

Contrôle officiel de la vendange

2018



(c) Régis Colombo/www.diapo.ch

TABLE DES MATIERES

	Page
I <u>Introduction</u>	
• Année viticole 2018	1 - 2
• Commentaires relatifs à l'encépagement	3
• Commentaires relatifs à l'encavage	4
II <u>Encépagement</u>	
• 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 2009 à 2018	11
• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages blancs de 2009 à 2018	12
• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages rouges de 2009 à 2018	13
III <u>Résultats de l'encavage</u>	
• 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 1979 à 2018	31
• Graphique de la statistique de l'encavage de 2009 à 2018	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 2018 chaude et sèche

Le millésime 2018 se distingue par une période végétative plus chaude et sèche que la moyenne des 30 dernières années. Le débourrement a été observé aux alentours du 10 avril et l'été, le plus chaud depuis 2003, a joué les prolongations jusqu'à fin octobre et a permis à la vigne un développement et une maturation idéale. Le bilan des vendanges, qui ont été précoces, est très positif, les rendements sont satisfaisants et les sondages ont atteint des records.

Un printemps aux notes estivales

La saison a débuté le **10 avril** avec une semaine de retard par rapport à la moyenne. En effet, après un hiver caractérisé par des précipitations importantes, les sols gorgés d'eau, peinant à se réchauffer, ont retardé le réveil de la vigne (débourrement). La deuxième quinzaine d'avril et le mois de mai ont été particulièrement secs, avec des températures déjà estivales. La vigne rattrape son léger retard et prend même de l'avance dans son développement. Ces conditions sèches ont par ailleurs diminué la pression des maladies fongiques. Le nombre important d'inflorescences sur les grappes laissait alors présager une récolte abondante.

La floraison sous la pluie avant la canicule

Après ces premiers mois de végétation favorables, conférant à la vigne santé et précocité, le mois de **juin** a montré des précipitations importantes. Ces pluies, 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 du 5 au 15 juin. A ce stade sensible, la pluie et la fraîcheur ont eu un effet défavorable sur le taux de nouaison des baies.

Les conditions caniculaires de l'été, le plus chaud depuis 2003, ont parfois généré des stress hydriques modérés à forts, localisés à certaines zones et jeunes vignes. Un fait marquant de ce millésime 2018 est sans doute l'orage de grêle du vendredi 20 **juillet** qui a provoqué des dégâts allant de 10 à 90% sur plus de 70 ha dans les communes de la région de l'Allondon. Le stade de la véraison a été atteint au début du mois d'**août**, soit avec plus d'une semaine d'avance sur la norme.

Maladies fongiques et ravageurs

De manière générale **le mildiou** s'est montré discret. Freiné dans son épidémiologie par ce début de saison chaud et sec, il n'a commencé à se montrer virulent qu'en fin de floraison. Les premières taches d'huile ont été observées après les épisodes pluvieux de début juin. Ces infections ont localement créé quelques mauvaises surprises aux vigneronnes 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 dans le courant du mois de juillet, dans les parcelles les plus sensibles. Globalement la maladie s'est généralement montrée discrète durant le reste de l'été.

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 vigneronnes ont pu éviter un traitement spécifique en fin de saison.

Du coté 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. Pour la première fois cette maladie a été observée à Genève - commune de Céligny - où un foyer de 4 jeunes plants a été découvert dans une pépinière. Les plants malades ont été éliminés et sur instruction du service phytosanitaire fédéral, un périmètre de lutte obligatoire contre la maladie de quarantaine est actuellement en place. Les jardins privés au sein du périmètre ont également été visités pour vérifier qu'ils ne présentent pas de plantes hôtes de la maladie (genre *vitis vinifera*). Une parcelle viticole de la commune devra néanmoins faire l'objet de traitements contre l'insecte vecteur de la maladie. Les deux anciens foyers déclarés sur les cantons du Valais (Fully) et Vaud (Villeneuve) n'ont plus montré de ceps symptomatiques après deux années de lutte. Les périmètres de traitement obligatoire ont donc été levés pour 2019. C'est la démonstration qu'une **détection précoce** et une **lutte stricte** permettent d'agir efficacement contre cette grave maladie. Il appartient aux viticulteurs d'annoncer sans délai au service de l'agronomie tout symptôme suspect. A cet effet, une application Smartphone a d'ailleurs été mise à disposition des professionnels genevois.

Des vendanges précoces et des conditions estivales

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. La récolte a généralement débuté dès la première semaine de **septembre**. La qualité de ce millésime est très bonne. Les sondages moyens de tous les cépages sont supérieurs à l'année 2015 qui constituaient déjà un record. Les rendements sont également au rendez-vous, ils sont comparables au millésime 2012. Le volume encavé est de 100'842 hl (tableau ci-dessous). Les vins rouges présentent de fortes concentrations, des tanins charpentés et soyeux, alors que les blancs possèdent de remarquables maturités et des arômes typés. Les cépages: pinot noir et gamay, tout comme les cépages tardifs (cabernets, syrah ou encore merlot) montrent de bons potentiels de garde.

	2003		2012		2015		2017		2018	
	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl
Chasselas	77	26'967	71	32'966	82	20'878	75	19'870	79	29'266
Gamay	91	27'946	85	29'827	91	23'039	91	17'509	95	28'471
Pinot noir	93	6'461	91	7'851	96	6'352	94	7'023	99	8'918
Chardonnay	91	3'944	88	5'541	94	5'466	91	3'690	91	6'864
Gamaret	95	2'052	90	7'388	100	5'255	97	4'854	105	5'983
Merlot	102	587	92	2'868	101	2'150	99	2'423	104	2'757
Blancs	81	42'402	77	49'238	87	35'202	82	31'941	85	47'471
Rouges	92	38'790	88	54'4426	94	42'231	94	36'920	98	53'370
Total	86	81'192	83	103'664	91	77'433	88	68'861	92	100'842
Rendement en litres/m²	0.57		0.72		0.55		0.49		0.72	

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

Florian Favre
Ingénieur en Œnologie

Alexandre de Montmollin
Directeur

Encépagement du vignoble genevois

Légère baisse des surfaces exploitées sur le territoire cantonal (1'288 ha / - 0.28 %)

La surface viticole sise sur le territoire du canton a diminué par rapport à l'année dernière. En effet, elle s'est réduite de 3.62 ha (- 0.28 %) pour s'établir à 1287.93 ha. Le vignoble genevois s'inscrit à nouveau en légère régression après une augmentation de 4.08 ha en 2017 et revient ainsi quasiment à sa surface de 2016.

Evolution des cépages blancs (547 ha / 42.5 %)

La surface des cépages blancs s'inscrit en légère progression (+ 1,17 ha / + 0.21 %). Le Chardonnay augmente une fois de plus (+ 1.66 ha / + 1.70 %) ainsi que l'Aligoté (+ 0.86 ha / + 3.95 %) et le Viognier (+ 0.66 ha / + 4.85 %). Les autres blancs progressent à nouveau (+ 1.1 ha / + 2.45 %), en raison principalement du Riesling (+ 0.22 ha / + 80.59 %), du Savagnin blanc (+ 0.76 ha / + 17.81 %) et du Scheurebe (+ 0.19 ha / + 0.42%). Le Chasselas, qui continue sa légère régression (- 2.53 ha / - 1.03 %), se trouve pour la troisième année consécutive sous la barre des 20 % (243.6 ha / 18.92 %), alors qu'il se situait à 45 % en 1990.

Evolution des cépages rouges (741 ha / 57.5 %)

Les cépages rouges sont en légère diminution (- 4.79 ha / - 0.64 %). Le Gamay poursuit sa régression (- 7.02 ha / - 2.26 %) et, bien qu'il demeure le principal cépage cultivé à Genève, s'approche du seuil des 300 ha (303.96 ha / 23.60 %). A noter également une diminution du Garanoir (- 1.8 ha / - 3.78%) et du Gamaret (- 1.46 ha / - 1.26 %). Le Divico, qui s'inscrit en forte progression (+ 1.76 ha / + 15.21 %), fait son entrée parmi les 8 principaux cépages rouges du canton (12.65 ha / 0.98%) et passe ainsi devant la Syrah. Enfin, le Merlot figure également parmi les cépages en augmentation (+ 2.31 ha / + 5.16 %).

Baisse de la surface en France voisine (121 ha / - 1.81 %)

La surface exploitée en France voisine a légèrement diminué (- 2.23 ha / - 1.81 %). Cette réduction est due au Chasselas (- 1.79 ha / - 3.67 %), au Gamay (- 0.47 ha / - 1.60 %) et au Pinot noir (- 0.42 ha / - 2.49 %). Le Pinot gris est le seul cépage à s'inscrire en progression (+ 0.44 ha / + 8.51 %).

Encavage de la vendange genevoise

Une production totale de vin supérieure à la moyenne décennale

Avec une production totale de 10'084'271 litres, la vendange 2018 est supérieure de 527'956 litres (+5.52 %) par rapport à la moyenne décennale de 9'556'315 litres. Il s'agit de la cinquième plus importante production de ces quinze dernières années en termes de volume. Elle est très nettement supérieure à la récolte de l'année dernière (+ 3'198'098 litres / + 46.44 %), qui rappelons-le avait été fortement marquée par un gel de printemps.

Avec 6'825'917 litres, les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) représentent le 67.7 % de l'encavage 2018, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 3'242'075 litres, ce qui correspond à 32.1 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 83,1 % et 16.9 %.

Les AOC 1^{er} crus représentent un volume de 329'154 litres, soit 4.82 % de l'ensemble des AOC. En 2017, cette proportion était de 4.72 %. Il est à noter qu'aucun vin mousseux AOC 1^{er} crus n'a été produit en 2018.

