

# STATISTIQUES VITI-VINICOLES 2023



© [www.diapo.ch](http://www.diapo.ch)

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



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

## Table des matières

1	Glossaire.....	0
2	Année viticole 2023 .....	1
3	Commentaires relatifs à l'encépagement et à la récolte.....	4
3.1	Encépagement du vignoble genevois.....	4
3.2	Récolte genevoise.....	4
4	Encépagement du canton.....	6
4.1	Données générales.....	6
4.2	Surfaces des principaux cépages.....	7
4.3	Surfaces des principaux cépages - Graphique.....	8
4.4	Evolution de l'encépagement .....	9
4.5	Evolution des surfaces par cépage - Graphique.....	11
4.6	Surfaces par région et cépage .....	12
4.7	Surfaces par région.....	13
4.8	Surfaces par IG – AOC 1 <sup>er</sup> Cru.....	13
4.9	Surfaces par IGC – Mention régionale .....	14
4.10	Surfaces par IG - AOC Genève.....	14
4.11	Surfaces par commune suisse .....	15
4.12	Surfaces par commune française.....	15
5	Récolte et encavage 2023.....	16
5.1	Récolte par cépages .....	16
5.2	Encavage par classe, IG et IGC.....	18
5.3	Encavage par classe, IG et IGC - Graphique .....	19
5.4	Encavage par IG – AOC 1 <sup>er</sup> cru.....	20
5.5	Encavage par IGC – Mention régionale.....	20
5.6	Encavage par IGC – Mention communale.....	21
5.7	Encavage par IG – AOC Genève (sans mentions).....	21
5.8	Encavage par couleur, cépage et classe.....	22
5.9	Evolution de la récolte.....	24
5.10	Evolution de la récolte - Graphique .....	25
5.11	Encavage par région et cépage .....	26

5.12	Encavage par région.....	27
6	Annexes .....	28
6.1	Annexe 1: Normes de limitation de la production .....	28
6.2	Annexe 2: Exigences au niveau de la teneur naturelle en sucre.....	29

# **1 Glossaire**

**Récolte:** Dans le présent rapport, le terme récolte désigne la part de vendange utilisée à des fins vinicoles et non vinicoles provenant du cadastre viticole à destination vinicole.

**Encavage:** Dans le présent rapport, le terme encavage désigne la part de la récolte utilisée exclusivement à des fins vinicoles.

**IG:** Indication géographique

**IGC:** Indication géographique complémentaire

**AOC:** Appellation d'origine contrôlée

**VDP:** Vin de pays

**VDT:** Vin de table

## 2 Année viticole 2023: un nouveau millésime caniculaire

L'année 2023 a débuté avec un hiver plus chaud et humide que la moyenne. Le début du printemps a connu un refroidissement forçant la nature à ralentir sa croissance précoce. La vigne a débourré aux alentours du 10 avril, exactement dans la moyenne de la dernière décennie. Dès ce moment, les températures minimales journalières ne sont plus descendues au-dessous de 2°C et aucun dégât de gel printanier n'a de ce fait été observé. Les très fréquentes précipitations qui ont suivi, accompagnées de températures clémentes, ont provoqué une infection primaire de mildiou d'une intensité inédite. Les symptômes de la maladie, bien que généralisés dans tout le canton, ont pu être maîtrisés à la faveur d'un climat chaud et sec dès la floraison. Cette dernière s'est faite au milieu de la première semaine de juin, dans la norme décennale. Cette météo clémente a favorisé le taux de nouaison d'un nombre de grappe plutôt élevé. L'été, l'un des plus chaud et sec jamais observé, a soumis la vigne à un stress hydrique fort. En conséquence, les parcelles les plus jeunes et celles plantées sur des sols superficiels ont présenté des récoltes très maigres. Les vendanges ont globalement débuté dans la seconde semaine de septembre, dans des conditions pluvieuses. Cette année solaire a poussé les vignes les plus faibles dans leurs derniers retranchements, mais a donné lieu à une récolte intéressante et d'une grande qualité dans une large majorité des situations.

### Un hiver chaud puis un printemps frais et humide

L'hiver, l'un des plus doux jamais observé à Genève, a provoqué un réveil précoce de la nature. Des précipitations intenses ont gorgé les sols d'eau, et un refroidissement brutal des températures a quelque peu retardé le début de la période de végétation. La vigne a débourré aux alentours du 15 avril, soit dans la norme des 30 dernières années. Le mercure n'est alors plus jamais tombé dans des températures négatives, ce qui a permis d'écarter le risque de gel printanier. Le mois de mai affichant +3°C sur la norme a rapidement comblé le retard de ce début de saison.

### L'infection primaire du mildiou d'une rare intensité

La maturité des oospores du **mildiou** était atteinte dès le 29 mars à Changins avec un potentiel de germination extrêmement fort. Le manque de précipitation a repoussé l'infection primaire un mois plus tard. Agrométéo a signalé les premières infections autour du 8 mai, suivant les précipitations du 28-29 avril, dans les stations les plus précoces, notamment à Dardagny. Dans les faits, cette infection a eu lieu dans la totalité du canton, si bien que plusieurs producteurs ont trop tardé à appliquer leur premier traitement fongicide. Notons que durant la période du 15 mars au 15 mai, la durée maximale de journées consécutives sans précipitation a été de 4 jours au maximum (Sattigny, Agrométéo).

L'infection primaire a provoqué de nombreuses germinations et des dégâts parfois importants alors que la vigne n'avait pas encore atteint le **stade de floraison** (le plus sensible). La floraison s'est déroulée au milieu de la première semaine de juin, dans un temps record, grâce à une météo clémente et sèche. Un taux de **nouaison** très correct s'accompagnant d'une sortie de grappes importante laissait présager une récolte importante. Dès la mi-mai, les conditions estivales ont repris le dessus et la pression du mildiou a drastiquement diminué.

### Un été de plus sous les canicules

La canicule estivale s'est installée dès le début du mois de juin. Les températures moyennes ont rivalisé avec les records obtenus en 2022. Additionnée à la sécheresse généralisée durant tout

l'été, ces vagues caniculaires ont eu un fort impact sur le développement végétatif de la vigne. La sécheresse a rapidement provoqué des stress hydriques sur les jeunes vignes au système racinaire peu développé, ainsi que dans les parcelles à faible réserve en eau. De manière générale, les vignes installées, même dans les sols les plus superficiels, ont montré une grande résilience face au manque d'eau. Cette capacité a sans nul doute été héritée des sécheresses de 2022. En effet, à la fin du mois d'**août**, rares étaient les cas où des parcelles avaient nécessité un arrosage.

Ces conditions semblables à 2022 ont fortement freiné la progression des maladies de la vigne. Aussi, **le mildiou**, bien que très virulent en début de saison est resté très calme jusqu'aux vendanges. **L'oïdium**, pourtant plus à son aise dans des climats secs, n'a également provoqué que des dégâts anecdotiques, ceci à compter du début du mois d'août. Les mesures prophylactiques au vignoble couplées à une saison de maturation moins humide ont laissé un vignoble indemne de **pourriture grise**. Du côté des ravageurs, les deux vols des papillons **Eudémis** et **Cochylis** ont débuté dans la norme. Les vols ont été de faible intensité, malgré une progression par rapport à la période 2017-2022. Le vol de **Drosophila suzukii**, monitoré par le service de l'agronomie (SAgr), a débuté dans la vigne au début du mois d'août. Les relevés ont été comparables aux dernières saisons les plus sèches. Les mesures prophylactiques mises en place à la vigne et le climat de cette saison ont porté leurs fruits.

### **Un nouveau groupe de ceps positifs à la Flavescence dorée dans la zone délimitée de Dardagny**

La flavescence dorée est la maladie de la vigne la plus grave connue à ce jour en Europe. Son installation est avérée à Genève depuis 2021 dans la zone délimitée obligatoire. Il s'agit d'une maladie de quarantaine, dont l'annonce des ceps atteints et la lutte sont obligatoires selon les art. 8, 13, 15 de l'Ordonnance sur la protection des végétaux contre les organismes particulièrement dangereux (Ordonnance sur la santé des végétaux ; OSaVé ; RS 916.20). À la suite des différentes battues prospectives menées par l'OCAN en août et septembre 2023, **trois nouveaux cas de plant positif à la flavescence dorée (FD)** ont été confirmés dans l'ancienne zone délimitée de Dardagny. Ainsi, malgré les effets coordonnés de toutes les parties prenantes, une nouvelle zone délimitée (ZD) a été définie. Elle sera effective dès 2024. Les trois ceps testés positifs à la flavescence dorée en 2023 (FD+) ont été détectés au sud-ouest de la précédente zone focale de 2021. C'est de ce fait que la nouvelle ZD pour 2024-2025 est légèrement décalée vers le sud-ouest. Cette nouvelle ZD passe de 68 à 62 hectares. Elle est donc légèrement plus petite que l'ancienne.

