

# Contrôle officiel de la vendange

# 2020



## TABLE DES MATIERES

<b>I</b>	<b><u>Introduction</u></b>	<b>Page</b>
	• Année viticole 2020	1 - 3
	• Commentaires relatifs à l'encépagement	4
	• Commentaires relatifs à l'encavage	4 - 5
<b>II</b>	<b><u>Encépagement</u></b>	
	• Encépagement par cépage et région viticole	6
	• Graphique de la répartition de l'encépagement par cépage	7
	• Encépagement par commune	8
	• Evolution de l'encépagement de 2010 à 2020	9
	• Graphique de l'évolution de l'encépagement de 2010 à 2020	10
<b>III</b>	<b><u>Résultats de l'encavage</u></b>	
	• Encavage par cépage	11
	• Graphique de l'encavage par cépage	12
	• Encavage par classe et cépage	13
	• Encavage par classe et AOC	14
	• Rendement des cépages à l'unité de surface	15
	• Évolution de l'encavage de 1980 à 2020	16
	• Diagramme de l'évolution de l'encavage de 2000 à 2020	17
<b>IV</b>	<b><u>Exigences légales</u></b>	
	• Exigences en matière de teneur naturelle en sucre	18
	• Normes de limitation de la production	19

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 2020 chaleureuse

**Le millésime 2020 se distingue par une saison végétative particulièrement chaude et sèche. Le débourrement, qui marque le début de la saison, a été observé aux alentours du 10 avril, avec une semaine de retard sur la norme des 30 dernières années. Un été chaud et sec a permis à la vigne un bon développement et l'obtention d'une récolte à la maturation idéale. Le bilan des vendanges, qui ont été relativement précoces, est donc très positif. Des rendements faibles, synonymes de qualité et de concentration, augurent des vins d'une grande qualité.**

### Un printemps précoce et chaud

La saison a débuté le **10 avril** avec une semaine de retard par rapport à la moyenne des trente dernières années. La fin de l'hiver a vu des précipitations importantes au début mars. Les sols gorgés d'eau, peinant à se réchauffer, ont retardé le réveil de la vigne (débourrement). La suite du printemps a montré un climat beaucoup plus sec et tempéré. Ces conditions ont permis un développement idéal de la vigne et le retard a vite été comblé. Les maladies fongiques, notamment le mildiou ont été très discrètes, laissant la vigne se développer sereinement. Avec une induction florale parfaite en 2019, le nombre important d'inflorescences sur les grappes laissait alors présager une récolte abondante.

### Le début de la lutte phytosanitaire repoussé en mai

Après un premier mois de végétation favorable, en mai, la période des saints de glace, plus froide et pluvieuse, a provoqué un ralentissement de croissance. Les températures n'ont heureusement pas été suffisamment froides pour provoquer des gelées printanières. Ce n'est qu'avec les températures plus clémentes et les premières précipitations importantes de la seconde semaine de mai que la lutte phytosanitaire a débuté. Les pluies du début **juin**, accompagnées d'une baisse des températures moyennes journalières, ont ralenti le développement de la vigne et augmenté la pression des maladies fongiques. Cet épisode a coïncidé avec la floraison de la vigne qui s'est déroulée dans la première semaine de juin. A ce stade sensible, la pluie et la fraîcheur ont eu un effet négatif sur le taux de nouaison des baies.

Les conditions caniculaires dès la **mi-juin**, ont fortement limité la progression des maladies fongiques. Ce climat estival caniculaire durant tout le mois de **juillet** a été semblable à 2018. Les orages des fins de journées, parfois violents n'ont pas provoqué de grêle. Ils ont, en revanche maintenu une pression du mildiou nécessitant des interventions tous les 15 jours. Le stade de la véraison a été atteint au début du mois d'**août**, soit avec plus de 10 jours d'avance sur la norme.

### Maladies fongiques et ravageurs

De manière générale le **mildiou** s'est montré discret. Freiné dans son épidémiologie par le début de saison chaud et sec, il n'a commencé à se montrer qu'à la fin du mois de mai. Les vigneronns ayant réussi à protéger leurs vignes autour de la floraison ont eu des pressions faibles jusqu'à la récolte. Des infections ont localement créé quelques mauvaises surprises aux vigneronns en fonction des intervalles de traitements, de la stratégie de lutte et des conditions microclimatiques. La maladie, alors installée, a provoqué localement parfois d'importants dégâts sur certaines grappes se trouvant à un stade sensible.

**L'oïdium** a montré ses premiers symptômes dans le vignoble dès la **mi-juillet**. On observe un phénomène de pression plus tardif de la maladie depuis quelques années. Les conditions météo du printemps ont freiné le développement de l'oïdium jusqu'à la période de nouaison. Une météo chaude avec des orages en fin de journée, amenant des taux d'humidité relatives élevés ont toutefois entraîné une pression plus importante en seconde partie de saison.

**La pourriture grise** a presque été totalement absente du vignoble. Les conditions climatiques chaudes et sèches de fin de saison et les mesures culturales prophylactiques mises en place dans le vignoble ont été très positives. Ainsi, la grande majorité des vignerons ont ainsi pu éviter un traitement spécifique en fin de saison.