Des rendements moyens légèrement inférieurs à une bouteille par m²

Le Chasselas, avec une récolte de 2'926'627 litres (29.02 %), a produit très précisément un litre par m². Le Gamay, avec une production de 2'847'196 litres (28.23 %), présente un rendement de 0.86 litres par m². Ces 2 cépages et le Riesling-Sylvaner sont les seuls à dépasser le rendement moyen qui s'établit à 0.72 litre au m². Les plus petits rendements sont constatés avec le Viognier (0.43 litre par m²) pour les cépages blancs et le Cabernet-Sauvignon (0.38 litre par m²) pour les rouges.

Teneur naturelle en sucre de la récolte 2018

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de l'encavage 2018 dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 78.7 °Oe, et le Gamay, avec 94.7 °Oe, dépassent respectivement ces exigences de 16.8 et 25 °Oe. Parmi les cépages principaux, le Pinot Gris fait la meilleure moyenne des blancs avec 104.7 °Oe alors que pour les rouges le Gamaret arrive en tête avec 105.4 °Oe.

Philippe Roux

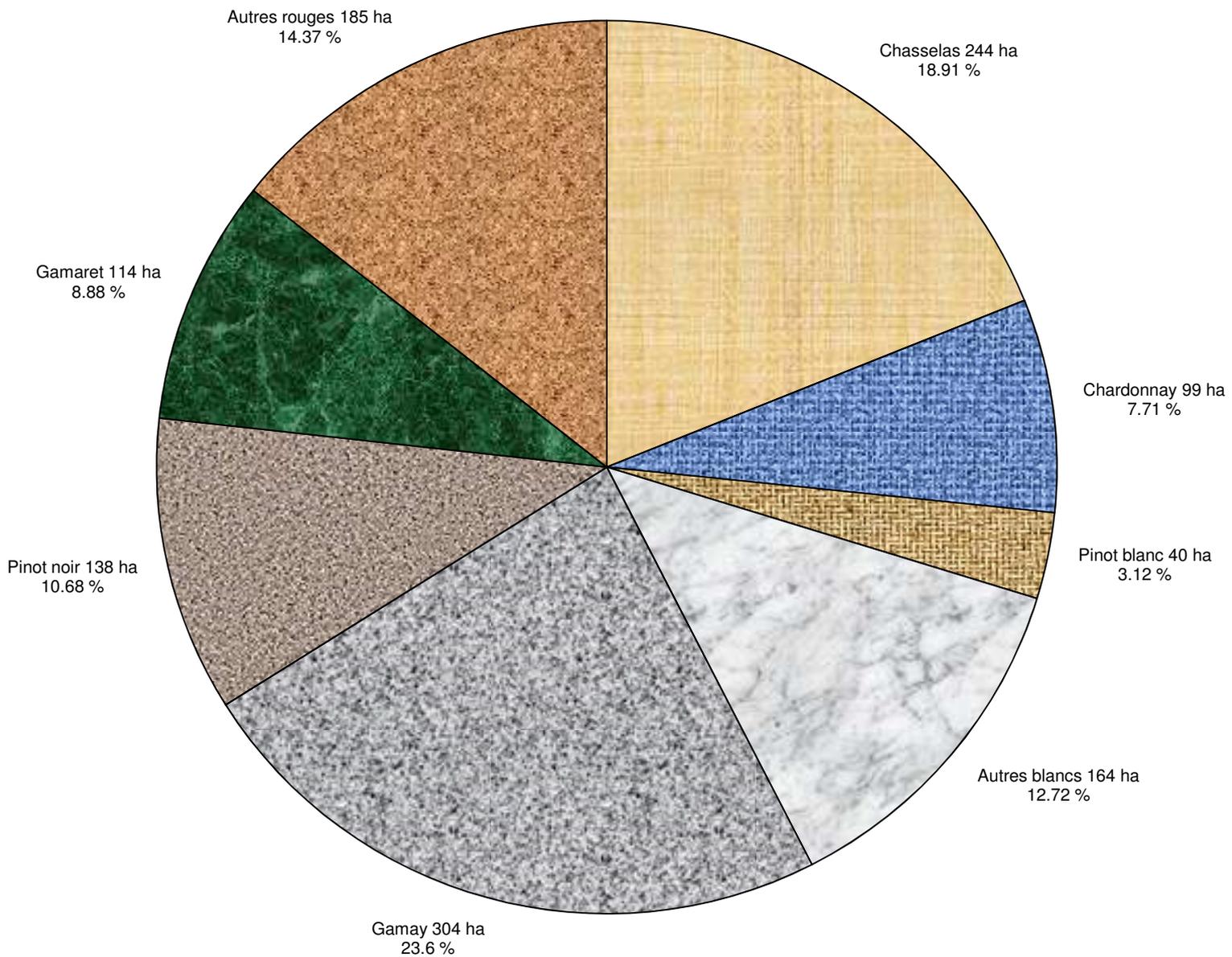
Secteur Services Généraux

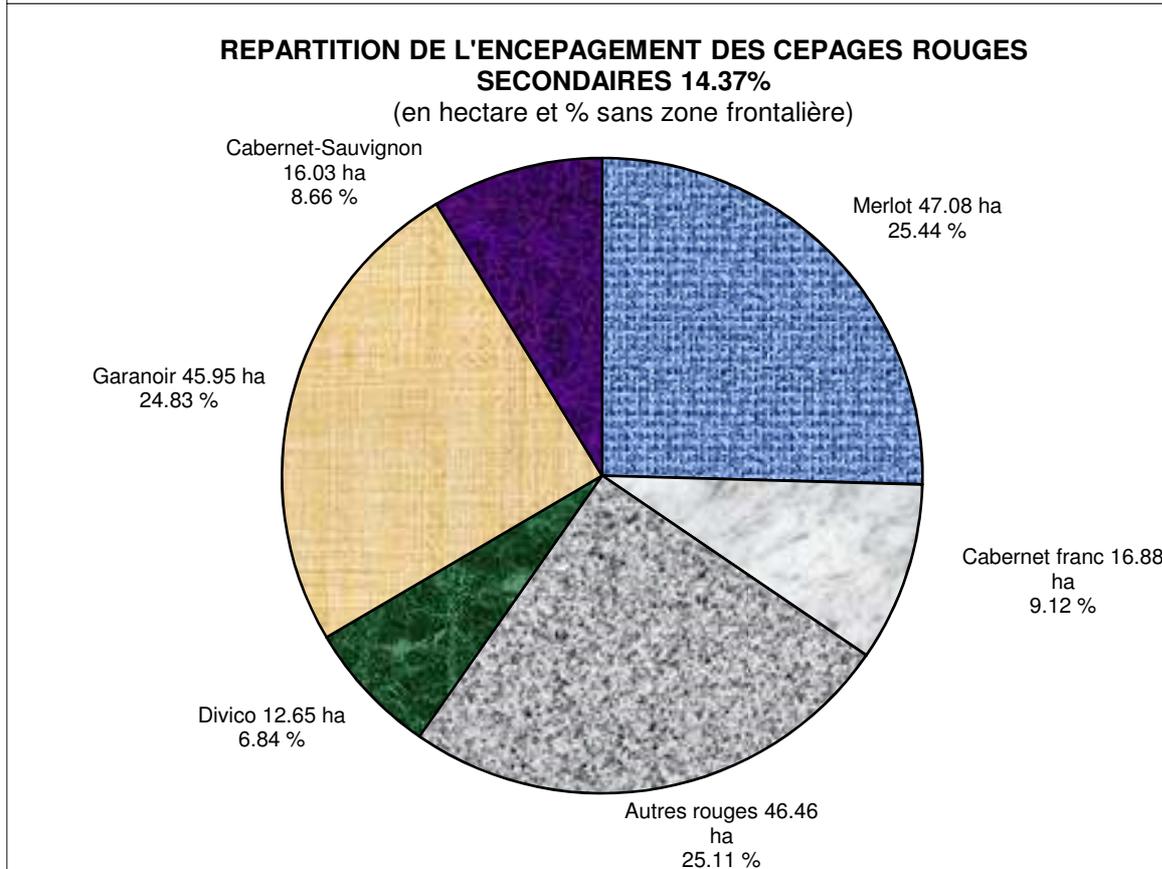
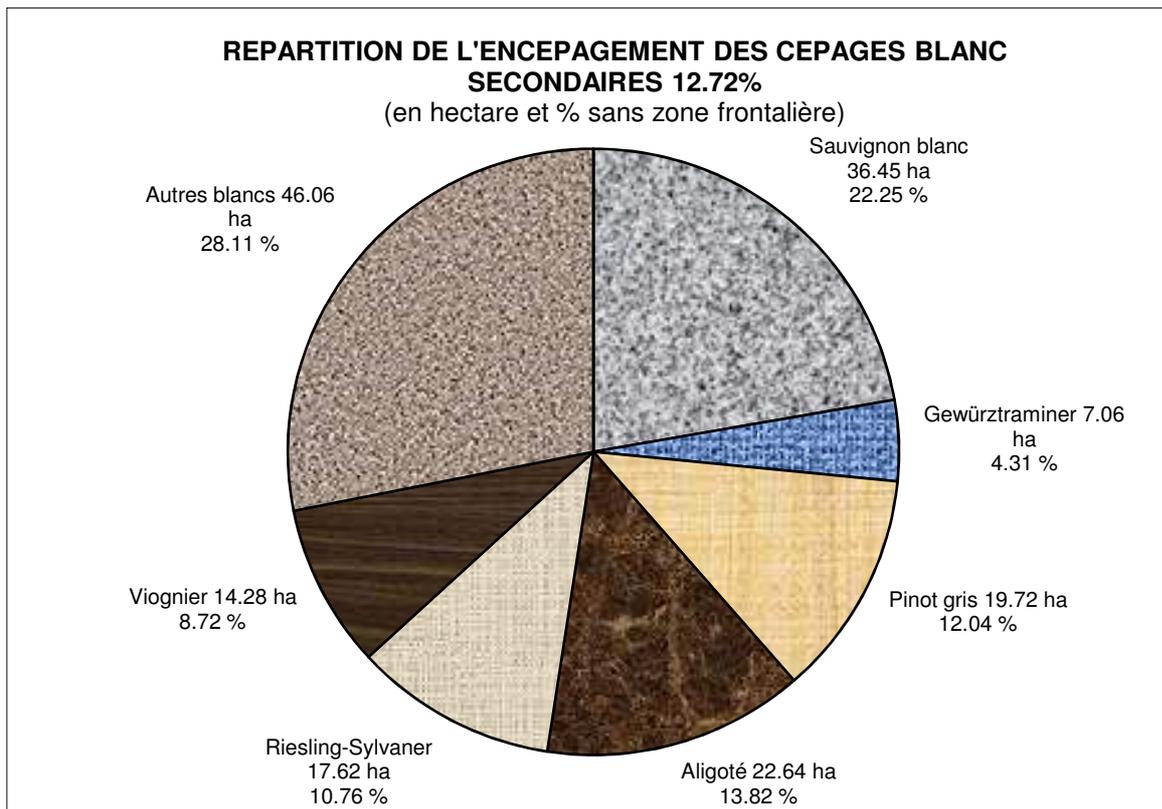
ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE ET REGION VITICOLE

