

# Contrôle officiel de la vendange

# 2017



## TABLE DES MATIERES

<b>I</b>	<b><u>Introduction</u></b>	<b>Page</b>
	• Année viticole 2017	1 - 2
	• Commentaires relatifs à l'encépagement	3
	• Commentaires relatifs à l'encavage	4
<b>II</b>	<b><u>Encépagement</u></b>	
	• Encépagement par cépage et région viticole	5
	• Graphique de la répartition de l'encépagement des cépages principaux	6
	• Graphiques de la répartition de l'encépagement des cépages secondaires	7
	• Encépagement par commune	8
	• Encépagement en fonction des zones	9
	• Encépagement par cépage en France voisine	10
	• Evolution de l'encépagement de 2008 à 2017	11
	• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages blancs de 2008 à 2017	12
	• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages rouges de 2008 à 2017	13
<b>III</b>	<b><u>Résultats de l'encavage</u></b>	
	• Encavage global par cépage	14
	• Graphiques de l'encavage selon le lieu d'encavage et le type de producteur	15
	• Graphique de la répartition de l'encavage des cépages principaux	16
	• Graphiques de la répartition de l'encavage des cépages secondaires	17

## II

• Répartition de la récolte par classe définie selon sa qualité	18
• Encavage et qualité de la vendange des AOC	19
• Encavage et qualité de la vendange des vins de pays	20
• Encavage et qualité de la vendange des vins de table	21
• Récolte utilisée à des fins non alcoolique	22
• Encavage par appellation des vins AOC	23
• Graphique de l'encavage par appellation et désignation	24
• Graphique de la teneur naturelle en sucre moyenne des cépages blancs principaux	25
• Graphique de la teneur naturelle en sucre moyenne des cépages rouges principaux	26
• Encavage et qualité de la récolte des AOC 1er cru	27
• Rendement des cépages à l'unité de surface	28
• Graphique du rendement des cépages blancs principaux à l'unité de surface	29
• Graphique du rendement des cépages rouges principaux à l'unité de surface	30
• Statistique de l'encavage de 1978 à 2017	31
• Graphique de la statistique de l'encavage de 2008 à 2017	32

## IV Exigences légales

• Exigence en matière de teneur naturelle en sucre	33
• Normes de limitation de la production	34
• Table de conversion % brix - ° oechsle	35

\* : Cépage cultivé à titre d'essai

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 2017 pleine d'aléas climatiques

**Le millésime 2017 fait suite à la récolte généreuse de 2016, laquelle a succédé à trois faibles années sur le plan quantitatif. Cette année viticole a débuté par des gelées de printemps qui ont touché toute l'Europe viticole. Les dégâts sur le vignoble genevois furent très importants. La saison végétative fût très propice à la culture de la vigne. La maturation du raisin s'est déroulée dans des conditions très sèches et chaudes. Les vins du millésime 2017 s'annoncent dans l'équilibre, l'expression et la concentration.**

### Le gel du 29 avril a provoqué d'importants dégâts

Suite à un mois de janvier glacial, la saison 2017 a débuté précocement avec des mois de février et mars particulièrement doux. Le débourrement est survenu le **3 avril**, en avance de plus d'une semaine par rapport la moyenne des 45 dernières années. La mi-avril a vu un retour du froid, provoquant un premier épisode de gel durant les matinées **du 19 au 21 avril**. Ces trois nuits glaciales ont occasionné d'importants dégâts, mais toutefois localisés dans les zones sensibles (bas de coteaux et cuvettes). **Au matin du 29 avril**, le gel frappe une seconde fois. Une rosée matinale conjuguée à des températures inférieures à 0°Celsius ont causé des dégâts très importants sur une grande partie du vignoble genevois.

### Une saison à deux vitesses

Les deux épisodes de gel ont ravagé les vignes du canton à différents degrés en fonction des caractéristiques géographiques des parcelles. On retrouve alors des dégâts disparates entre les vignobles, mais aussi au sein d'une même parcelle. Suite au débourrement des bourgeons secondaires, les vignes atteintes par le gel ont montré un retard de trois à quatre semaines. Les bourgeons secondaires étant beaucoup moins fructifères, les pertes de rendement sont très importantes. Cet état de fait a pour conséquence une hétérogénéité de phénologie et de rendement inédits dans le canton.

Dès le mois de **mai**, la saison propose des conditions météorologiques idéales à la culture de la vigne. Cette météo particulièrement favorable a provoqué une floraison le **24 juin**, avec un taux de nouaison très important. Les vignes gelées ont rattrapé près de la moitié de leur retard durant l'été. Avec toujours autant d'hétérogénéité, elles ont passé le stade de la floraison avant la première semaine de juillet. La pression des maladies fongiques est restée très faible. Des stress hydriques modérés se sont manifestés localement, notamment dans les terroirs à sols moins profonds et sur certaines jeunes vignes. La véraison est survenue à **mi-août** pour les vignes n'ayant pas subi le gel, alors qu'elle s'est produite deux à trois semaines plus tard pour celles touchées par cet évènement météorologique. Les conditions climatiques idéales de fin de saison ont permis une bonne maturation du raisin. Les différences de maturité intra parcellaire dues au gel ont nécessité un contrôle de la charge particulier à chaque cep.

### Maladies fongiques et ravageurs

La pression des maladies fongiques fût relativement faible durant ce millésime. Ces maladies se développant dans un univers humide ont été passablement handicapées par un été chaud et sec. Concernant **le mildiou**, les premières "taches d'huile" se sont manifestées dès la fin mai. La faible pression de la maladie a permis d'espacer la cadence des traitements en comparaison aux années précédentes. En fin de saison, quelques alertes

d'**oïdium** se sont manifestées sur les cépages sensibles ou dans des parcelles historiquement problématiques. Ce champignon a été maîtrisé naturellement grâce à la véraison qui provoque une résistance naturelle de la vigne face à cette maladie. Les vols de vers de la grappe ont débuté vers la fin du mois d'avril. Les vols de l'espèce *eudémis* furent de très faible intensité pour les deux générations. Aucun papillon de l'espèce *cochylis* n'a été piégé.

### Du côté des organismes réglementés

Le climat caniculaire du mois d'août, avec des pics journaliers à plus de 30°C, a diminué les populations de *Drosophila suzukii* à la veille des vendanges. Les dégâts provoqués par l'insecte sont anecdotiques. La **flavescence dorée**, maladie de quarantaine, a continué sa propagation au Nord des Alpes. Un nouveau foyer a été découvert en 2017 à Chardonne. Le vignoble genevois reste pour le moment indemne du phytoplasme puisqu'aucun test réalisé sur des ceps montrant des symptômes ne s'est révélé positif.

### Des conditions optimales pour les vendanges

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Les parcelles épargnées par le gel ont été récoltées dès la **mi-septembre**, alors que les vendanges ont débuté pleinement la seconde semaine d'octobre pour les vignes touchées par cet événement climatique. La perte de rendement occasionnée par le gel se ressent fortement au niveau du volume encavé. 6'886'173 litres ont été produit sur le canton en 2017, soit une quantité de **30% inférieur** à la moyenne des dix dernières années (tableau ci-dessous). Historiquement, jamais un millésime ne s'est avéré aussi faible sur le plan quantitatif. Les vins de 2017, équilibrés et amples, sont issus de raisins à maturités abouties. La qualité et le potentiel de garde de ces vins sont au rendez-vous.

	2000		2011		2015		2016		2017	
	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl
Chasselas	75	52'239	75	35'252	82	20'878	70	32'758	75	19'870
Gamay	87	44'112	87	35'386	91	23'039	88	31'797	91	17'509
Pinot noir	93	10'121	93	9'176	96	6'352	93	10'117	94	7'023
Chardonnay	86	5'219	90	6'487	94	5'466	89	7'051	91	3'690
Gamaret	93	2'212	95	7'402	100	5'255	91	7'983	97	4'854
Merlot	95	596	97	2'641	101	2'150	92	3'298	99	2'423
Blancs	78	70'540	80	53'694	87	35'202	78	53'117	82	31'941
Rouges	89	58'750	90	61'399	94	42'231	90	61'159	94	36'920
<b>Total</b>	83	129'290	85	115'093	91	77'433	84	114'276	88	68'861
<b>Rendement en litres/m<sup>2</sup></b>	0.86		0,80		0,55		0.81		0.49	

Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table)

Florian Favre  
Ingénieur

Alexandre de Montmollin  
Chef de service

## Encépagement du vignoble genevois

### Stabilité des surfaces sur le territoire cantonal (1'292 ha / + 0.32 %)

La surface viticole sise sur le territoire du canton a légèrement augmenté par rapport à l'année dernière. En effet, elle s'est accrue de 4.08 ha (+ 0.32 %) pour s'établir à 1'291.55 ha. Le vignoble genevois s'inscrit à nouveau en faible progression, après une légère diminution en 2016.

### Evolution des cépages blancs (546 ha / 42.3 %)

Le Chardonnay augmente une fois de plus (+ 2.16 ha / + 2.26 %) ainsi que le Sauvignon blanc (+ 1.19 ha / + 3.34 %). La plus forte progression enregistrée est due aux autres blancs (+ 2.87 ha / + 6.82 %), en raison principalement du Savagnin blanc (+ 0.97 ha / + 29.26 %), du Muscat (+ 0.68 ha / + 11.02 %), du Viognier (+ 0.57 ha / + 4.33 %) et du Scheurebe (+ 0.30 ha / + 6.58 %). Une nouvelle diminution du Chasselas est constatée (- 4.02 ha / - 1.61 %). Ce cépage se trouve pour la troisième année consécutive sous la barre des 20 % (19.06 %), alors qu'il se situait à 45 % en 1990.

### Evolution des cépages rouges (746 ha / 57.8 %)

Les cépages rouges sont en légère augmentation, à l'exception du Gamaret (115 ha / 8.94 %) qui reste stable et du Gamay, qui comme l'année passée enregistre une régression (- 5.99 ha / - 1.89 %). Le Divico fait la plus belle progression (+ 1.34 ha / + 13.83 %), suivi par le Garanoir (+ 1.27 ha / + 2.68 %) et le Merlot (+ 1.19 ha / + 2.65 %).

### Stabilité des surfaces en France voisine (123 ha / + 0.78 %)

La surface exploitée en France voisine a légèrement augmenté (+ 0.95 ha / + 0.78 %). L'augmentation est due principalement à la progression du Chardonnay (+ 2.09 ha / + 22.74 %), qui est partiellement compensée par une diminution du Chasselas (- 1.5 ha / - 2.98%). S'agissant des cépages rouges, les surfaces sont stables.

## **Encavage de la vendange genevoise**

### **Une production totale de vin inférieure de 30% à la moyenne décennale**

Avec une production totale de 6'886'173 litres, la vendange 2017 est inférieure de 2'948'192 litres (- 29.98 %) par rapport à la moyenne décennale de 9'834'365 litres. Il s'agit à notre connaissance de la plus faible production du canton de Genève depuis la tenue des statistiques. Cette récolte est inférieure de 852'439 litres (- 11.02 %) à celle de 2015 qui était la plus faible jusqu'alors.

Avec 5'721'870 litres, les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) représentent le 83.1 % de l'encavage 2017, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 1'161'210 litres, ce qui correspond à 16.9 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 66.5 % et 33.3 %.

Les AOC 1<sup>er</sup> crus (vins tranquilles et vins mousseux) représentent un volume de 270'609 litres, soit 4.7 % de l'ensemble des AOC. En 2016, cette proportion était de 4.2 %.

