

# Contrôle officiel de la vendange

## 2021



Régis Colombo / [www.regiscolombo.ch](http://www.regiscolombo.ch)

## TABLE DES MATIERES

<b>I</b>	<b><u>Introduction</u></b>	<b>Page</b>
	• Année viticole 2021	1 - 2
	• Commentaires relatifs à l'encépagement	3
	• Commentaires relatifs à l'encavage	3-4
<b>II</b>	<b><u>Encépagement</u></b>	
	• Encépagement par cépage et région viticole	5
	• Graphique de la répartition de l'encépagement par cépage	6
	• Encépagement par commune	7
	• Évolution de l'encépagement de 2011 à 2021	8
	• Graphique de l'évolution de l'encépagement de 2011 à 2021	9
<b>III</b>	<b><u>Résultats de l'encavage</u></b>	
	• Encavage par cépage	10
	• Graphiques de l'encavage par cépage	11
	• Encavage par classe et cépage	12
	• Encavage par classe et AOC	13
	• Rendement des cépages à l'unité de surface	14
	• Évolution de l'encavage de 1980 à 2021	15
	• Diagramme de l'évolution de l'encavage de 2001 à 2021	16
<b>IV</b>	<b><u>Exigences légales</u></b>	
	• Exigence en matière de teneur naturelle en sucre	17
	• Normes de limitation de la production	18

NB: Les erreurs ou omissions demeurent entièrement réservées au niveau des statistiques publiées dans le présent rapport.  
Par ailleurs, les différences pouvant apparaître entre les totaux généraux et de détail sont dues aux arrondis

## Une année viticole compliquée pour les vignerons.nes

Après un hiver relativement chaud, la saison viticole a débuté avec le débourrement de la vigne aux alentours du 15 avril, soit avec un retard de quelques jours sur la moyenne de ces dernières années. Une nette baisse des températures durant une semaine, a provoqué des dégâts de gel de printemps localisés dans les zones les plus sensibles du canton. La suite de la saison est restée plus fraîche et pluvieuse que la moyenne. La floraison s'est déroulée dès le 19 juin et a été accompagnée de fortes précipitations. Une pression de mildiou exceptionnelle a provoqué, dans certains cas, des pertes de récolte importantes. Les vendanges se sont déroulées à partir de la seconde semaine d'octobre, sous un soleil retrouvé et des températures clémentes. Cette fin de saison, au climat particulièrement estival, a permis une récolte modeste, mais présentant une qualité prometteuse.

### Un printemps qui s'est fait attendre

Le début d'année, plutôt chaud, avec notamment un mois de **février** montrant une température moyenne de +2.5 °C par rapport à la moyenne de 1991 – 2020, a provoqué un réveil très précoce de la vigne. Le débourrement a été observé autour du 15 **avril** et une sortie précoce des bourgeons d'hiver met la vigne en danger lorsque les températures matinales s'approchent de 0°C. Ainsi, le refroidissement de la fin avril a provoqué quelques dégâts de gel printanier, parfois importants, mais localisés aux zones habituellement touchées. Le mois de **mai**, avec ses températures inférieures de 2.5 °C par rapport à la moyenne 1991 – 2020, et ses nombreuses pluies, a engendré un gros retard sur le développement de la vigne. Le retard accumulé s'est finalement établi à plus de 15 jours par rapport à la norme des trente dernières années.

### Une floraison bien arrosée...

La vigne est arrivée au stade de la floraison dès le 19 **juin** avec un retard toujours aussi important. Cette étape cruciale de la physiologie de la vigne s'est étalée sur plus de 12 jours dans des conditions d'humidité et de chaleur plutôt défavorables, il en a résulté un taux de nouaison localement faible. Les pluies journalières ont favorisé une pression du **mildiou** d'une rare intensité coïncidant avec un stade où la vigne est très sensible. La récolte de certaines parcelles, plantées avec des cépages sensibles comme le Merlot, a été complètement détruite par le champignon.

Le retour de températures saisonnières plus chaudes a provoqué une croissance exponentielle de la vigne, qui a rapidement doublé sa surface foliaire. Les nouvelles feuilles, non protégées, sont très sensibles au mildiou. Or, les conditions météorologiques très pluvieuses de cette fin juin n'ont permis la protection phytosanitaire que lors de rares fenêtres de temps sec. Cette importante croissance végétative a également rendu le travail des effeuilles (effeuillage, palissage et dégagement de la zone des grappes) difficile. Ainsi, toutes ces mesures prophylactiques n'ont parfois pas pu se réaliser à temps.

### La véraison retardée par le froid

Après un mois de **juillet** nettement plus froid que la moyenne, la fin de saison a vu le retour du soleil et de températures plus clémentes. La véraison a débuté un peu avant la **mi-août**, qui a confirmé le retard de 15 jours sur les années précédentes. Le retour d'un climat moins pluvieux s'est conjugué avec une installation tardive de l'**oïdium**, mais ces alertes ont été dans la plupart des cas maîtrisées. Avec un mois de **septembre** chaud et ensoleillé, la vigne a pu partiellement rattraper son retard. Ces conditions météorologiques ont écarté tout risque de **pourriture grise** et, pour la première fois de la saison, laissé entrevoir la possibilité d'une récolte de qualité.

### Un premier foyer de *Flavescence dorée* sur le territoire genevois

La flavescence dorée est la maladie de la vigne la plus grave connue à ce jour en Europe. Son installation au nord des Alpes est depuis quelques années avérée. Elle s'étend désormais du Tessin à l'arc lémanique, en passant par le Valais central. Il s'agit d'une **maladie de quarantaine**, dont l'annonce des ceps atteints et la lutte sont obligatoires. Attendue à Genève depuis quelques années, après les cantons du Tessin (2004), Vaud (2015) et Valais (2016), le 11 octobre 2021, le service de virologie et phytoplasmiologie d'Agroscope à Changins a confirmé la présence d'un premier cep positif à la Flavescence dorée (FD+) dans le vignoble de Dardagny. Un périmètre de lutte obligatoire définit par l'Ordonnance fédérale sur la santé des végétaux (OSaVé) va être mis en place pour 2022 et 2023 par le service de l'agronomie (SAgr). Il comprend notamment l'application de deux insecticides d'origine naturelle (Pyréthrine) pour lutter contre l'insecte vecteur. La date de ces deux traitements seront ordonnés par le SAgr.