### **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 ont donc été anecdotiques. La **Flavescence dorée**, maladie de quarantaine, a continué sa propagation au Nord des Alpes. En effet, trois nouveaux foyers ont été détectés sur la côte vaudoise, mais aussi dans le Chablais et le Lavaux. La maladie, souvent introduite par de nouvelles plantations réalisées avec des jeunes plants infectés, pourrait bientôt traverser la Versoix. Un périmètre de lutte obligatoire est actuellement en place dans la commune de Céigny, où un foyer de 4 jeunes plants a été découvert dans une pépinière en 2019. Les plants malades ont été éliminés sur instruction du service phytosanitaire fédéral (SPF). Une parcelle viticole de la commune a fait l'objet de traitements contre l'insecte vecteur de la maladie. Aucun cep malade n'a été observé en 2019 et 2020. Selon les prescriptions du SPF, ce périmètre de lutte obligatoire va être levé en 2021. Une détection précoce et une lutte stricte et immédiate permettent d'agir efficacement contre la progression de cette grave maladie. Il appartient aux viticulteurs d'annoncer sans délai au service de l'agronomie de l'OCAN tout symptôme suspect. A cet effet, une application Smartphone a d'ailleurs été mise à disposition des professionnels genevois.

### **Des vendanges précoces dans des conditions météo mitigées**

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions météorologiques entre averses et éclaircies. La récolte a généralement débuté dès la première semaine de **septembre**. Les vins issus de ce millésime sont d'une excellente qualité. La complexité des vins blancs et l'élégance des rouges laissent présager un millésime remarquable. Les sondages ainsi que les pH et les taux d'acide malique moyens sont semblables à nos statistiques de 2019. Suite aux modifications des dispositions fédérales, le contrôle de la vendange est désormais réalisé en kilos au lieu de litres. En 2020 il a donc été récolté 10'676'013 kilos correspondant à environ 7'800'000 litres (tableau 1), soit en dessous des deux millésimes précédents et de la moyenne des 20 dernières années. Il faut remonter à 2015 pour trouver des quantités encavées aussi faibles.

Tableau 1: Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table). Les quantités en hectolitres ci-dessous pour l'année 2020 sont issues d'un calcul avec des taux de conversions allant de 0.7 à 0.75 l/kg, suivant les cépages.

	2012		2015		2018		2019		2020		
	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	kg	hl
Chasselas	71	32'966	82	20'878	79	29'266	75	26'892	77	2'796'671	20'975
Gamay	85	29'827	91	23'039	95	28'471	92	20'377	93	2'839'218	21'294
Pinot noir	91	7'851	96	6'352	99	8'918	95	7'750	98	905'442	6'790
Chardonnay	88	5'541	94	5'466	91	6'864	92	5'117	89	739'192	5'174
Gamaret	90	7'388	100	5'255	105	5'983	99	6'102	96	803'611	5'625
Merlot	92	2'868	101	2'150	104	2'757	99	2'588	96	347'552	2'432
Blancs	77	49'238	87	35'202	85	47'471	81	42'553	83	4'906'939	35'745
Rouges	88	54'4426	94	42'231	98	53'370	94	42'985	94	5'769'074	42'257
<b>Total</b>	83	103'664	91	77'433	92	100'842	88	85'538	89	10'676'013	78'002
<b>Rendement en litres/m<sup>2</sup></b>	0.72		0.55		0.72		0.61		0.56		

Florian Favre  
Ingénieur en Œnologie

## **Commentaires sur l'encépagement et l'encavage**

Afin de se conformer aux nouvelles exigences fédérales, l'année 2020 a été marquée par l'introduction d'un nouveau système informatique de gestion du contrôle de la vendange. Dans ce cadre, l'intégralité du vignoble genevois a fait l'objet d'un géoréférencement par cépage et le contrôle du respect des normes de rendement s'est réalisé selon les quantités de raisin récoltées en kilogrammes, comme l'impose dorénavant le droit fédéral. **Afin de permettre tout de même de procéder à des comparaisons avec les années antérieures, les quantités encavées ont été transformées en litres selon des taux de conversion allant de 0.70 à 0.75 l/kg selon les cépages. Les données en litres constituent donc des estimations.**

### **Encépagement du vignoble genevois**

#### **Baisse de la surface exploitée (1'393 ha / - 1,13 %)**

La surface viticole totale, y compris la France voisine, est en baisse par rapport à l'année dernière. En effet, elle s'est réduite très précisément de 16.07 ha (- 1.14 %) pour s'établir à 1392.57 ha. Cette diminution ne résulte pas de la modification du système de recensement, mais d'un accroissement des surfaces en reconstitution.

#### **Evolution des cépages blancs (611 ha / 43.85 %)**

La surface des cépages blancs diminue de (- 4.82 ha / - 0.78 %). C'est le Chasselas qui enregistre la plus forte régression (- 7.66 ha / - 2.66 %), suivi de l'Aligoté (- 1.03 ha / - 4.64 %) et du Riesling-sylvaner (- 0.87 ha / - 4.94 %). Les Pinot blanc, Sauvignon blanc, Pinot gris, Viognier et Muscat sont passablement stables. Le Chardonnay quant à lui progresse légèrement (+ 1.83 ha / + 1.64%), de même que les autres blancs (+ 2.55 ha / + 5.31 %).