### **Des rendements nettement inférieurs à une bouteille au m<sup>2</sup>**

Le Chasselas, avec une récolte de 1'987'078 litres (28.86 %), a produit moins d'une bouteille au m<sup>2</sup> (0.67 litres). Le Gamay, avec une production de 1'750'915 litres (25.43 %), présente un rendement de 0.51 litres au m<sup>2</sup>. Seuls ces deux cépages, qui comme l'année dernière représentent plus de la moitié (54.3 %) du volume total de l'encavage, dépassent le rendement moyen qui s'établit à 0.49 litre au m<sup>2</sup>.

### **Teneur naturelle en sucre de la récolte 2017**

Pour tous les cépages, la teneur naturelle en sucre de l'encavage 2017 dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 75.3 °Oe, et le Gamay, avec 91,4 °Oe, dépassent respectivement ces exigences de 13.4 et 21.7 °Oe. Parmi les cépages principaux, le Pinot Gris fait la meilleure moyenne des blancs avec 96.9 °Oe alors que pour les rouges le Merlot arrive en tête avec 99.3 °Oe.

Philippe Roux

Secteur Services Généraux

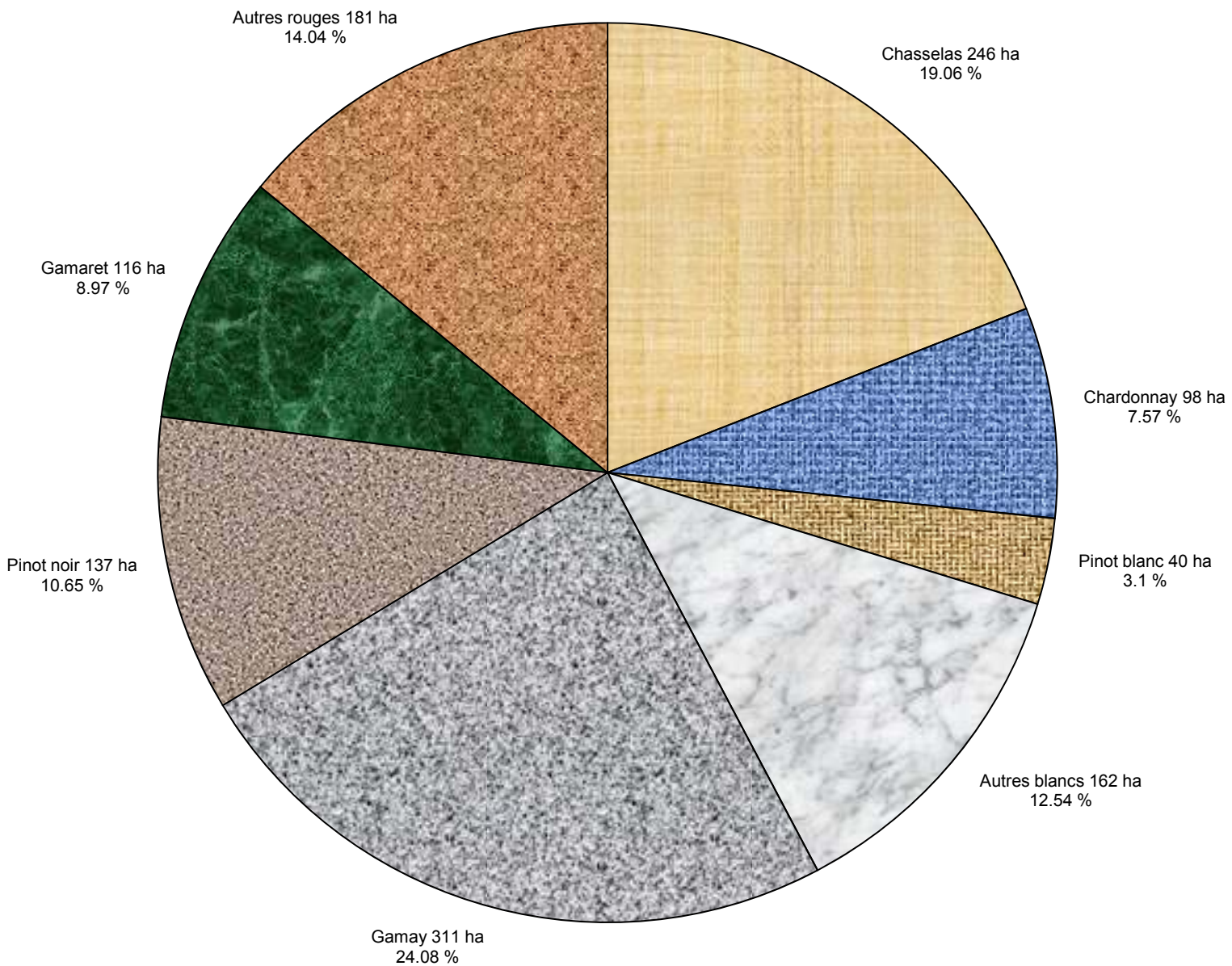
## ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE ET REGION VITICOLE

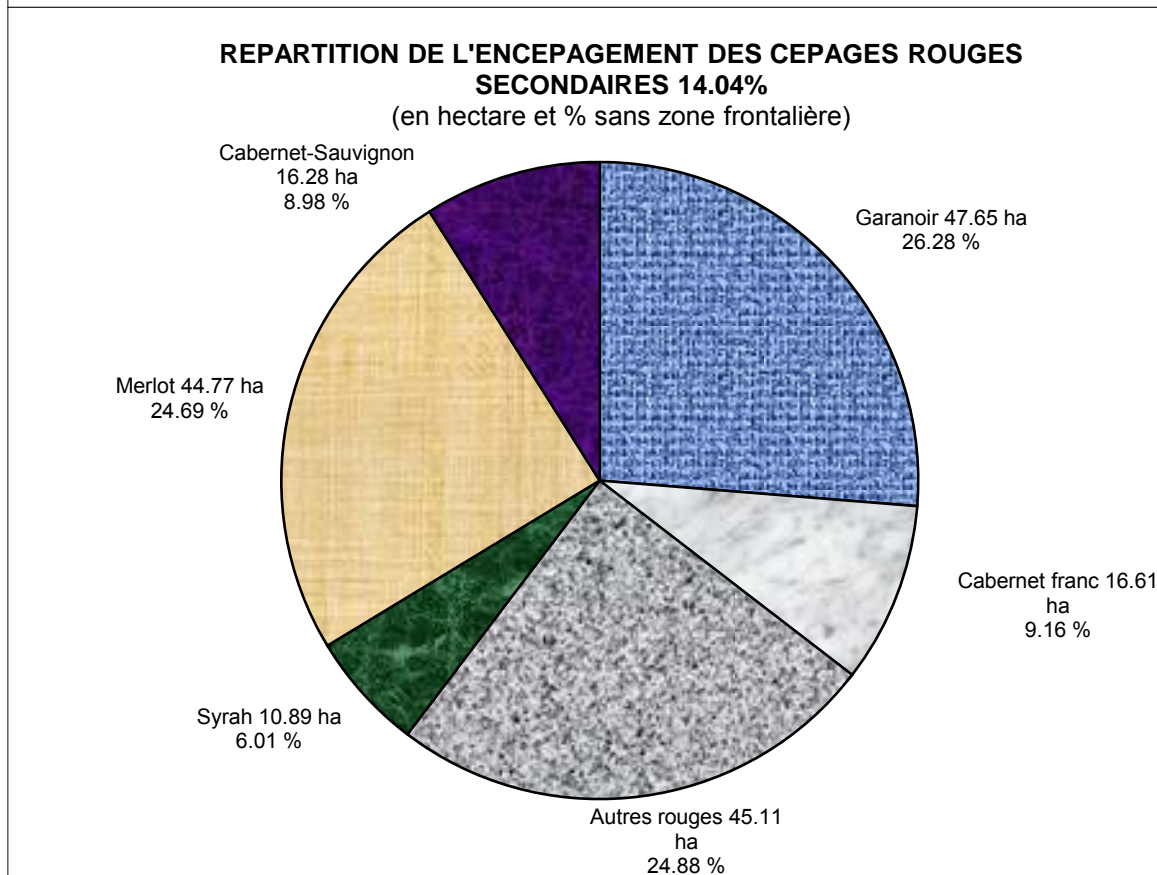
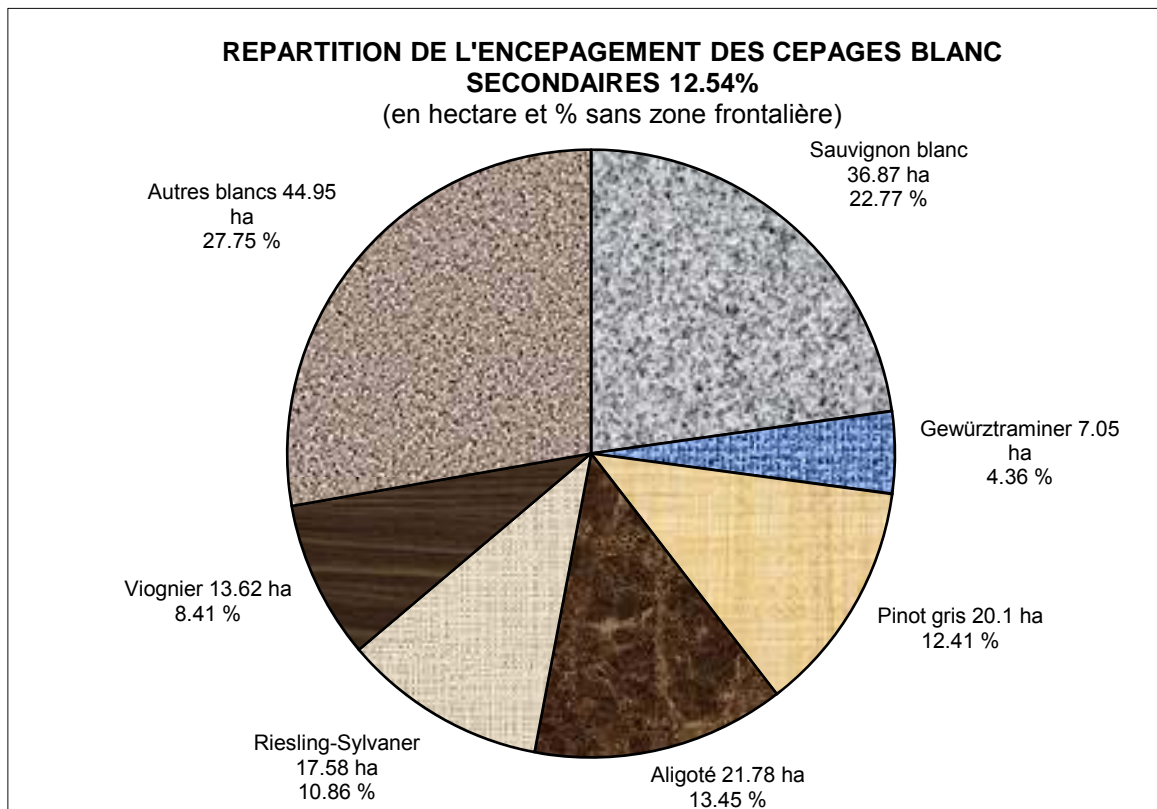
(en hectares et % sans zone frontalière)