Le SAgr a contrôlé 42 ha de vignes âgées de moins de 6 ans sur le territoire du canton. En effet, nous estimons probable que l'apparition de la maladie sur le canton soit liée à du matériel végétal utilisé lors de nouvelles plantations. Notons que le géoréférencement des parcelles viticoles, via la nouvelle application VV20, et les renseignements obtenus facilitent la planification des contrôles.

### Des vendanges sous le soleil

Après un mois de septembre généreux en soleil et en températures moyennes journalières au-dessus de 20 °C, les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. La date de vendange a même pu être avancée de près de 10 jours par rapport aux premières prévisions. La récolte a généralement débuté dans la seconde semaine du mois d'**octobre** et les raisins destinés à l'élaboration de mousseux 7 jours plus tôt. Bien que les quantités soient faibles, les vins issus de ce millésime sont prometteurs. Des structures affirmées, une finesse et de remarquables typicités de cépages, ainsi que de l'élégance sont les principales caractéristiques d'un millésime 2021 de bonne qualité.

Suite aux modifications des dispositions fédérales, le contrôle de la vendange est désormais réalisé en kilos au lieu de litres. En 2021, il a donc été récolté 9'563'259 kilos correspondant à environ 6'981'179 litres (tableau 1). Il s'agit du second plus petit millésime jamais enregistré. Il faut remonter à 2017 pour trouver des quantités encavées aussi faibles dues à un gel de printemps mémorable.

*Tableau 1: Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table). Les quantités en hectolitres ci-dessous pour les années 2020 et 2021 sont issues d'un calcul avec un taux de conversion de 0.73 l/kg pour tous les cépages.*

	2017		2018		2019		2020			2021		
	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl (estimés)
Chasselas	75	19'870	79	29'266	75	26'892	77	2'796'671	20'975	72	2'496'937	18'228
Gamay	91	17'509	95	28'471	92	20'377	93	2'839'218	21'294	87	2'286'512	16'692
Pinot noir	94	7'023	99	8'918	95	7'750	98	905'442	6'790	89	953'248	6'959
Chardonnay	91	3'690	91	6'864	92	5'117	89	739'192	5'174	86	723'783	5'284
Gamaret	97	4'854	105	5'983	99	6'102	96	803'611	5'625	92	702'150	5'126
Merlot	99	2'423	104	2'757	99	2'588	96	347'552	2'432	91	255'526	1'865
Blancs	82	31'941	85	47'471	81	42'553	83	4'906'939	35'745	79	4'550'071	33'216
Rouges	94	36'920	98	53'370	94	42'985	94	5'769'074	42'257	89	5'013'188	36'596
<b>Total</b>	<b>88</b>	<b>68'861</b>	<b>92</b>	<b>100'842</b>	<b>88</b>	<b>85'538</b>	<b>89</b>	<b>10'676'013</b>	<b>78'002</b>	<b>84</b>	<b>9'563'259</b>	<b>69'812</b>
<b>Rendement en litres/m<sup>2</sup></b>	0.49		0.72		0.61		0.56			0.51		

Florian Favre  
Ingénieur Œnologue

## Commentaires sur l'encépagement et l'encavage

### Encépagement du vignoble genevois

#### **Baisse de la surface exploitée (1'377 ha / -1.14 %)**

La surface viticole totale, y compris le vignoble sis en France voisine ayant droit à l'AOC Genève, est en baisse par rapport à l'année dernière. En effet, elle s'est réduite très précisément de 15.94 ha (-1.14 %) pour s'établir à 1'376.63 ha. Il s'agit du 3<sup>ème</sup> plus fort recul de ces quarante dernières années, après 2014 (-24 ha / -1,67 %) et 2020 (-16.07 ha / -1,14 %).

#### **Evolution des cépages blancs (603 ha / 43.83 %)**

La surface des cépages blancs diminue de 7.29 ha (-1.19 %). C'est encore une fois le Chasselas qui enregistre la plus forte régression (-11.05 ha / -3.93 %). Le recul du Riesling-sylvaner est également marqué (-1.7 ha / -10.14 %). Par contre, le Chardonnay (+1.35 ha / +1.18 %), le Sauvignon blanc (+1.19 ha / +3.03 %), le Muscat (+1.21 ha / +17.4 %) et les autres blancs (+4.9 ha / +4.9 %) s'inscrivent en progression.

#### **Evolution des cépages rouges (773 ha / 56.17%)**

Les cépages rouges sont également en régression de 8.65 ha (-1.10 %). Le Gamay est encore le plus en baisse (-9.43 ha / -3.11 %). Le Pinot noir diminue dans une moindre mesure (-1.61 ha / -1 %) ainsi que le Garanoir (-0.58 ha / -1.19 %). Le Divico fait lui une belle progression (+0.69 ha / +4.91%), tout comme le Galotta (+0.72 ha / +9.9 %) et la Syrah (+0.45 ha / +3.63 %). Les autres rouges complètent les cépages en augmentation (+1.09 ha / +5.72 %).

### Encavage de la vendange genevoise

La production est exprimée en kilogramme (kg) selon les nouvelles dispositions fédérales sur le contrôle de la vendange. **Afin de permettre tout de même de procéder à des comparaisons avec les années antérieures, les quantités encavées ont été transformées en litres selon un taux de conversion moyen de 0.73 l/kg. Les données en litres constituent donc des estimations.**

#### **Une production très faible**

La production totale de la vendange 2021 s'est établie de 9'563'259 kg. Convertie en litres, cela représente environ 6'981'179 litres, soit une récolte inférieure de 2'248'281 litres (-24.35 %) à la moyenne décennale de 9'229'460 litres. Cela en fait la deuxième plus petite récolte après 2017 de ces quarante dernières années.