#### **Evolution des cépages rouges (782 ha / 56.15 %)**

Les cépages rouges sont en plus grande perte (- 10.91 ha / - 1.38%). Le Gamay est en forte régression (- 24.14 ha / - 7.38%). Le Pinot noir enregistre la progression la plus marquée (+ 5.97 ha / + 3.85 %), suivi du Merlot (+ 1.54 ha / + 3.15 %), du Garanoir (+ 1.46 ha / + 3.10 %), du Gamaret (+ 1.35 ha / + 1.13 %), du Divico (+ 1.01 ha / + 7.75 %) et enfin des autres rouges (+ 2.03 ha / + 4.21 %). Le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon demeurent stables.

### **Encavage de la vendange genevoise**

#### **Une production de vin significativement inférieure à la moyenne décennale**

La production totale de la vendange 2020 s'est établie de 10'676'013 kg. Convertie en litres, cela représente environ 7'800'000 litres, soit une récolte inférieure de 1'679'140 litres (- 17.71 %) à la moyenne décennale de 9'479'140 litres. Après 2015 et 2017, il s'agit donc de la troisième plus petite récolte de ces 40 dernières années.

**Des rendements moyens significativement inférieurs à une bouteille par m<sup>2</sup> (0.77 kg/m<sup>2</sup>, soit environ 0.56 l/m<sup>2</sup>)**

Le Chasselas, avec une récolte de 2'796'671 kg (26.20 % de l'ensemble de la récolte), a été le cépage le plus productif avec 0.99 kg par m<sup>2</sup>, devant le Riesling-sylvaner (0.95 kg/m<sup>2</sup>). En terme de production, le chasselas est toutefois devancé par le Gamay (2'839'218 kg / 21.74 %), malgré un rendement légèrement inférieur (0.94 kg/m<sup>2</sup>). Tous les autres cépages présentent des rendements inférieurs à la moyenne générale de 0.77 kg/m<sup>2</sup>, ce qui correspond à quelque 0.56 litres par m<sup>2</sup>.

**Encavage par classe**

Avec 8'017'701 kg, la récolte destinée à être valorisée en appellation d'origine contrôlée (AOC) représente le 75.10 % de l'encavage, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 2'614'488 kg, ce qui correspond à 24.49 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 73.15 % et 26.77 %.

Les AOC 1er crus représentent une quantité de 448'303 kg, soit 4.20 % de l'ensemble des AOC. En 2019, cette proportion était de 5.01 %.

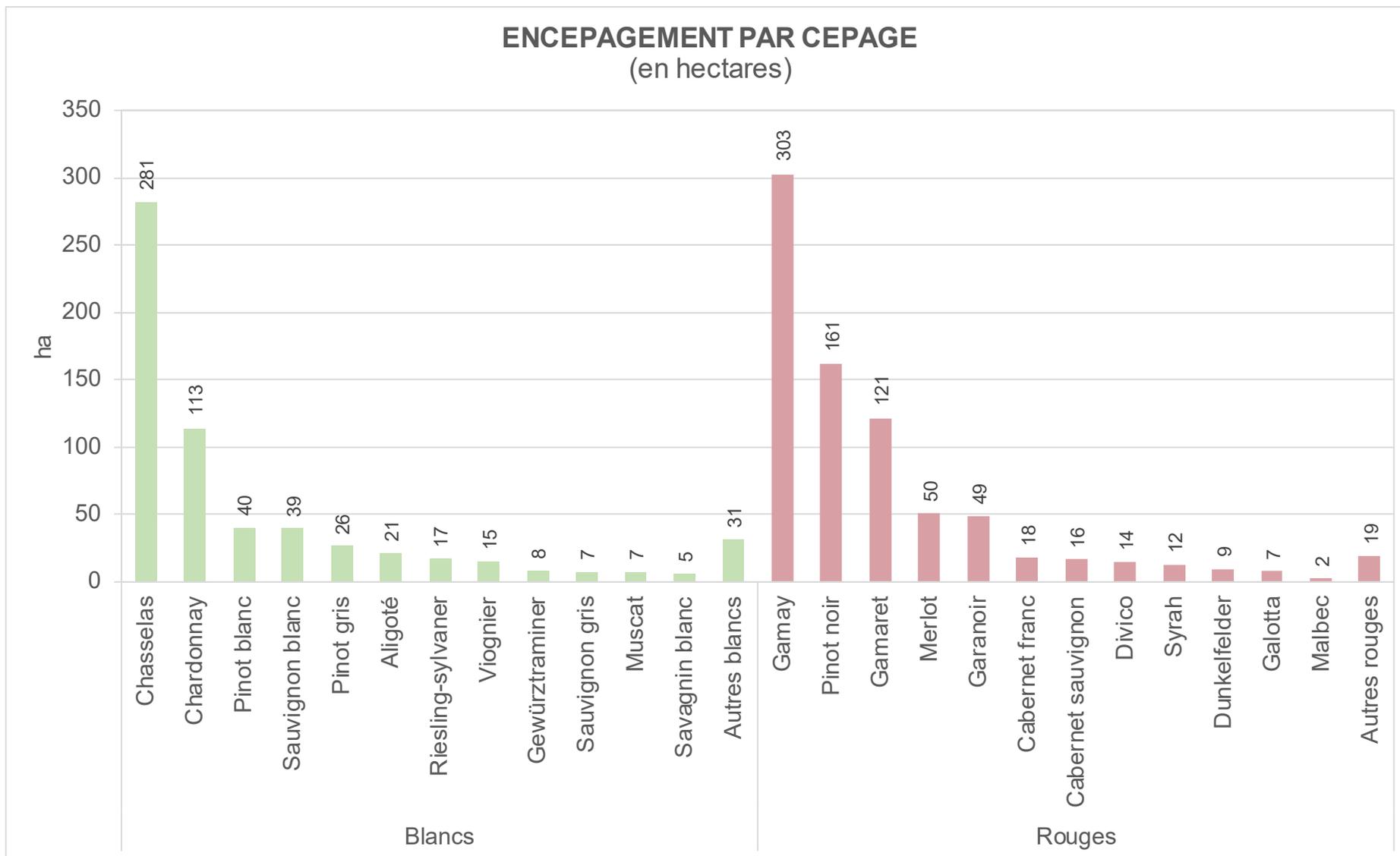
**Teneur naturelle en sucre de la récolte 2020**