Cépages	Surface Rive droite	Surface Arve/Rhône	Surface Arve/Lac	Surface totale	%
Chasselas	131.82	51.60	62.75	246.17	19.06
Chardonnay	66.95	15.61	15.15	97.71	7.57
Pinot blanc	24.65	9.69	5.72	40.07	3.10
Sauvignon blanc	22.83	8.64	5.40	36.87	2.85
Aligoté	12.96	6.71	2.11	21.78	1.69
Pinot gris	12.43	3.52	4.14	20.10	1.56
Riesling-Sylvaner	10.42	2.43	4.73	17.58	1.36
Viognier	9.54	3.01	1.07	13.62	1.05
Gewürztraminer	3.39	1.50	2.16	7.05	0.55
Autres blancs	30.43	5.82	8.70	44.95	3.48
<b>Total cépages Blancs</b>	<b>325.44</b>	<b>108.53</b>	<b>111.93</b>	<b>545.89</b>	<b>42.27</b>
Gamay	185.93	75.74	49.31	310.98	24.08
Pinot noir	85.26	25.91	26.32	137.49	10.65
Gamaret	63.84	28.85	23.20	115.88	8.97
Garanoir	28.01	7.86	11.78	47.65	3.69
Merlot	31.28	6.65	6.85	44.77	3.47
Cabernet franc	12.57	3.52	0.51	16.61	1.29
Cabernet-Sauvignon	13.90	1.64	0.73	16.28	1.26
Syrah	7.01	2.92	0.96	10.89	0.84
Autres rouges	27.03	10.00	8.08	45.11	3.49
<b>Total cépages Rouges</b>	<b>454.82</b>	<b>163.09</b>	<b>127.74</b>	<b>745.66</b>	<b>57.73</b>
<b>Total cépages Rouges et Blancs</b>	<b>780.26</b>	<b>271.62</b>	<b>239.67</b>	<b>1'291.55</b>	<b>100.00</b>



**REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES PRINCIPAUX**  
**1'292 ha**  
(en hectares et % sans zone frontalière)





## ENCEPAGEMENT PAR COMMUNE

(en hectares et %)

Communes	Cépages rouges	Cépages blancs	Total	%
AIRE-LA-VILLE	0.91	1.04	1.95	0.15
ANIERES	12.48	12.22	24.70	1.91
AVULLY	9.77	8.20	17.97	1.39
AVUSY	13.83	4.09	17.92	1.39
BARDONNEX	15.09	13.84	28.93	2.24
BELLEVUE	2.40	0.80	3.20	0.25
BERNEX	53.30	39.05	92.35	7.15
CARTIGNY	1.39	0.95	2.34	0.18
CELIGNY	4.95	3.89	8.84	0.68
CHANCY	4.86	2.89	7.75	0.60
CHOULEX	12.31	10.21	22.52	1.74
COLLEX-BOSSY	8.28	7.49	15.78	1.22
COLLONGE-BELLERIVE	10.76	10.95	21.70	1.68
COLOGNY	3.31	2.27	5.57	0.43
CONFIGNON	8.48	3.09	11.57	0.90
CORSIER	5.88	3.63	9.51	0.74
DARDAGNY	104.84	87.23	192.07	14.87
GENEVE	0.52	0.24	0.75	0.06
GENTHOD	4.75	0.66	5.41	0.42
GY	3.39	3.31	6.70	0.52
HERMANCE	8.15	5.50	13.65	1.06
JUSSY	24.30	16.41	40.71	3.15
LACONNEX	17.47	8.06	25.53	1.98
MEINIER	39.33	35.87	75.19	5.82
MEYRIN	0.22		0.22	0.02
ONEX		0.10	0.10	0.01
PERLY-CERTOUX	6.57	2.57	9.15	0.71
PLAN-LES-OUATES	2.90	2.07	4.97	0.38
PRESINGE	3.99	10.47	14.46	1.12
PUPLINGE	3.51	0.44	3.95	0.31
RUSSIN	51.22	37.04	88.27	6.83
SATIGNY	273.56	186.25	459.81	35.60
SORAL	24.14	18.24	42.37	3.28
TROINEX	2.25	1.31	3.56	0.28
VANDOEUVRES	0.34	0.66	1.00	0.08
VERNIER	3.18	0.80	3.97	0.31
VEYRIER	3.04	4.07	7.11	0.55
<b>Total</b>	<b>745.66</b>	<b>545.89</b>	<b>1291.55</b>	<b>100.00</b>

## ENCEPAGEMENT EN FONCTION DES ZONES

(en hectares et %)

Zones	Cépages rouges	Cépages blancs	Total	%
Hors zone	10.56	6.47	17.03	1.20
Zone non viticole	0.72	0.62	1.34	0.09
Zone frontalière	54.35	68.68	123.03	8.70
Zone viticole	734.38	538.80	1273.18	90.00
<b>Total</b>	<b>800.01</b>	<b>614.58</b>	<b>1414.58</b>	<b>100.00</b>

## ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE EN ZONE FRONTALIERE

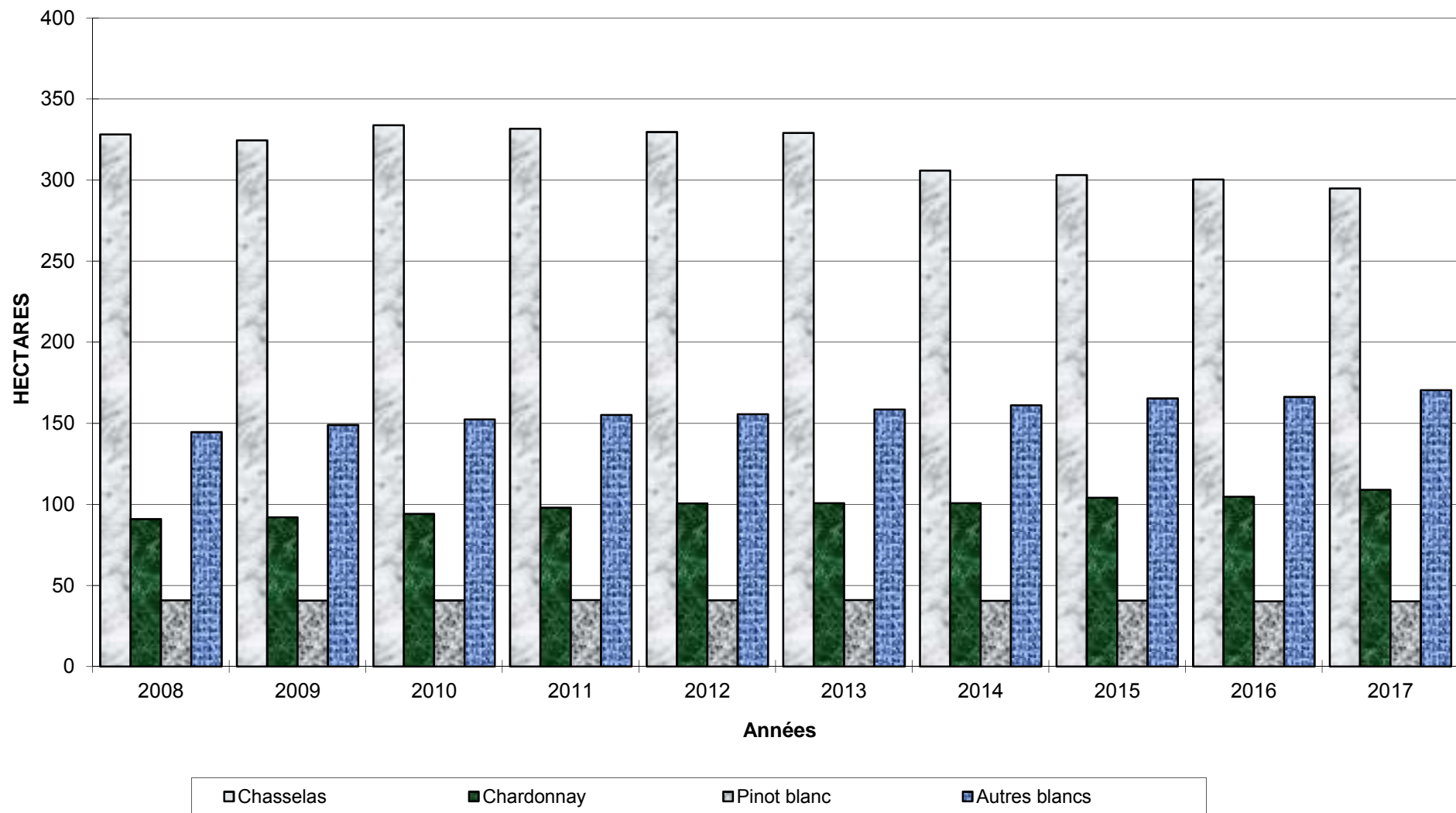
(en hectares et %)

Cépages	Surface	%
Chasselas	48.73	39.61
Chardonnay	11.28	9.17
Pinot gris	5.17	4.20
Sauvignon blanc	0.77	0.63
Kerner	0.65	0.53
Altesse	0.53	0.43
Gewürztraminer	0.40	0.33
Scheurebe	0.32	0.26
Auxerrois	0.27	0.22
<b>Total cépages Blancs</b>	<b>68.68</b>	<b>55.83</b>
Gamay	29.42	23.91
Pinot noir	16.86	13.70
Gamaret	4.30	3.50
Merlot	1.11	0.91
Garanoir	0.96	0.78
Cabernet-Sauvignon	0.56	0.46
Syrah	0.53	0.43
Grenache	0.22	0.18
<b>Total cépages Rouges</b>	<b>54.35</b>	<b>44.17</b>
<b>Total cépages Rouges et Blancs</b>	<b>123.03</b>	<b>100.00</b>

