

Contrôle officiel de la vendange

2019



TABLE DES MATIERES

	Page
I <u>Introduction</u>	
• Année viticole 2019	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 2010 à 2019	11
• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages blancs de 2010 à 2019	12
• Graphique de l'évolution de l'encépagement des cépages rouges de 2010 à 2019	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 1980 à 2019	31
• Graphique de la statistique de l'encavage de 2010 à 2019	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 aux conditions climatiques variées

Le millésime 2019 se caractérise par des conditions climatiques nuancées. Après un hiver chaud (février et mars ont été les mois les plus chauds des trente dernières années), la vigne débourre la deuxième semaine d'avril. Le mois de mai a présenté des conditions fraîches et humides. La vigne a pris un retard de 15 jours qui a partiellement été rattrapé durant l'été. Les vendanges ont pleinement débuté la première semaine d'octobre. Le bilan de ces vendanges relativement tardives est positif, des rendements faibles associés à une qualité excellente présagent un millésime de grande qualité.

Un début de saison aux conditions extrêmes

La vigne a débourré le 12 avril avec une semaine de retard par rapport à la moyenne. Après un hiver doux et humide, les sols gorgés d'eau, peinant à se réchauffer, ont retardé le réveil de la vigne (débourrement). Le mois de mai a été un des plus froids des trente dernières années. Ces conditions peu favorables ont induit un retard d'une dizaine de jours à la vigne. Les jeunes pousses n'évoluant que très peu dans leur croissance ont été très sensibles face au gel de printemps jusqu'à la saint Urbain (dernier saint de glace, le 25 mai). Les 7 et 8 mai, de gros dégâts de gel ont été constatés dans les vignes les plus sensibles et les bas de coteaux. Ces dégâts sont semblables à ceux observés 2018.

Une floraison sous les meilleurs auspices

La floraison s'est déroulée à partir du 15 juin et s'est étalée sur une courte période d'une dizaine de jours. Les conditions chaudes et humides ont permis une bonne nouaison. Un des faits marquants de ce millésime 2019 a sans doute été l'orage de grêle du samedi 15 juin. Il a provoqué d'importants dégâts sur les communes entre l'Arve et le Rhône ainsi que sur la rive gauche du lac Léman (10 à 80 % de récolte détruite sur les parcelles touchées). Le climat des mois de juillet et août a offert des conditions idéales au bon développement de la vigne. Les fréquents orages de fin de journée ont maintenu des pressions de maladies fongiques importantes. Le retard d'une dizaine de jours observé en début de saison s'est maintenu et a auguré des vendanges plutôt tardives. Un dernier épisode de grêle a encore touché la région au nord du Mandement. Des dégâts très localisés pouvant aller jusqu'à 40% de grappes touchées ont été observés.

Maladies fongiques et ravageurs

Les conditions généralement chaudes et humides du millésime 2019 ont provoqué des pressions de maladies fongiques importantes. **Le mildiou**, plutôt discret en début de saison, a commencé à se montrer virulent dès la floraison de la vigne. Les fréquents épisodes pluvieux ont poussé les vigneron·nes à maintenir une bonne protection. Les conditions de microclimats plus humides et les choix de stratégie de lutte ont parfois laissé la maladie s'installer, provoquant localement parfois d'importants dégâts sur certaines grappes se trouvant à un stade sensible. **L'oidium** a, comme c'est généralement le cas, provoqué ces premiers dégâts dès le début du mois d'août. Les conditions climatiques décrites plus haut ont aidé au développement de la maladie fongique. De manière générale, la pression a été maîtrisée et les dégâts ont été de faible incidence. **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 vigneron·nes ont pu éviter un traitement spécifique contre ce champignon en fin de saison.

Du côté des organismes réglementés

Les conditions généralement humides et chaudes de l'année 2019 ont offert des conditions idéales à *Drosophila suzukii*. Les dégâts sur les cerises et les petits fruits ont été très importants. En viticulture, malgré des populations importantes, très peu d'attaques ont été répertoriées. 2019 confirme que les mesures prophylactiques mises en places au vignobles sont très efficaces. 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, entre Morges et les frontières genevoises. La maladie, souvent transmise par les nouvelles plantations, pourrait bientôt traverser la Versoix. Un périmètre de lutte obligatoire contre la maladie de quarantaine est actuellement en place dans la commune de Céligny, 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. Une parcelle viticole de la commune a fait l'objet de traitements contre l'insecte vecteur de la maladie. Les traitements au pyrèthre naturel ont dûment été faits par le vigneron, si bien qu'aucun cep malade n'a été observé en 2019. 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 tardives

La récolte 2019 s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Les vendanges ont pleinement débuté **la première semaine d'octobre**, avec près de 15 jours de retard sur 2018. La qualité de la récolte est excellente. De manière générale le millésime 2019 s'annonce moins riche en sucres et plus riche en acide malique que 2017 et 2018, assurant des vins équilibrés. Les taux d'azote assimilables élevés garantissent de belles expressions aromatiques. Le volume encavé est de 85'538 hl (tableau 1), en dessous de la moyenne des 20 dernières années. Les vins rouges sont concentrés et équilibrés. Ils présentent de belles concentrations taniques et des structures présageant d'un bon potentiel de garde. Les blancs sont d'une grande finesse. Ils possèdent de très belles intensités aromatiques.