### **Des vendanges précoces entre les averses et les éclaircies**

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions météorologiques variant entre averses et éclaircies. La récolte a généralement débuté dès la deuxième semaine de septembre. Les vins issus de ce millésime sont d'une excellente qualité. La complexité et la structure des vins blancs ainsi que l'élégance et les parfums des vins rouges laissent présager un millésime remarquable. Ce millésime solaire, dont les températures ont toujours été au-dessus des moyennes depuis le mois d'avril jusqu'aux vendanges, a également été marqué par la sécheresse. Aussi, l'hétérogénéité du vignoble genevois se fait sentir dans les rendements. En effet, les parcelles plantées sur des marnes aux sols plus profonds ont généralement mieux toléré la sécheresse, et ont donné une récolte plus généreuse que les moraines aux sols plus perméables. Les sondages ainsi que les pH et les taux d'acide malique moyens sont semblables à nos statistiques de 2020. Le millésime 2023 figure, par sa richesse, sa concentration et son élégance, parmi les grandes années.

## Statistiques viti-vinicoles 2023

Tableau 1: Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table, utilisation non-alcoolique). Les quantités en hectolitres ci-dessous pour les années 2020, 2021, 2022 et 2023 sont issues d'un calcul avec un taux de conversion de 0.8 l/kg pour tous les cépages

	2019		2020			2021			2022			2023		
	°Oe	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl
Chasselas	75	26'892	77	2'796'671	22'373	72	2'496'937	19'975	76	2'718'396	21'747	75	2'454'828	19'638
Gamay	92	20'377	93	2'839'218	22'713	87	2'286'512	18'292	94	2'303'595	18'428	90	2'501'737	20'013
Pinot noir	95	7'750	98	905'442	7'243	89	953'248	7'625	94	1'081'777	8'654	89	1'137'942	9'103
Chardon-nay	92	5'117	89	739'192	5'913	86	723'783	5'790	91	874'566	6'996	88	804'941	6'439
Gamaret	99	6'102	96	803'611	6'428	92	702'150	5'617	98	703'837	5'630	93	740'497	5'923
Merlot	99	2'588	96	347'552	2'780	91	255'526	2'044	98	362'570	2'900	96	363'535	2'908
Blancs	81	42'553	83	4'906'939	39'255	79	4'550'071	36'400	86	5'124'170	40'993	80	4'821'913	38'575
Rouges	94	42'985	94	5'769'074	46'152	89	5'013'188	40'105	95	5'359'281	42'874	91	5'679'505	45'436
<b>Total</b>	88	85'538	89	10'676'013	85'408	84	9'563'259	76'506	89	10'483'451	83'867	87	10'501'418	84'011
<b>Rendement en litres/m<sup>2</sup></b>	0.61		0.62			0.55			0.62			0.62		

## 3 Commentaires relatifs à l'encépagement et à la récolte

### 3.1 Encépagement du vignoble genevois

#### Légère augmentation de la surface exploitée (1'355 ha / + 0.4%)

La surface viticole totale comprenant également le vignoble sis en France voisine ayant droit à l'AOC Genève, est en très légère hausse. Par rapport à l'année dernière, la surface a augmenté de 5 ha (+ 0.4%) pour s'établir à 1355 ha.

#### Evolution des cépages blancs (592 ha / 43.7%)

La surface des cépages blancs augmente de 2.5 ha (+0.4%). C'est la catégorie "autres blancs" qui enregistre l'augmentation la plus forte (+1.7 ha / + 9.8 %). L'augmentation du Riesling Sylvaner (+1.3 ha / + 7.5%) est à relever. En revanche, l'Aligoté (-0.9 ha / - 4.4%) s'inscrit en diminution.

#### Evolution des cépages rouges (763 ha / 56.3%)

Une augmentation de 3.8 ha est également observable pour les cépages rouges (+ 0.5 %). Le pinot noir est le cépage dont la surface augmente le plus (+3 ha / + 1.8 %), devant la Syrah (+1.2 ha / + 8.2 %) et le Merlot (+0.5 ha / +0.9 %). Le cépage qui diminue le plus fortement est le Garanoir (- 0.5 ha / - 1 %).

### 3.2 Récolte genevoise

La production est exprimée en **kilogramme** (kg) selon les dispositions fédérales sur le contrôle de la vendange. Afin de procéder tout de même à des comparaisons avec les années antérieures, les quantités encavées ont été transformées en litres selon **un taux de conversion moyen de 0.8 l/kg. Les données en litre constituent donc des estimations.**

#### Production totale

La récolte de la vendange 2023 s'est établie à 10'501'418 kg. Convertie en litres, cela représente environ 8'401'134 litres, soit une récolte inférieure de 919'830 litres (-9.9 %) à la moyenne décennale de 9'320'964 litres.

#### Rendements des principaux cépages

Le Riesling-Sylvaner a été le cépage le plus productif avec 1.07 kg/m<sup>2</sup>, suivi du Chasselas (0.95 kg/m<sup>2</sup>) et du Pinot Blanc (0.84 kg /m<sup>2</sup>). En terme de production, le Gamay est le cépage le plus produit avec 2'501'737 kg (24,22 % de l'ensemble de la récolte), suivi par le Chasselas (2'454'828 kg / 23.76 %) et le Pinot noir (1'137'942 kg / 11 %), dont le rendement s'est établi 0.71 kg/ m<sup>2</sup>.

### Encavage par classe de vin

Avec 8'035'025 kg, la quantité destinée à être valorisée en appellation d'origine contrôlée (AOC) représente le 76.6 % de l'encavage, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 2'443'641 kg, ce qui correspond à 23.3 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 74.7 % et de 24.8 %.

Les AOC 1<sup>er</sup> crus forment une quantité de 404'208 kg, soit 5 % de l'ensemble des AOC. En 2022, cette proportion était aussi de 5 %.

### Teneur naturelle en sucre de la récolte 2023

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de la récolte 2023 dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 75.3° Oe, et le Gamay, avec 89.7° Oe, dépassent respectivement ces exigences de 13.4° Oe et 20 °Oe. Parmi les cépages blancs principaux, le Gewürztraminer fait la meilleure moyenne avec 93.3° Oe, suivi par le Pinot Gris (92.3°Oe) et pour les rouges par le Cabernet Franc (97.3 °Oe) et le Merlot (95.8° Oe).

Francesca Maigre  
Ingénieur Œnologue

## 4 Encépagement du canton

Les tableaux et graphiques de la partie encépagement ne tiennent pas compte de la vendange non vinicole et non commerciale.

### 4.1 Données générales

<b>Surface totale cépage blanc</b>	591.8 ha
<b>Surface totale cépage rouge</b>	762.9 ha
<b>Surface en non commerciale</b>	1'097 m <sup>2</sup>
<b>Surface en non vinicole</b>	18'265 m <sup>2</sup>
<b>Surface plantée totale</b>	1'354.7 ha
<b>Surface en reconstitution</b>	80.2 ha
<b>Surface totale</b>	1'434.9 ha
<b>Pourcentage du blanc</b>	43.68
<b>Pourcentage du rouge</b>	56.32