## **Des rendements moyens bien inférieurs à une bouteille au m<sup>2</sup> (0.70 kg/m<sup>2</sup>, soit environ 0.50 l/m<sup>2</sup>)**

Le Riesling-sylvaner a été le cépage le plus productif avec 0.94 kg/m<sup>2</sup>, devant le Chasselas (0.92 kg/m<sup>2</sup>) et le Gamay (0.78 kg /m<sup>2</sup>). En terme de production, le chasselas est toutefois le cépage le plus produit avec 2'496'937 kg (26,11 % de l'ensemble de la récolte), suivi par le Gamay (2'286'512 kg / 23.91 %) et le Pinot noir (953'248 kg / 9.97 %), dont le rendement s'est établi 0.60 kg/m<sup>2</sup>. Les autres cépages, sauf l'Aligoté (0.78 kg/m<sup>2</sup>), présentent des rendements inférieurs à la moyenne générale de 0.70 kg/m<sup>2</sup>, laquelle correspond à quelque 0.51 litres par m<sup>2</sup>.

## **Encavage par classe de vin**

Avec 7'147'719 kg, la récolte destinée à être valorisée en appellation d'origine contrôlée (AOC) représente le 74.74 % de l'encavage, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 2'376'459 kg, ce qui correspond à 24.85 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 75.10 % et de 24.49 %.

Les AOC 1<sup>er</sup> crus forment une quantité de 330'278 kg, soit 3.46 % de l'ensemble des AOC. En 2020, cette proportion était de 4.19 %.

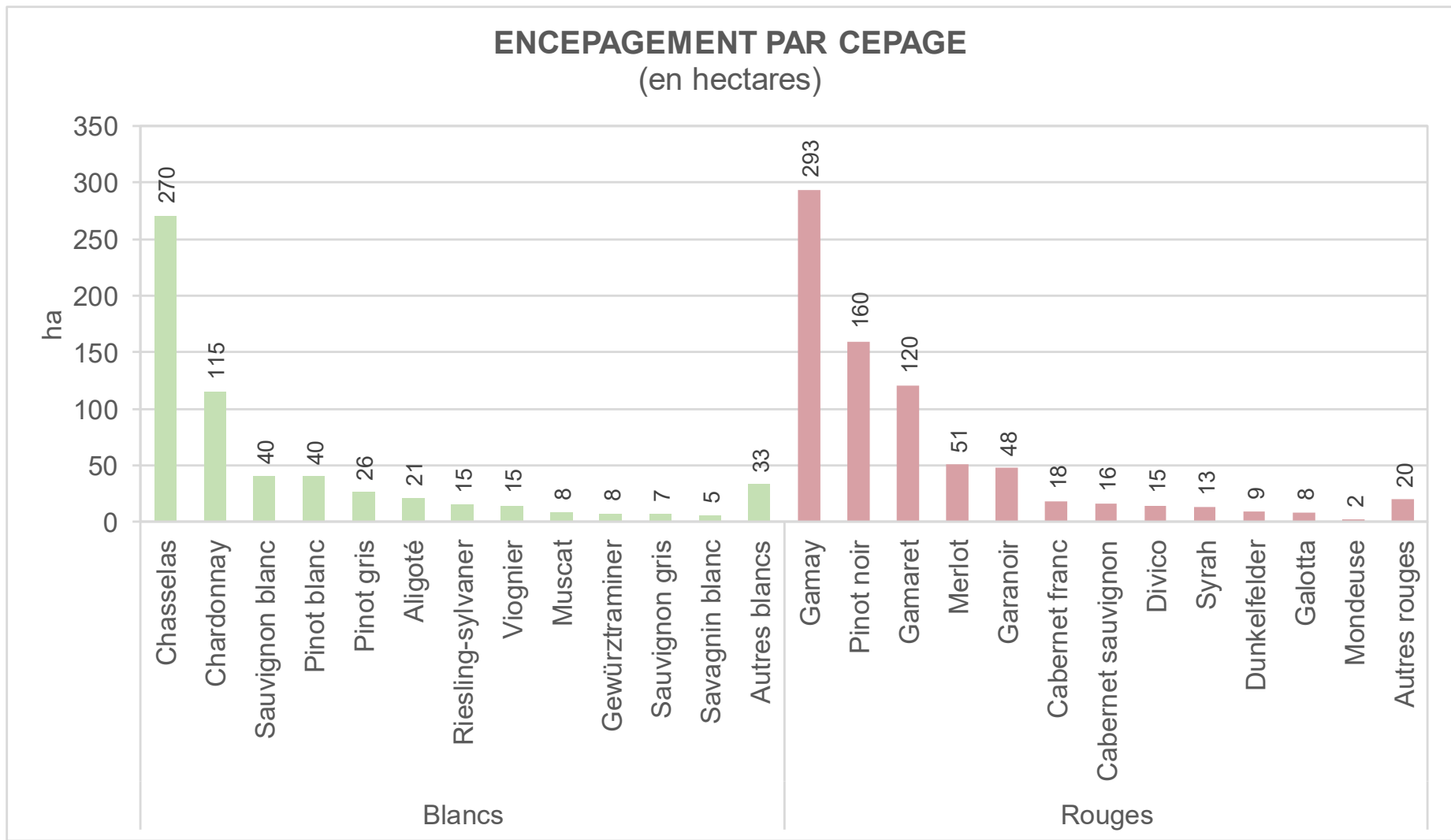
## **Teneur naturelle en sucre de la récolte 2021**

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de l'encavage 2021 dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 72.3° Oe, et le Gamay, avec 86.7° Oe, dépassent respectivement ces exigences de 10.4° Oe et 17 °Oe. Parmi les cépages principaux, le Malbec fait la meilleure moyenne de tous les vins avec 95.9°O: Pour les blancs, il est suivi par le Gewürztraminer (93.1°Oe) et le Sauvignon blanc (91.2° Oe) et pour les rouges par le Divico (92.9° Oe) et le Galotta (92.4° Oe).