Tableau 1: Tableau comparatif de différents millésimes, toutes catégories confondues (AOC, Vins de pays, Vins de table)

	2011		2012		2016		2018		2019	
	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl	°Oe	hl
Chasselas	75	35'252	71	32'966	70	32'758	79	29'266	75	26'892
Gamay	87	35'386	85	29'827	88	31'797	95	28'471	92	20'377
Pinot noir	93	9'176	91	7'851	93	10'117	99	8'918	95	7'750
Chardonnay	90	6'487	88	5'541	89	7'051	91	6'864	92	5'117
Gamaret	95	7'402	90	7'388	91	7'983	105	5'983	99	6'102
Merlot	97	2'641	92	2'868	92	3'298	104	2'757	99	2'588
Blancs	80	53'694	77	49'238	78	53'117	85	47'471	81	42'553
Rouges	90	61'399	88	54'4426	90	61'159	98	53'370	94	42'985
Total	85	115'093	83	103'664	84	114'276	92	100'842	88	85'538
Rendement en litres/m²	0.80		0.72		0.81		0.72		0.61	

Florian Favre
Ingénieur en Œnologie

Encépagement du vignoble genevois

Légère baisse des surfaces exploitées sur le territoire cantonal (1'286 ha / - 0.18 %)

La surface viticole sise sur le territoire du canton a très légèrement diminué par rapport à l'année dernière. En effet, elle s'est réduite très précisément de 2.25 ha (- 0.18 %) pour s'établir à 1285.68 ha. Comme en 2018, le vignoble genevois s'inscrit à nouveau en légère régression après une augmentation de 4.08 ha en 2017. C'est à notre connaissance la plus petite surface viticole sur sol genevois de tous temps.

Evolution des cépages blancs (547 ha / 42.6 %)

La surface des cépages blancs s'inscrit en très légère progression (+ 0.33 ha / + 0.06 %). Parmi les cépages principaux, le sauvignon blanc progresse le plus fortement (+ 1.77 ha / + 4.85 %) alors que le Chardonnay augmente une fois de plus (+ 0.99 ha / + 1 %). Les autres blancs progressent à nouveau (+ 0.57 ha / + 1.24 %), en raison principalement de la Roussane (+ 0.49 ha / + 188 %) et du nouveau cépage Divona (+ 0.16 ha / + 89.9 %). Le Chasselas continue sa légère régression (- 2.34 ha / - 0.96 %) et se trouve pour la deuxième année consécutive sous la barre des 19 % (241.3 ha / 18.77 %), alors qu'il se situait à 45 % en 1990.

Evolution des cépages rouges (738 ha / 57.4%)

Les cépages rouges sont en légère diminution (- 2.58 ha / - 0.35 %). Le Gamay poursuit sa régression (- 8.15 ha / - 2.68 %) et, bien qu'il demeure le principal cépage cultivé à Genève, il passe sous le seuil des 300 ha (295.81 ha / 23.01 %). A signaler également une diminution dans une moindre mesure du Cabernet-Sauvignon (- 0.22 ha / - 1.37%). Le Divico, qui s'est inscrit en forte progression en 2018, a poursuivi son accroissement (+ 0.39 ha / + 3.08 %). Tous les cépages rouges principaux progressent également légèrement ainsi que les autres rouges (+ 0.99 ha / + 2.13 %). Parmi ces derniers, le Malbec remporte la palme de la plus forte augmentation (+ 0.56 ha / + 35.8 %).

Augmentation de la surface en France voisine (123 ha / + 1.62 %)

La surface exploitée en France voisine a légèrement augmenté (+ 1.96 ha / + 1.62 %). Cette progression est due essentiellement au Chasselas (+ 0.52 ha / + 1.10 %) et au Gamay (+ 2.12 ha / + 7.32 %). Le Pinot noir est le seul cépage à s'inscrire en légère diminution (- 0.94 ha / - 5.72 %). En 2018, l'évolution du vignoble en France était exactement l'inverse, sauf pour le Pinot noir qui s'affichait déjà à la baisse.

Encavage de la vendange genevoise

Une production totale de vin inférieure à la moyenne décennale

Avec une production totale de 8'553'894 litres, la vendange 2019 est inférieure de 1'008'334 litres (- 10.54 %) par rapport à la moyenne décennale de 9'562'228 litres. Il s'agit de la cinquième plus faible production de ces 45 dernières années sur le plan du volume. Elle se situe légèrement au-dessus des millésimes 2013 (8'229'097 litres) et 2003 (8'119'224 litres).

Avec 6'257'663 litres, les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) représentent le 73.15 % de l'encavage 2019, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 2'289'562 litres, ce qui correspond à 26.77 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 67.68 % et 32.15 %.

Les AOC 1^{er} crus représentent un volume de 313'991 litres, soit 5.01 % de l'ensemble des AOC. En 2018, cette proportion était de 4.82 %.

Des rendements moyens significativement inférieurs à une bouteille par m² (0,61 l/m²)

Le Chasselas, avec une récolte de 2'689'232 litres (31.44 %), a produit 0.93 litre par m², alors que le Gamay, avec une production de 2'037'750 litres (23.83 %), présente un rendement de 0.62 litres par m². Ces 2 variétés et le Riesling-Sylvaner (0,73 l/m²) sont les seuls cépages à dépasser le rendement moyen qui s'établit à 0.61 litre par m². Les plus petits rendements sont constatés avec le Viognier (0.35 l/m²) pour les cépages blancs et le Cabernet-Franc (0.36 l/m²) pour les rouges.

Teneur naturelle en sucre de la récolte 2019

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de l'encavage 2019 dépasse significativement les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 74.9 °Oe, et le Gamay, avec 91.8 °Oe, dépassent respectivement ces exigences de 13 °Oe et 22.1 °Oe. Parmi les cépages principaux, le Pinot Gris fait la meilleure moyenne des blancs avec 97.5 °Oe, alors que pour les rouges le Gamaret arrive en tête avec 98.8 °Oe, suivi de très près par le Merlot qui affiche 98.6 °Oe.