(en hectares et % sans zone frontalière)

Cépages	Surface Rive droite	Surface Arve/Rhône	Surface Arve/Lac	Surface totale	%
Chasselas	130.03	51.37	62.24	243.64	18.92
Chardonnay	68.60	15.64	15.13	99.37	7.72
Pinot blanc	24.67	9.94	5.60	40.22	3.12
Sauvignon blanc	22.80	8.51	5.14	36.45	2.83
Aligoté	14.29	6.24	2.11	22.64	1.76
Pinot gris	12.04	3.52	4.16	19.72	1.53
Riesling-Sylvaner	10.46	2.43	4.73	17.62	1.37
Viognier	10.01	3.20	1.07	14.28	1.11
Gewürztraminer	3.39	1.50	2.17	7.06	0.55
Autres blancs	30.84	6.29	8.93	46.05	3.58
Total cépages Blancs	327.15	108.64	111.28	547.06	42.48
Gamay	181.00	74.76	48.21	303.96	23.60
Pinot noir	85.81	26.52	25.27	137.59	10.68
Gamaret	63.49	28.36	22.58	114.42	8.88
Merlot	33.74	6.52	6.83	47.08	3.66
Garanoir	26.80	7.85	11.20	45.85	3.56
Cabernet franc	12.71	3.54	0.56	16.82	1.31
Cabernet-Sauvignon	13.74	1.56	0.73	16.03	1.24
Divico	5.47	3.81	3.37	12.65	0.98
Autres rouges	28.90	9.65	7.91	46.46	3.61
Total cépages Rouges	451.65	162.57	126.66	740.87	57.52
Total cépages Rouges et Blancs	778.80	271.20	237.93	1'287.93	100.00

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES PRINCIPAUX
1'288 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	12.55	11.90	24.45	1.90
AVULLY	9.77	8.20	17.97	1.39
AVUSY	14.17	4.34	18.51	1.44
BARDONNEX	15.12	13.81	28.93	2.25
BELLEVUE	2.39	0.80	3.19	0.25
BERNEX	52.89	38.89	91.78	7.13
CARTIGNY	1.39	0.95	2.34	0.18
CELIGNY	4.95	3.89	8.84	0.69
CHANCY	4.86	2.95	7.81	0.61
CHOULEX	12.33	10.75	23.08	1.79
COLLEX-BOSSY	8.65	7.49	16.15	1.25
COLLONGE-BELLERIVE	11.07	10.94	22.01	1.71
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	103.99	86.84	190.83	14.82
GENEVE	0.52	0.24	0.75	0.06
GENTHOD	4.75	0.66	5.41	0.42
GY	3.40	3.31	6.71	0.52
HERMANCE	8.11	5.48	13.59	1.06
JUSSY	24.22	16.41	40.63	3.15
LACONNEX	16.68	7.47	24.15	1.87
MEINIER	37.95	34.80	72.75	5.65
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	0.39
PRESINGE	3.99	10.67	14.66	1.14
PUPLINGE	3.51	0.44	3.95	0.31
RUSSIN	50.27	37.99	88.26	6.85
SATIGNY	271.83	187.41	459.24	35.66
SORAL	24.44	18.82	43.26	3.36
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
Total	740.87	547.06	1287.93	100.00

ENCEPAGEMENT EN FONCTION DES ZONES

(en hectares et %)

Zones	Cépages rouges	Cépages blancs	Total	%
Hors zone	10.56	6.50	17.06	1.21
Zone non viticole	0.74	0.65	1.39	0.10
Zone frontalière	53.46	67.33	120.80	8.57
Zone viticole	729.75	539.93	1269.68	90.12
Total	794.51	614.41	1408.92	100.00

ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE EN ZONE FRONTALIERE

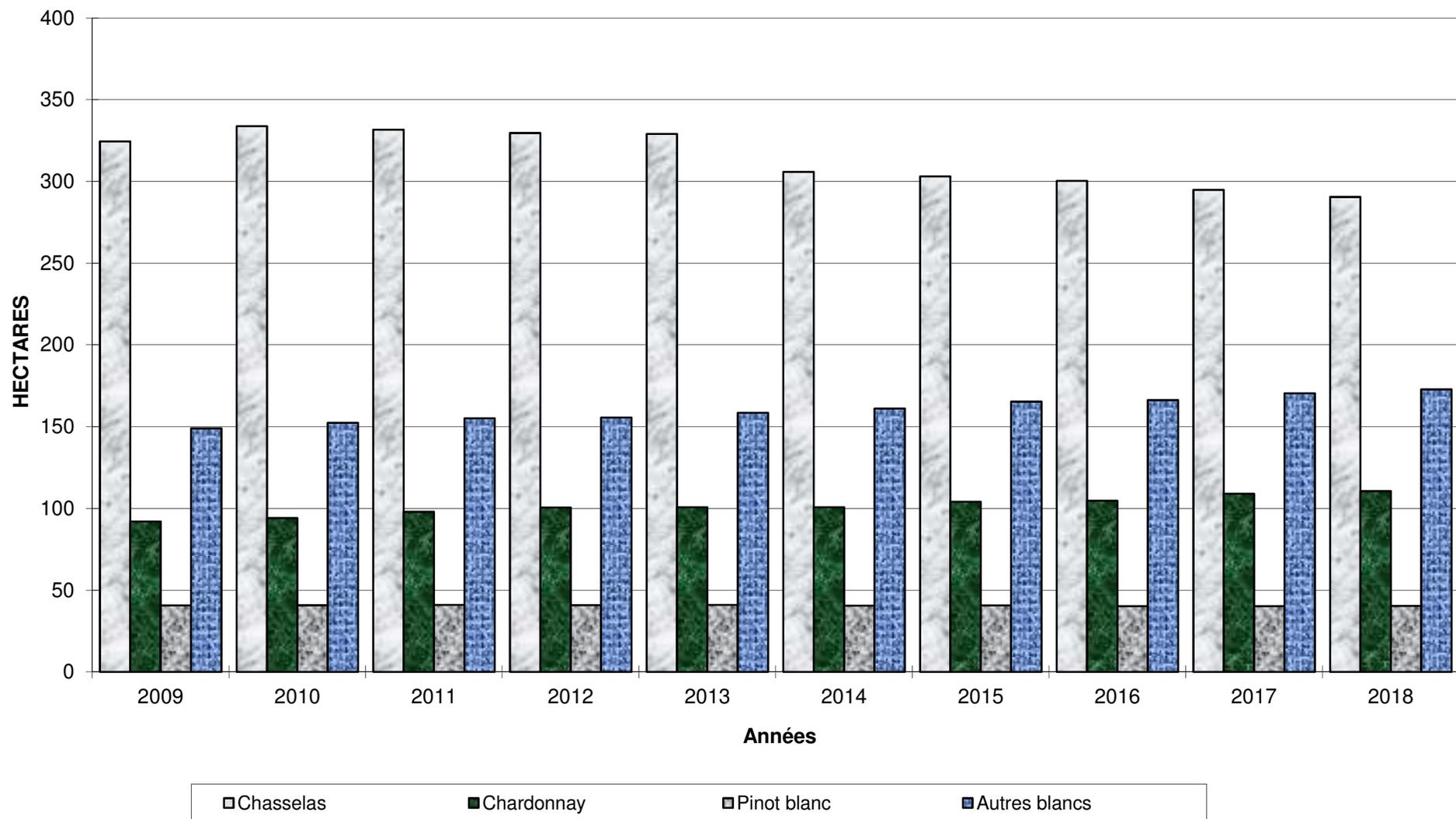
(en hectares et %)

Cépages	Surface	%
Chasselas	46.94	38.86
Chardonnay	11.28	9.34
Pinot gris	5.61	4.64
Sauvignon blanc	0.77	0.64
Kerner	0.65	0.54
Altesse	0.53	0.44
Gewürztraminer	0.40	0.33
Scheurebe	0.32	0.26
Auxerrois	0.27	0.22
Total cépages Blancs	67.33	55.74
Gamay	28.95	23.97
Pinot noir	16.44	13.61
Gamaret	4.30	3.56
Merlot	1.11	0.92
Garanoir	0.96	0.79
Cabernet-Sauvignon	0.56	0.47
Syrah	0.53	0.44
Grenache	0.22	0.18
Total cépages Rouges	53.46	44.26
Total cépages Rouges et Blancs	120.80	100.00