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de l'encavage dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 76.9 °Oe, et le Gamay, avec 92.6 °Oe, dépassent respectivement ces exigences de 15 °Oe et 22.9 °Oe. Parmi les cépages principaux, le Pinot gris fait la meilleure moyenne des blancs avec 99.8 °Oe, alors que pour les rouges le Pinot noir arrive en tête avec 98.2 °Oe, suivi par le Divico qui affiche 97.9 °Oe.

Philippe Roux  
Secteur Services Généraux

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

<b>Cépages</b>	<b>Arve-Lac</b>	<b>Arve-Rhône</b>	<b>Rive droite</b>	<b>France</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
Chasselas	60.63	49.76	123.01	47.70	281.10	20.19
Chardonnay	15.75	15.11	70.97	11.64	113.47	8.15
Pinot blanc	5.71	10.33	23.85	0.12	40.01	2.87
Sauvignon blanc	4.89	9.32	24.01	0.99	39.21	2.82
Pinot gris	4.16	4.15	12.33	5.36	26.00	1.87
Aligoté	1.85	6.30	12.87	0.14	21.17	1.52
Riesling-sylvaner	4.57	2.56	9.62	0.00	16.75	1.20
Viognier	1.11	3.28	10.10	0.11	14.60	1.05
Gewürztraminer	2.38	1.22	3.65	0.46	7.71	0.55
Sauvignon gris	1.04	0.00	5.72	0.23	6.99	0.50
Muscat	1.73	1.43	3.79	0.00	6.95	0.50
Savagnin blanc	0.84	1.52	3.03	0.00	5.40	0.39
Autres blancs	5.89	3.84	19.71	1.80	31.24	2.24
<b>Total blancs</b>	<b>110.57</b>	<b>108.82</b>	<b>322.66</b>	<b>68.55</b>	<b>610.60</b>	<b>43.85</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	44.76	70.00	159.81	28.16	302.74	21.74
Pinot noir	29.03	26.81	89.68	15.61	161.13	11.57
Gamaret	23.12	28.71	64.64	4.32	120.79	8.67
Merlot	7.72	7.04	34.57	1.17	50.49	3.63
Garanoir	11.48	8.31	27.63	1.13	48.55	3.49
Cabernet franc	0.62	3.76	13.40	0.12	17.90	1.29
Cabernet sauvignon	0.72	1.51	13.30	0.58	16.11	1.16
Divico	3.84	4.08	6.03	0.09	14.05	1.01
Syrah	1.28	3.24	7.32	0.55	12.38	0.89
Dunkelfelder	0.68	0.14	8.33	0.16	9.30	0.67
Galotta	2.68	1.47	2.98	0.11	7.25	0.52
Malbec	1.18	0.35	0.73	0.00	2.26	0.16
Autres rouges	4.61	5.41	8.76	0.26	19.04	1.37
<b>Total rouges</b>	<b>131.73</b>	<b>160.83</b>	<b>437.17</b>	<b>52.25</b>	<b>781.97</b>	<b>56.15</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>242.30</b>	<b>269.65</b>	<b>759.82</b>	<b>120.80</b>	<b>1'392.57</b>	<b>100.00</b>