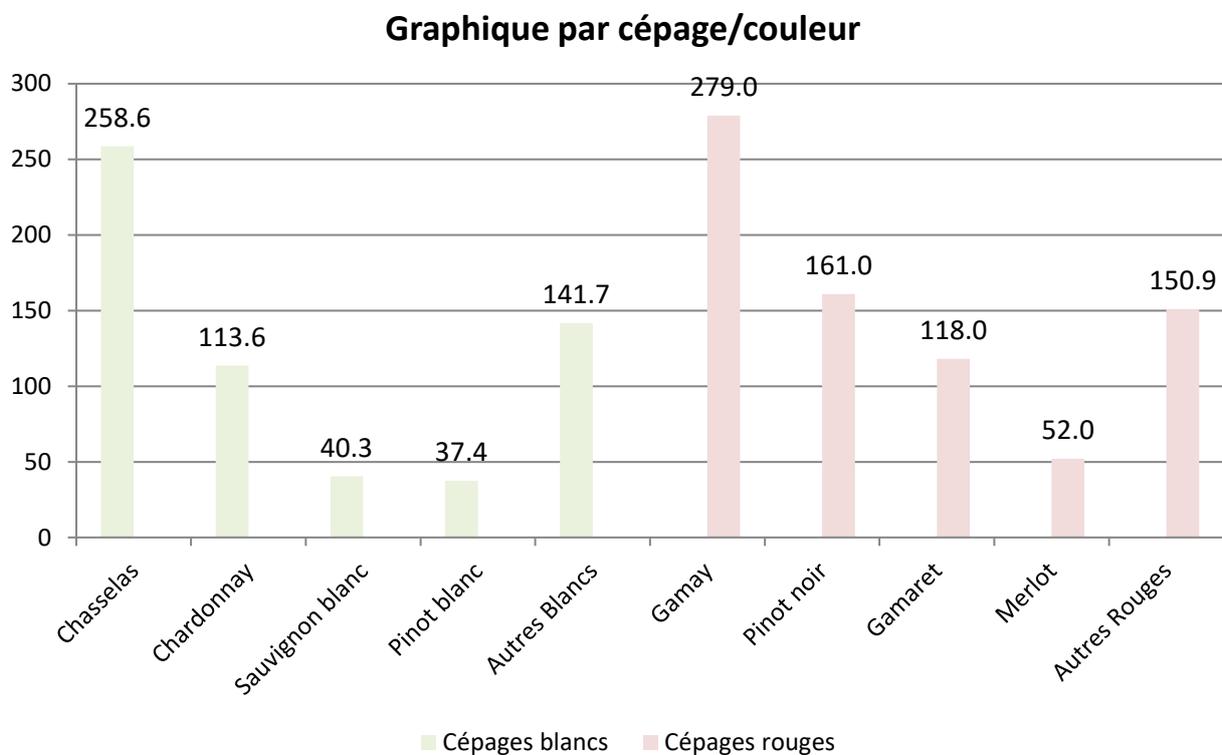
<b>Surface totale cépage blanc à Genève</b>	524.5 ha
<b>Surface totale cépage blanc en France</b>	67.2 ha
<b>Surface totale cépage rouge à Genève</b>	711.6 ha
<b>Surface totale cépage rouge à France</b>	51.3 ha
<b>Surface en non commerciale</b>	1'097 m <sup>2</sup>
<b>Surface en non vinicole</b>	18'265 m <sup>2</sup>
<b>Surface plantée totale à Genève</b>	1'236.1 ha
<b>Surface plantée totale en France</b>	118.5 ha
<b>Surface en reconstitution à Genève</b>	75.9 ha
<b>Surface en reconstitution en France</b>	4.3 ha
<b>Surface totale à Genève</b>	1'312.0 ha
<b>Surface totale en France</b>	122.8 ha

<b>Nombre de cépages blancs</b>	75
<b>Nombre de cépages rouges</b>	88

## 4.2 Surfaces des principaux cépages

Cépages	Surfaces blancs [ha]	Surfaces rouges [ha]	% surface en blanc	% surface en rouge	% surface totale
Gamay		279.4		36.6	20.6
Chasselas	258.6		43.7		19.1
Pinot noir		161.4		21.2	11.9
Gamaret		118.5		15.5	8.7
Chardonnay	113.6		19.2		8.4
Merlot		52.7		6.9	3.9
Garanoir		48.2		6.3	3.6
Sauvignon blanc	40.3		6.8		3.0
Pinot blanc	37.4		6.3		2.8
Pinot gris	25.0		4.2		1.8
Aligoté	20.2		3.4		1.5
Cabernet franc		18.4		2.4	1.4
Müller Thurgau	17.2		2.9		1.3
Cabernet sauvignon		16.3		2.1	1.2
Divico		15.0		2.0	1.1
Syrah		14.5		1.9	1.1
Viognier	14.0		2.4		1.0
Muscat	8.3		1.4		0.6
Galotta		8.3		1.1	0.6
Dunkelfelder		7.5		1.0	0.6
Sauvignon gris	7.5		1.3		0.6
Gewürztraminer	7.1		1.2		0.5
Savagnin blanc	5.9		1.0		0.4
Scheurebe	5.4		0.9		0.4
Chenin blanc	4.4		0.7		0.3
Kerner	3.9		0.7		0.3
Doral	2.9		0.5		0.2
Charmont	2.8		0.5		0.2
Autres Blancs	17.3		2.9		1.3
Autres Rouges		22.7		3.0	1.7
<b>Totaux</b>	<b>591.8</b>	<b>762.9</b>	<b>43.68</b>	<b>56.32</b>	<b>100</b>

### 4.3 Surfaces des principaux cépages



L'axe vertical contient des surfaces [ha]. L'axe horizontal contient les cépages blancs à gauche, puis les cépages rouges à droite