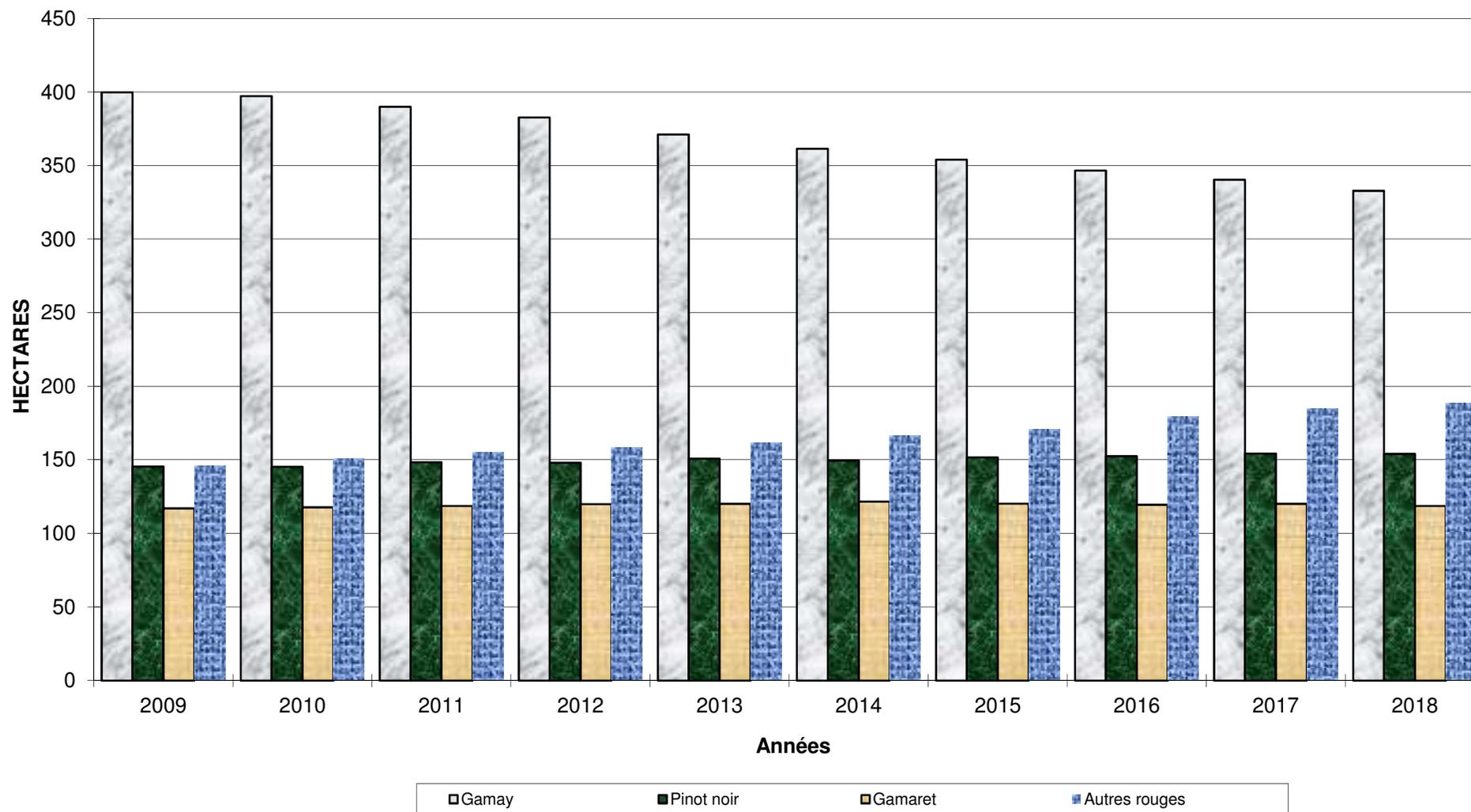
EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE 2009 A 2018
(en hectares y compris zone frontalière)

Années Cépages	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Chasselas	325	334	332	330	329	306	303	300	295	291
Chardonnay	92	94	98	101	101	101	104	105	109	111
Pinot blanc	41	41	41	41	41	41	41	40	40	40
Autres blancs	149	152	155	156	159	161	165	166	170	173
Total cépages blancs	606	621	626	627	629	608	613	612	615	614
Gamay	400	397	390	383	371	361	354	347	340	333
Pinot noir	145	145	148	148	151	150	152	152	154	154
Gamaret	117	118	119	120	120	122	120	119	120	119
Autres rouges	146	151	155	159	161	167	171	179	185	189
Total cépages rouges	808	811	812	809	804	799	797	798	800	795
Total cépages rouges et blancs	1415	1432	1438	1436	1433	1408	1410	1410	1415	1409

EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES BLANCS DE 2009 A 2018
(en hectares y compris zone frontalière)



EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES ROUGES DE 2009 A 2018 (en hectares y compris zone frontalière)

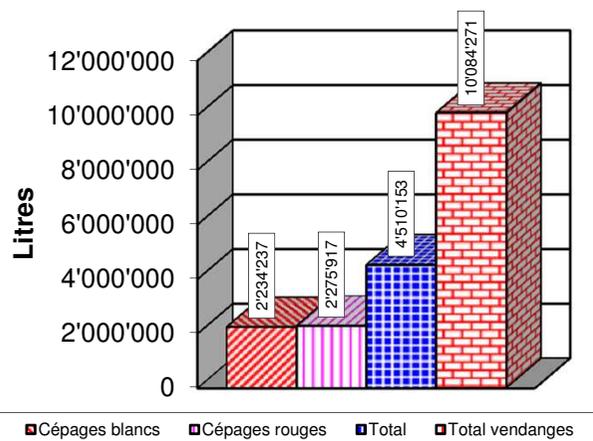


ENCAVAGE GLOBAL PAR CEPAGE

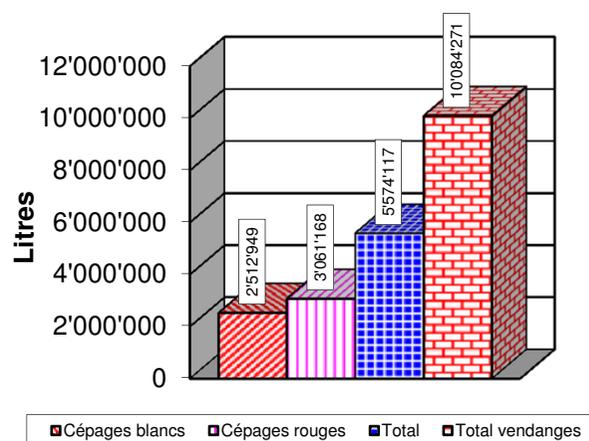
(en litres et % y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	%Brix moyen	°Oechsle moyen	%
Chasselas	2'926'627	19.0	78.7	29.02
Chardonnay	686'482	21.8	91.4	6.81
Pinot blanc	239'467	22.6	94.9	2.37
Sauvignon blanc	168'501	24.4	103.2	1.67
Aligoté	142'690	22.2	93.6	1.41
Pinot gris	139'945	24.8	104.7	1.39
Riesling-Sylvaner	137'730	19.6	81.1	1.37
Viognier	61'374	24.4	103.0	0.61
Muscat	35'453	21.8	91.0	0.35
Autres blancs	208'917	23.6	100.0	2.07
Total cépages blancs	4'747'186	20.4	84.9	47.08
Gamay	2'847'196	22.6	94.7	28.23
Pinot noir	891'872	23.6	99.4	8.84
Gamaret	598'317	24.8	105.4	5.93
Garanoir	315'430	23.0	97.2	3.13
Merlot	275'729	24.6	104.3	2.73
Cabernet franc	79'030	24.0	101.5	0.78
Dunkelfelder	66'887	21.2	88.9	0.66
Cabernet-Sauvignon	62'631	24.0	101.7	0.62
Autres rouges	199'994	24.2	102.3	1.98
Total cépages rouges	5'337'085	23.2	97.7	52.92
Total cépages rouges et blancs	10'084'271	21.8	91.7	100.00

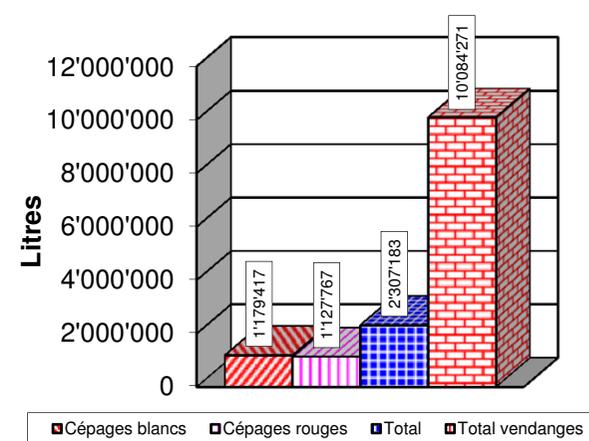
Encavage producteurs de raisin (en litres y compris zone frontalière)