Philippe Roux  
Secteur Services Généraux

## ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE ET REGION VITICOLE (en hectares et pourcentages)

Cépages	Arve-Lac	Arve-Rhône	Rive droite	France	Total	%
Chasselas	53.50	49.19	121.73	45.63	270.05	19.62
Chardonnay	16.41	15.22	71.35	11.85	114.82	8.34
Sauvignon blanc	5.00	8.48	25.93	0.99	40.40	2.93
Pinot blanc	5.71	10.35	23.53	0.12	39.72	2.89
Pinot gris	4.16	4.35	12.15	5.36	26.01	1.89
Aligoté	1.85	6.21	13.17	0.14	21.37	1.55
Riesling-sylvaner	2.80	2.56	9.69	0.00	15.05	1.09
Viognier	1.21	3.29	10.03	0.11	14.64	1.06
Muscat	1.73	1.59	4.84	0.00	8.16	0.59
Gewürztraminer	2.38	1.22	3.65	0.46	7.71	0.56
Sauvignon gris	1.25	0.00	5.72	0.23	7.20	0.52
Savagnin blanc	0.84	1.53	3.03	0.00	5.40	0.39
Autres blancs	6.73	3.99	20.26	1.80	32.78	2.38
<b>Total blancs</b>	<b>103.57</b>	<b>107.98</b>	<b>325.07</b>	<b>66.69</b>	<b>603.31</b>	<b>43.83</b>
<b>Cépages</b>	<b>Arve-Lac</b>	<b>Arve-Rhône</b>	<b>Rive droite</b>	<b>France</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
Gamay	42.98	68.25	155.08	27.00	293.31	21.31
Pinot noir	28.13	27.85	87.69	15.84	159.52	11.59
Gamaret	23.00	29.53	63.42	4.32	120.28	8.74
Merlot	7.82	7.04	34.72	1.17	50.76	3.69
Garanoir	11.49	7.93	27.43	1.13	47.97	3.48
Cabernet franc	0.62	3.95	13.46	0.12	18.15	1.32
Cabernet sauvignon	0.72	1.51	13.45	0.58	16.26	1.18
Divico	3.72	4.33	6.59	0.09	14.74	1.07
Syrah	1.28	3.24	7.77	0.55	12.83	0.93
Dunkelfelder	0.68	0.14	8.11	0.16	9.09	0.66
Galotta	2.86	1.40	3.59	0.11	7.97	0.58
Mondeuse	0.58	0.48	1.22	0.05	2.32	0.17
Autres rouges	5.33	5.58	9.01	0.21	20.13	1.46
<b>Total rouges</b>	<b>129.22</b>	<b>161.24</b>	<b>431.54</b>	<b>51.32</b>	<b>773.32</b>	<b>56.17</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>232.79</b>	<b>269.22</b>	<b>756.61</b>	<b>118.01</b>	<b>1'376.63</b>	<b>100.00</b>