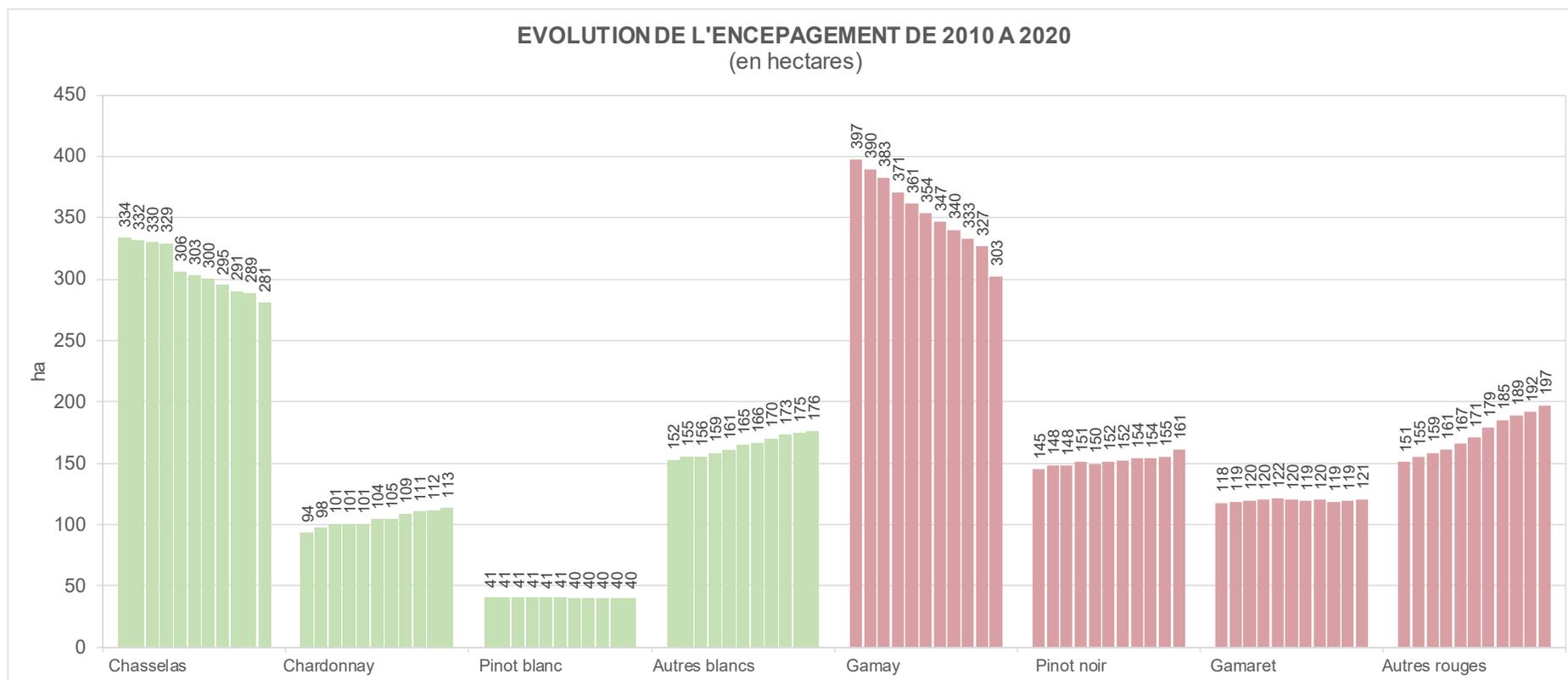


## ENCEPAGEMENT PAR COMMUNE (en hectares et pourcentages)

Communes	Cépages blancs	Cépages rouges	Total	%
<b>Suisse</b>				
Satigny	185.35	261.04	446.39	32.06
Dardagny	84.57	102.63	187.21	13.44
Bernex	38.85	52.73	91.58	6.58
Russin	37.53	48.69	86.22	6.19
Meinier	33.68	40.01	73.69	5.29
Soral	18.96	24.51	43.47	3.12
Jussy	16.34	22.84	39.19	2.81
Bardonnex	13.92	14.17	28.09	2.02
Choulex	10.59	14.26	24.86	1.79
Anières	11.83	12.94	24.77	1.78
Collonge-Bellerive	11.27	11.70	22.97	1.65
Laconnex	7.07	15.74	22.80	1.64
Avusy	4.44	14.52	18.96	1.36
Avully	8.10	9.93	18.03	1.29
Collex-Bossy	7.41	8.89	16.30	1.17
Presinge	11.17	5.00	16.17	1.16
Hermance	5.33	8.40	13.73	0.99
Confignon	3.10	8.43	11.53	0.83
Corsier	3.68	6.28	9.95	0.71
Perly-Certoux	2.57	6.59	9.16	0.66
Céligny	3.73	5.13	8.86	0.64
Veyrier	4.47	3.29	7.76	0.56
Chancy	2.75	4.07	6.82	0.49
Gy	3.30	3.36	6.65	0.48
Cognoy	2.22	3.32	5.54	0.40
Plan-les-Ouates	2.15	2.85	5.00	0.36
Vernier	1.00	3.48	4.48	0.32
Genthod	0.78	3.65	4.43	0.32
Puplinge	0.45	3.24	3.69	0.27
Troinex	1.32	2.33	3.65	0.26
Bellevue	0.85	2.51	3.35	0.24
Cartigny	0.99	1.68	2.67	0.19
Aire-la-Ville	1.18	0.27	1.45	0.10
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>542.05</b>	<b>729.73</b>	<b>1'271.77</b>	<b>91.33</b>
<b>France</b>				
Viry	31.75	21.12	52.87	3.80
Challex	25.55	15.57	41.11	2.95
Saint-Julien-en-Genevois	3.90	11.67	15.57	1.12
Veigy-Foncenex	3.03	1.74	4.77	0.34
Ferney-Voltaire	3.63	0.00	3.63	0.26
Ornex	0.00	2.14	2.14	0.15
Chens-sur-Léman	0.69	0.00	0.69	0.05
<b>Total France</b>	<b>68.55</b>	<b>52.25</b>	<b>120.80</b>	<b>8.67</b>
<b>Total général</b>	<b>610.60</b>	<b>781.97</b>	<b>1'392.57</b>	<b>100.00</b>