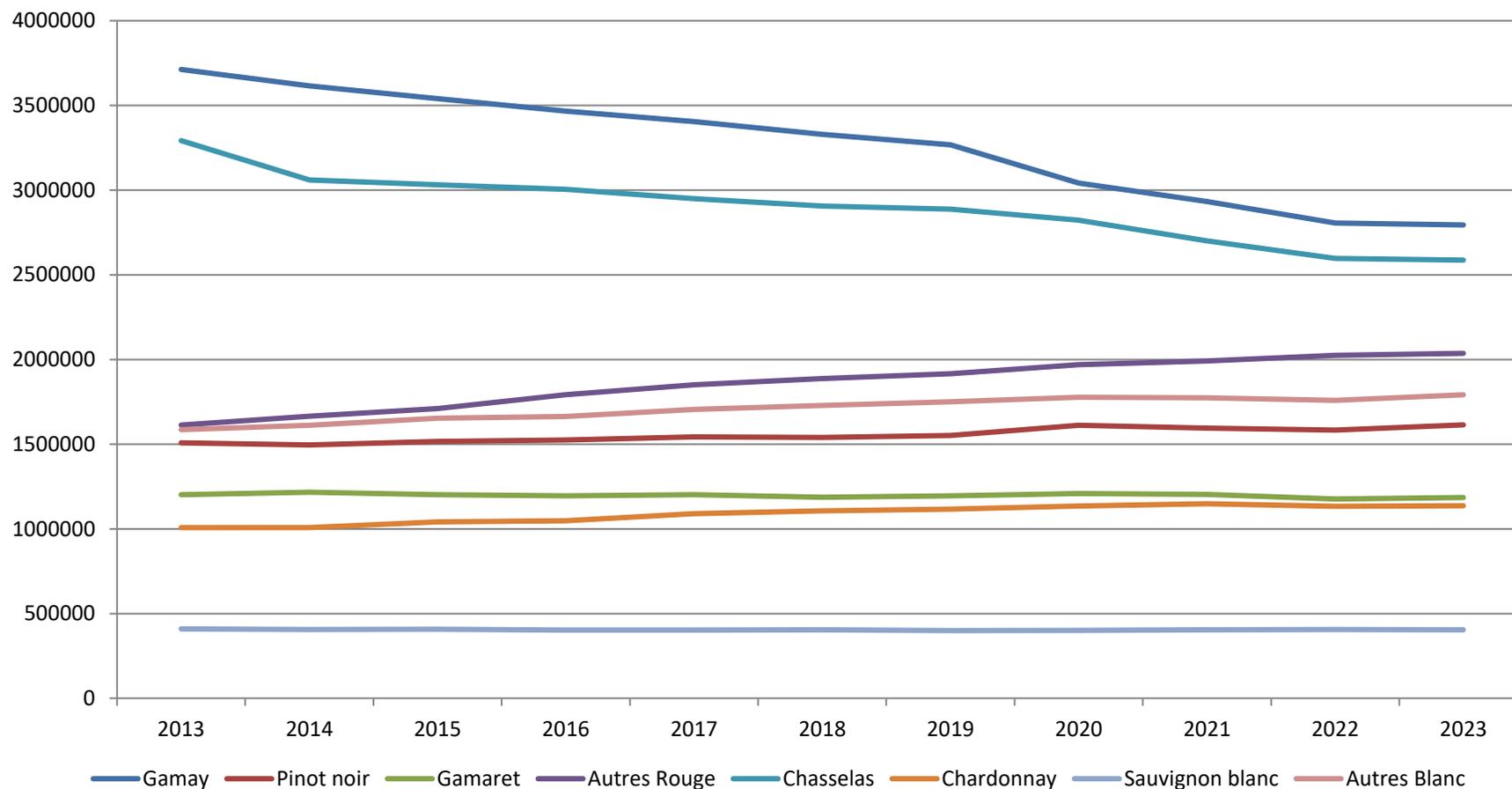
#### 4.4 Evolution de l'encépagement

Cépages blancs	2023 Surfaces [ha]	2022 Surfaces [ha]	2021 Surfaces [ha]	2020 Surfaces [ha]	2019 Surfaces [ha]	2018 Surfaces [ha]	2017 Surfaces [ha]	2016 Surfaces [ha]	2015 Surfaces [ha]	2014 Surfaces [ha]	Variation sur 10 ans [ha]	Variation sur 10 ans [%]
Chasselas	258.6	259.7	270.0	282.3	288.8	290.6	294.9	300.4	303.2	305.9	-33.8	-13.1
Chardonnay	113.6	113.3	114.8	113.5	111.6	110.7	109.0	104.8	104.1	100.8	5.3	4.7
Müller Thurgau	17.2	15.6	15.1	16.8	17.6	17.6	17.6	18.2	18.5	18.5	-0.3	-1.6
Pinot blanc	37.4	37.8	39.7	40.0	40.0	40.3	40.2	40.2	40.7	40.5	-2.6	-6.9
Sauvignon blanc	40.3	40.5	40.4	39.2	39.0	37.2	37.6	36.5	35.7	34.8	2.8	7.0
Pinot gris	25.0	24.8	26.0	26.0	25.9	25.3	25.3	24.9	24.8	25.1	-0.3	-1.3
Aligoté	20.2	21.1	21.4	21.2	22.4	22.6	21.8	21.8	22.2	21.0	-1.4	-7.0
Viognier	14.0	13.6	14.6	14.6	14.1	14.4	13.7	13.1	12.8	12.6	0.5	3.2
Gewürztraminer	7.1	7.3	7.7	7.7	7.3	7.5	7.5	7.5	8.0	8.0	-0.5	-6.9
Muscat	8.3	8.2	8.2	8.0	6.9	6.9	7.0	6.1	5.8	5.8	1.5	17.9
Sauvignon gris	7.5	7.2	7.2	7.0	6.7	6.6	6.8	6.6	6.4	5.6	0.9	11.9
Kerner	3.9	3.7	3.7	3.7	4.1	4.1	4.7	4.7	4.6	4.4	-0.3	-7.7
Charmont	2.8	2.8	2.8	2.8	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	0.1	5.3
Scheurebe	5.4	4.9	4.4	4.4	4.3	4.5	4.5	4.8	4.8	4.2	0.9	16.0
Chenin blanc	4.4	4.4	4.4	4.4	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	0.2	3.6
Doral	2.9	2.9	2.7	2.7	2.9	2.9	2.9	2.6	2.9	2.7	0.1	3.2
Auxerrois	1.6	2.2	2.4	2.4	2.2	2.1	2.1	1.7	1.7	1.7	-0.4	-22.0
Savagnin blanc	5.9	5.8	5.4	5.4	5.0	5.0	4.3	3.3	3.1	3.2	1.6	27.0
Johanniter	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.3	2.3	2.3	2.3	0.0	-1.1
Findling	0.9	0.9	0.9	0.9	1.1	1.1	1.1	1.0	1.0	0.9	-0.1	-6.5
Altesse	1.6	1.6	1.3	1.3	1.5	1.4	1.4	1.2	1.1	0.9	0.3	20.8
Mondeuse blanche	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.0	2.8
Sémillon blanc	0.7	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	31.6
Riesling	1.5	1.8	2.3	1.1	0.5	0.5	0.3	0.3	0.3	0.2	0.7	48.8
Arvine (petite)	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.0	-14.0
Divona	2.3	2.2	0.5	0.6	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	1.8	80.0
Roussanne	1.0	1.0	1.0	0.8	0.8	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.5	50.3
Sylvaner	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.0	13.5
Autres Blanc	2.3	1.7	2.6	1.9	1.9	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	1.1	47.8
<b>Total blancs</b>	<b>591.8</b>	<b>589.3</b>	<b>602.5</b>	<b>613.4</b>	<b>615.4</b>	<b>614.4</b>	<b>614.6</b>	<b>611.7</b>	<b>613.3</b>	<b>608.3</b>	<b>-21.2</b>	<b>-3.1</b>

## Statistiques viti-vinicoles 2023 - Encépagement

Cépages rouges	2023 Surfaces [ha]	2022 Surfaces [ha]	2021 Surfaces [ha]	2020 Surfaces [ha]	2019 Surfaces [ha]	2018 Surfaces [ha]	2017 Surfaces [ha]	2016 Surfaces [ha]	2015 Surfaces [ha]	2014 Surfaces [ha]	Variation sur 10 ans [ha]	Variation sur 10 ans [%]
Gamay	279.4	280.5	293.3	304.1	326.7	332.9	340.4	346.7	354.1	361.5	-51.7	-18.5
Pinot noir	161.4	158.4	159.5	161.1	155.2	154.0	154.4	152.5	151.7	149.5	6.7	4.1
Gamaret	118.5	117.6	120.3	120.8	119.4	118.7	120.2	119.5	120.3	121.6	-1.4	-1.1
Garanoir	48.2	48.7	48.0	48.5	47.2	46.9	48.6	47.3	46.8	46.7	0.8	1.7
Merlot	52.7	52.2	50.8	50.5	49.0	48.2	45.9	44.7	43.5	43.4	5.7	10.9
Cabernet sauvignon	16.3	16.2	16.3	16.1	16.4	16.6	16.8	16.6	17.2	16.9	-0.3	-1.7
Cabernet franc	18.4	18.2	18.2	17.9	17.6	17.0	16.7	16.2	15.3	15.6	1.6	8.5
Dunkelfelder	7.5	8.4	9.1	9.3	10.0	10.3	11.0	11.2	12.0	13.3	-3.3	-44.3
Syrah	14.5	13.3	12.8	12.4	12.1	12.2	11.4	11.0	10.7	10.0	3.0	20.4
Divico	15.0	15.0	14.7	14.0	13.1	12.7	11.0	9.6	5.3	1.0	5.3	35.2
Galotta	8.3	8.2	8.0	7.2	6.9	6.1	6.0	5.8	5.4	5.4	1.9	22.9
Diolinoir	1.9	2.0	2.0	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.6	1.6	0.1	5.3
Mondeuse	2.7	2.3	2.3	2.1	1.9	1.9	1.9	1.7	1.6	1.6	0.8	29.4
Malbec	2.5	2.2	2.2	2.3	2.1	1.6	1.6	1.4	1.2	1.3	0.8	32.8
Dornfelder	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.1	8.8
Zinfandel	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	1.1	-0.1	-9.4
Grenache	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	2.6
Carminoir	0.7	0.7	0.7	0.7	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.1	13.0
Ancellotta	0.8	0.9	0.9	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.1	9.0
Marselan	0.4	0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	-0.4	-85.6
Mara	1.2	1.2	1.2	1.1	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.3	23.4
Cabernet Jura	0.9	1.0	1.0	1.0	0.9	1.0	0.9	0.9	0.9	0.6	0.1	5.7
Monarch	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	8.2
Dakapo	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.4	0.3	0.0	-6.0
Persan	0.8	0.8	0.8	0.7	0.7	0.5	0.5	0.2	0.2	0.2	0.3	39.7
Seibel 5455	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.9	0.9	0.9	0	0	0.1	18.2
Cabernet dorsa	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	-1.5
Autres Rouge	6.2	5.2	4.6	4.2	4.1	3.2	3.3	2.8	2.1	1.9	2.9	43.4
<b>Total rouges</b>	<b>762.9</b>	<b>759.1</b>	<b>772.2</b>	<b>783.0</b>	<b>793.0</b>	<b>794.4</b>	<b>800.0</b>	<b>797.9</b>	<b>796.9</b>	<b>799.2</b>	<b>-26.6</b>	<b>-3.5</b>
<b>Total blancs/rouges</b>	<b>1354.7</b>	<b>1348.4</b>	<b>1374.7</b>	<b>1396.4</b>	<b>1408.4</b>	<b>1408.8</b>	<b>1414.6</b>	<b>1409.6</b>	<b>1410.2</b>	<b>1407.5</b>	<b>-47.8</b>	<b>-3.3</b>

### 4.5 Evolution des surfaces par cépage - Graphique



L'axe vertical contient les surfaces [m2]. L'axe horizontal contient les années d'historique disponibles.

#### 4.6 Surfaces par région et cépage

Région / cépages blancs	Chasselas [ha]	Chardonnay [ha]	Sauvignon blanc [ha]	Pinot blanc [ha]	Pinot gris [ha]	Aligoté [ha]	Autres cépages [ha]	Total [ha]	Total [%]
Rive droite	115.1	71.4	26.3	21.4	12.0	11.5	57.9	315.6	53.3
Arve-Rhône	48.3	14.9	8.2	10.4	3.5	6.7	15.5	107.5	18.2
Arve-Lac	49.8	15.6	4.9	5.5	4.1	1.9	19.8	101.5	17.1
France	45.5	11.8	1.0	0.1	5.4	0.1	3.3	67.2	11.4
<b>Total blancs</b>	<b>258.7</b>	<b>113.6</b>	<b>40.3</b>	<b>37.4</b>	<b>25.0</b>	<b>20.2</b>	<b>96.5</b>	<b>591.8</b>	<b>100</b>

Région / cépages rouges	Gamay [ha]	Pinot noir [ha]	Gamaret [ha]	Merlot [ha]	Garanoir [ha]	Cabernet franc [ha]	Autres cépages [ha]	Total [ha]	Total [%]
Rive droite	151.0	87.9	63.3	34.4	27.8	13.2	48.6	426.1	55.8
Arve-Rhône	61.2	28.1	28.4	8.0	8.4	4.0	18.0	156.0	20.4
Arve-Lac	41.9	29.6	21.5	9.0	10.9	0.9	15.8	129.5	17.0
France	25.4	15.8	5.3	1.4	1.1	0.3	2.0	51.3	6.7
<b>Total rouges</b>	<b>279.4</b>	<b>161.4</b>	<b>118.5</b>	<b>52.7</b>	<b>48.2</b>	<b>18.4</b>	<b>84.3</b>	<b>762.9</b>	<b>100</b>