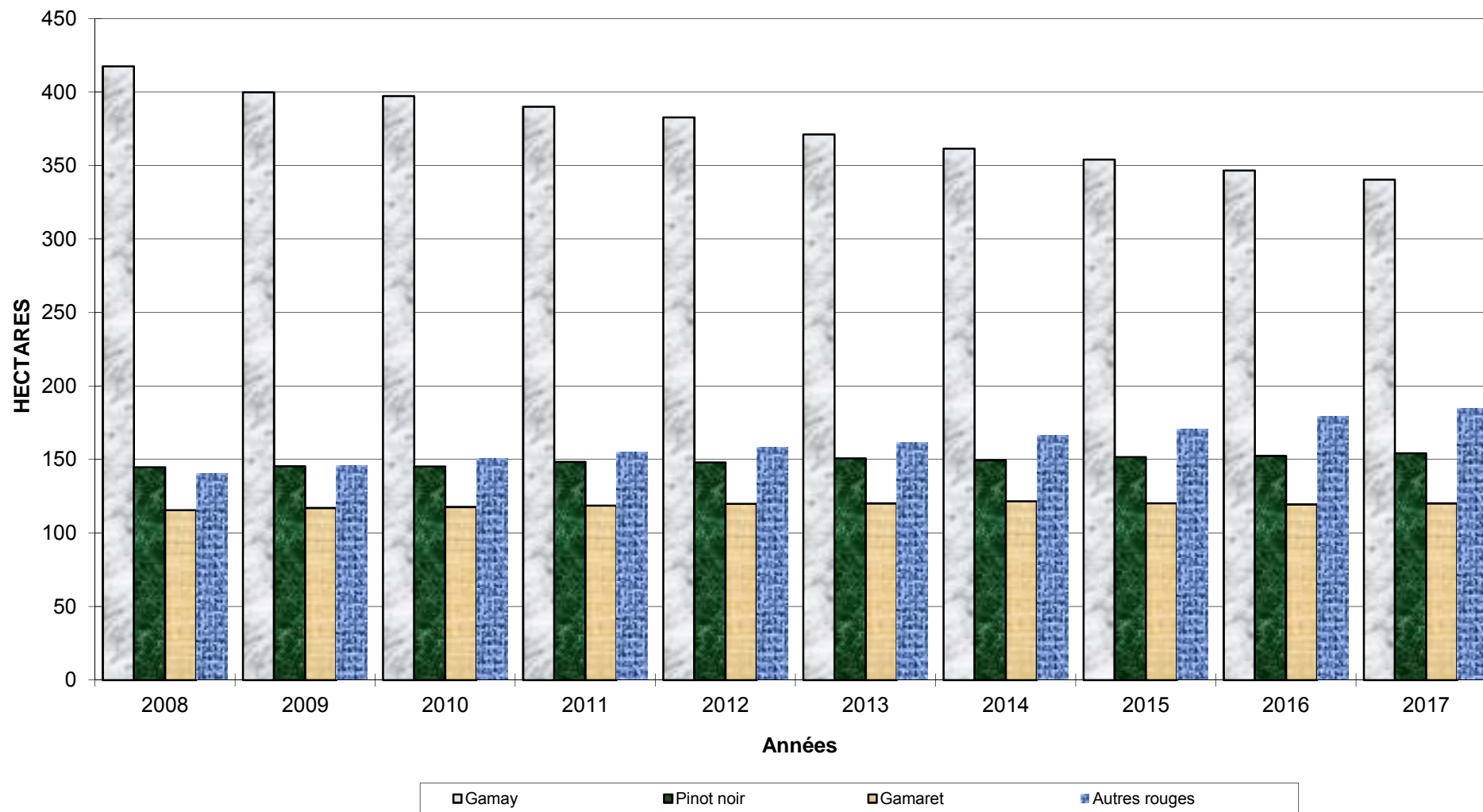
**EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE 2008 A 2017**  
(en hectares y compris zone frontalière)

<b>Années Cépages</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Chasselas	328	325	334	332	330	329	306	303	300	295
Chardonnay	91	92	94	98	101	101	101	104	105	109
Pinot blanc	41	41	41	41	41	41	41	41	40	40
Autres blancs	145	149	152	155	156	159	161	165	166	170
<b>Total cépages blancs</b>	<b>605</b>	<b>606</b>	<b>621</b>	<b>626</b>	<b>627</b>	<b>629</b>	<b>608</b>	<b>613</b>	<b>612</b>	<b>615</b>
Gamay	418	400	397	390	383	371	361	354	347	340
Pinot noir	145	145	145	148	148	151	150	152	152	154
Gamaret	116	117	118	119	120	120	122	120	119	120
Autres rouges	140	146	151	155	159	161	167	171	179	185
<b>Total cépages rouges</b>	<b>818</b>	<b>808</b>	<b>811</b>	<b>812</b>	<b>809</b>	<b>804</b>	<b>799</b>	<b>797</b>	<b>798</b>	<b>800</b>
<b>Total cépages rouges et blancs</b>	<b>1423</b>	<b>1415</b>	<b>1432</b>	<b>1438</b>	<b>1436</b>	<b>1433</b>	<b>1408</b>	<b>1410</b>	<b>1410</b>	<b>1415</b>

**EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES BLANCS DE 2008 A 2017**  
(en hectares y compris zone frontalière)



### EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES ROUGES DE 2008 A 2017 (en hectares y compris zone frontalière)



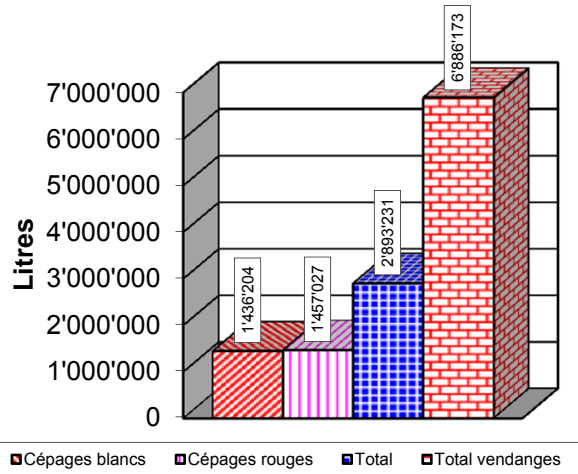


## ENCAVAGE GLOBAL PAR CEPAGE

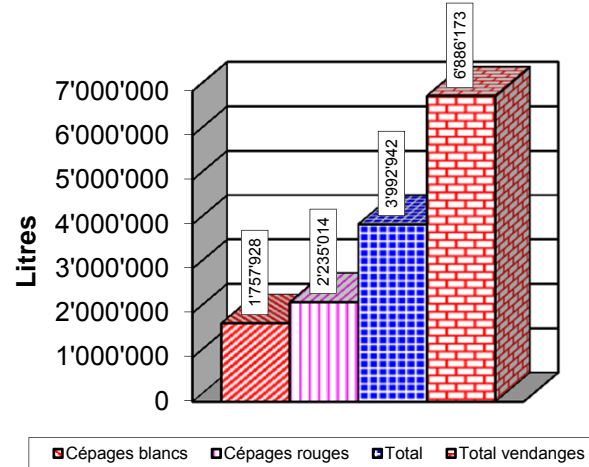
(en litres et % y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	%Brix moyen	°Oechsle moyen	%
Chasselas	1'987'078	18.2	75.3	28.86
Chardonnay	369'032	21.8	91.2	5.36
Pinot blanc	187'579	21.6	90.4	2.72
Sauvignon blanc	136'559	22.8	95.9	1.98
Pinot gris	108'673	23.0	96.9	1.58
Riesling-Sylvaner	96'276	20.2	84.2	1.40
Aligoté	95'891	21.2	88.5	1.39
Viognier	41'238	22.8	95.6	0.60
Muscat	23'138	21.4	89.4	0.34
Autres blancs	148'668	23.2	97.7	2.16
<b>Total cépages blancs</b>	<b>3'194'132</b>	<b>19.6</b>	<b>81.7</b>	<b>46.38</b>
Gamay	1'750'915	21.8	91.4	25.43
Pinot noir	702'323	22.4	94.2	10.20
Gamaret	485'418	23.0	97.2	7.05
Merlot	242'379	23.6	99.3	3.52
Garanoir	207'446	22.2	93.2	3.01
Cabernet-Sauvignon	66'579	22.6	95.4	0.97
Cabernet franc	52'729	22.8	96.3	0.77
Syrah	45'701	21.8	91.2	0.66
Autres rouges	138'551	22.8	95.8	2.01
<b>Total cépages rouges</b>	<b>3'692'041</b>	<b>22.2</b>	<b>93.6</b>	<b>53.62</b>
<b>Total cépages rouges et blancs</b>	<b>6'886'173</b>	<b>21.0</b>	<b>88.1</b>	<b>100.00</b>

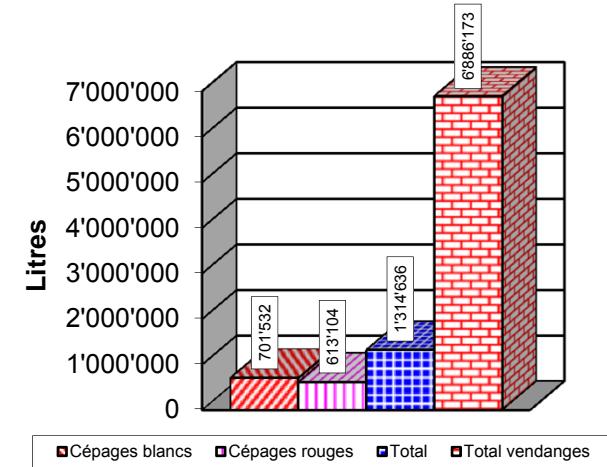
### Encavage producteurs de raisin (en litres y compris zone frontalière)