Philippe Roux

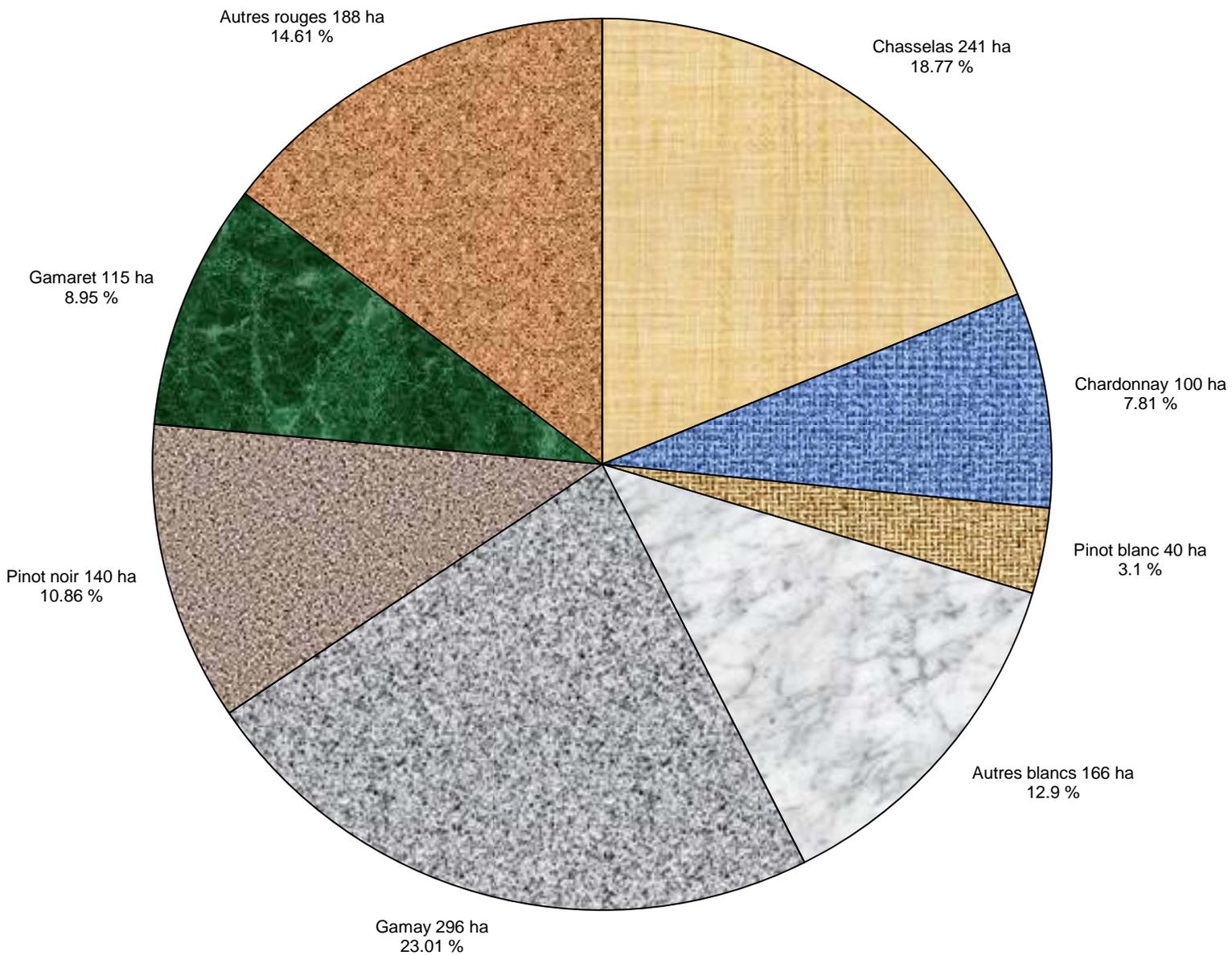
Secteur Services Généraux

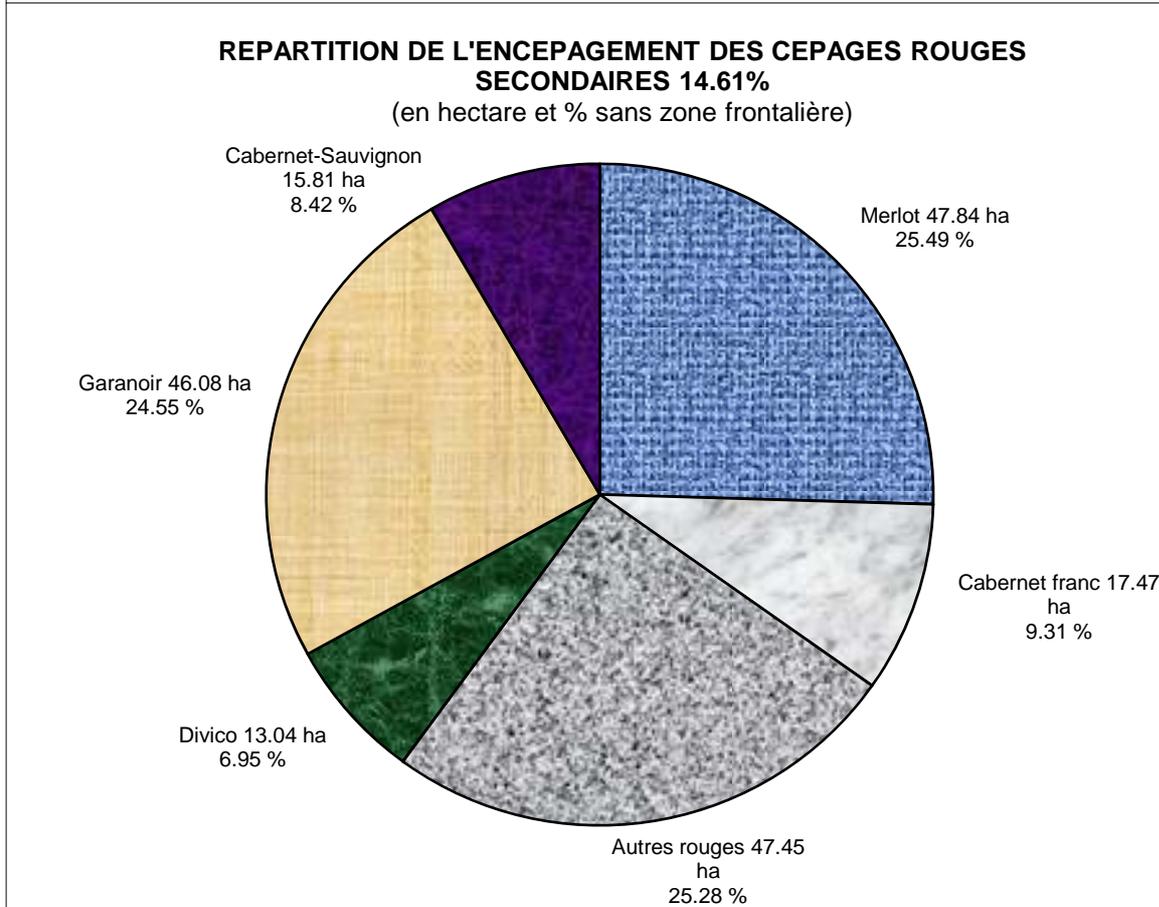
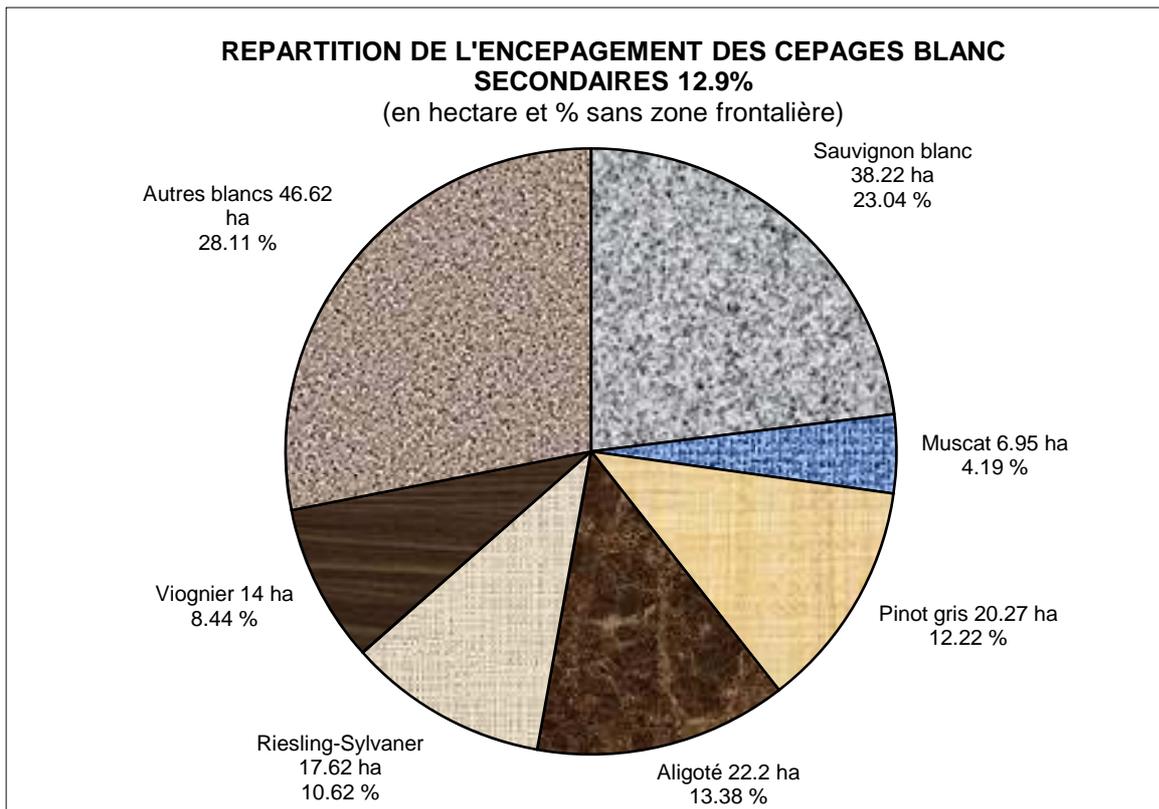
ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE ET REGION VITICOLE

(en hectares et % sans zone frontalière)

Cépages	Surface	Surface	Surface	Surface	%
	Rive droite	Arve/Rhône	Arve/Lac	totale	
Chasselas	128.73	50.86	61.71	241.30	18.77
Chardonnay	69.04	16.00	15.32	100.36	7.81
Pinot blanc	24.29	9.94	5.60	39.84	3.10
Sauvignon blanc	24.21	8.95	5.06	38.22	2.97
Aligoté	13.85	6.24	2.11	22.20	1.73
Pinot gris	12.48	3.63	4.16	20.27	1.58
Riesling-Sylvaner	10.46	2.43	4.73	17.62	1.37
Viognier	9.73	3.20	1.07	14.00	1.09
Muscat	3.73	1.35	1.87	6.95	0.54
Autres blancs	30.63	6.67	9.33	46.62	3.63
Total cépages Blancs	327.16	109.26	110.97	547.39	42.58
Gamay	174.92	73.21	47.52	295.81	23.00
Pinot noir	87.16	26.71	25.80	139.66	10.86
Gamaret	64.67	27.89	22.58	115.14	8.96
Merlot	33.92	6.53	7.40	47.84	3.72
Garanoir	26.64	8.06	11.38	46.08	3.58
Cabernet franc	13.36	3.54	0.56	17.47	1.36
Cabernet-Sauvignon	13.52	1.56	0.73	15.81	1.23
Divico	5.85	3.82	3.37	13.04	1.01
Autres rouges	28.71	9.92	8.83	47.45	3.69
Total cépages Rouges	448.74	161.23	128.17	738.14	57.42
Total cépages Rouges et Blancs	775.90	270.50	239.13	1'285.68	100.00

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES PRINCIPAUX
1'286 ha
(en hectares et % sans zone frontalière)





ENCEPAGEMENT PAR COMMUNE

(en hectares et %)