#### 4.7 Surfaces par région

Région	Total [ha]	Total [%]
Rive droite	741.6	54.7
Arve-Rhône	263.5	19.5
Arve-Lac	231.0	17.1
France	118.5	8.8
<b>Total</b>	<b>1'354.7</b>	<b>100</b>

#### 4.8 Surfaces par indications géographiques – AOC 1<sup>er</sup> Cru

Indication géographique AOC 1 <sup>er</sup> Cru	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des AOC 1 <sup>er</sup> Cru
Coteaux de Dardagny	56.0	63.3	119.3	17.4
Coteau de Peissy	53.7	55.0	108.6	15.9
Coteau de Bourdigny	51.4	44.5	95.9	14.0
Coteau de Lully	30.8	43.1	73.9	10.8
Coteau de Chouilly	24.9	29.0	53.9	7.9
Côtes de Russin	23.5	26.8	50.3	7.3
La Feuillée	14.3	14.8	29.1	4.2
Coteaux de Peney	9.6	15.8	25.3	3.7
Côtes de Landecy	6.2	13.1	19.3	2.8
Rougemont	5.6	13.0	18.6	2.7
Coteau de Choulex	8.0	10.3	18.3	2.7
Mandement de Jussy	6.9	6.0	13.0	1.9
Coteau de Bossy	3.9	5.0	8.9	1.3
Château de Chouilly	3.2	4.7	7.9	1.1
Château du Crest	2.9	4.9	7.9	1.1
Grand Carraz	5.4	2.5	7.8	1.1
Coteau de Genthod	1.4	3.7	5.0	0.7
Coteau de Chevrens	1.7	3.1	4.9	0.7
Coteau de la Vigne Blanche	1.6	2.7	4.3	0.6
Château de Collex	1.5	2.7	4.2	0.6
Coteau de Vernier	0.9	3.1	3.9	0.6
Coteau des Bailleys	1.8	1.5	3.4	0.5
Domaine de l'Abbaye	0.0	1.3	1.3	0.2
<b>Total</b>	<b>315.4</b>	<b>370.1</b>	<b>685.6</b>	<b>100</b>

#### 4.9 Surfaces par indications géographiques complémentaire – Mention régionale

Appellation Mention régionale	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des appella- tions mentions régionales
Peissy	69.3	96.9	166.2	31.7
Chouilly	46.3	80.5	126.8	24.2
Bourdigny	61.7	64.1	125.8	24.0
Lully	24.5	36.1	60.6	11.6
Sézenove	9.5	10.2	19.7	3.8
Carre-d'Aval	7.4	10.0	17.4	3.3
Chevrens	3.7	3.9	7.6	1.4
<b>Total</b>	<b>222.5</b>	<b>301.6</b>	<b>524.1</b>	<b>100</b>

#### 4.10 Surfaces par indication géographique – AOC Genève

AOC	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]
Genève	591.8	762.9	1'354.7

## 4.11 Surfaces par commune suisse

Commune (Suisse)	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des communes (Suisse)
Satigny	182.9	253.1	436.1	35.3
Dardagny	83.4	102.7	186.1	15.1
Bernex	38.1	50.3	88.4	7.2
Russin	34.8	47.6	82.4	6.7
Meinier	30.3	40.2	70.5	5.7
Soral	18.9	24.7	43.6	3.5
Jussy	16.1	22.7	38.8	3.1
Bardonnex	11.3	16.2	27.5	2.2
Anières	12.3	12.2	24.5	2.0
Choulex	10.8	13.5	24.3	2.0
Laconnex	7.5	14.8	22.2	1.8
Collonge-Bellerive	8.2	11.7	20.0	1.6
Avusy	4.5	14.5	19.0	1.5
Avully	8.1	9.7	17.8	1.4
Collex-Bossy	7.5	8.1	15.5	1.3
Hermance	5.5	8.1	13.6	1.1
Presinge	8.0	5.0	13.0	1.1
Confignon	3.1	8.4	11.5	0.9
Corsier (GE)	3.7	6.3	10.0	0.8
Céligny	3.4	4.5	7.9	0.6
Veyrier	3.9	3.9	7.8	0.6
Chancy	2.7	4.5	7.3	0.6
Perly-Certoux	2.6	3.6	6.2	0.5
Gy	3.2	2.7	5.9	0.5
Cologny	2.2	3.3	5.5	0.4
Genthod	1.4	3.7	5.0	0.4
Plan-les-Ouates	3.5	1.5	5.0	0.4
Vernier	1.0	3.4	4.5	0.4
Puplinge	0.4	3.4	3.9	0.3
Troinex	1.3	2.3	3.6	0.3
Bellevue	0.8	2.2	3.1	0.2
Cartigny	0.8	1.1	1.9	0.2
Aire-la-Ville	1.2	0.3	1.5	0.1
Vandoeuvres	0.7	0.4	1.1	0.1
Genève	0.3	0.6	0.8	0.1
Meyrin	0.0	0.3	0.3	0.0
Onex	0.1	0.0	0.1	0.0
<b>Total</b>	<b>524.5</b>	<b>711.6</b>	<b>1'236.2</b>	<b>100</b>

## 4.12 Surfaces par commune française

Commune (France)	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des communes (France)
Viry	32.9	20.6	53.5	45.1
Challex	24.1	15.2	39.3	33.2
Saint-Julien-en-Genevois	2.9	11.6	14.5	12.2
Veigy-Foncenex	3.0	1.7	4.8	4.0
Ferney-Voltaire	3.6	0.0	3.6	3.1
Ornex	0.0	2.1	2.1	1.8
Chens-sur-Léman	0.7	0.0	0.7	0.6
<b>Total</b>	<b>67.2</b>	<b>51.3</b>	<b>118.5</b>	<b>100</b>

## 5 Récolte et encavage 2023

### 5.1 Récolte par cépages<sup>1</sup>

Cépages	Quantité blanc [Kg]	Quantité rouge [Kg]	Teneur en sucre [°Oe]	Rendement [kg/m <sup>2</sup> ]	Quantité blanc [%]	Quantité rouge [%]	Quantité totale [%]
Gamay	0	2'501'737	89.7	0.90	0.00	44.90	24.22
Chasselas	2'454'828	0	75.3	0.95	51.59	0.00	23.76
Pinot noir	0	1'137'942	89.3	0.71	0.00	20.42	11.02
Chardonnay	804'941	0	87.8	0.71	16.92	0.00	7.79
Gamaret	0	740'497	93.4	0.62	0.00	13.29	7.17
Merlot	0	363'535	95.8	0.69	0.00	6.52	3.52
Garanoir	0	335'221	89.7	0.70	0.00	6.02	3.25
Pinot blanc	313'762	0	84.2	0.84	6.59	0.00	3.04
Sauvignon blanc	259'637	0	91.3	0.64	5.46	0.00	2.51
Pinot gris	183'723	0	92.3	0.74	3.86	0.00	1.78
Müller Thurgau	182'894	0	80.6	1.07	3.84	0.00	1.77
Aligoté	162'944	0	85.9	0.81	3.42	0.00	1.58
Cabernet franc	0	118'083	97.3	0.64	0.00	2.12	1.14
Viognier	101'197	0	90.3	0.72	2.13	0.00	0.98
Cabernet sauvignon	0	96'009	94.0	0.59	0.00	1.72	0.93
Dunkelfelder	0	78'734	84.5	1.05	0.00	1.41	0.76
Syrah	0	68'161	94.5	0.47	0.00	1.22	0.66
Divico	0	63'993	92.6	0.43	0.00	1.15	0.62
Muscat	52'394	0	88.6	0.63	1.10	0.00	0.51
Sauvignon gris	50'599	0	91.0	0.68	1.06	0.00	0.49
Galotta	0	50'267	93.3	0.61	0.00	0.90	0.49
Gewürztraminer	33'788	0	93.3	0.47	0.71	0.00	0.33
Scheurebe	30'245	0	87.5	0.56	0.64	0.00	0.29
Kerner	28'186	0	101.7	0.73	0.59	0.00	0.27
Chenin blanc	26'203	0	92.5	0.60	0.55	0.00	0.25
Savagnin blanc	22'757	0	92.4	0.38	0.48	0.00	0.22
Johanniter	18'333	0	85.1	0.81	0.39	0.00	0.18
Charmont	17'630	0	88.5	0.64	0.37	0.00	0.17
Malbec	0	17'615	93.8	0.70	0.00	0.32	0.17
Doral	14'156	0	88.3	0.49	0.30	0.00	0.14
Autres cépages blancs	63'696	0	89.9	0.42	0.00	0.00	0.00
Autres cépages rouges	0	107'711	90.4	0.53	0.00	0.00	0.00
<b>Totaux/moyenne</b>	<b>4'821'913</b>	<b>5'679'505</b>	<b>86.5</b>	<b>0.78</b>	<b>54.08</b>	<b>45.92</b>	<b>100</b>