### Encavage viticulteurs-encaveurs indépendants (en litres y compris zone frontalière)

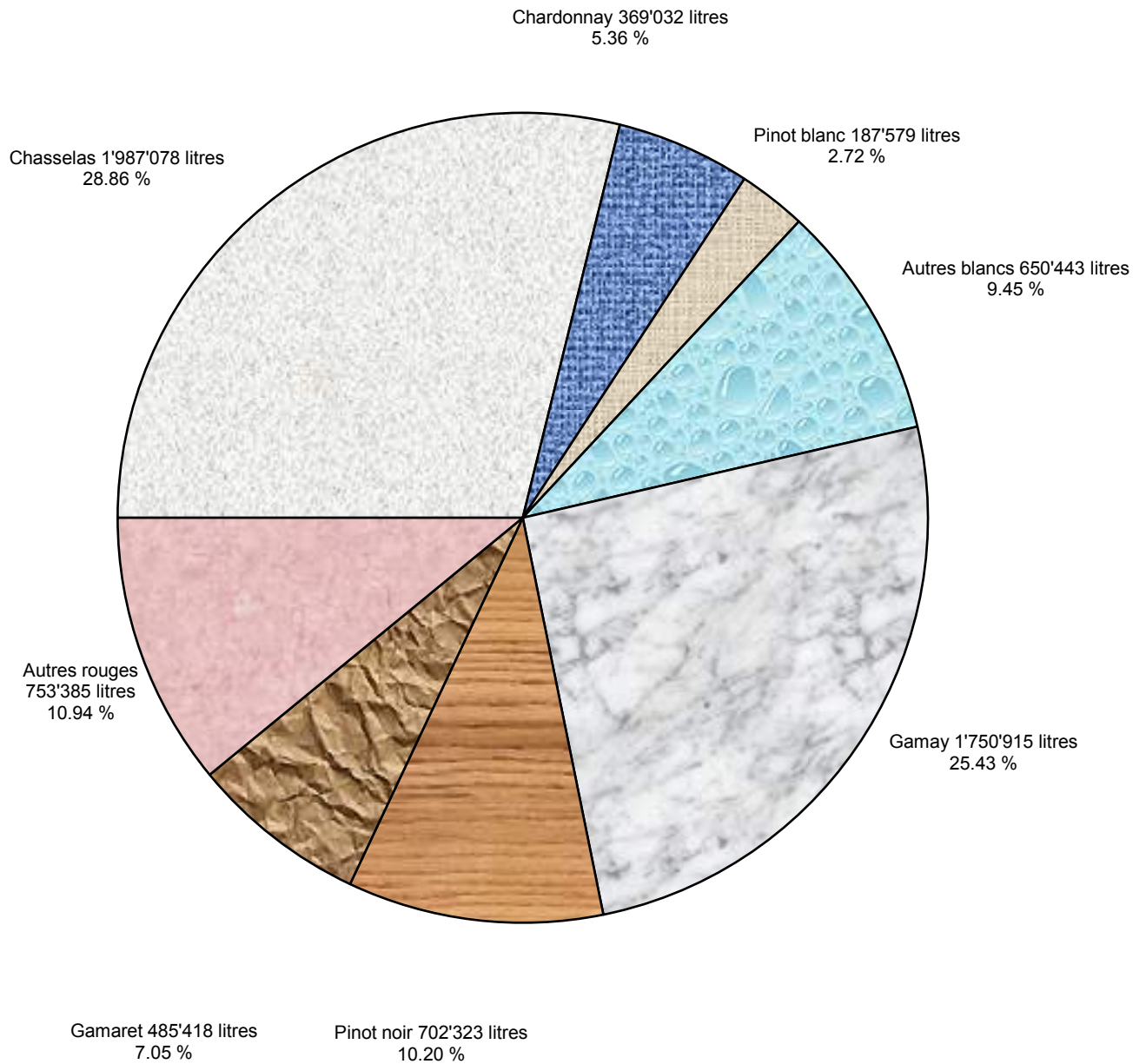


### Encavage hors du canton (en litres y compris zone frontalière)

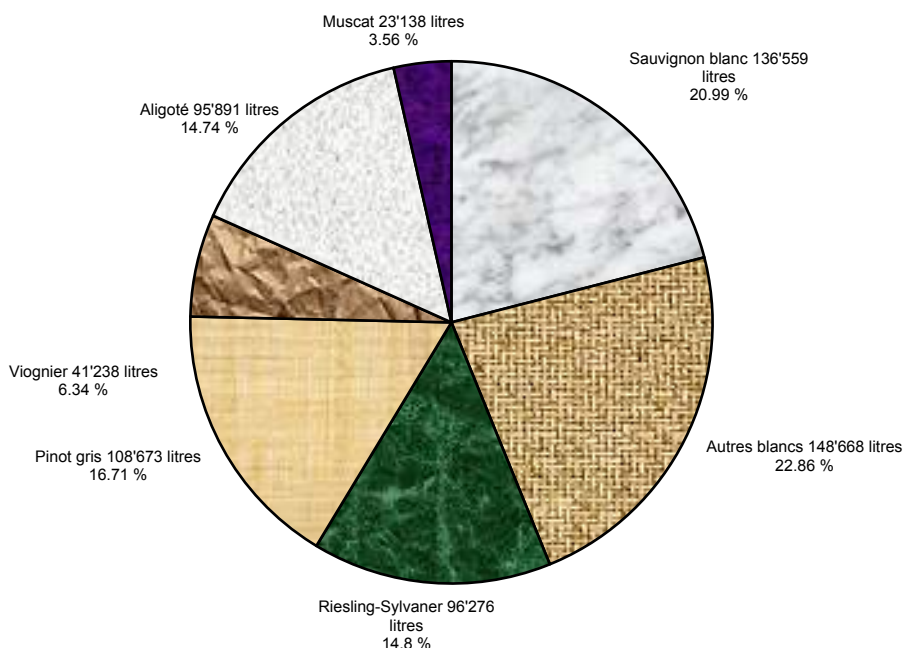


Les volumes de l'encavage hors du canton sont compris dans ce graphique

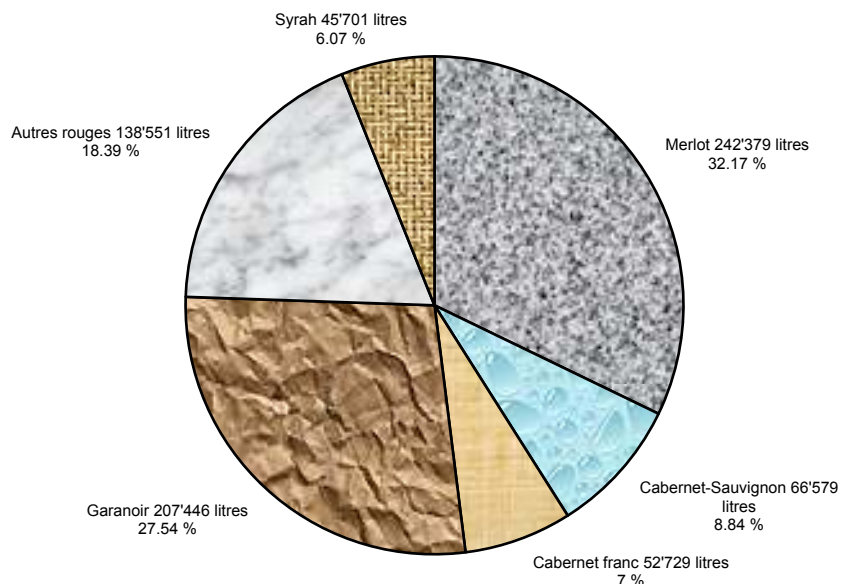
**REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES PRINCIPAUX**  
(en litres et % y compris zone frontalière)



### REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES BLANCS SECONDAIRES 9.45% (en litres et % y compris zone frontalière)



### REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES ROUGES SECONDAIRES 10.94% (en litres et % y compris zone frontalière)



## REPARTITION DE LA RECOLTE PAR CLASSE DEFINIE SELON SA QUALITE

(en litres, % Brix, °Oe moyen et % y compris zone frontalière)

Cépages	Classe 1		Classe 2		Classe 3		Total	
	Litres	%brix moyen	Litres	%brix moyen	Litres	%brix moyen	Litres	%brix moyen
	%récolte	°Oe moyen	%récolte	°Oe moyen	%récolte	°Oe moyen	%récolte	°Oe moyen
Chasselas	1'987'078	18.20					1'987'078	18.20
	100.00	75.31					100.00	75.31
Chardonnay	369'032	21.80					369'032	21.80
	100.00	91.18					100.00	91.18
Pinot blanc	187'579	21.60					187'579	21.60
	100.00	90.43					100.00	90.43
Sauvignon blanc	136'559	22.80					136'559	22.80
	100.00	95.89					100.00	95.89
Pinot gris	108'673	23.00					108'673	23.00
	100.00	96.94					100.00	96.94
Riesling-Sylvaner	96'276	20.20					96'276	20.20
	100.00	84.22					100.00	84.22
Aligoté	95'891	21.20					95'891	21.20
	100.00	88.47					100.00	88.47
Viognier	41'238	22.80					41'238	22.80
	100.00	95.58					100.00	95.58
Muscat	23'138	21.40					23'138	21.40
	100.00	89.43					100.00	89.43
Autres blancs	148'668	23.20					148'668	23.20
	100.00	97.74					100.00	97.74
Gamay	1'750'915	21.80					1'750'915	21.80
	100.00	91.37					100.00	91.37
Pinot noir	702'323	22.40					702'323	22.40
	100.00	94.16					100.00	94.16
Gamaret	485'418	23.00					485'418	23.00
	100.00	97.18					100.00	97.18
Merlot	242'379	23.60					242'379	23.60
	100.00	99.26					100.00	99.26
Garanoir	207'446	22.20					207'446	22.20
	100.00	93.20					100.00	93.20
Cabernet-Sauvignon	66'579	22.60					66'579	22.60
	100.00	95.39					100.00	95.39
Cabernet franc	52'729	22.80					52'729	22.80
	100.00	96.28					100.00	96.28
Syrah	45'701	21.80					45'701	21.80
	100.00	91.15					100.00	91.15
Autres rouges	138'551	22.80					138'551	22.80
	100.00	95.79					100.00	95.79
Total cépages rouges et blancs	6'886'173	21.00					6'886'173	21.00
	100.00	88.09					100.00	88.09

## ENCAVAGE ET QUALITE DE LA VENDANGE DES AOC

(en litres, % Brix et °Oe moyens y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	% Brix moyen	°Oechsle moyen
Chasselas	1'370'787	18.4	76.0
Chardonnay	311'091	22.0	92.6
Pinot blanc	170'629	21.6	90.7
Sauvignon blanc	131'596	22.8	95.9
Pinot gris	105'308	23.0	97.1
Aligoté	94'891	21.2	88.4
Riesling-Sylvaner	89'396	20.2	84.3
Viognier	40'079	22.8	95.6
Muscat	22'579	21.4	89.4
Autres blancs	130'470	23.2	97.9
<b>Total cépages blancs</b>	<b>2'466'826</b>	<b>20.0</b>	<b>83.5</b>
Gamay	1'362'527	22.0	92.2
Pinot noir	669'012	22.4	94.3
Gamaret	483'148	23.0	97.2
Merlot	239'435	23.6	99.4
Garanoir	207'446	22.2	93.2
Cabernet-Sauvignon	62'963	22.8	95.6
Cabernet franc	52'299	22.8	96.3
Syrah	44'193	21.8	91.2
Autres rouges	134'021	22.8	95.8
<b>Total cépages rouges</b>	<b>3'255'044</b>	<b>22.4</b>	<b>94.2</b>
<b>Total cépages rouges et blancs</b>	<b>5'721'870</b>	<b>21.4</b>	<b>89.6</b>

## ENCAVAGE ET QUALITE DE LA VENDANGE DES VINS DE PAYS

(en litres, % Brix et °Oe moyens y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	% Brix moyen	°Oechsle moyen
Chasselas	613'198	17.8	73.7
Chardonnay	57'941	20.0	83.6
Pinot blanc	16'950	21.0	87.9
Chenin	14'800	23.2	98.0
Riesling-Sylvaner	6'880	20.0	83.4
Sauvignon blanc	4'963	22.8	96.3
Pinot gris	3'365	22.2	93.3
Charmont	1'260	20.4	85.0
Viognier	1'159	22.8	96.0
Autres blancs	3'697	22.2	93.6
<b>Total cépages blancs</b>	<b>724'213</b>	<b>18.4</b>	<b>75.8</b>
Gamay	388'388	21.2	88.7
Pinot noir	33'311	21.6	90.5
Seibel 5455/Plantet	4'400	22.8	95.5
Cabernet-Sauvignon	3'616	22.0	92.3
Merlot	2'944	21.4	90.0
Gamaret	2'270	23.8	100.5
Syrah	1'508	21.2	89.0
Cabernet franc	430	23.4	98.6
Autres rouges	130	24.6	104.0
<b>Total cépages rouges</b>	<b>436'997</b>	<b>21.2</b>	<b>89.0</b>
<b>Total cépages rouges et blancs</b>	<b>1'161'210</b>	<b>19.4</b>	<b>80.8</b>

## ENCAVAGE ET QUALITE DE LA VENDANGE DES VINS DE TABLE

(en litres, % Brix et °Oe moyens y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	% Brix moyen	°Oechsle moyen
<b>Total cépages rouges et blancs</b>			<b>0.0</b>



## RECOLTE UTILISEE A DES FINS NON ALCOOLIQUE

(en kg et litres y compris zone frontalière)