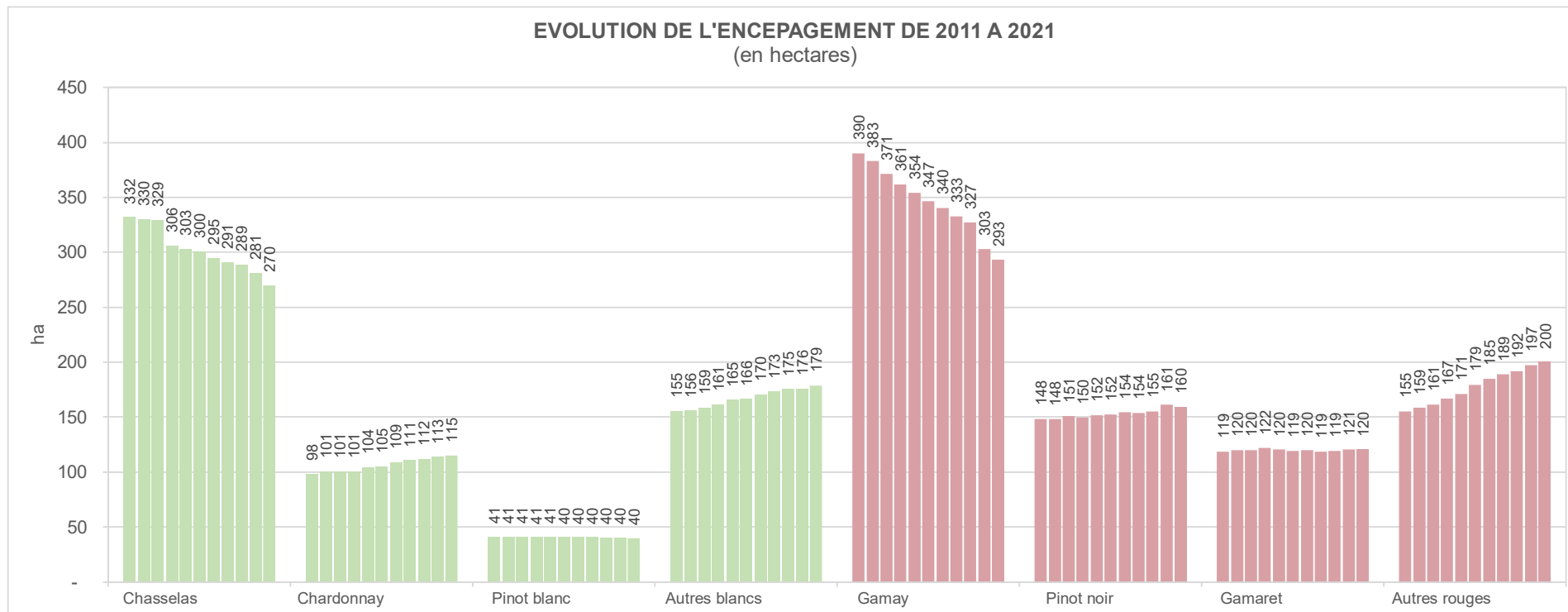


## ENCEPAGEMENT PAR COMMUNE (en hectares et pourcentages)

Communes	Cépages blancs	Cépages rouges	Total	%
<b>Suisse</b>				
Satigny	188.56	257.14	445.70	32.38
Dardagny	84.18	102.12	186.30	13.53
Bernex	38.44	52.35	90.79	6.59
Russin	37.79	48.82	86.62	6.29
Meinier	31.68	40.51	72.19	5.24
Soral	19.12	24.78	43.90	3.19
Jussy	16.00	21.23	37.24	2.70
Bardonnex	11.94	14.76	26.70	1.94
Choulex	10.69	14.06	24.74	1.80
Anières	11.83	12.32	24.15	1.75
Laconnex	7.27	15.95	23.22	1.69
Collonge-Bellerive	9.72	11.45	21.17	1.54
Avusy	4.44	14.30	18.74	1.36
Avully	8.10	9.93	18.03	1.31
Collex-Bossy	7.49	8.06	15.55	1.13
Hermance	5.33	8.28	13.62	0.99
Presinge	8.04	5.00	13.04	0.95
Confignon	3.10	8.44	11.53	0.84
Corsier (GE)	3.68	6.28	9.95	0.72
Perly-Certoux	2.57	6.59	9.16	0.67
Céligny	3.74	5.17	8.92	0.65
Veyrier	4.47	3.29	7.76	0.56
Chancy	2.75	4.25	7.00	0.51
Gy	3.22	2.95	6.18	0.45
Cologny	2.22	3.32	5.54	0.40
Plan-les-Ouates	2.15	2.85	5.00	0.36
Genthod	1.20	3.66	4.85	0.35
Vernier	1.00	3.48	4.48	0.33
Puplinge	0.45	3.43	3.88	0.28
Troinex	1.32	2.33	3.65	0.27
Bellevue	0.85	2.21	3.05	0.22
Cartigny	0.99	1.17	2.16	0.16
Aire-la-Ville	1.18	0.27	1.45	0.11
Vandoeuvres	0.71	0.37	1.08	0.08
Genève	0.26	0.60	0.86	0.06
Meyrin	0.00	0.28	0.28	0.02
Onex	0.12	0.00	0.12	0.01
<b>Total Suisse</b>	<b>536.62</b>	<b>722.00</b>	<b>1'258.62</b>	<b>91.43</b>
<b>France</b>				
Viry	32.49	20.34	52.83	3.84
Challex	24.49	15.57	40.05	2.91
Saint-Julien-en-Genevois	2.36	11.53	13.89	1.01
Veigy-Foncenex	3.03	1.74	4.77	0.35
Ferney-Voltaire	3.63	0.00	3.63	0.26
Ornex	0.00	2.14	2.14	0.16
Chens-sur-Léman	0.69	0.00	0.69	0.05
<b>Total France</b>	<b>66.69</b>	<b>51.32</b>	<b>118.01</b>	<b>8.57</b>
<b>Total général</b>	<b>603.31</b>	<b>773.32</b>	<b>1'376.63</b>	<b>100.00</b>

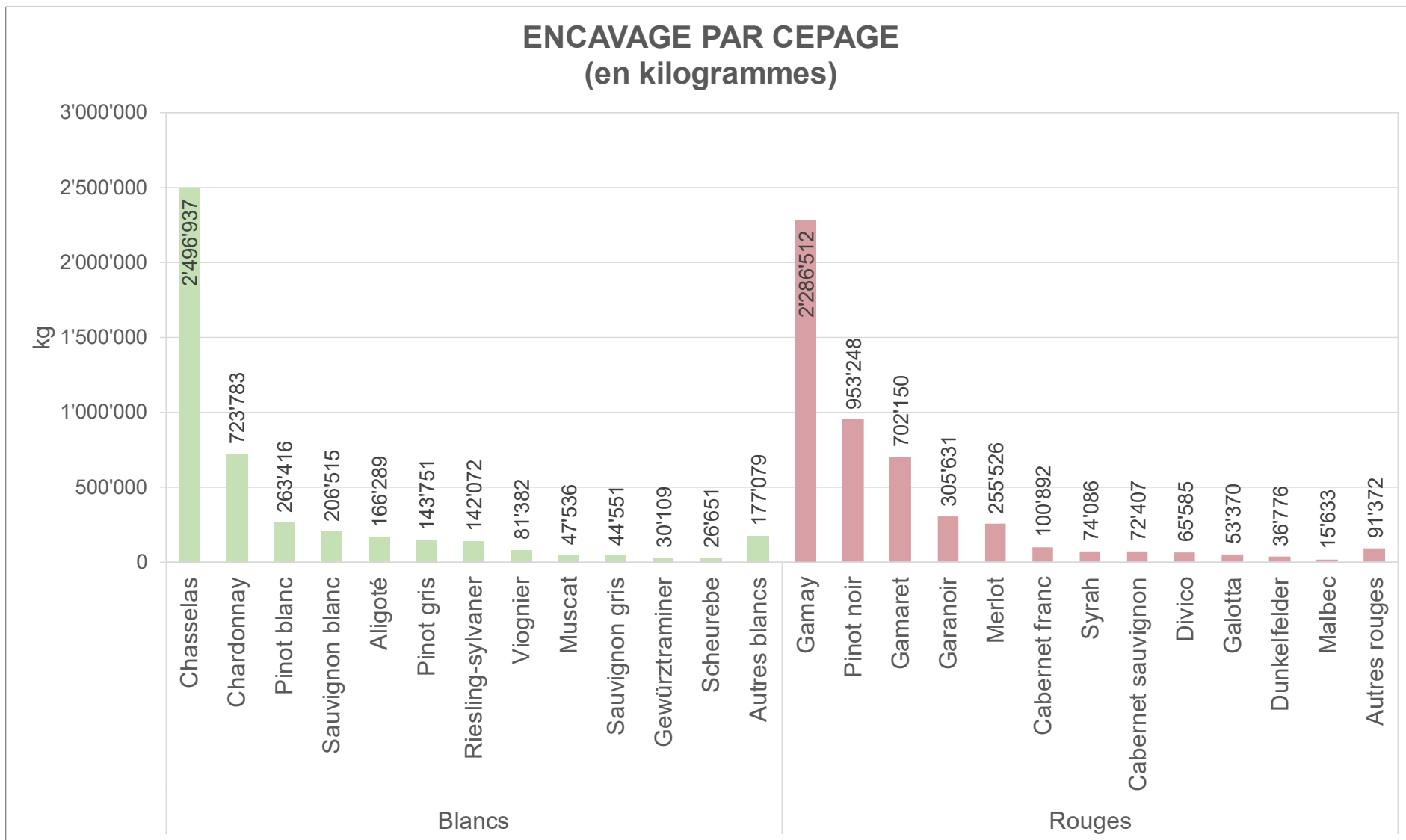
**EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE 2011 A 2021**  
(en hectares)