### Récapitulation:

<b>Utilisation non alcoolique – cépages blancs - quantité [Kg]</b>	8'010 kg
<b>Utilisation non alcoolique – cépages rouges - quantité [Kg]</b>	1'574 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages blancs</b>	4'821'913 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages rouges</b>	5'679'505 kg
<b>Quantité totale [Kg]</b>	10'501'418 kg

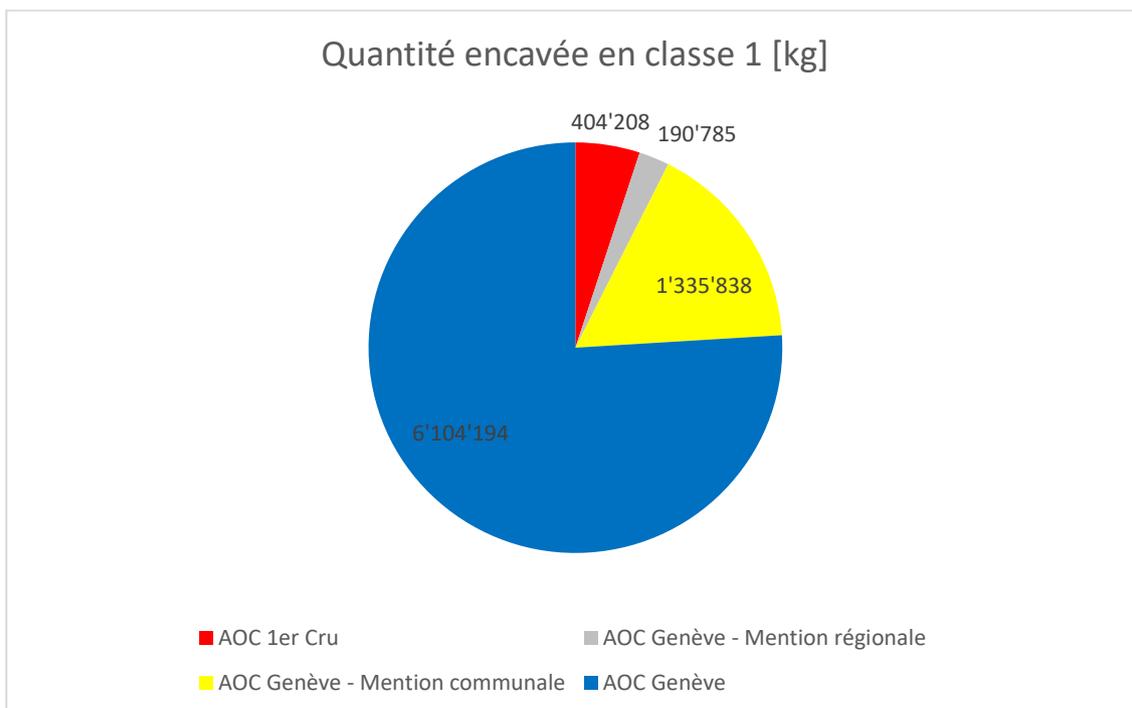
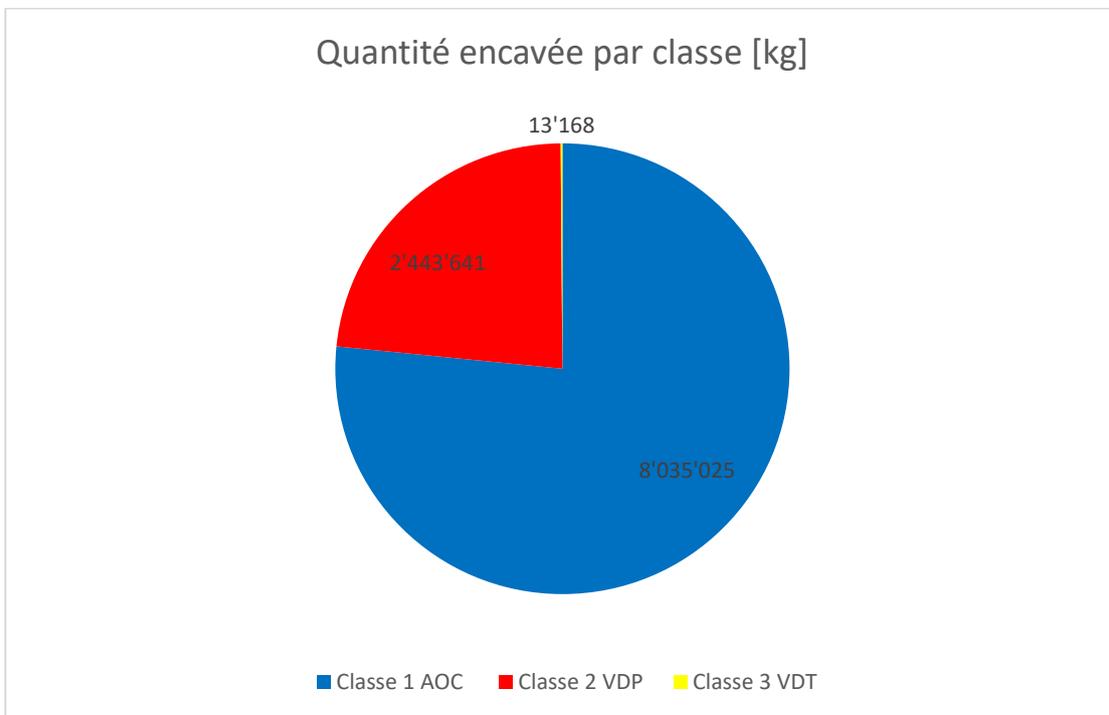
---

<sup>1</sup>Encavage total avec quantité Kg, part en % et °Oe moyen par cépage, toutes classes confondues, avec l'utilisation non alcoolique (vignes à destination vinicole utilisées en non vinicole).

## 5.2 Encavage par classe, indication géographique et Indication géographique complémentaire

Classe / IG / IGC	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% (de la quantité totale de l'encavage)
<b>AOC 1er Cru</b> Vin tranquille	151'697	249'193	400'890	3.8
<b>AOC 1er Cru</b> Vin mousseux	2'678	640	3'318	0.0
<b>AOC Genève – Mention régionale</b> Vin tranquille	82'095	102'238	184'333	1.8
<b>AOC Genève – Mention régionale</b> Vin mousseux	1'415	5'037	6'452	0.1
<b>AOC Genève - Mention communale</b> Vin tranquille	593'742	736'616	1'330'358	12.7
<b>AOC Genève - Mention communale</b> Vin mousseux	2'080	3'400	5'480	0.1
<b>AOC Genève</b> Vin tranquille	2'396'261	3'513'896	5'910'157	56.3
<b>AOC Genève</b> Vin mousseux	120'347	73'690	194'037	1.8
<b>Total classe 1 AOC</b>	<b>3'350'315</b>	<b>4'684'710</b>	<b>8'035'025</b>	<b>76.6</b>
Classe 2 VDP	1'460'258	983'383	2'443'641	23.3
Classe 3 VDT	3'330	9'838	13'168	0.1
<b>Total encavage</b>	<b>4'813'903</b>	<b>5'677'931</b>	<b>10'491'834</b>	<b>100</b>

### 5.3 Encavage par classe, indication géographique et indication géographique complémentaire



#### 5.4 Encavage par indication géographique – AOC 1er Cru

Indication géographique AOC 1 <sup>er</sup> Cru	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale des AOC
Château de Chouilly	6'500	9'598	16'098	0.2
Coteau de Bourdigny	7'960	13'150	21'110	0.2
Coteau de Chevrens	9'059	11'170	20'229	0.2
Coteau de Choulex	3'305	10'688	13'993	0.1
Coteau de Chouilly	2'819	3'399	6'218	0.1
Coteau de Lully	39'258	75'644	114'902	1.1
Coteau de Peissy	49'351	47'377	96'728	0.9
Coteau de Vernier	4'000	4'490	8'490	0.1
Coteaux de Dardagny	22'810	54'120	76'930	0.7
Coteaux de Peney	0	16'457	16'457	0.2
Côtes de Russin	0	3'303	3'303	0.0
La Feuillée	9'103	0	9'103	0.1
Rougemont	210	437	647	0.0
<b>Total</b>	<b>154'375</b>	<b>249'833</b>	<b>404'208</b>	<b>5.0</b>

#### 5.5 Encavage par indication géographique complémentaire – Mention régionale

IGC - mention régionale	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale des AOC
Bourdigny	11'750	0	11'750	0.1
Chevrens	2'531	3'338	5'869	0.1
Peissy	69'229	103'937	173'166	1.6
<b>Total</b>	<b>83'510</b>	<b>107'275</b>	<b>190'785</b>	<b>2.4</b>