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

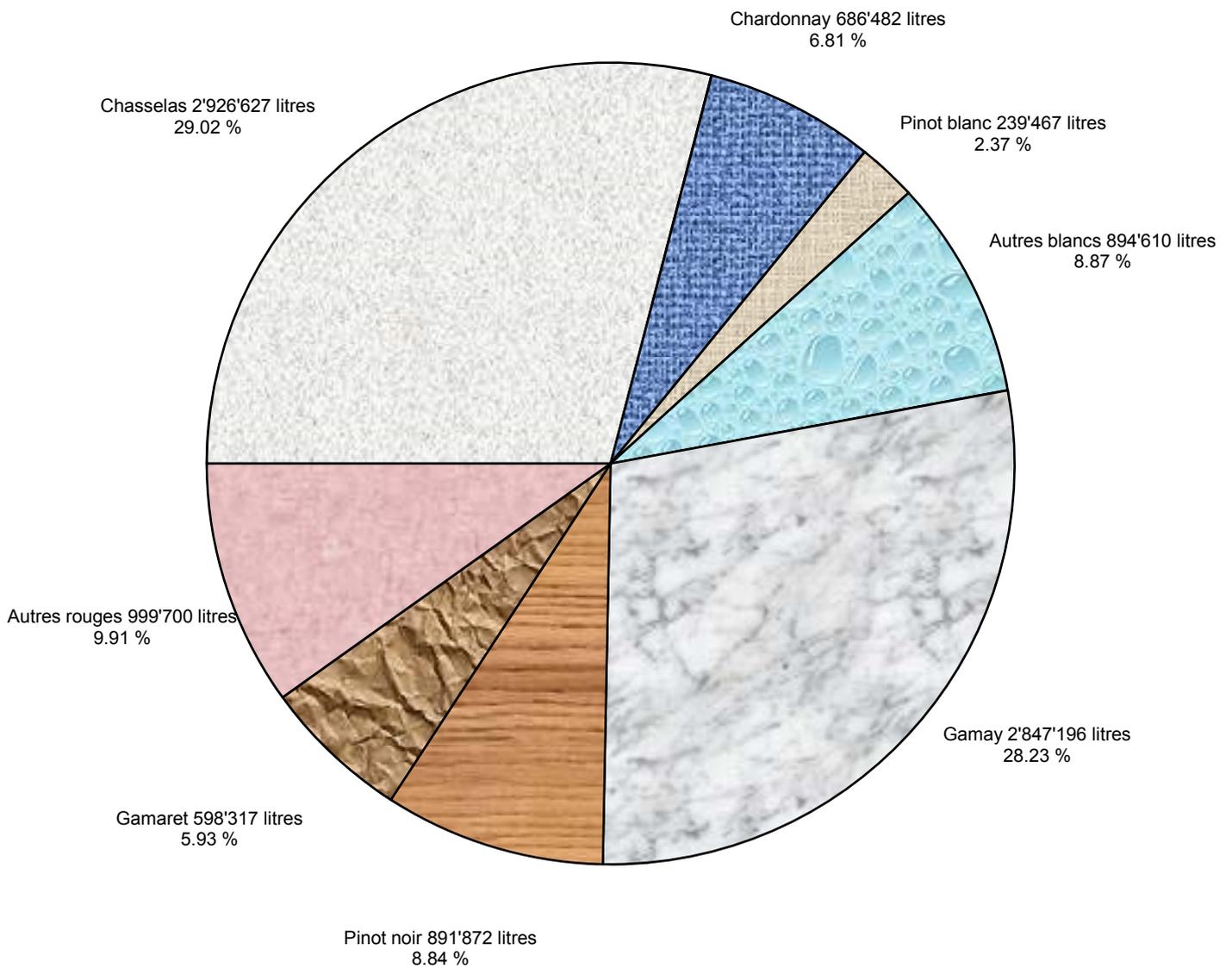


Encavage hors du canton (en litres y compris zone frontalière)

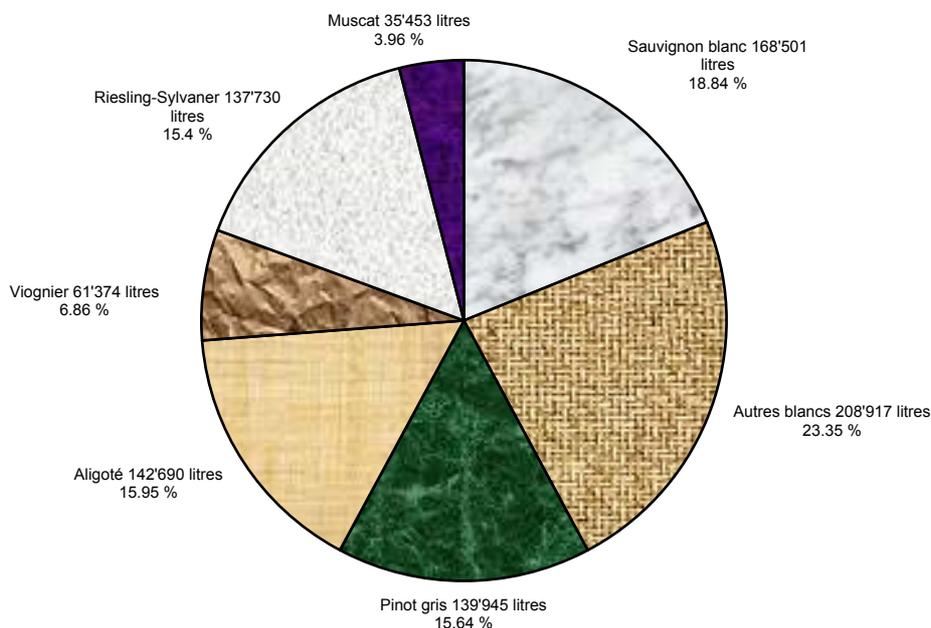


Les volumes de l'encavage hors du canton sont compris dans ce graphique

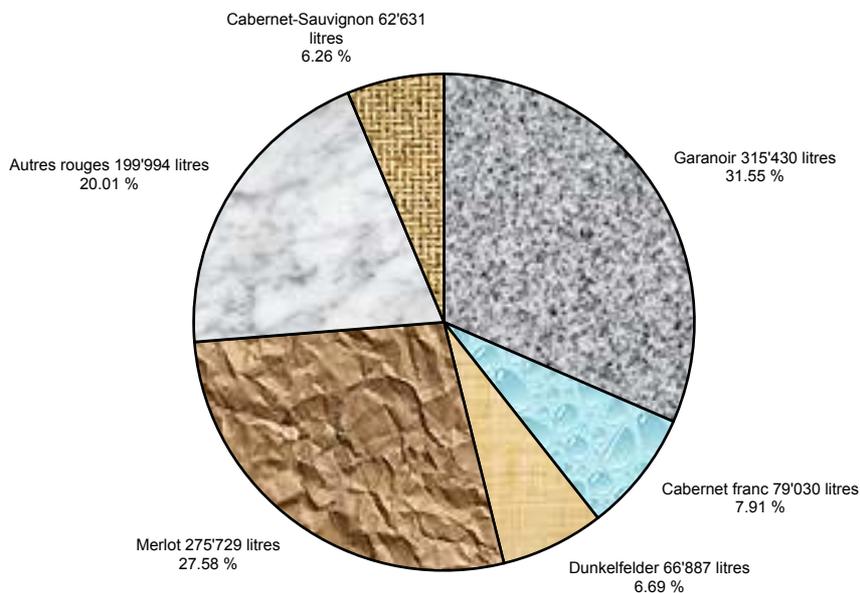
REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES PRINCIPAUX
(en litres et % y compris zone frontalière)



**REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES
BLANCS SECONDAIRES 8.87%**
(en litres et % y compris zone frontalière)



**REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES
ROUGES SECONDAIRES 9.91%**
(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	2'926'627	19.00					2'926'627	19.00
	100.00	78.71					100.00	78.71
Chardonnay	686'482	21.80					686'482	21.80
	100.00	91.43					100.00	91.43
Pinot blanc	239'467	22.60					239'467	22.60
	100.00	94.88					100.00	94.88
Sauvignon blanc	168'501	24.40					168'501	24.40
	100.00	103.19					100.00	103.19
Aligoté	142'690	22.20					142'690	22.20
	100.00	93.56					100.00	93.56
Pinot gris	139'945	24.80					139'945	24.80
	100.00	104.74					100.00	104.74
Riesling-Sylvaner	137'730	19.60					137'730	19.60
	100.00	81.12					100.00	81.12
Viognier	61'374	24.40					61'374	24.40
	100.00	102.97					100.00	102.97
Muscat	35'453	21.80					35'453	21.80
	100.00	90.97					100.00	90.97
Autres blancs	208'917	23.60					208'917	23.60
	100.00	99.99					100.00	99.99
Gamay	2'847'196	22.60					2'847'196	22.60
	100.00	94.66					100.00	94.66
Pinot noir	891'872	23.60					891'872	23.60
	100.00	99.42					100.00	99.42
Gamaret	598'317	24.80					598'317	24.80
	100.00	105.41					100.00	105.41
Garanoir	315'430	23.00					315'430	23.00
	100.00	97.15					100.00	97.15
Merlot	275'729	24.60					275'729	24.60
	100.00	104.30					100.00	104.30
Cabernet franc	79'030	24.00					79'030	24.00
	100.00	101.52					100.00	101.52
Dunkelfelder	66'887	21.20					66'887	21.20
	100.00	88.86					100.00	88.86
Cabernet-Sauvignon	62'631	24.00					62'631	24.00
	100.00	101.71					100.00	101.71
Autres rouges	199'994	24.20					199'994	24.20
	100.00	102.31					100.00	102.31
Total cépages rouges et blancs	10'084'271	21.80					10'084'271	21.80
	100.00	91.66					100.00	91.66

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	1'390'348	19.6	81.5
Chardonnay	514'514	23.0	97.1
Pinot blanc	188'511	23.2	97.7
Sauvignon blanc	155'791	24.4	103.3
Pinot gris	127'760	24.8	105.3
Aligoté	126'690	22.2	93.1
Riesling-Sylvaner	77'177	19.8	82.2
Viognier	58'999	24.4	103.1
Muscat	34'273	21.8	91.0
Autres blancs	192'025	23.8	100.2
Total cépages blancs	2'866'089	21.4	89.9
Gamay	1'706'208	23.0	96.4
Pinot noir	790'110	23.8	100.4
Gamaret	587'561	24.8	105.5
Garanoir	278'381	23.4	98.4
Merlot	224'939	24.8	104.7
Cabernet franc	76'323	24.0	101.6
Dunkelfelder	60'400	21.2	88.6
Cabernet-Sauvignon	59'531	24.0	101.7
Autres rouges	176'376	24.2	102.2
Total cépages rouges	3'959'828	23.6	99.5
Total cépages rouges et blancs	6'825'917	22.8	95.5