<b>Années Cépages</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Chasselas	332	330	329	306	303	300	295	291	289	281	270
Chardonnay	98	101	101	101	104	105	109	111	112	113	115
Pinot blanc	41	41	41	41	41	40	40	40	40	40	40
Autres blancs	155	156	159	161	165	166	170	173	175	176	179
<b>Total blancs</b>	<b>626</b>	<b>627</b>	<b>629</b>	<b>608</b>	<b>613</b>	<b>612</b>	<b>615</b>	<b>614</b>	<b>615</b>	<b>611</b>	<b>603</b>
Gamay	390	383	371	361	354	347	340	333	327	303	293
Pinot noir	148	148	151	150	152	152	154	154	155	161	160
Gamaret	119	120	120	122	120	119	120	119	119	121	120
Autres rouges	155	159	161	167	171	179	185	189	192	197	200
<b>Total rouges</b>	<b>812</b>	<b>809</b>	<b>804</b>	<b>799</b>	<b>797</b>	<b>798</b>	<b>800</b>	<b>794</b>	<b>793</b>	<b>782</b>	<b>773</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>1'438</b>	<b>1'436</b>	<b>1'433</b>	<b>1'408</b>	<b>1'410</b>	<b>1'410</b>	<b>1'415</b>	<b>1'409</b>	<b>1'409</b>	<b>1'393</b>	<b>1'377</b>



**ENCAVAGE PAR CEPAGE**  
(en kilogrammes, degrés Oechsle et pourcentages)

<b>Cépages</b>	<b>kg</b>	<b>°Oe moyen</b>	<b>%</b>
Chasselas	2'496'937	72.3	26.11
Chardonnay	723'783	86.0	7.57
Pinot blanc	263'416	85.5	2.75
Sauvignon blanc	206'515	91.2	2.16
Aligoté	166'289	84.1	1.74
Pinot gris	143'751	92.1	1.50
Riesling-sylvaner	142'072	81.4	1.49
Viognier	81'382	89.5	0.85
Muscat	47'536	79.4	0.50
Sauvignon gris	44'551	90.0	0.47
Gewürztraminer	30'109	93.1	0.31
Scheurebe	26'651	85.6	0.28
Autres blancs	177'079	88.9	1.85
<b>Total blancs</b>	<b>4'550'071</b>	<b>78.8</b>	<b>47.58</b>
Gamay	2'286'512	86.7	23.91
Pinot noir	953'248	88.7	9.97
Gamaret	702'150	92.2	7.34
Garanoir	305'631	89.1	3.20
Merlot	255'526	91.1	2.67
Cabernet franc	100'892	88.9	1.05
Syrah	74'086	84.6	0.77
Cabernet sauvignon	72'407	88.2	0.76
Divico	65'585	92.9	0.69
Galotta	53'370	92.4	0.56
Dunkelfelder	36'776	92.0	0.38
Malbec	15'633	95.9	0.16
Autres rouges	91'372	88.6	0.96
<b>Total rouges</b>	<b>5'013'188</b>	<b>88.5</b>	<b>52.42</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>9'563'259</b>	<b>83.9</b>	<b>100.00</b>



## ENCAVAGE PAR CLASSE ET CEPAGE (en kilogrammes et degrés Oechsle)

Cépages blancs	kg	°Oe moyen	Cépages rouges	kg	°Oe moyen
<b>Classe 1: Appellation d'origine contrôlée</b>			<b>Classe 1: Appellation d'origine contrôlée</b>		
Chasselas	1'382'337	74.4	Gamay	1'556'081	87.4
Chardonnay	543'764	88.1	Pinot noir	815'183	89.4
Pinot blanc	200'094	86.8	Gamaret	683'630	92.3
Sauvignon blanc	190'976	91.3	Garanoir	300'221	89.2
Aligoté	155'893	84.3	Merlot	253'116	91.0
Pinot gris	129'438	92.6	Cabernet franc	96'300	88.9
Riesling-sylvaner	85'197	80.4	Syrah	73'202	84.7
Viognier	80'584	89.6	Cabernet sauvignon	71'032	88.3
Muscat	46'346	79.7	Divico	64'266	93.0
Autres blancs	257'902	89.3	Autres rouges	162'157	91.9
<b>Total blancs AOC</b>	<b>3'072'531</b>	<b>81.8</b>	<b>Total rouges AOC</b>	<b>4'075'188</b>	<b>89.3</b>
<b>Total blancs et rouges AOC</b>			<b>7'147'719 86.1</b>		
<b>Classe 2: Vin de pays</b>			<b>Classe 2: Vin de pays</b>		
Chasselas	1'104'401	70.2	Gamay	720'383	85.7
Chardonnay	177'874	79.8	Pinot noir	133'785	84.0
Pinot blanc	63'322	81.3	Gamaret	15'671	88.8
Riesling-sylvaner	56'875	82.9	Dunkelfelder	12'330	92.0
Sauvignon blanc	15'389	91.8	Garanoir	5'310	85.8
Pinot gris	13'153	87.9	Seibel 5455	4'875	85.8
Aligoté	8'956	82.7	Cabernet franc	4'592	89.3
Chenin blanc	8'165	90.5	Galotta	4'458	81.0
Doral	1'400	88.0	Grenache	1'740	85.0
Autres blancs	8'098	88.5	Autres rouges	15'682	89.1
<b>Total blancs vin de pays</b>	<b>1'457'633</b>	<b>73.0</b>	<b>Total rouges vin de pays</b>	<b>918'826</b>	<b>85.7</b>
<b>Total blancs et rouges vin de pays</b>			<b>2'376'459 77.9</b>		
<b>Classe 3: Vin de table</b>			<b>Classe 3: Vin de table</b>		
Charmont	3'623	78.0	Gamay	5'000	87.6
Chardonnay	2'145	82.4	Pinot noir	4'280	89.1
Aligoté	1'440	72.0	Gamaret	2'849	93.2
Chasselas	1'400	76.0	Merlot	880	94.0
Autres blancs	2'250	80.4			
<b>Total blancs vin de table</b>	<b>10'858</b>	<b>78.3</b>	<b>Total rouges vin de table</b>	<b>13'009</b>	<b>89.8</b>
<b>Total blancs et rouges vin de table</b>			<b>23'867 84.5</b>		
<b>Raisin de table</b>			<b>Raisin de table</b>		
Chasselas	8'799		Gamay	5'048	
Sauvignon blanc	150		Galotta	937	
Pinot gris	100		Garanoir	100	
			Syrah	80	
<b>Total blancs raisin de table</b>	<b>9'049</b>		<b>Total rouges raisin de table</b>	<b>6'165</b>	
<b>Total blancs et rouges raisin de table</b>			<b>15'214</b>		
<b>Total général blancs</b>	<b>4'550'071</b>	<b>78.8</b>	<b>Total général rouges</b>	<b>5'013'188</b>	<b>88.5</b>
			<b>Total encavage</b>	<b>9'563'259</b>	<b>83.9</b>