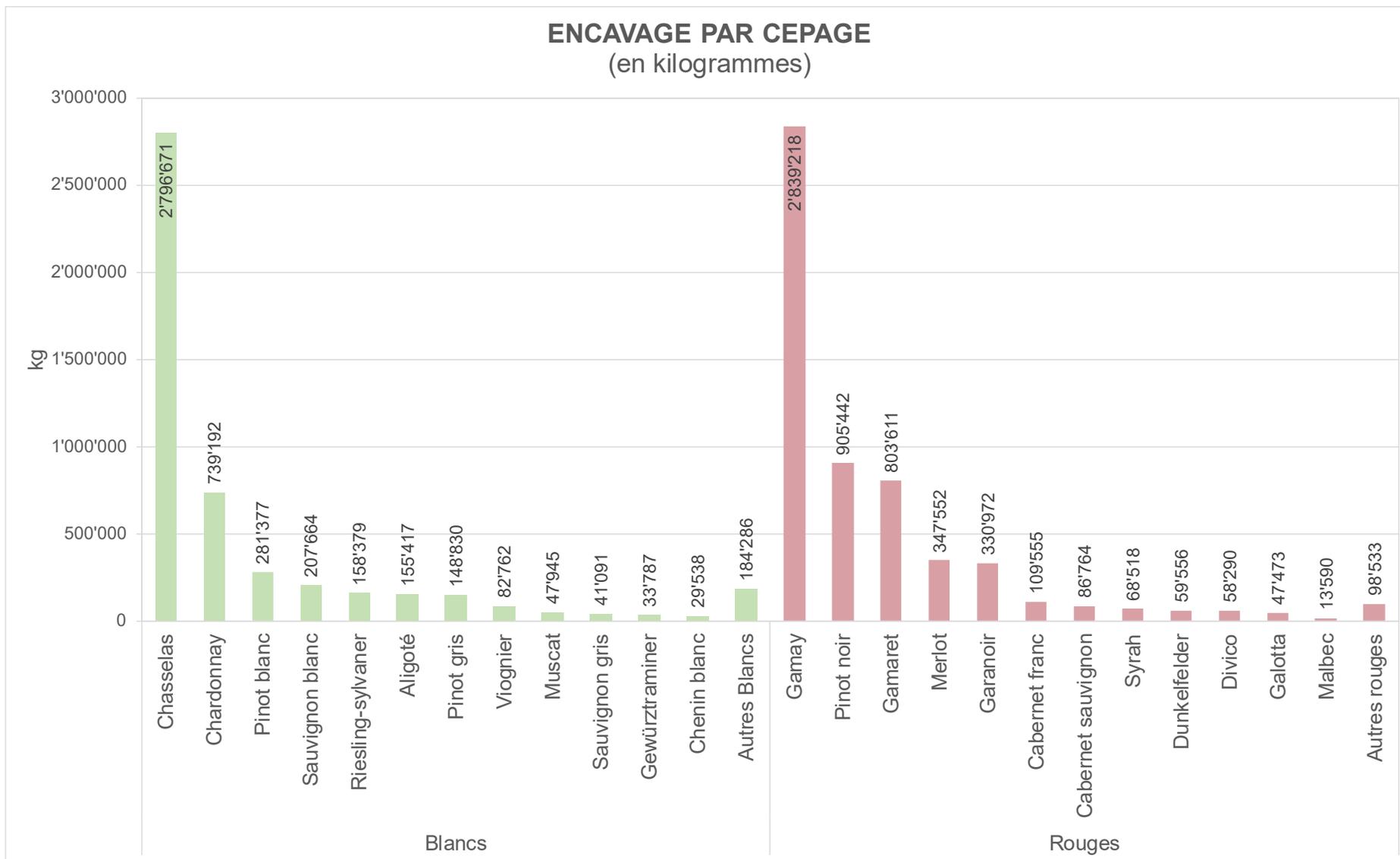
**EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE 2010 A 2020**  
(en hectares)

<b>Années</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>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Cépages</b>											
Chasselas	334	332	330	329	306	303	300	295	291	289	281
Chardonnay	94	98	101	101	101	104	105	109	111	112	113
Pinot blanc	41	41	41	41	41	41	40	40	40	40	40
Autres blancs	152	155	156	159	161	165	166	170	173	175	176
<b>Total blancs</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>	<b>614</b>	<b>615</b>	<b>611</b>
Gamay	397	390	383	371	361	354	347	340	333	327	303
Pinot noir	145	148	148	151	150	152	152	154	154	155	161
Gamaret	118	119	120	120	122	120	119	120	119	119	121
Autres rouges	151	155	159	161	167	171	179	185	189	192	197
<b>Total rouges</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>794</b>	<b>793</b>	<b>782</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>1'432</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>