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	1'520'840	18.4	76.3
Chardonnay	171'968	18.0	74.4
Riesling-Sylvaner	60'553	19.2	79.8
Pinot blanc	50'956	20.2	84.6
Aligoté	16'000	23.0	97.0
Sauvignon blanc	12'710	24.0	101.8
Pinot gris	12'185	23.6	99.2
Chenin	6'500	23.4	99.0
Charmont	3'213	21.6	90.1
Autres blancs	10'734	23.4	98.7
Total cépages blancs	1'865'658	18.6	77.2
Gamay	1'140'148	22.0	92.0
Pinot noir	101'762	21.8	91.5
Merlot	50'790	24.2	102.5
Garanoir	37'049	21.0	87.5
Gamaret	10'756	24.4	102.9
Galotta	9'177	25.2	106.5
Dunkelfelder	6'487	21.6	90.9
Syrah	5'368	23.0	97.0
Autres rouges	14'880	24.2	102.1
Total cépages rouges	1'376'417	22.0	92.6
Total cépages rouges et blancs	3'242'075	20.0	83.7

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
Chasselas	14'149	16.2	66.7
Total cépages blancs	14'149	16.2	66.7
Total cépages rouges et blancs	14'149	16.2	66.7

RECOLTE UTILISEE A DES FINS NON ALCOOLIQUE

(en kg et litres y compris zone frontalière)

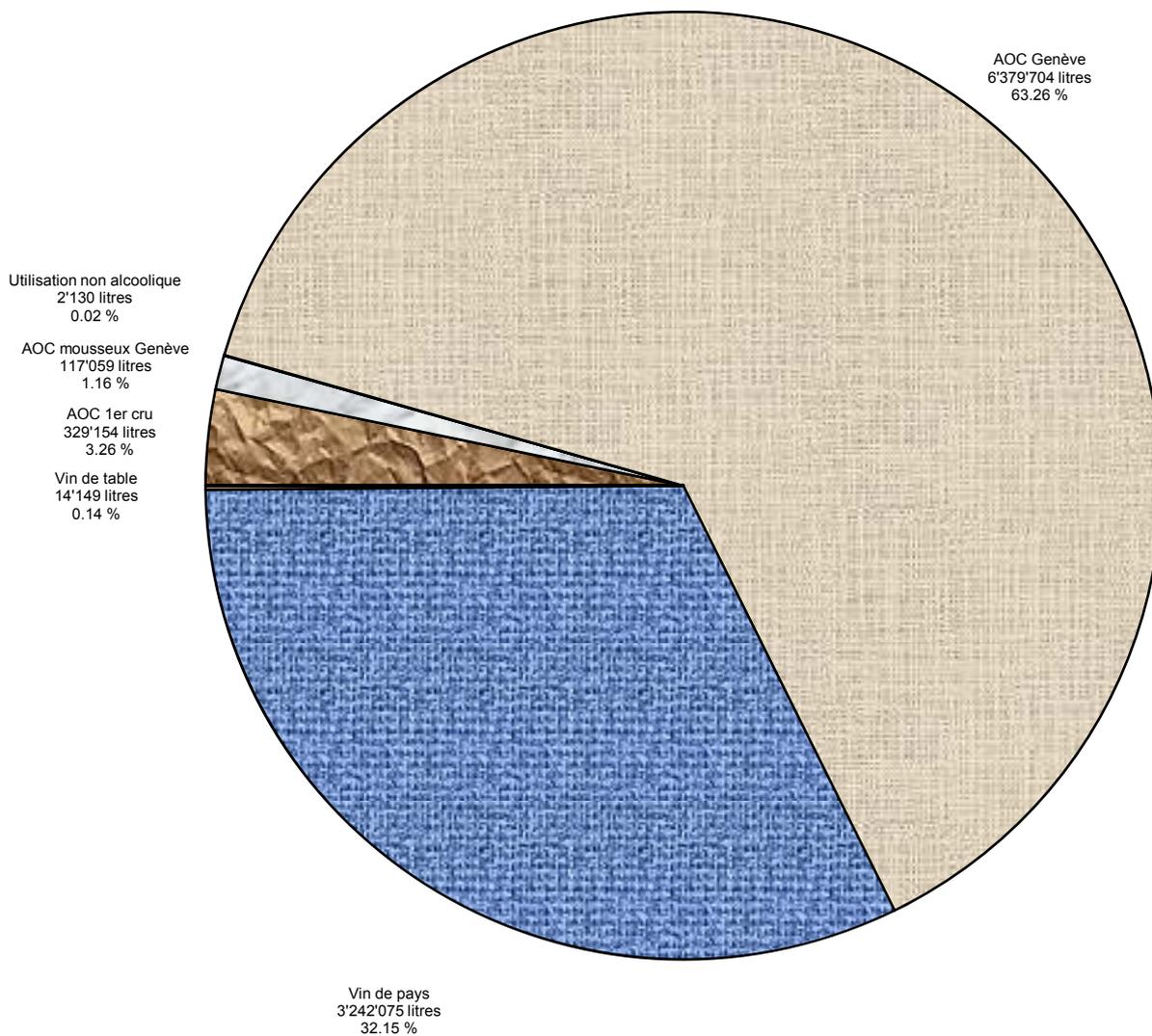
	Kg	Litres
Moût et jus de raisin		
Total cépages rouges		1'290
Total cépages blancs		840
Total moût et jus de raisin cépages blancs et rouges		2130
Raisin de table		
Total cépages rouges	0	
Total cépages blancs	0	
Total raisin de table cépages blancs et rouges	0	

ENCAVAGE PAR APPELLATION DES VINS DES AOC

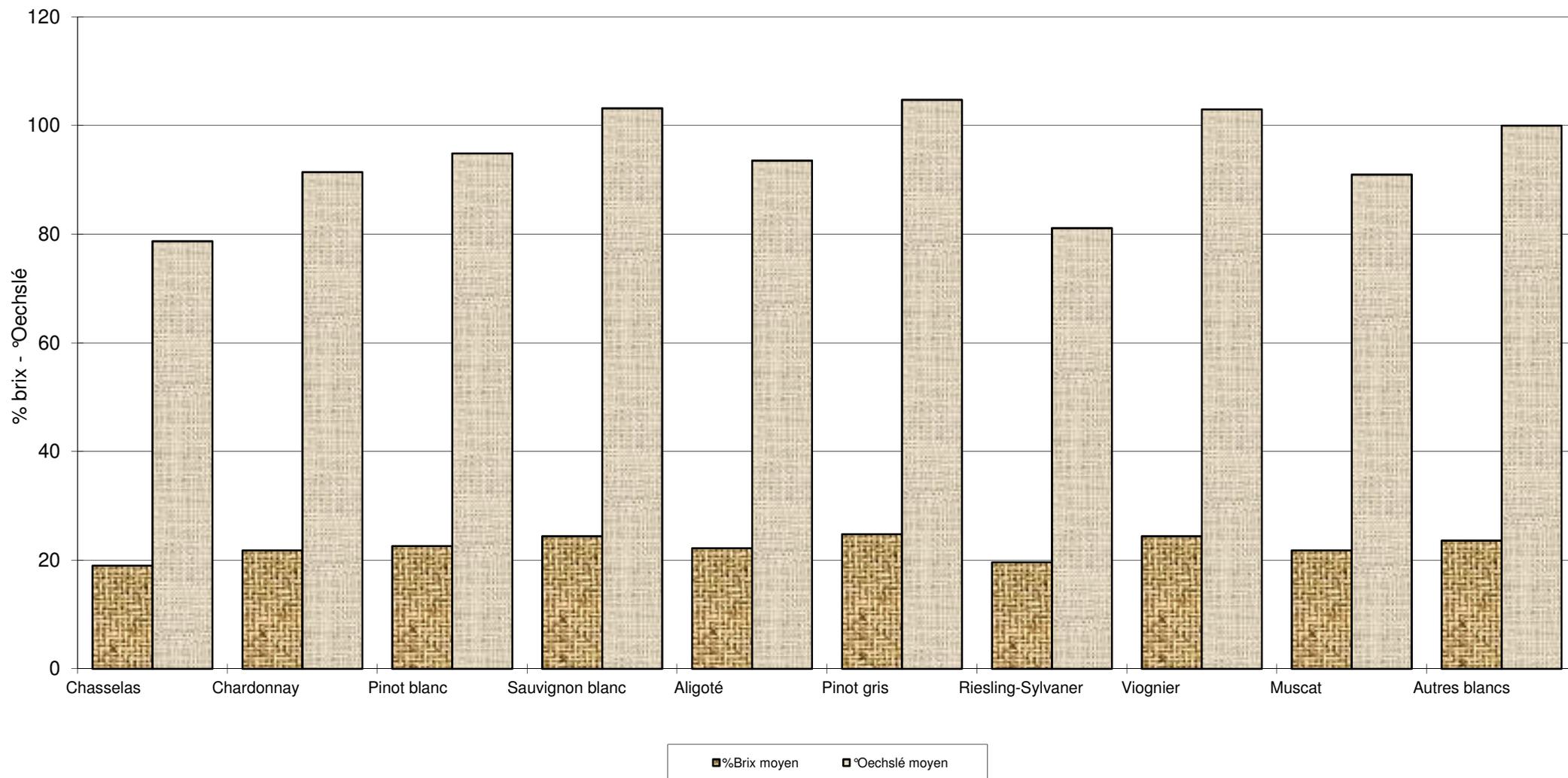
(en litres et % y compris en zone frontalière)