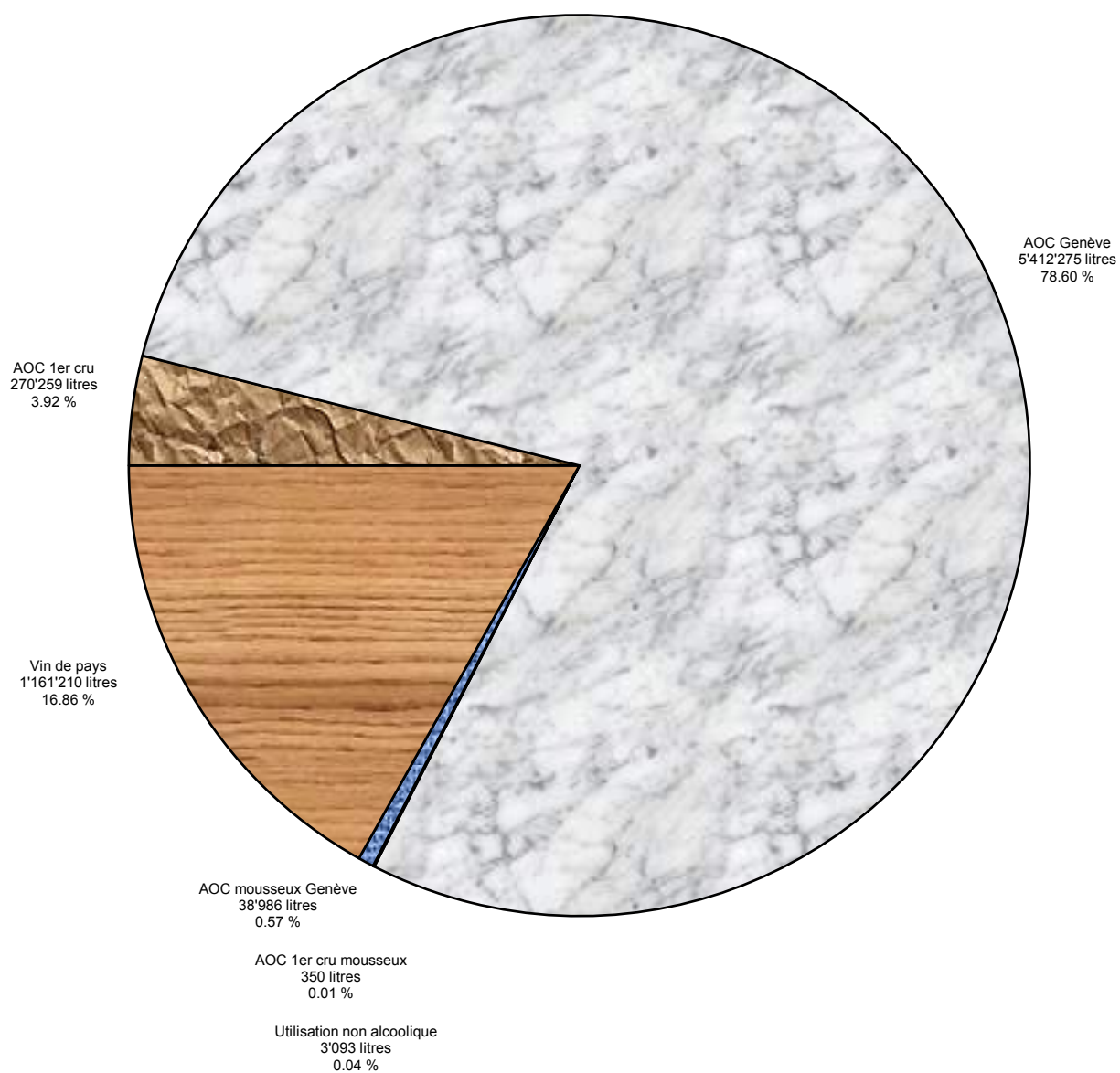
	Kg	Litres
<b>Moût et jus de raisin</b>		
Total cépages blancs		3'093
<b>Total moût et jus de raisin cépages blancs et rouges</b>		<b>3093</b>
 <b>Raisin de table</b>		
Total cépages blancs	0.00	
Total cépages rouges	0.00	
 <b>Total raisin de table cépages blancs et rouges</b>	<b>0.00</b>	

## ENCAVAGE PAR APPELLATION DES VINS DES AOC

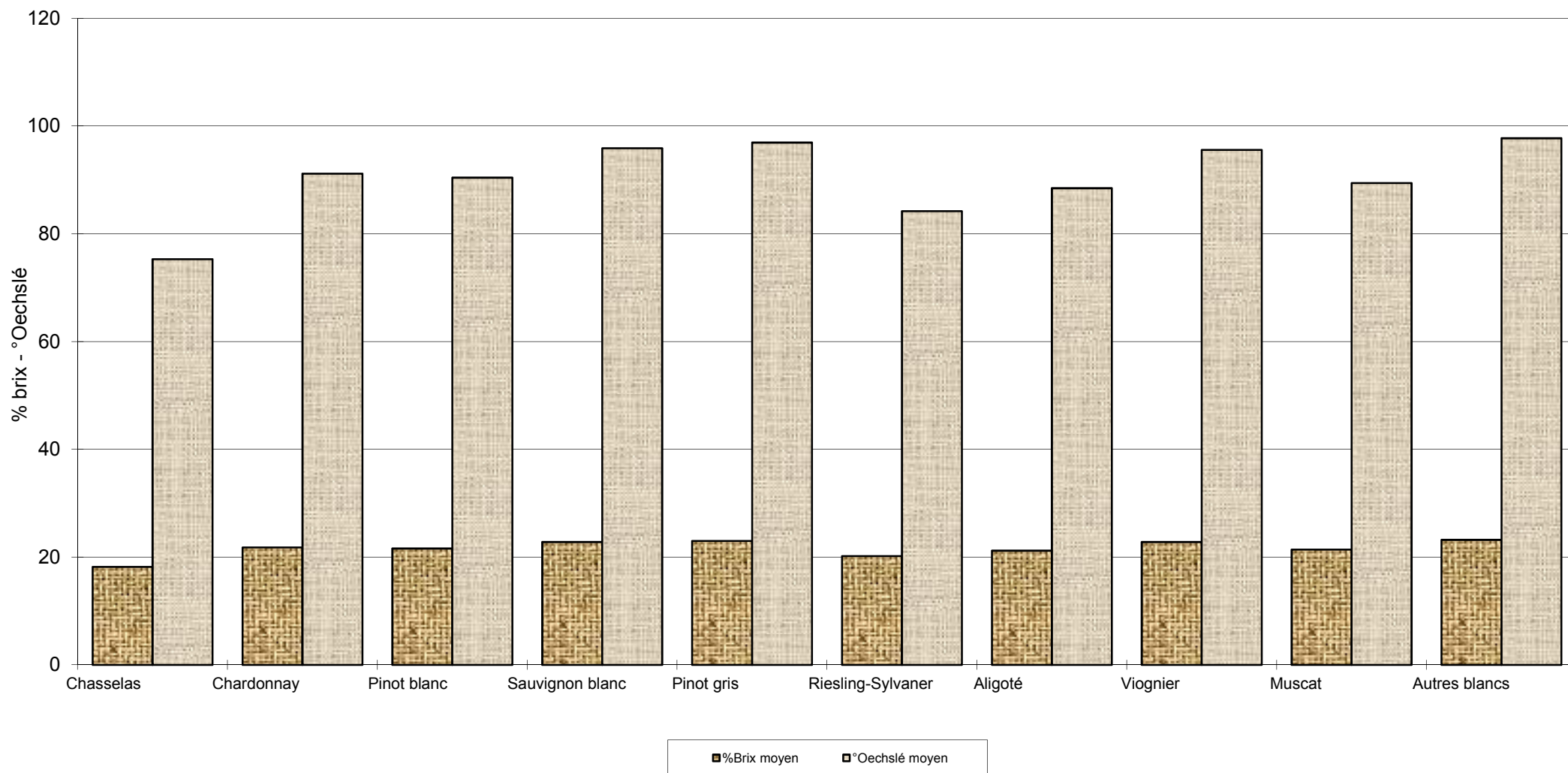
(en litres et % y compris en zone frontalière)

<b>Appellations</b>	<b>Cépages blancs</b>	<b>Cépages rouges</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
AOC 1er cru	90'915	179'344	270'259	4.72
AOC 1er cru mousseux		350	350	0.01
AOC Genève	2'353'603	3'058'672	5'412'275	94.59
AOC mousseux Genève	22'308	16'678	38'986	0.68
<b>Total</b>	<b>2'466'826</b>	<b>3'255'044</b>	<b>5'721'870</b>	<b>100.00</b>

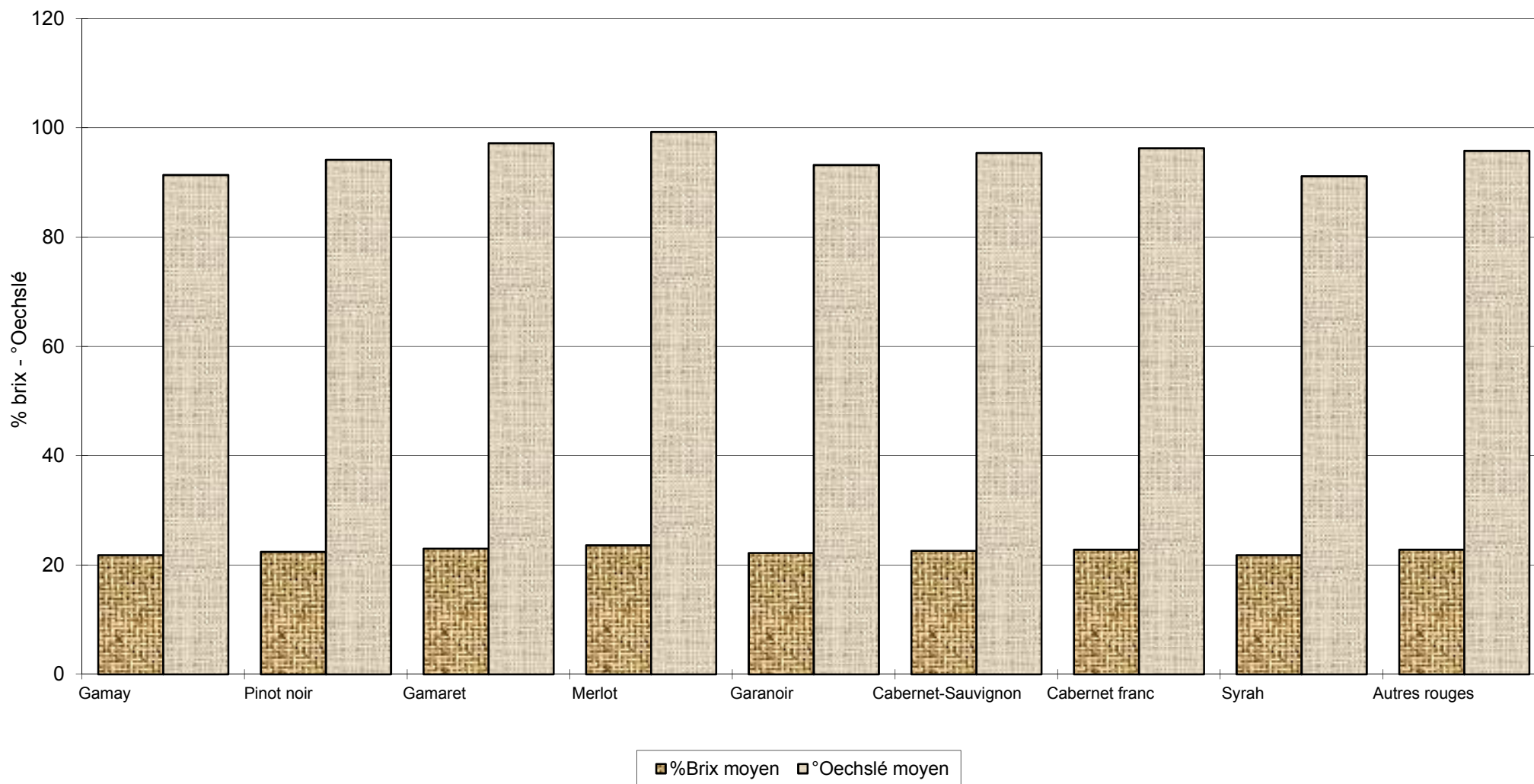
## ENCAVAGE PAR APPELLATION ET DESIGNATION (en litres et % y compris zone frontalière)