Communes	Cépages rouges	Cépages blancs	Total	%
AIRE-LA-VILLE	0.55	1.36	1.91	0.15
ANIERES	12.60	11.85	24.45	1.90
AVULLY	9.87	8.10	17.97	1.40
AVUSY	14.41	4.34	18.76	1.46
BARDONNEX	14.12	14.24	28.35	2.21
BELLEVUE	2.39	0.80	3.19	0.25
BERNEX	52.05	39.59	91.64	7.13
CARTIGNY	1.39	0.88	2.27	0.18
CELIGNY	5.13	3.71	8.84	0.69
CHANCY	4.86	2.95	7.81	0.61
CHOULEX	13.20	10.68	23.88	1.86
COLLEX-BOSSY	7.83	7.49	15.33	1.19
COLLONGE-BELLERIVE	11.50	10.94	22.44	1.75
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	103.05	86.48	189.53	14.74
GENEVE	0.85	0.39	1.23	0.10
GENTHOD	4.75	0.66	5.41	0.42
GY	3.40	3.31	6.71	0.52
HERMANCE	8.14	5.58	13.72	1.07
JUSSY	23.87	16.41	40.28	3.13
LACONNEX	16.68	7.47	24.15	1.88
MEINIER	37.93	34.51	72.44	5.63
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	3.23	1.74	4.97	0.39
PRESINGE	4.49	10.67	15.16	1.18
PUPLINGE	3.51	0.44	3.95	0.31
RUSSIN	51.21	38.04	89.26	6.94
SATIGNY	269.58	187.43	457.01	35.55
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	738.29	547.39	1285.68	100.00

ENCEPAGEMENT EN FONCTION DES ZONES

(en hectares et %)

Zones	Cépages rouges	Cépages blancs	Total	%
Hors zone	10.47	6.50	16.97	1.20
Zone non viticole	0.74	0.65	1.39	0.10
Zone frontalière	54.74	68.02	122.76	8.72
Zone viticole	727.26	540.25	1267.51	89.98
Total	793.22	615.42	1408.64	100.00

ENCEPAGEMENT PAR CEPAGE EN ZONE FRONTALIERE

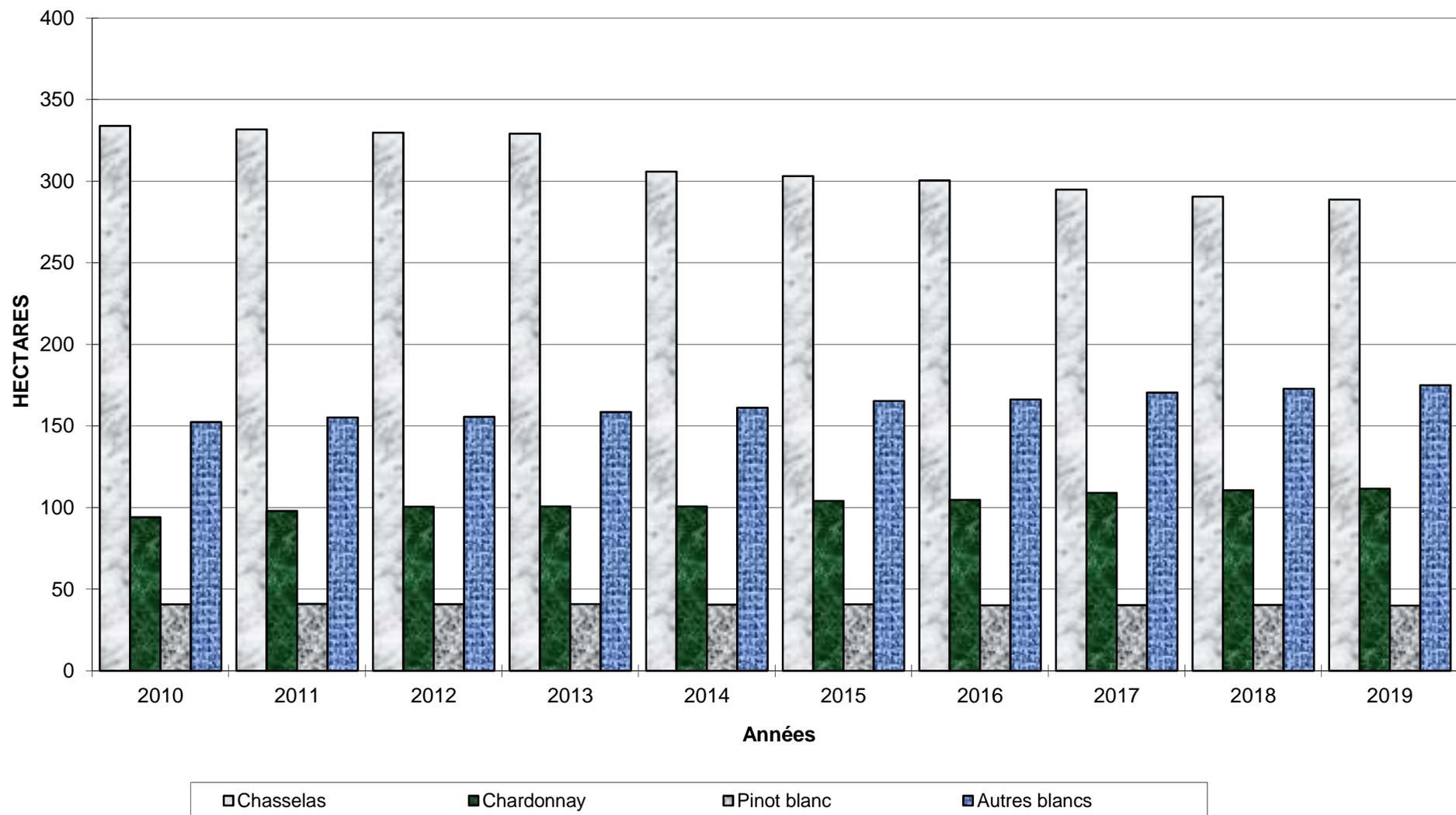
(en hectares et %)

Cépages	Surface	%
Chasselas	47.46	38.66
Chardonnay	11.28	9.19
Pinot gris	5.61	4.57
Sauvignon blanc	0.77	0.63
Kerner	0.65	0.53
Altesse	0.53	0.43
Gewürztraminer	0.40	0.33
Scheurebe	0.32	0.26
Auxerrois	0.27	0.22
Total cépages Blancs	68.02	55.41
Gamay	31.07	25.30
Pinot noir	15.50	12.63
Gamaret	4.30	3.51
Merlot	1.11	0.91
Garanoir	1.01	0.82
Cabernet-Sauvignon	0.56	0.46
Syrah	0.53	0.43
Grenache	0.22	0.18
Total cépages Rouges	54.74	44.59
Total cépages Rouges et Blancs	122.76	100.00