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

<b>Cépages</b>	<b>kg</b>	<b>°Oe moyen</b>	<b>%</b>
Chasselas	2'796'671	76.9	26.20
Chardonnay	739'192	89.3	6.92
Pinot blanc	281'377	92.2	2.64
Sauvignon blanc	207'664	97.4	1.95
Riesling-sylvaner	158'379	81.5	1.48
Aligoté	155'417	89.3	1.46
Pinot gris	148'830	99.8	1.39
Viognier	82'762	96.2	0.78
Muscat	47'945	89.9	0.45
Sauvignon gris	41'091	96.6	0.38
Gewürztraminer	33'787	96.7	0.32
Chenin blanc	29'538	90.9	0.28
Autres blancs	184'286	94.3	1.73
<b>Total blancs</b>	<b>4'906'939</b>	<b>83.3</b>	<b>45.96</b>
Gamay	2'839'218	92.6	26.59
Pinot noir	905'442	98.2	8.48
Gamaret	803'611	95.6	7.53
Merlot	347'552	96.0	3.26
Garanoir	330'972	94.4	3.10
Cabernet franc	109'555	93.0	1.03
Cabernet sauvignon	86'764	92.5	0.81
Syrah	68'518	92.9	0.64
Dunkelfelder	59'556	91.4	0.56
Divico	58'290	97.9	0.55
Galotta	47'473	97.4	0.44
Malbec	13'590	92.8	0.13
Autres rouges	98'533	92.3	0.92
<b>Total rouges</b>	<b>5'769'074</b>	<b>94.3</b>	<b>54.04</b>
<b>Total blancs et rouges</b>	<b>10'676'013</b>	<b>89.2</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	1'664'168	77.9	Gamay	1'858'469	94.3
Chardonnay	554'410	92.3	Pinot noir	821'433	99.0
Pinot blanc	224'246	94.3	Gamaret	781'832	95.9
Sauvignon blanc	189'208	97.2	Merlot	334'505	96.0
Aligoté	146'915	89.5	Garanoir	325'551	94.5
Pinot gris	134'205	99.9	Cabernet franc	100'965	93.1
Riesling-sylvaner	90'803	81.7	Cabernet sauvignon	77'730	92.8
Viognier	82'530	96.2	Syrah	67'603	92.9
Muscat	47'945	89.9	Divico	57'889	97.9
Autres blancs	260'470	95.1	Autres rouges	196'824	93.6
<b>Total blancs AOC</b>	<b>3'394'900</b>	<b>85.8</b>	<b>Total rouges AOC</b>	<b>4'622'801</b>	<b>95.5</b>
<b>Total blancs et rouges AOC</b>			<b>8'017'701 91.4</b>		
<b>Classe 2: Vin de pays</b>			<b>Classe 2: Vin de pays</b>		
Chasselas	1'119'379	76.2	Gamay	974'660	89.5
Chardonnay	183'383	80.2	Pinot noir	81'205	89.7
Riesling-sylvaner	67'576	81.3	Gamaret	17'976	96.4
Pinot blanc	46'331	89.4	Merlot	12'017	95.3
Chenin blanc	19704	92.6	Cabernet sauvignon	9'034	90.0
Sauvignon blanc	18'456	98.8	Cabernet franc	8'450	92.1
Pinot gris	13'475	97.1	Seibel 5455	8'000	84.6
Aligoté	8'502	86.4	Garanoir	5'421	90.0
Donauriesling	900	93.0	Galotta	3'829	100.4
Autres blancs	4'890	92.6	Autres rouges	11'300	93.9
<b>Total blancs vin de pays</b>	<b>1'482'596</b>	<b>78.2</b>	<b>Total rouges vin de pays</b>	<b>1'131'892</b>	<b>89.8</b>
<b>Total blancs et rouges vin de pays</b>			<b>2'614'488 83.2</b>		
<b>Classe 3: Vin de table</b>			<b>Classe 3: Vin de table</b>		
Pinot blanc	7'500	88.0	Gamay	3'051	95.6
Chasselas	3'210	77.0	Pinot noir	2'804	99.7
Pinot gris	1'150	114.0	Gamaret	1'370	98.0
Chardonnay	1'099	94.0	Merlot	1'030	95.0
Autres blancs	2'270	84.0	Cabernet franc	140	86.0
<b>Total blancs vin de table</b>	<b>15'229</b>	<b>87.5</b>	<b>Total rouges vin de table</b>	<b>8'395</b>	<b>97.1</b>
<b>Total blancs et rouges vin de table</b>			<b>23'624 90.9</b>		
<b>Raisin de table</b>			<b>Raisin de table</b>		
Chasselas	9'914		Gamay	3'038	
Pinot blanc	3'300		Gamaret	2'433	
Chardonnay	300		Autres rouges	515	
Autres blancs	700				
<b>Total blancs raisin de table</b>	<b>14'214</b>		<b>Total rouges raisin de table</b>	<b>5'986</b>	
<b>Total blancs et rouges raisin de table</b>			<b>20'200</b>		
<b>Total général blancs</b>	<b>4'906'939</b>	<b>83.3</b>	<b>Total général rouges</b>	<b>5'769'074</b>	<b>94.3</b>

<b>Total encavage</b>	<b>10'676'013</b>	<b>89.2</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	140'705	293'263	433'968	4.06
AOC 1er cru mousseux	9'297	5'038	14'335	0.13
AOC Genève	3'156'440	4'259'161	7'415'601	69.46
AOC Genève mousseux	88'458	65'339	153'797	1.44
<b>Total AOC</b>	<b>3'394'900</b>	<b>4'622'801</b>	<b>8'017'701</b>	<b>75.10</b>
<b>Vin de pays</b>	<b>1'482'596</b>	<b>1'131'892</b>	<b>2'614'488</b>	<b>24.49</b>
<b>Vin de table</b>	<b>15'229</b>	<b>8'395</b>	<b>23'624</b>	<b>0.22</b>
<b>Raisin de table</b>	<b>14'214</b>	<b>5'986</b>	<b>20'200</b>	<b>0.19</b>
<b>Total général</b>	<b>4'906'939</b>	<b>5'769'074</b>	<b>10'676'013</b>	<b>100.00</b>