## 5.6 Encavage par indication géographique complémentaire – Mention communale

IGC – mention communale	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale des AOC
Aire-la-Ville	2'886	0	2'886	0.0
Anières	27'255	14'701	41'956	0.5
Avully	5'988	16'345	22'333	0.3
Avusy	0	235	235	0.0
Bardonnex	16'834	18'926	35'760	0.4
Bernex	41'907	61'196	103'103	1.3
Chancy	4'668	0	4'668	0.1
Choulex	6'688	4'736	11'424	0.1
Collex-Bossy	473	7'500	7'973	0.1
Collonge-Bellerive	9'531	17'530	27'061	0.3
Confignon	0	16'015	16'015	0.2
Corsier (GE)	6'222	22'465	28'687	0.4
Dardagny	131'007	112'632	243'639	3.0
Gy	1'727	0	1'727	0.0
Hermance	10'985	11'116	22'101	0.3
Jussy	43'242	66'034	109'276	1.4
Laconnex	5'460	4'878	10'338	0.1
Meinier	30'646	20'910	51'556	0.6
Meyrin	0	3'083	3'083	0.0
Onex	630	0	630	0.0
Russin	10'013	53'343	63'356	0.8
Satigny	191'427	237'283	428'710	5.3
Soral	38'405	41'229	79'634	1.0
Troinex	0	4'000	4'000	0.0
Vandoeuvres	0	1'135	1'135	0.0
Vernier	1'513	3'524	5'037	0.1
Veyrier	8'315	1'200	9'515	0.1
<b>Total</b>	<b>595'822</b>	<b>740'016</b>	<b>1'335'838</b>	<b>16.4</b>

## 5.7 Encavage par indication géographique – AOC Genève (sans mentions)

AOC	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale des AOC
Genève	2'516'608	3'587'586	6'104'194	76.0

## 5.8 Encavage par couleur, cépage et classe

Cépage blanc	Quantité encavée classe 1 [Kg]	Quantité encavée classe 2 [Kg]	Teneur en sucre classe 1 [°Oe]	Teneur en sucre classe 2 [°Oe]
Chasselas	1'465'516	981'802	77.2	73.0
Chardonnay	585'411	218'210	89.7	82.5
Sauvignon blanc	241'148	18'439	91.4	89.6
Pinot blanc	222'034	91'428	85.4	81.4
Pinot gris	175'196	7'817	92.3	92.4
Aligoté	154'044	8'650	86.3	81.2
Viognier	98'947	2'250	90.7	73.0
Müller Thurgau	85'326	97'568	81.5	79.7
Sauvignon gris	50'599	0	91.0	0.0
Muscat	49'834	2'560	88.6	87.0
Gewürztraminer	32'288	1'500	93.2	95.6
Scheurebe	29'045	0	91.1	0.0
Kerner	28'186	0	101.7	0.0
Savagnin blanc	22'757	0	92.4	0.0
Charmont	17'630	0	88.5	0.0
Johanniter	17'500	833	85.0	87.0
Doral	14'156	0	88.3	0.0
Altesse	11'554	0	82.6	0.0
Auxerrois	10'316	0	93.0	0.0
Chenin blanc	8'217	17'986	92.3	92.6
Findling	7'724	0	97.5	0.0
Roussanne	5'276	0	92.2	0.0
Riesling	4'467	0	87.8	0.0
Mondeuse blanche	3'165	0	87.9	0.0
Sémillon blanc	3'040	0	85.5	0.0
Divona	1'706	0	96.5	0.0
Sylvaner	1'367	0	77.5	0.0
Marsanne blanche	1'309	0	90.0	0.0
Sauvignac	1'242	0	85.0	0.0
Petit Manseng	665	0	103.0	0.0
Autre cépages blancs	650	11'215	91.8	90.9
<b>Totaux</b>	<b>3'350'315</b>	<b>1'460'258</b>	<b>84.0</b>	<b>76.2</b>

## Statistiques viti-vinicoles 2023 - Encavage

Cépage rouge	Quantité encavée classe 1 [Kg]	Quantité encavée classe 2 [Kg]	Teneur en sucre classe 1 [°Oe]	Teneur en sucre classe 2 [°Oe]
Gamay	1'803'228	692'784	90.9	86.6
Pinot noir	971'616	163'143	90.6	81.3
Gamaret	731'901	6'946	93.4	91.3
Garanoir	330'726	4'345	89.7	89.2
Merlot	330'284	33'151	96.4	90.2
Cabernet franc	104'546	13'357	97.7	94.6
Cabernet sauvignon	87'369	8'640	93.9	95.0
Syrah	68'111	0	94.6	0.0
Divico	60'236	3'757	92.8	90.2
Dunkelfelder	56'740	21'994	85.1	83.0
Galotta	46'593	3'300	94.3	90.0
Malbec	17'615	0	93.8	0.0
Diolinoir	11'905	0	92.2	0.0
Mondeuse	8'720	4'435	84.7	85.0
Grenache	8'195	0	95.7	0.0
Ancellotta	4'218	0	94.8	0.0
Dakapo	4'050	0	81.0	0.0
Zinfandel	3'938	0	84.0	0.0
Carminoir	3'672	0	94.5	0.0
Touriga Nacional	3'335	0	85.7	0.0
Persan	3'295	0	92.1	0.0
Mara	3'050	0	93.2	0.0
Cabernet Jura	2'771	300	98.0	90.0
Meunier N	2'200	0	79.0	0.0
Cabernet dorsa	1'813	0	97.0	0.0
Marselan	1'679	0	94.8	0.0
Cabertin	1'669	400	98.0	93.0
Refosco	1'512	0	95.0	0.0
VB Cal. 1-20	1'500	0	95.0	0.0
Tempranillo	1'499	0	98.5	0.0
Autre cépages rouges	6'724	26'831	93.8	89.0
<b>Totaux</b>	<b>4'684'710</b>	<b>983'383</b>	<b>91.8</b>	<b>86.1</b>

<b>Classe 3 – cépages blancs - quantité encavée [Kg]</b>	3'330 kg
<b>Classe 3 – cépages blancs - teneur en sucre [°Oe]</b>	84.7 °Oe
<b>Classe 3 – cépages rouges - quantité encavée [Kg]</b>	9'838 kg
<b>Classe 3 – cépages rouges - teneur en sucre [°Oe]</b>	89.5 °Oe
<b>Quantité totale [Kg] - cépages blancs</b>	4'813'903 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages rouges</b>	5'677'931 kg
<b>Quantité totale [Kg]</b>	10'491'834 kg

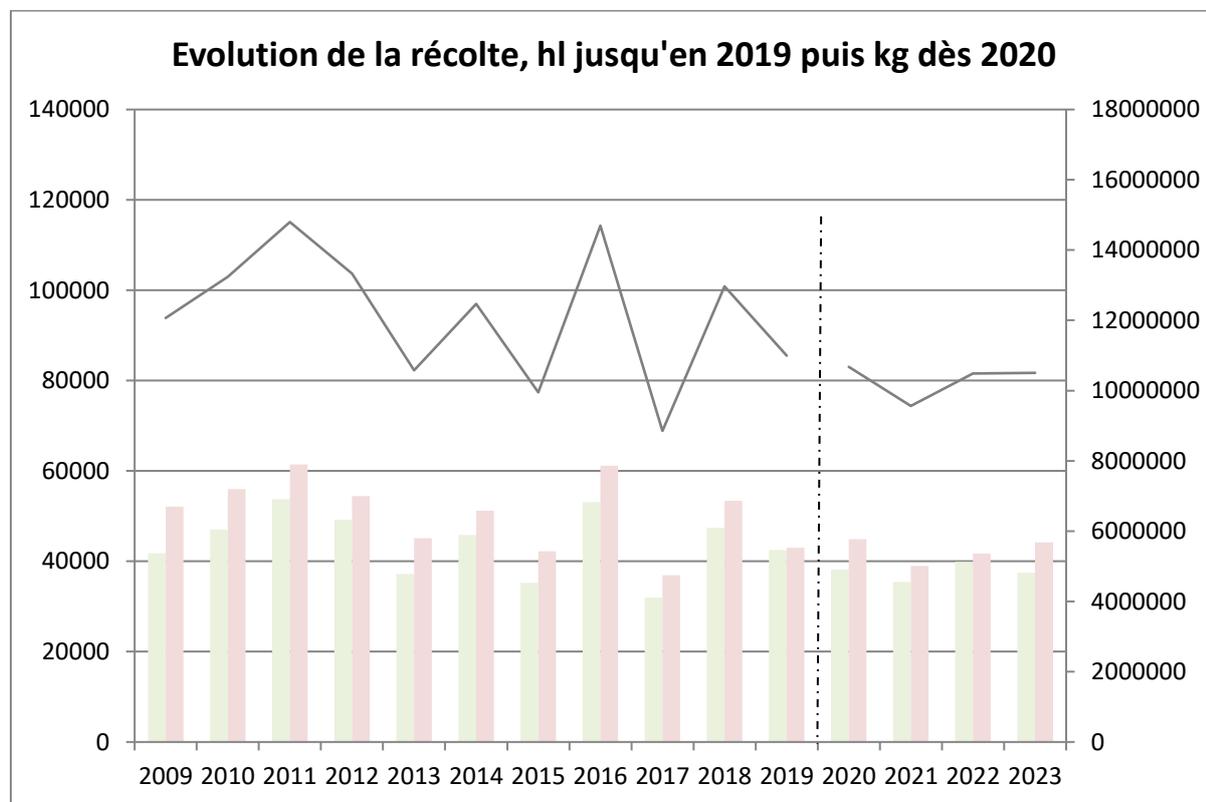
**5.9 Evolution de la récolte<sup>12</sup>**