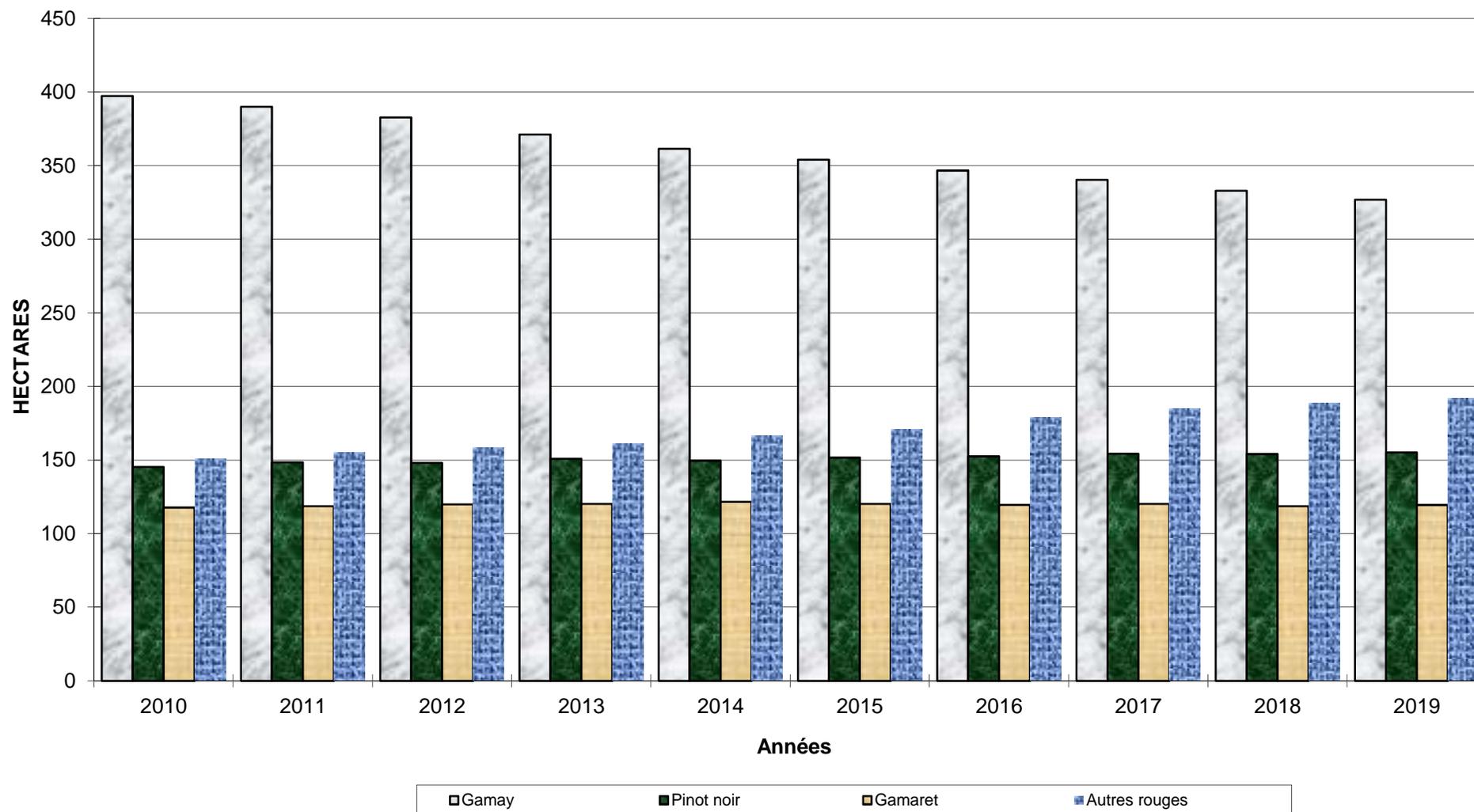
EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DE 2010 A 2019
(en hectares y compris zone frontalière)

Années Cépages	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Chasselas	334	332	330	329	306	303	300	295	291	289
Chardonnay	94	98	101	101	101	104	105	109	111	112
Pinot blanc	41	41	41	41	41	41	40	40	40	40
Autres blancs	152	155	156	159	161	165	166	170	173	175
Total cépages blancs	621	626	627	629	608	613	612	615	614	615
Gamay	397	390	383	371	361	354	347	340	333	327
Pinot noir	145	148	148	151	150	152	152	154	154	155
Gamaret	118	119	120	120	122	120	119	120	119	119
Autres rouges	151	155	159	161	167	171	179	185	189	192
Total cépages rouges	811	812	809	804	799	797	798	800	794	793
Total cépages rouges et blancs	1432	1438	1436	1433	1408	1410	1410	1415	1409	1409

EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES BLANCS DE 2010 A 2019
(en hectares y compris zone frontalière)



EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DES CEPAGES ROUGES DE 2010 A 2019 (en hectares y compris zone frontalière)

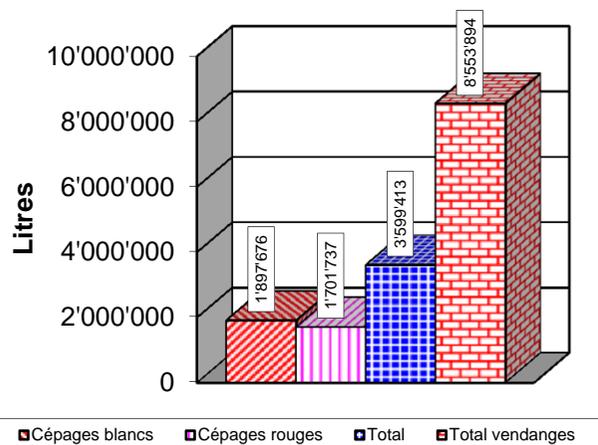


ENCAVAGE GLOBAL PAR CEPAGE

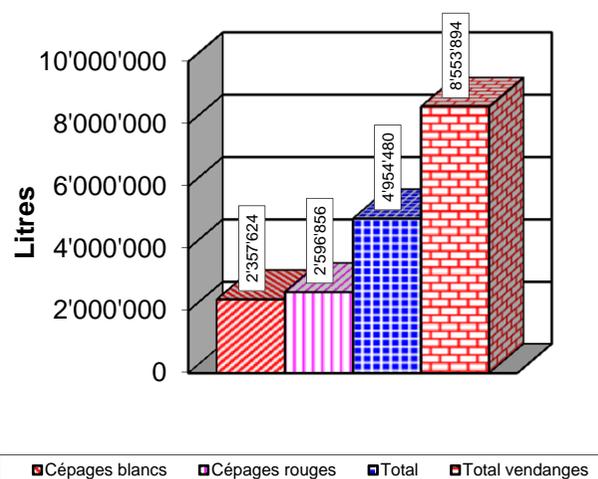
(en litres et % y compris zone frontalière)