Appellations	Cépages blancs	Cépages rouges	Total	%
AOC 1er cru	143'558	185'596	329'154	4.82
AOC Genève	2'647'542	3'732'162	6'379'704	93.46
AOC mousseux Genève	74'989	42'070	117'059	1.71
Total	2'866'089	3'959'828	6'825'917	100.00

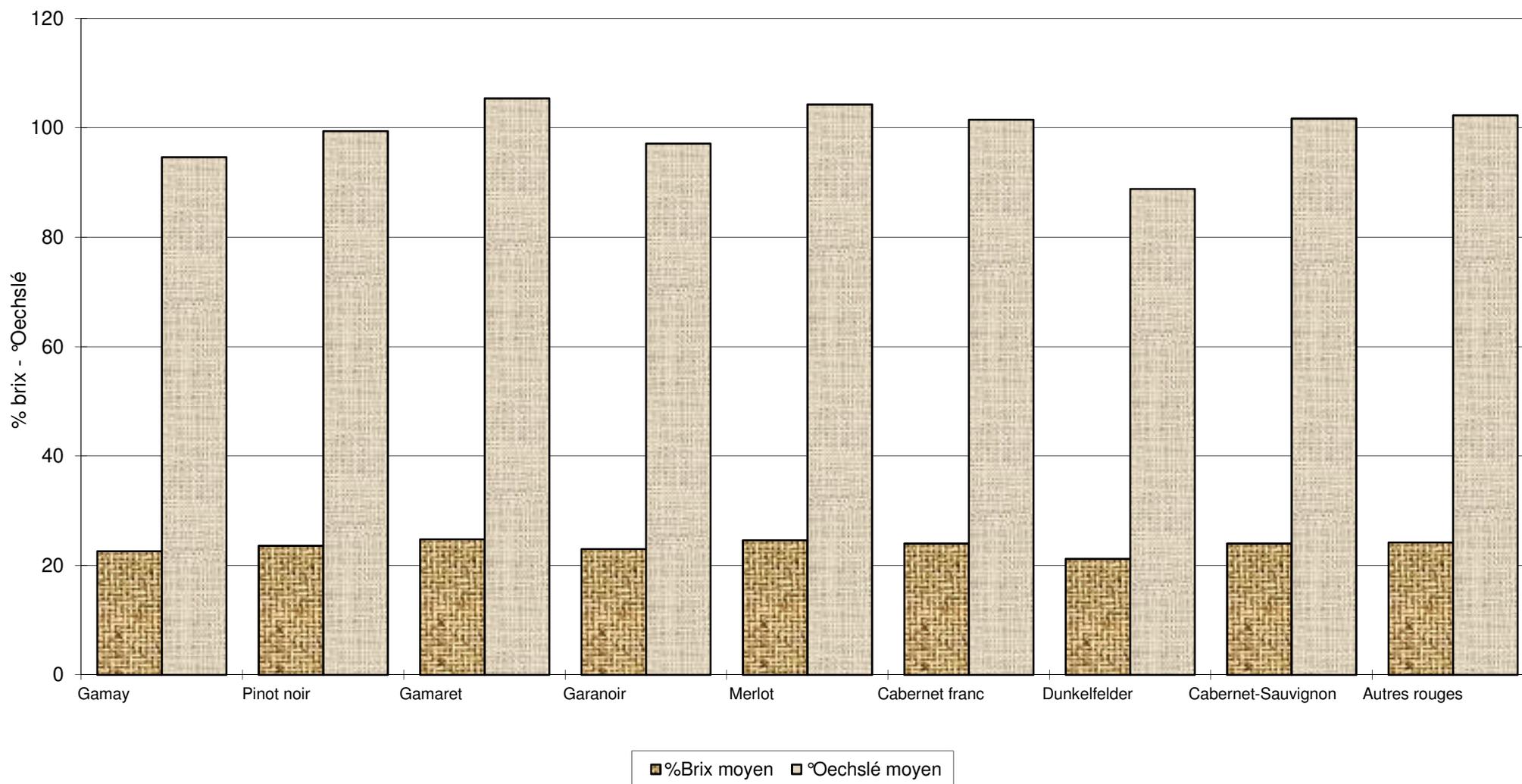
ENCAVAGE PAR APPELLATION ET DESIGNATION (en litres et % y compris zone frontalière)



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)

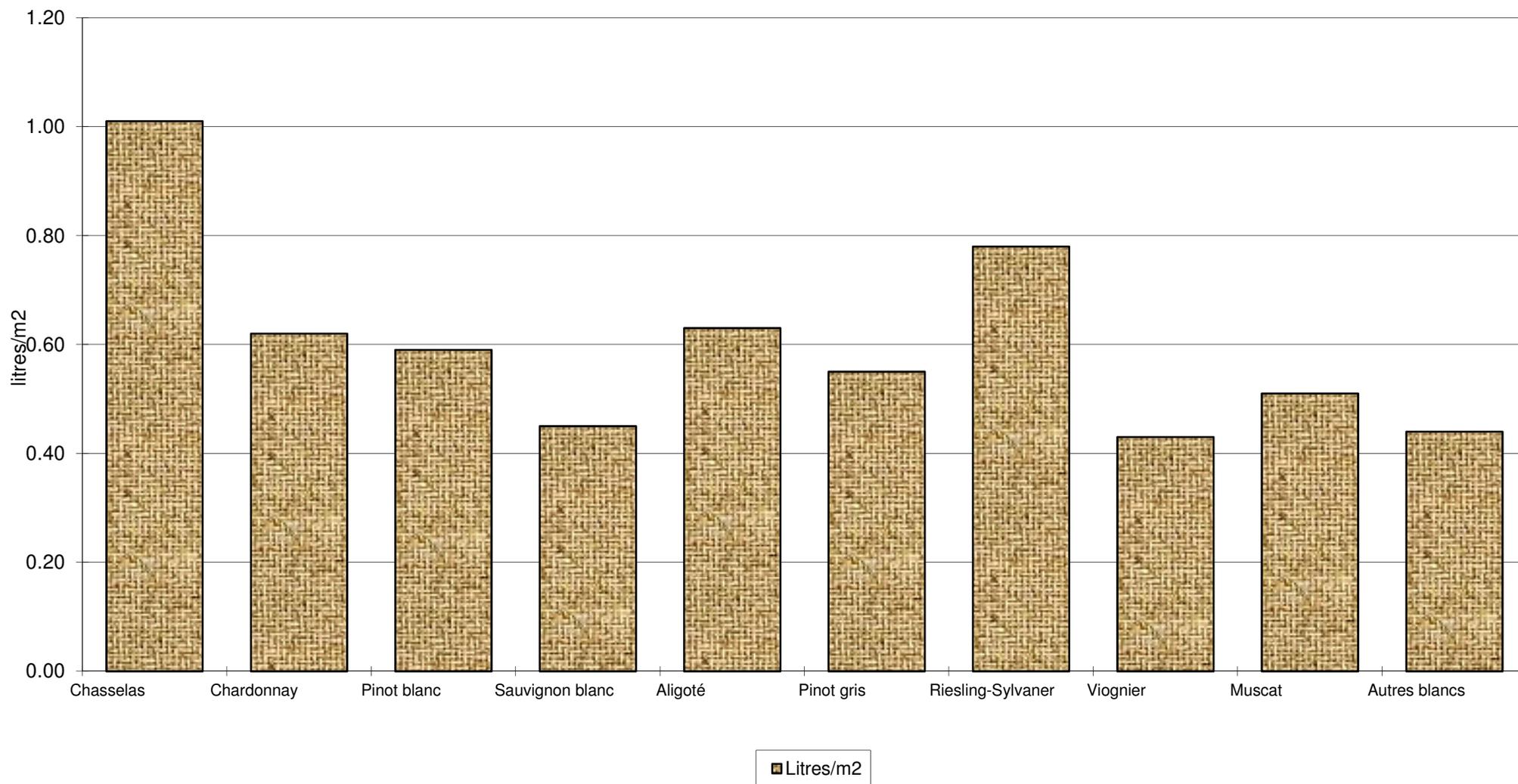
Appellations	Chasselas		Chardonnay		Pinot blanc		Autres blancs		Gamay		Pinot noir		Autres rouges		TOTAL	
	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen	Litres	°Oe moyen
Coteau de Bourdigny			2'500	97.00			5'555	106.68			3'440	100.00	5'825	107.91	17'320	104.37
Coteau de Chevrens	600	82.00	1'065	100.00			5'346	95.29	2'300	96.00	2'200	104.00	5'746	98.10	17'257	97.26
Coteau de Choulex	1'180	90.71					180	150.00	514	87.00	1'135	98.00	8'390	101.02	11'399	99.79
Coteau de Chouilly											3'850	113.36	1'080	108.94	4'930	112.39
Château de Chouilly	7'500	90.00					7'740	107.48					4'380	114.25	19'620	102.31
Château de Collex			1'290	100.00			630	112.00			4'000	110.00			5'920	108.03
Château du Crest			3'350	104.00			4'675	96.43					2'850	107.29	10'875	101.61
Coteaux de Dardagny	24'450	84.86	7'425	101.57			14'460	102.41	17'000	98.52	16'780	103.75	16'500	102.71	96'615	97.50
La Feuillée	5'322	88.70													5'322	88.70
Coteau de Lully			3'345	95.00	2'840	97.25	15'565	99.35	15'020	95.03	11'860	99.96	20'825	105.71	69'455	100.13
Coteau de Peissy	2'890	93.00	3'150	98.29			7'879	106.20	9'000	105.00	3'900	108.00	12'525	107.43	39'344	104.89
Coteaux de Peney			7'940	97.00			6'471	98.42					11'655	99.62	26'066	98.52
Rougemont			210	97.00							350	103.00			560	100.75
Côtes de Russin									4'471	100.35					4'471	100.35
TOTAL	41'942	86.95	30'275	99.04	2'840	97.25	68'501	101.94	48'305	98.57	47'515	104.06	89'776	104.33	329'154	100.19