Année	Quantité encavée blanc [Kg]	Variation blanc sur 10 ans [%]	Quantité encavée rouge [Kg]	Variation rouge sur 10 ans [%]	Quantité encavée totale [Kg]	Variation sur 10 ans [%]
2023	4'821'913	-10.2	5'679'685	-10.8	10'501'598	-10.5
2022	5'124'170	-7.0	5'359'281	-18.9	10'483'451	-13.5
2021	4'550'071	-21.2	5'013'188	-28.3	9'563'259	-25.1
2020	4'906'944	-17.0	5'769'069	-20.0	10'676'013	-18.6
2019	5'669'560	-3.9	6'139'852	-16.4	11'809'412	-10.8
2018	6'329'580	7.9	7'624'407	3.5	13'953'987	5.4
2017	4'258'842	-29.4	5'274'343	-30.5	9'533'185	-30.0
2016	7'082'435	20.5	8'738'031	17.5	15'820'466	18.8
2015	4'693'786	-21.3	6'026'102	-19.6	10'719'888	-20.3
2014	6'107'219	2.0	7'311'113	-2.8	13'418'332	-0.7
2013	4'957'089	-18.1	6'444'685	-13.3	11'401'774	-15.5
2012	6'565'118	6.0	7'775'200	5.4	14'340'318	5.7
2011	7'159'315	12.9	8'771'289	20.1	15'930'604	16.7
2010	6'264'790	-5.9	7'997'475	8.9	14'262'265	1.9
2009	5'569'712	-22.7	7'439'285	-1.0	13'008'997	-11.6
2008	5'981'740	-18.2	7'912'637	6.7	13'894'377	-5.6
2007	5'914'038	-21.1	7'473'061	0.5	13'387'099	-10.3
2006	5'559'065	-29.8	7'245'110	-5.1	12'804'175	-17.7
2005	5'533'054	-32.5	6'599'162	-14.5	12'132'216	-23.8
2004	6'351'448	-25.2	7'591'718	-1.8	13'943'166	-14.1
2003	5'653'620	-35.3	5'541'440	-30.1	11'195'060	-32.8
2002	7'934'916	-10.9	7'174'222	-11.8	15'109'138	-11.4
2001	8'671'889	-4.3	8'056'840	-0.7	16'728'729	-2.6
2000	9'405'422	0.1	8'392'898	4.7	17'798'320	2.2
1999	11'056'542	13.7	9'173'080	14.4	20'229'622	14.1
1998	7'010'474	-30.7	6'906'087	-16.5	13'916'561	-24.3
1997	7'733'743	-27.3	7'705'982	-6.7	15'439'725	-18.3
1996	9'807'947	-8.4	9'220'393	15.2	19'028'340	1.7
1995	8'335'010	-25.2	7'457'429	-6.9	15'792'439	-17.6
1994	9'322'362	-17.8	7'679'418	-2.7	17'001'780	-11.6
1993	8'057'157	-31.6	7'525'771	-4.4	15'582'928	-20.7
1992	9'663'066	-25.7	9'259'714	15.5	18'922'780	-10.0
1991	10'177'333	-20.3	7'791'428	-0.6	17'968'761	-12.8
1990	12'782'400	4.1	7'405'571	-2.2	20'187'971	1.7
1989	14'331'200	21.4	9'199'714	26.2	23'530'914	23.2
1988	10'943'600	-2.6	9'493'571	37.8	20'437'171	12.7
1987	13'022'266	17.7	7'596'142	13.2	20'618'408	16.0
1986	10'456'533	-6.3	6'656'000	-0.4	17'112'533	-4.0
1985	12'648'133	18.7	7'534'714	18.9	20'182'847	18.8
1984	11'272'400	10.6	6'456'571	4.3	17'728'971	8.2
1983	12'549'466	N/D	7'348'857	N/D	19'898'323	N/D
1982	21'919'066	N/D	10'663'285	N/D	32'582'351	N/D
1981	7'765'866	N/D	6'024'714	N/D	13'790'580	N/D
1980	7'827'866	N/D	4'765'000	N/D	12'592'866	N/D
1979	9'623'333	N/D	6'363'857	N/D	15'987'190	N/D
1978	5'291'200	N/D	5'499'428	N/D	10'790'628	N/D
1977	11'279'200	N/D	5'820'428	N/D	17'099'628	N/D
1976	11'369'066	N/D	6'325'857	N/D	17'694'923	N/D
1975	7'661'066	N/D	4'096'285	N/D	11'757'351	N/D
1974	6'609'733	N/D	4'999'428	N/D	11'609'161	N/D

<sup>1</sup> Les variations sur 10 ans qui sont indiquées avec la mention N/D dans les années initiales sont dues aux données non disponibles dans les années précédentes.

<sup>2</sup> Avant 2020, les quantités en kg sont approximatives car elles sont issues d'une transformation de litres en kg. Le taux de conversion est de 0.8 litre par kg pour le blanc et le rouge.

### 5.10 Evolution de la récolte



## 5.11 Encavage par région et cépage

Région / cépages blancs	Chasselas [kg]	Chardonnay [kg]	Pinot blanc [kg]	Sauvignon blanc [kg]	Pinot gris [kg]	Müller Thurgau [kg]	Autres cépages [kg]	Total [kg]	Total [%]
Rive droite	1'276'706	575'377	199'926	175'223	88'396	140'890	405'948	2'862'466	59.5
Arve-Rhône	436'737	87'751	78'639	52'882	24'513	29'884	115'617	826'023	17.2
Arve-Lac	394'596	80'762	33'976	26'423	26'782	12'120	81'817	656'476	13.6
France	340'429	60'901	1'221	5'059	44'032	0	17'296	468'938	9.7
<b>Total blancs</b>	<b>2'448'468</b>	<b>804'791</b>	<b>313'762</b>	<b>259'587</b>	<b>183'723</b>	<b>182'894</b>	<b>620'678</b>	<b>4'813'903</b>	<b>100</b>

Région / cépages rouges	Gamay [kg]	Pinot noir [kg]	Gamaret [kg]	Merlot [kg]	Garanoir [kg]	Cabernet franc [kg]	Autres cépages [kg]	Total [kg]	Total [%]
Rive droite	1'481'930	649'576	436'252	266'380	208'472	91'944	315'941	3'450'495	60.8
Arve-Rhône	503'423	203'197	165'445	44'794	49'688	22'490	77'809	1'066'846	18.8
Arve-Lac	336'434	189'440	122'096	45'951	73'580	3'214	79'238	849'953	15.0
France	179'050	95'729	16'704	6'310	3'331	435	9'078	310'637	5.5
<b>Total rouges</b>	<b>2'500'837</b>	<b>1'137'942</b>	<b>740'497</b>	<b>363'435</b>	<b>335'071</b>	<b>118'083</b>	<b>482'066</b>	<b>5'677'931</b>	<b>100</b>

### 5.12 Encavage par région

Région	Total [kg]	Total [%]
Arve-Lac	1'506'429	14.4
Arve-Rhône	1'892'869	18.0
Rive droite	6'312'961	60.2
France	779'575	7.4
<b>Total</b>	<b>10'491'834</b>	<b>100</b>

## 6 Annexes

### 6.1 Annexe 1: Normes de limitation de la production

	Appellation	Cépage	Limitation de rendement
			kg/m <sup>2</sup>
Classe 1	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner Autres cépages	1.00 0.90
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages	1.25 1.25 1.10 1.00
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	1.40 1.20
Classe 2	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	1.80 1.60
Classe 3	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	—

## 6.2 Annexe 2: Exigences au niveau de la teneur naturelle en sucre

	Appellation	Cépage	Teneur minimale naturelle en sucre
			°Oe
Classe 1	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner	72.3
		Gamay	82.0
		Autres cépages blancs	82.0
		Autres cépages rouges	83.8
Classe 1	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	
Classe 1	AOC Genève Mousseux	Autres cépages blancs	72.3
		Autres cépages rouges	75.0
		Cépages blancs	61.9
		Cépages rouges	69.7
Classe 2	Vin de Pays	Cépages blancs	58.5
		Cépages rouges	61.9
Classe 3	Vin de Table	Cépages blancs	55.1
		Cépages rouges	58.5