Cépages	Litres	%Brix moyen	°Oechsle moyen	%
Chasselas	2'689'232	18.0	74.9	31.44
Chardonnay	511'727	21.8	91.6	5.98
Pinot blanc	212'575	21.6	90.6	2.49
Sauvignon blanc	178'761	22.8	95.6	2.09
Riesling-Sylvaner	127'972	20.4	84.8	1.50
Pinot gris	121'883	23.2	97.5	1.43
Aligoté	111'053	22.0	92.3	1.30
Viognier	49'836	22.8	96.2	0.58
Sauvignon gris	38'376	22.0	92.1	0.45
Autres blancs	213'855	22.4	94.3	2.50
Total cépages blancs	4'255'301	19.6	81.4	49.75
Gamay	2'037'750	21.8	91.8	23.82
Pinot noir	775'000	22.6	95.4	9.06
Gamaret	610'063	23.4	98.8	7.13
Merlot	258'804	23.4	98.6	3.02
Garanoir	248'242	22.6	95.3	2.90
Cabernet-Sauvignon	74'545	21.8	91.3	0.87
Cabernet franc	64'280	22.6	94.8	0.75
Syrah	54'997	22.0	92.1	0.64
Autres rouges	174'712	23.0	96.4	2.04
Total cépages rouges	4'298'593	22.4	94.3	50.25
Total cépages rouges et blancs	8'553'894	21.0	87.9	100.00

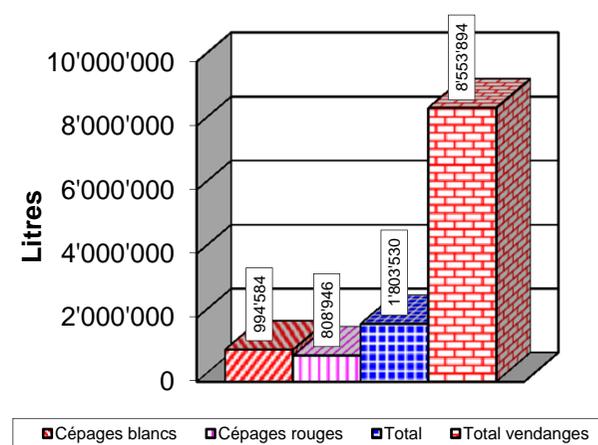
Encavage producteurs de raisin (en litres y compris zone frontalière)