**ENCAVAGE PAR CLASSE ET AOC**  
(en kilogrammes et pourcentages)

	<b>Cépages blancs</b>	<b>Cépages rouges</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>				
AOC 1er cru	112'993	208'175	321'168	3.36
AOC 1er cru mousseux	3'640	5'470	9'110	0.10
AOC Genève	2'816'876	3'769'413	6'586'289	68.87
AOC Genève mousseux	139'022	92'130	231'152	2.42
<b>Total AOC</b>	<b>3'072'531</b>	<b>4'075'188</b>	<b>7'147'719</b>	<b>74.74</b>
<b>Vin de pays</b>	<b>1'457'633</b>	<b>918'826</b>	<b>2'376'459</b>	<b>24.85</b>
<b>Vin de table</b>	<b>10'858</b>	<b>13'009</b>	<b>23'867</b>	<b>0.25</b>
<b>Raisin de table</b>	<b>9'049</b>	<b>6'165</b>	<b>15'214</b>	<b>0.16</b>
<b>Total général</b>	<b>4'550'071</b>	<b>5'013'188</b>	<b>9'563'259</b>	<b>100.00</b>

**RENDEMENT DES CEPAGES A L'UNITE DE SURFACE**  
(en kilogrammes par mètre carré)

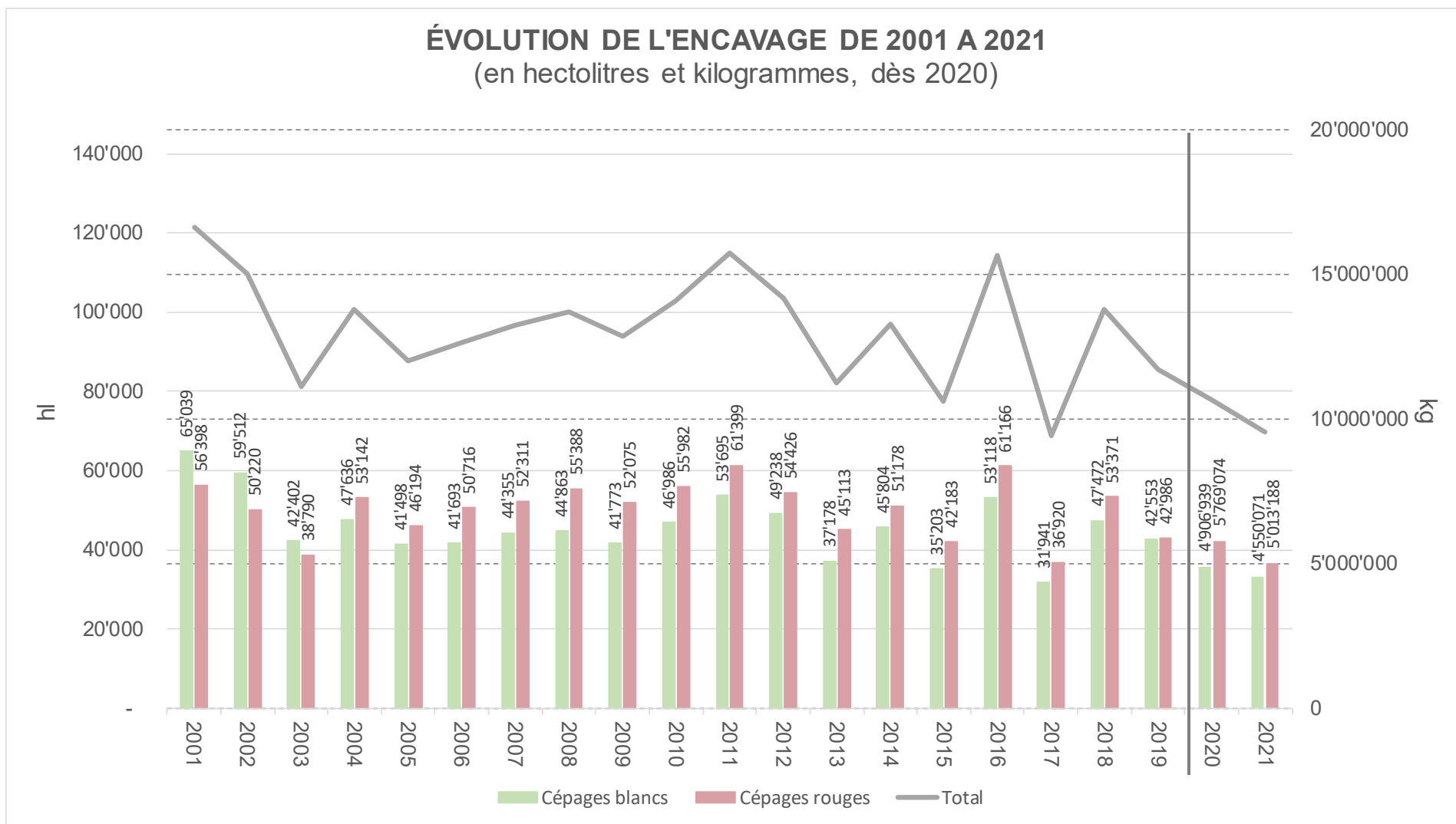
<b>Cépages</b>	<b>kg/m<sup>2</sup></b>
<b>Blancs</b>	
Riesling-sylvaner	0.94
Chasselas	0.92
Aligoté	0.78
Pinot blanc	0.66
Chardonnay	0.63
Muscat	0.58
Viognier	0.56
Pinot gris	0.55
Sauvignon blanc	0.51
Autres blancs	0.52
<b>Moyenne blancs</b>	<b>0.75</b>
<b>Rouges</b>	
Gamay	0.78
Garanoir	0.64
Pinot noir	0.60
Gamaret	0.58
Syrah	0.58
Cabernet franc	0.56
Merlot	0.50
Cabernet sauvignon	0.45
Dunkelfelder	0.40
Autres rouges	0.51
<b>Moyenne rouges</b>	<b>0.64</b>
<b>Moyenne blancs et rouges</b>	<b>0.69</b>



