vigne en culture bio certifiée [ha]</b>	592.0 ha
<b>Surface de vigne en culture avec PER [ha]</b>	1'953.0 ha
<b>Surface de vigne en culture sans PER [ha]</b>	1'214.0 ha

#### 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
2021	3	15	56	195	77	78	83	133	781	1'421
2022	3	14	61	193	70	77	80	137	735	1'370
2023	4	13	62	187	74	77	73	129	722	1'341
2024	4	14	63	177	75	76	73	126	683	1'291

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

<b>Surface totale plantée [ha]</b>	3'753 ha
<b>Nombre d'exploitations</b>	1'291
<b>Surface moyenne par exploitation [ha]</b>	2.9 ha

#### Surfaces en ha et % en fonction du système de conduite de la vigne

Selon les déclarations des viticulteurs.

Système de conduite de la vigne	Surface [ha]	Surface [%]	Nombre d'exploitations*
Guyot mi-haute	2'829.6	75.3	1'016
Guyot basse	350.8	9.3	397
Cordon permanent mi-haute	328.3	8.7	338
Cordon permanent basse	129.4	3.4	138
Gobelet	87.3	2.3	264
Haute	33.5	0.9	22
Lyre	1.0	0.0	2
<b>Total</b>	<b>3'759.9</b>	<b>100</b>	

\* nombre d'exploitations ayant au moins une surface-cépage comptée

## Surfaces en ha et % en fonction de la couverture du sol

Selon les déclarations des viticulteurs.

Couverture de sol	Surface [ha]	Surface [%]	Nombre d'exploitations*
enherbement permanent	1'439.4	38.2	921
70% enherbement	1'396.5	37.1	553
100% enherbement	620.3	16.5	263
35% enherbement	186.8	5.0	230
0% enherbement	121.3	3.2	211
Paillage	0.0	0.0	1
<b>Total</b>	<b>3'764.3</b>	<b>100</b>	

\* nombre d'exploitations ayant au moins une surface-cépage comptée

\* nombre d'exploitations ayant au moins une surface-cépage comptée

## Surfaces en ha et % en fonction de la technique d'entretien sous le rang

Selon les déclarations des viticulteurs.

Technique d'entretien sous le rang	Surface [ha]	Surface [%]	Nombre d'exploitations*
Désherbage chimique	1796.6	47.7	787
Désherbage mécanique	1265.1	33.6	486
Désherbage mécanique et chimique combiné	697.4	18.5	514
Désherbage thermique	5.2	0.1	8
<b>Total</b>	<b>3'764.3</b>	<b>100</b>	

\* nombre d'exploitations ayant au moins une surface-cépage comptée

## 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
2021	7	7	23	71	192	116	416
2022	9	13	39	93	175	85	414
2023	9	16	41	99	163	82	410
2024	6	11	31	90	157	75	370

Quantités toutes classes confondues.

## Nombre d'encaveurs par classe

Classe	Nombre d'encaveurs*	Quantités [Kg]	Quantités [%]
<b>Classe 1 AOC</b>	364	24'926'831	91.8
<b>Classe 2 – Vin de pays</b>	103	2'203'359	8.1
<b>Classe 3 – Vin de table</b>	6	9'411	0.0
<b>Utilisation non alcoolique</b>	20	26'160	0.1

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

<b>Nombre d'encaveurs situés hors du canton</b>	17
<b>Quantités encavées hors canton [Kg]</b>	373'948 kg