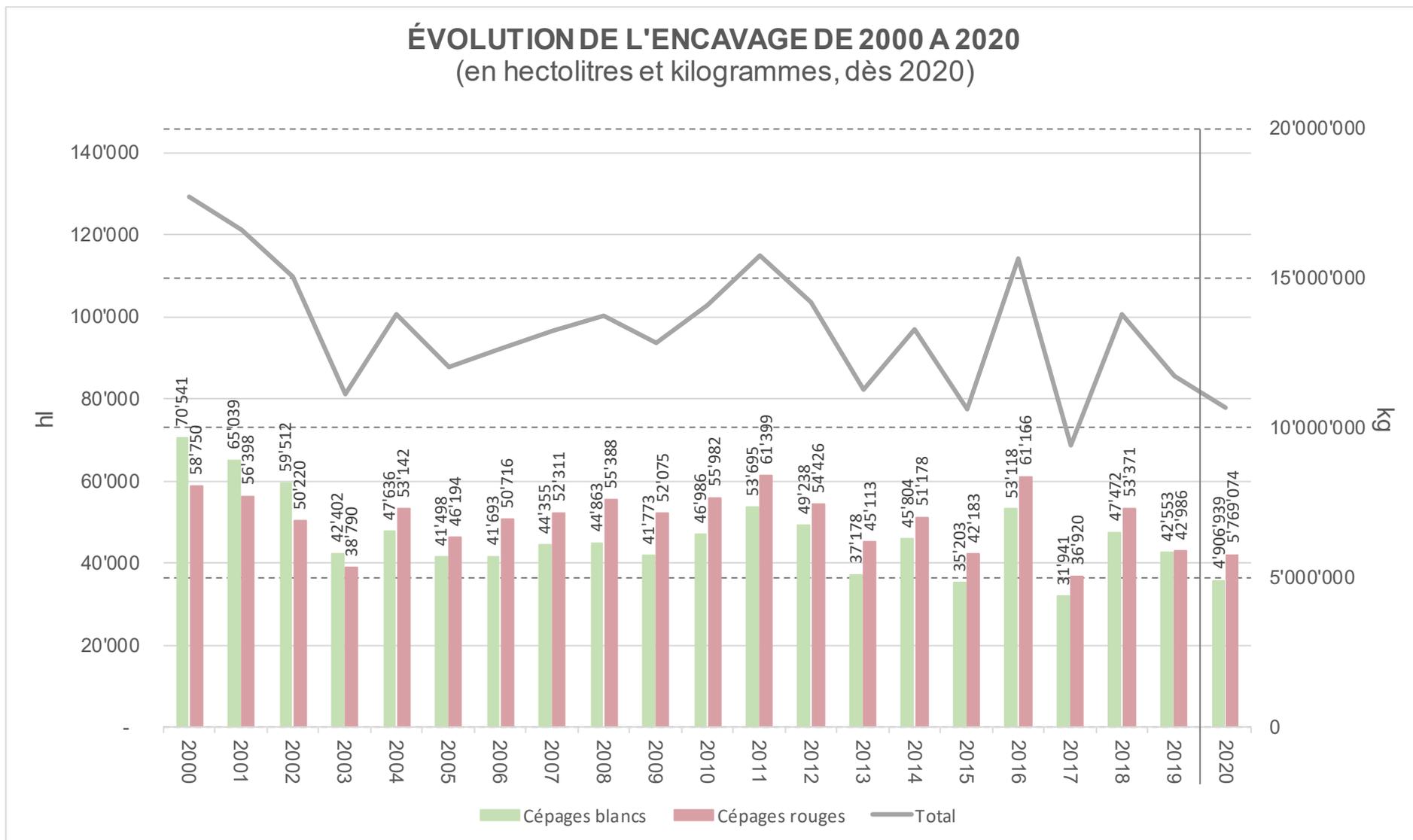
**RENDEMENT DES CEPAGES A L'UNITE DE SURFACE**  
(en kilogrammes par mètre carré)

<b>Cépages</b>	<b>kg/m<sup>2</sup></b>
<b>Blancs</b>	
Chasselas	0.99
Riesling-sylvaner	0.95
Aligoté	0.73
Pinot blanc	0.70
Muscat	0.69
Chardonnay	0.65
Pinot gris	0.57
Viognier	0.57
Sauvignon blanc	0.53
Autres blancs	0.56
<b>Moyenne blancs</b>	<b>0.80</b>
<b>Rouges</b>	
Gamay	0.94
Merlot	0.69
Garanoir	0.68
Gamaret	0.67
Dunkelfelder	0.64
Cabernet franc	0.61
Pinot noir	0.56
Syrah	0.55
Cabernet sauvignon	0.54
Autres rouges	0.51
<b>Moyenne rouges</b>	<b>0.74</b>
<b>Moyenne blancs et rouges</b>	<b>0.77</b>

### ÉVOLUTION DE L'ENCAVAGE DE 1980 A 2020

(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



## 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	72.3
		Gamay	82.0
		Autres cépages blancs	82.0
		Autres cépages rouges	83.8
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs	61.9
		Cépages rouges	69.7
	AOC Genève	Chasselas	61.9
		Riesling-Sylvaner	65.4
Gamay		69.7	
Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta		70.6	
AOC Genève Mousseux	Autres cépages blancs	72.3	
	Autres cépages rouges	75.0	
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs	58.5
		Cépages rouges	61.9
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs	55.1
		Cépages rouges	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	—