### TENEUR NATURELLE EN SUCRE MOYENNE DES CEPAGES BLANCS PRINCIPAUX (en % brix et °Oechsle y compris zone frontalière)



### TENEUR NATURELLE EN SUCRE MOYENNE DES CEPAGES ROUGES PRINCIPAUX (en % brix et ° Oechsle y compris zone frontalière)



## ENCAVAGE ET QUALITE DE LA RECOLTE DES AOC 1ER CRU

(en litres et °Oe moyen)

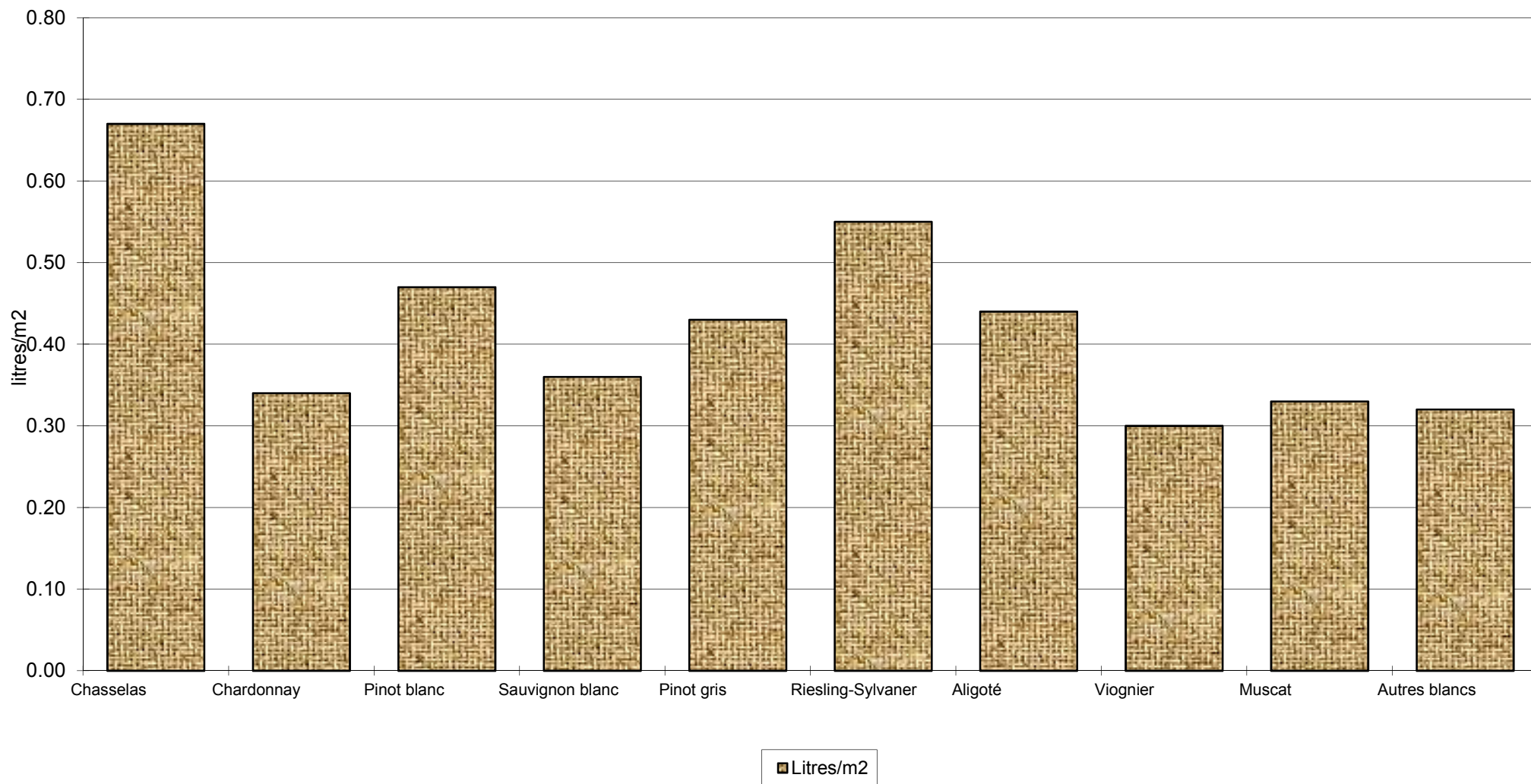
Appellations	Chasselas		Chardonnay		Pinot blanc		Autres blancs		Gamay		Pinot noir		Autres rouges		TOTAL	
	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen
Coteau de Bourdigny			1'590	88.00			5'790	96.70			4'660	91.00	6'380	93.35	18'420	93.35
Coteau de Chevrens	820	82.00	461	98.00			4'287	99.42	821	98.00	2'580	95.00	3'923	99.99	12'892	97.46
Coteau de Choulex	1'330	80.83					160	160.00			750	98.00	7'640	96.94	9'880	95.87
Coteau de Chouilly									1'000	90.00			228	104.00	1'228	92.60
Château de Chouilly							3'440	100.00							3'440	100.00
Château de Collex			2'650	97.00			200	95.00			4'700	105.00			7'550	101.93
Château du Crest			2'542	98.00	863	94.00	3'766	91.31			8'888	105.00	8'562	101.53	24'621	100.59
Coteaux de Dardagny	20'700	77.44	3'950	96.00			11'700	97.44	24'650	90.00	15'620	88.99	19'520	96.36	96'140	89.57
La Feuillée	5'134	84.00													5'134	84.00
Coteau de Lully							13'950	94.00	11'735	93.31	14'995	96.14	23'987	95.39	64'667	94.89
Coteau de Peissy	1'500	85.00	450	95.00			4'125	98.00	4'840	101.00	3'200	101.00	3'665	106.09	17'780	99.85
Coteaux de Peney			1'507	92.00									4'120	94.89	5'627	94.11
Côtes de Russin									2'880	96.00					2'880	96.00
<b>TOTAL</b>	<b>29'484</b>	<b>79.25</b>	<b>13'150</b>	<b>95.20</b>	<b>863</b>	<b>94.00</b>	<b>47'418</b>	<b>96.47</b>	<b>45'926</b>	<b>92.52</b>	<b>55'393</b>	<b>96.12</b>	<b>78'025</b>	<b>97.02</b>	<b>270'259</b>	<b>93.94</b>

## RENDEMENT DES CEPAGES A L'UNITE DE SURFACE

(en litres par m<sup>2</sup> y compris zone frontalière)

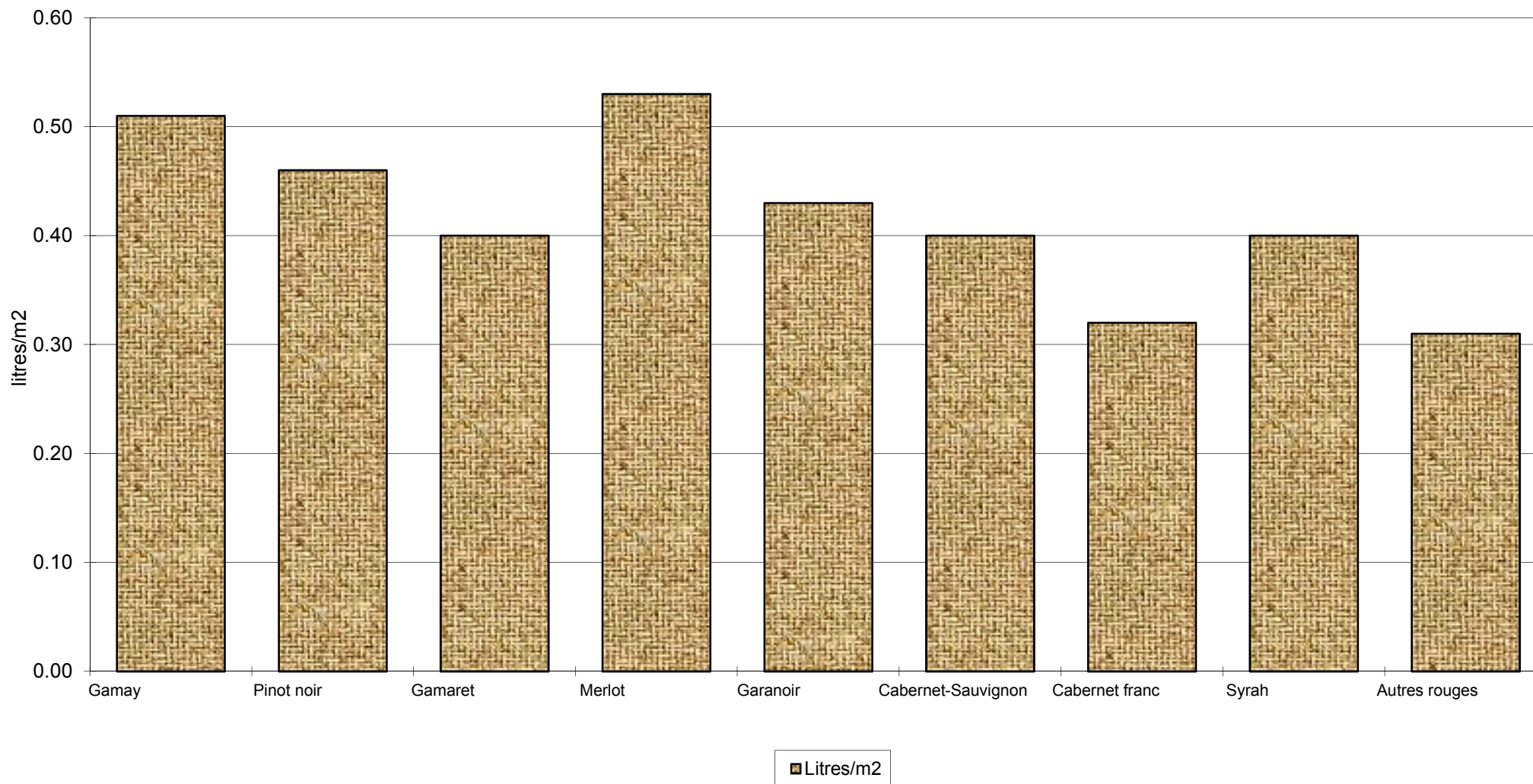
<b>Cépages</b>	<b>Litres/m2</b>
Chasselas	0.67
Chardonnay	0.34
Pinot blanc	0.47
Sauvignon blanc	0.36
Pinot gris	0.43
Riesling-Sylvaner	0.55
Aligoté	0.44
Viognier	0.30
Muscat	0.33
Autres blancs	0.32
<b>Moyenne cépages Blancs</b>	<b>0.52</b>
Gamay	0.51
Pinot noir	0.46
Gamaret	0.40
Merlot	0.53
Garanoir	0.43
Cabernet-Sauvignon	0.40
Cabernet franc	0.32
Syrah	0.40
Autres rouges	0.31
<b>Moyenne cépages Rouges</b>	<b>0.46</b>
<b>Moyenne cépages Rouges et Blancs</b>	<b>0.49</b>

### RENDEMENT DES CEPAGES BLANCS PRINCIPAUX A L'UNITE DE SURFACE (en litres par m<sup>2</sup> y compris zone frontalière)