RENDEMENT DES CEPAGES A L'UNITE DE SURFACE

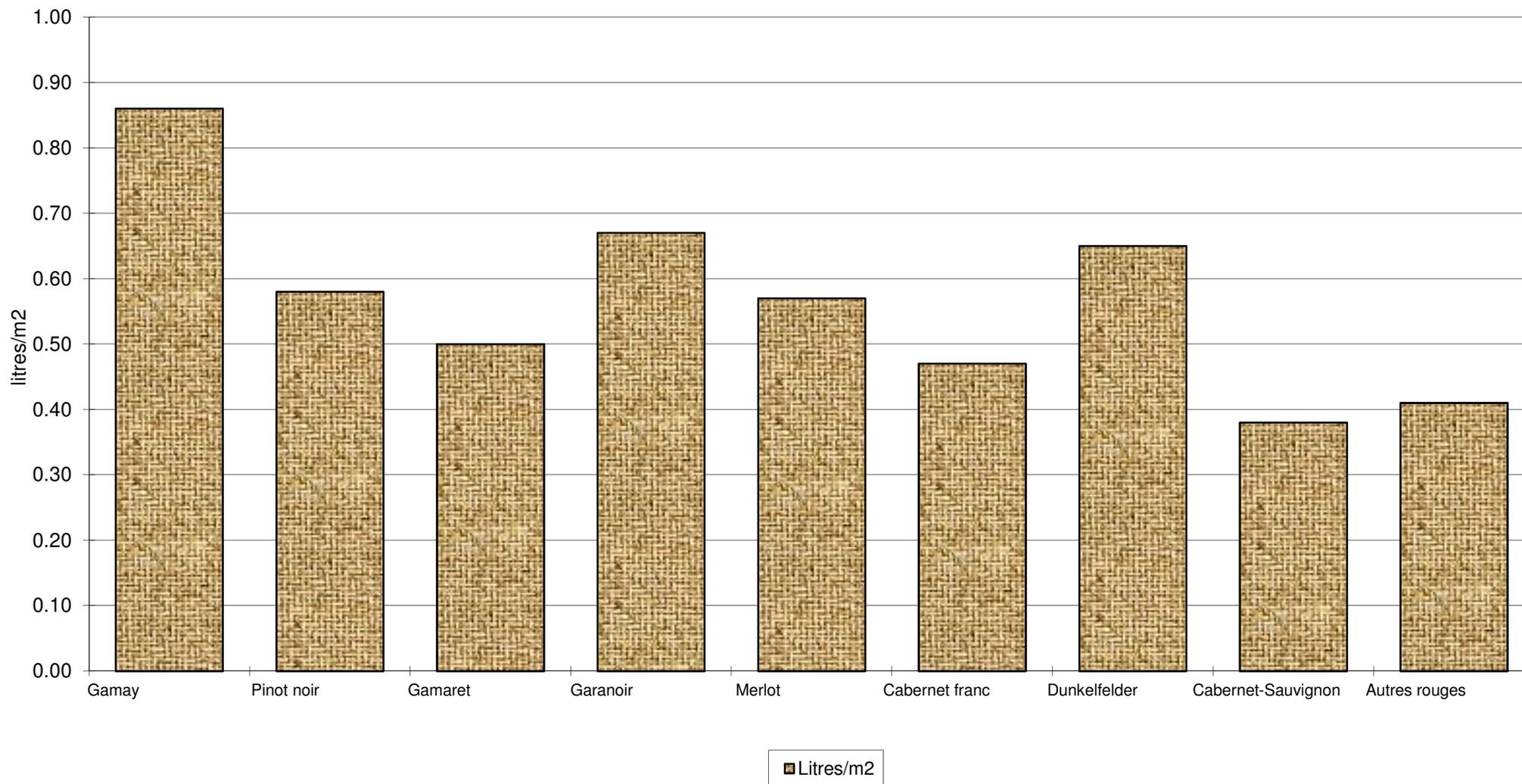
(en litres par m² y compris zone frontalière)

Cépages	Litres/m2
Chasselas	1.01
Chardonnay	0.62
Pinot blanc	0.59
Sauvignon blanc	0.45
Aligoté	0.63
Pinot gris	0.55
Riesling-Sylvaner	0.78
Viognier	0.43
Muscat	0.51
Autres blancs	0.44
Moyenne cépages Blancs	0.77
Gamay	0.86
Pinot noir	0.58
Gamaret	0.50
Garanoir	0.67
Merlot	0.57
Cabernet franc	0.47
Dunkelfelder	0.65
Cabernet-Sauvignon	0.38
Autres rouges	0.41
Moyenne cépages Rouges	0.67
Moyenne cépages Rouges et Blancs	0.72

RENDEMENT DES CEPAGES BLANCS PRINCIPAUX A L'UNITE DE SURFACE (en litres par m² y compris zone frontalière)



RENDEMENT DES CEPAGES ROUGES PRINCIPAUX A L'UNITE DE SURFACE (en litres par m² y compris zone frontalière)

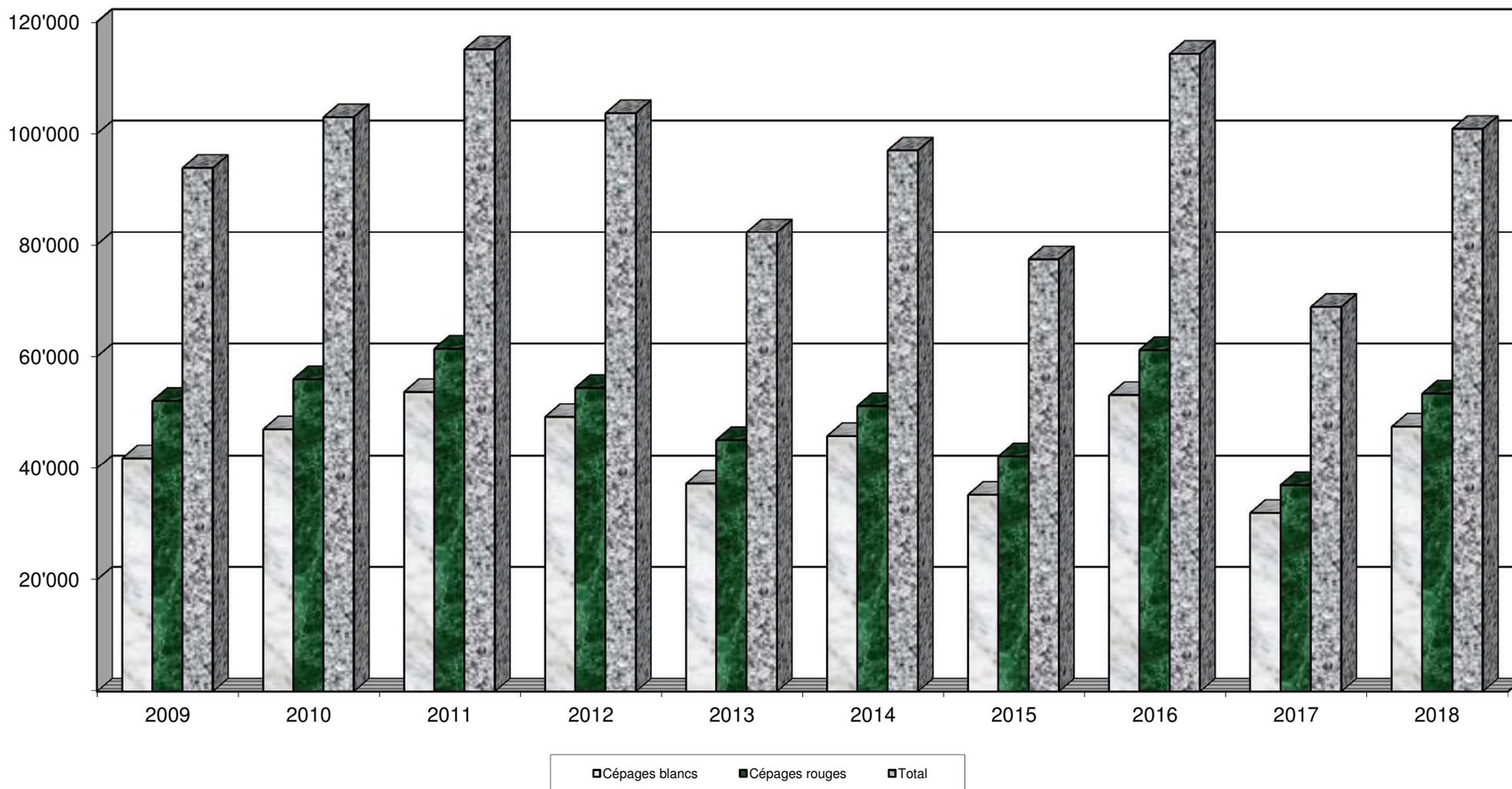


STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 1979 A 2018

(en hectolitres et litres par m² y compris zone frontalière)

Années	Cépages blancs		Cépages rouges		Total	
	hl	Rendement litres/m2	hl	Rendement litres/m2	hl	Rendement litres/m2
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
2018	47'471.86	0.77	53'370.85	0.67	100'842.71	0.72

STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 2009 A 2018 (en hectolitres y compris zone frontalière)



EXIGENCES AU NIVEAU DE LA TENEUR NATURELLE EN SUCRE

	Appellation	Cépage	Teneur minimale naturelle en sucre	
			% Brix	° Oe
Classe 1	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
Classe 1	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	
Classe 1	AOC Genève Mousseux	Autres cépages blancs	17,6	72,4
		Autres cépages rouges	18,2	75,0
Classe 2	Vin de Pays	Cépages blancs	14,4	58,5
		Cépages rouges	15,2	61,9
Classe 3	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

% Brix	° Oe	% Brix	° Oe	% Brix	° Oe
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