### ÉVOLUTION DE L'ENCAVAGE DE 1980 A 2021

(en hectolitres et litres par mètre carré, puis kilogrammes et kilogrammes par mètre carré dès 2020)

Années	Cépages blancs		Cépages rouges		Total	
	hl	Rendement l/m <sup>2</sup>	hl	Rendement l/m <sup>2</sup>	hl	Rendement l/m <sup>2</sup>
1980	58'709	0.85	33'355	0.84	92'064	0.85
1981	58'244	0.80	42'173	1.03	100'417	0.89
1982	164'393	2.07	74'643	1.50	239'036	1.85
1983	94'121	1.19	51'442	1.03	145'563	1.13
1984	84'543	1.03	45'196	0.90	129'739	0.98
1985	94'861	1.12	52'743	0.99	147'604	1.07
1986	78'424	0.90	46'592	0.81	125'016	0.87
1987	97'667	1.12	53'173	0.92	150'840	1.04
1988	82'077	0.95	66'455	1.13	148'532	1.03
1989	107'484	1.27	64'398	1.04	171'882	1.17
1990	95'868	1.14	51'839	0.82	147'707	1.00
1991	76'330	0.92	54'540	0.85	130'870	0.89
1992	72'473	0.89	64'818	0.95	137'291	0.92
1993	60'429	0.79	52'680	0.75	113'109	0.77
1994	69'918	0.92	53'756	0.76	123'674	0.84
1995	62'513	0.82	52'202	0.73	114'715	0.78
1996	73'560	0.95	64'543	0.91	138'102	0.93
1997	58'003	0.75	53'942	0.75	111'945	0.75
1998	52'579	0.67	48'343	0.68	100'921	0.67
1999	82'924	1.05	64'212	0.91	147'136	0.98
2000	70'541	0.88	58'750	0.84	129'291	0.86
2001	65'039	0.81	56'398	0.81	121'437	0.81
2002	59'512	0.78	50'220	0.71	109'731	0.74
2003	42'402	0.62	38'790	0.53	81'192	0.57
2004	47'636	0.74	53'142	0.70	100'778	0.72
2005	41'498	0.67	46'194	0.59	87'692	0.63
2006	41'693	0.68	50'716	0.63	92'409	0.66
2007	44'355	0.73	52'311	0.64	96'667	0.68
2008	44'863	0.74	55'388	0.68	100'252	0.70
2009	41'773	0.79	52'075	0.68	93'848	0.73
2010	46'986	0.76	55'982	0.69	102'968	0.72
2011	53'695	0.86	61'399	0.75	115'094	0.80
2012	49'238	0.79	54'426	0.67	103'665	0.72
2013	37'178	0.59	45'113	0.56	82'291	0.57
2014	45'804	0.75	51'178	0.64	96'982	0.69
2015	35'203	0.57	42'183	0.53	77'386	0.55
2016	53'118	0.87	61'166	0.77	114'284	0.81
2017	31'941	0.52	36'920	0.46	68'862	0.49
2018	47'472	0.77	53'371	0.67	100'843	0.72
2019	42'553	0.69	42'986	0.54	85'539	0.61
	<b>kg</b>	<b>kg/m<sup>2</sup></b>	<b>kg</b>	<b>kg/m<sup>2</sup></b>	<b>kg</b>	<b>kg/m<sup>2</sup></b>
2020	4'906'939	0.80	5'769'074	0.74	10'676'013	0.77
2021	4'550'071	0.75	5'013'188	0.64	9'563'259	0.69



## EXIGENCES AU NIVEAU DE LA TENEUR NATURELLE EN SUCRE

	Appellation	Cépage	Teneur minimale naturelle en sucre
			°Oe
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru	Chasselas + Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages blancs Autres cépages rouges	72.3 82.0 82.0 83.8
	AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta Autres cépages blancs Autres cépages rouges	61.9 65.4 69.7 70.6 72.3 75.0
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	58.5 61.9
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	55.1 58.5

## NORMES DE LIMITATION DE LA PRODUCTION

	Appellation	Cépage	Limitation de rendement
			kg/m <sup>2</sup>
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner Autres cépages	0.90 0.90
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages	1.10 1.10 1.00 1.00
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	1.40 1.20
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	1.80 1.60
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	–