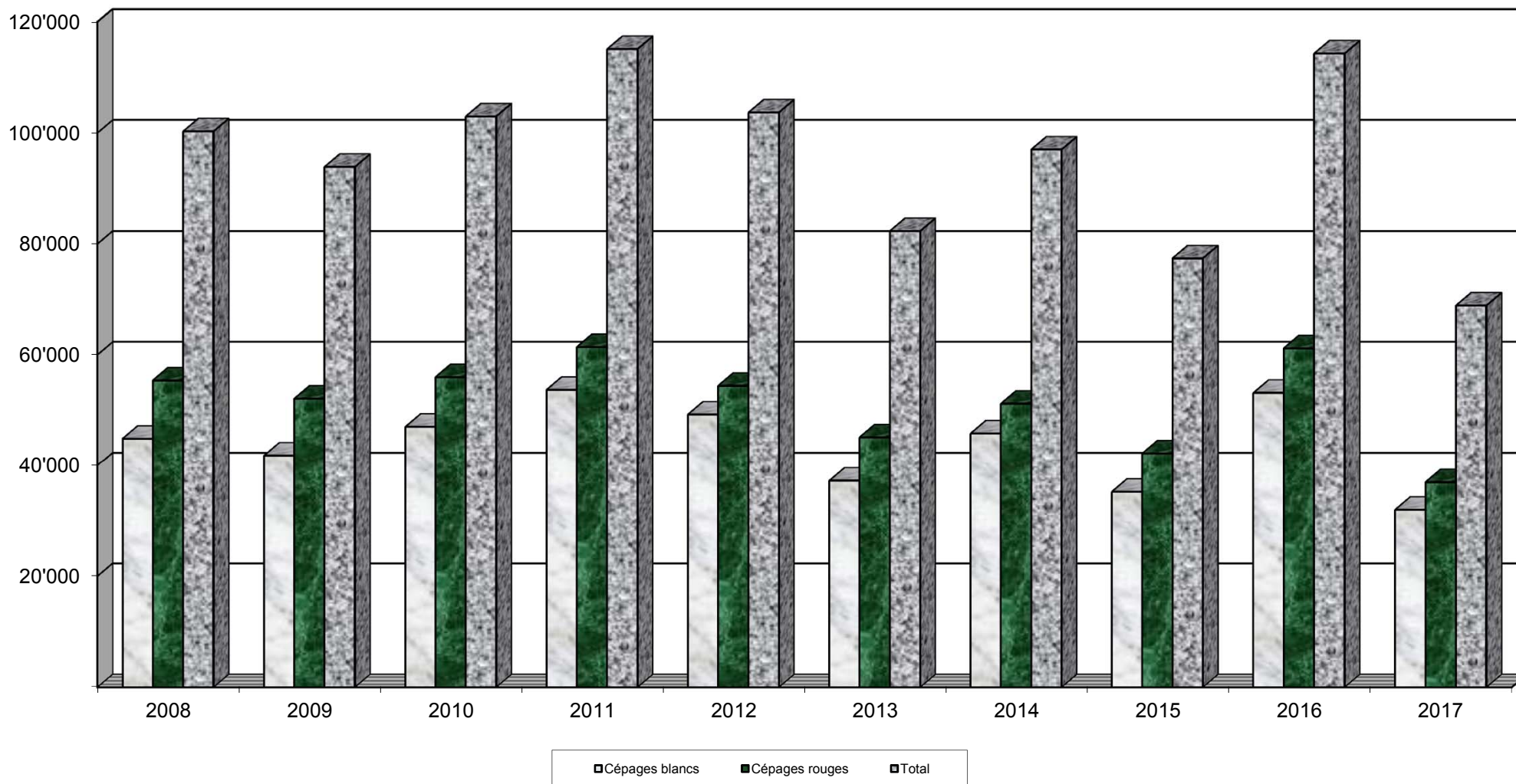
### RENDEMENT DES CEPAGES ROUGES PRINCIPAUX A L'UNITE DE SURFACE (en litres par m<sup>2</sup> y compris zone frontalière)



**STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 1978 A 2017**  
(en hectolitres et litres par m<sup>2</sup> y compris zone frontalière)

Années	Cépages blancs		Cépages rouges		Total	
	hl	Rendement litres/m2	hl	Rendement litres/m2	hl	Rendement litres/m2
1978	39'684.00	0.58	38'496.00	0.97	78'180.00	0.72
1979	72'175.00	1.05	44'547.00	1.12	116'722.00	1.08
1980	58'709.00	0.85	33'355.00	0.84	92'064.00	0.85
1981	58'244.00	0.80	42'173.00	1.03	100'417.00	0.89
1982	164'393.00	2.07	74'643.00	1.50	239'036.00	1.85
1983	94'121.00	1.19	51'442.00	1.03	145'563.00	1.13
1984	84'543.00	1.03	45'196.00	0.90	129'739.00	0.98
1985	94'861.00	1.12	52'743.00	0.99	147'604.00	1.07
1986	78'424.00	0.90	46'592.00	0.81	125'016.00	0.87
1987	97'667.00	1.12	53'173.00	0.92	150'840.00	1.04
1988	82'077.00	0.95	66'455.00	1.13	148'532.00	1.03
1989	107'484.00	1.27	64'398.00	1.04	171'882.00	1.17
1990	95'868.00	1.14	51'839.00	0.82	147'707.00	1.00
1991	76'330.00	0.92	54'540.00	0.85	130'870.00	0.89
1992	72'473.00	0.89	64'818.00	0.95	137'291.00	0.92
1993	60'428.68	0.79	52'680.40	0.75	113'109.08	0.77
1994	69'917.72	0.92	53'755.93	0.76	123'673.65	0.84
1995	62'512.58	0.82	52'202.00	0.73	114'714.58	0.78
1996	73'559.61	0.95	64'542.75	0.91	138'102.36	0.93
1997	58'003.08	0.75	53'941.88	0.75	111'944.96	0.75
1998	52'578.56	0.67	48'342.61	0.68	100'921.17	0.67
1999	82'924.07	1.05	64'211.56	0.91	147'135.63	0.98
2000	70'540.67	0.88	58'750.29	0.84	129'290.96	0.86
2001	65'039.17	0.81	56'397.88	0.81	121'437.05	0.81
2002	59'511.87	0.78	50'219.56	0.71	109'731.43	0.74
2003	42'402.15	0.62	38'790.09	0.53	81'192.24	0.57
2004	47'635.86	0.74	53'142.03	0.70	100'777.89	0.72
2005	41'497.91	0.67	46'194.14	0.59	87'692.05	0.63
2006	41'692.99	0.68	50'715.77	0.63	92'408.76	0.66
2007	44'355.29	0.73	52'311.43	0.64	96'666.72	0.68
2008	44'863.05	0.74	55'388.46	0.68	100'251.51	0.70
2009	41'772.84	0.79	52'075.00	0.68	93'847.84	0.73
2010	46'985.93	0.76	55'982.33	0.69	102'968.26	0.72
2011	53'694.87	0.86	61'399.03	0.75	115'093.89	0.80
2012	49'238.39	0.79	54'426.40	0.67	103'664.79	0.72
2013	37'178.17	0.59	45'112.80	0.56	82'290.97	0.57
2014	45'804.15	0.75	51'177.80	0.64	96'981.95	0.69
2015	35'203.40	0.57	42'182.72	0.53	77'386.12	0.55
2016	53'118.27	0.87	61'166.22	0.77	114'284.49	0.81
2017	31'941.32	0.52	36'920.41	0.46	68'861.73	0.49

### STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 2008 A 2017 (en hectolitres y compris zone frontalière)



**EXIGENCES AU NIVEAU DE LA TENEUR NATURELLE EN SUCRE**

	Appellation	Cépage	Teneur minimale naturelle en sucre	
			% Brix	° Oe
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru	Chasselas + Riesling-Sylvaner	17,6	72,4
		Gamay	19,8	82,1
		Autres cépages blancs	19,8	82,1
		Autres cépages rouges	20,2	83,9
AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs	15,2	62,0	
	Cépages rouges	17,0	69,6	
AOC Genève		Chasselas	15,2	62,0
		Riesling-Sylvaner	16,0	65,4
		Gamay	17,0	69,6
		Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta	17,2	70,6
		Autres cépages blancs	17,6	72,4
		Autres cépages rouges	18,2	75,0
AOC Genève Mousseux	Cépages blancs	15,2	62,0	
	Cépages rouges	17,0	69,6	
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs	14,4	58,5
		Cépages rouges	15,2	61,9
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs	13,6	55,1
		Cépages rouges	14,4	58,5

**NORMES DE LIMITATION DE LA PRODUCTION**

	Appellation	Cépage	Limitation de rendement	
			hl/ha	kg/m2
Classe 1	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner	80	1,000
		Autres cépages	70	0,875
	AOC Genève	Chasselas	100	1,250
Riesling-Sylvaner		104	1,300	
Gamay		90	1,125	
Autres cépages		80	1,000	
AOC Genève Mousseux	Cépages blancs	112	1,400	
	Cépages rouges	96	1,200	
Classe 2	Vin de Pays	Cépages blancs	144	1,800
		Cépages rouges	128	1,600
Classe 3	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	—	—

Les kilogrammes sont indicatifs.

**TABLE DE CONVERSION % BRIX - ° OECHSLE**

<b>% Brix</b>	<b>° Oe</b>	<b>% Brix</b>	<b>° Oe</b>	<b>% Brix</b>	<b>° Oe</b>
0.0	0.0	14.0	56.8	22.0	91.9
1.0	3.9	14.2	57.6	22.2	92.8
2.0	7.8	14.4	58.5	22.4	93.7
3.0	11.7	14.6	59.4	22.6	94.6
4.0	15.7	14.8	60.2	22.8	95.5
5.0	19.6	15.0	61.1	23.0	96.4
6.0	23.6	15.2	61.9	23.2	97.3
7.0	27.7	15.4	62.8	23.4	98.2
7.6	30.1	15.6	63.7	23.6	99.2
7.8	30.9	15.8	64.5	23.8	100.1
8.0	31.8	16.0	65.4	24.0	101.0
8.2	32.6	16.2	66.2	24.2	101.9
8.4	33.4	16.4	67.1	24.4	102.8
8.6	34.2	16.6	68.0	24.6	103.7
8.8	35.0	16.8	68.8	24.8	104.7
9.0	35.9	17.0	69.7	25.0	105.6
9.2	36.7	17.2	70.6	25.2	106.5
9.4	37.5	17.4	71.5	25.4	107.4
9.6	38.3	17.6	72.3	25.6	108.4
9.8	39.2	17.8	73.2	25.8	109.3
10.0	40.0	18.0	74.1	26.0	110.2
10.2	40.8	18.2	75.0	26.2	111.1
10.4	41.6	18.4	75.8	26.4	112.1
10.6	42.5	18.6	76.7	26.6	113.0
10.8	43.3	18.8	77.6	26.8	113.9
11.0	44.1	19.0	78.5	27.0	114.9
11.2	45.0	19.2	79.4	27.2	115.8
11.4	45.8	19.4	80.3	27.4	116.7
11.6	46.6	19.6	81.1	27.6	117.7
11.8	47.5	19.8	82.0	27.8	118.6
12.0	48.3	20.0	82.9	28.0	119.6
12.2	49.2	20.2	83.8	28.2	120.5
12.4	50.0	20.4	84.7	28.4	121.5
12.6	50.9	20.6	85.6	28.6	122.4
12.8	51.7	20.8	86.5	28.8	123.3
13.0	52.5	21.0	87.4	29.0	124.3
13.2	53.4	21.2	88.3	29.2	125.2
13.4	54.2	21.4	89.2	29.4	126.2
13.6	55.1	21.6	90.1	29.6	127.2
13.8	55.9	21.8	91.0	29.8	128.1
14.0	56.8	22.0	91.9	30.0	129.1