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

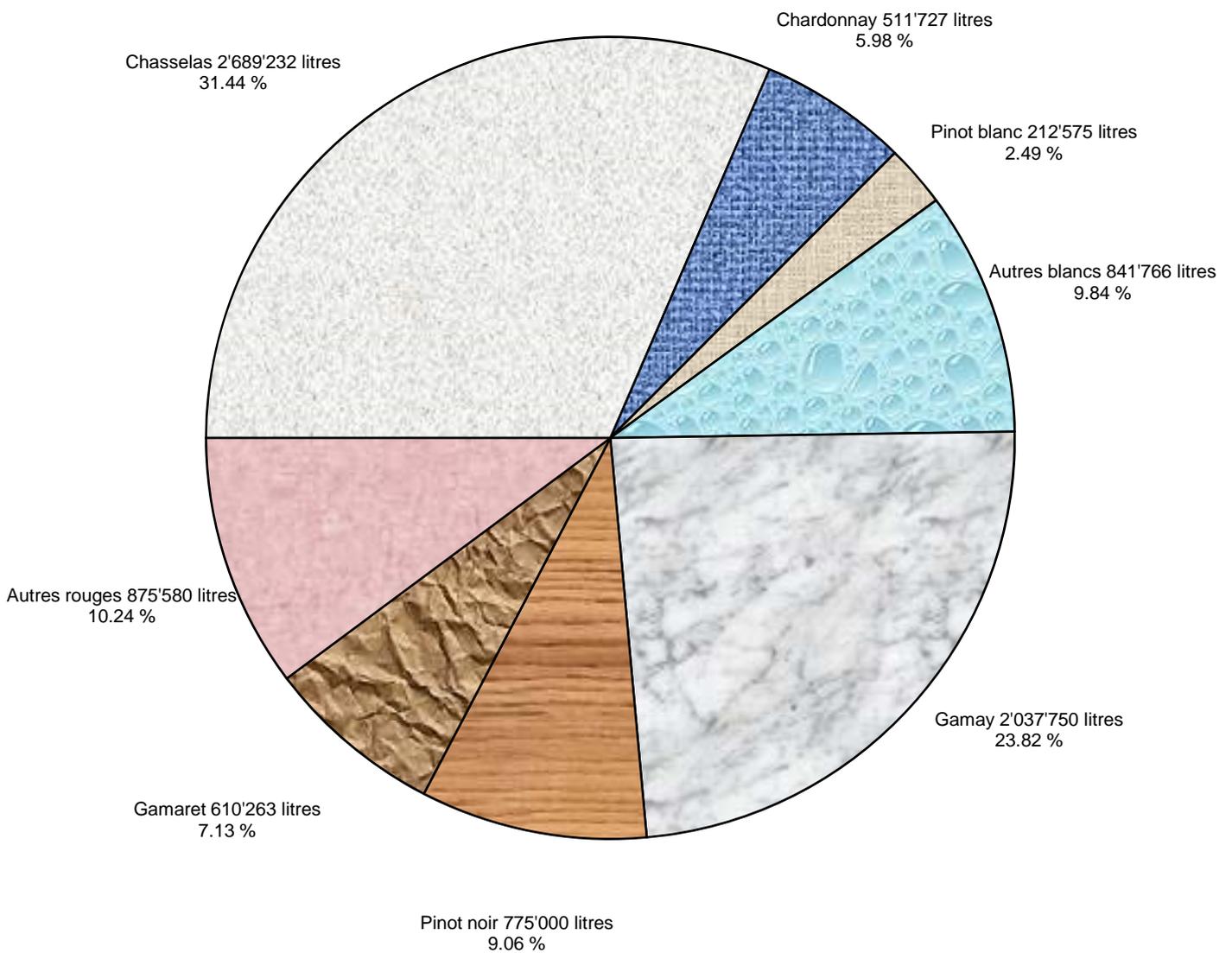


Encavage hors du canton (en litres y compris zone frontalière)



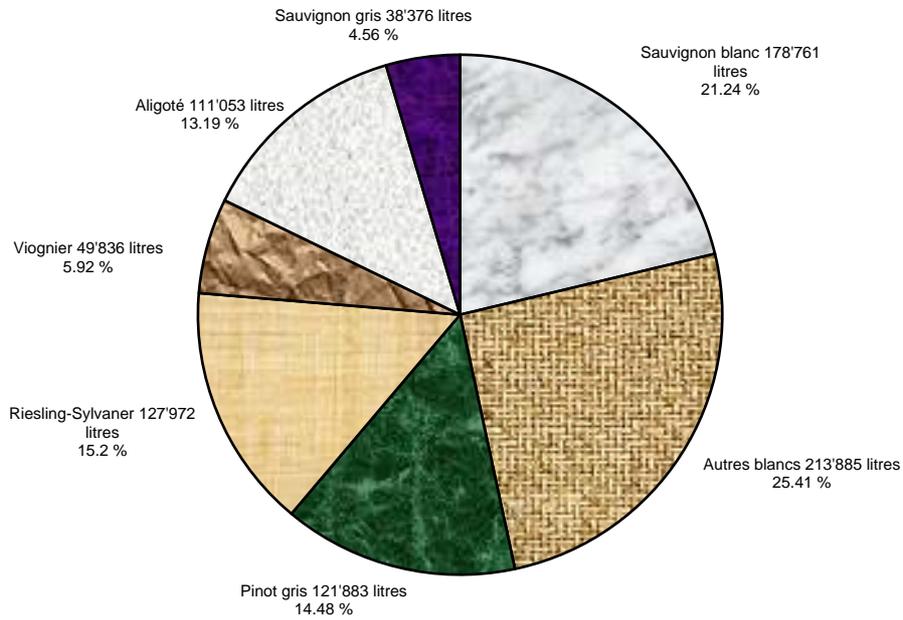
Les volumes de l'encavage hors du canton sont compris dans ce graphique

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



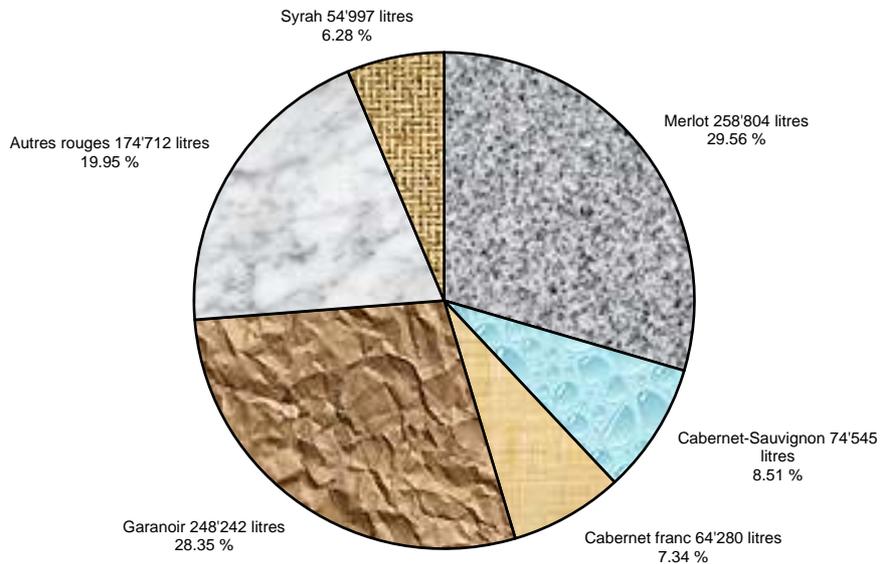
REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES BLANCS SECONDAIRES 9.84%

(en litres et % y compris zone frontalière)



REPARTITION DE L'ENCAVAGE DES CEPAGES ROUGES SECONDAIRES 10.24%

(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	2'689'232	18.00					2'689'232	18.00
	100.00	74.94					100.00	74.94
Chardonnay	511'727	21.80					511'727	21.80
	100.00	91.59					100.00	91.59
Pinot blanc	212'575	21.60					212'575	21.60
	100.00	90.64					100.00	90.64
Sauvignon blanc	178'761	22.80					178'761	22.80
	100.00	95.64					100.00	95.64
Riesling-Sylvaner	127'972	20.40					127'972	20.40
	100.00	84.82					100.00	84.82
Pinot gris	121'883	23.20					121'883	23.20
	100.00	97.54					100.00	97.54
Aligoté	111'053	22.00					111'053	22.00
	100.00	92.34					100.00	92.34
Viognier	49'836	22.80					49'836	22.80
	100.00	96.22					100.00	96.22
Sauvignon gris	38'376	22.00					38'376	22.00
	100.00	92.12					100.00	92.12
Autres blancs	213'885	22.40					213'885	22.40
	100.00	94.33					100.00	94.33
Gamay	2'037'750	21.80					2'037'750	21.80
	100.00	91.76					100.00	91.76
Pinot noir	775'000	22.60					775'000	22.60
	100.00	95.44					100.00	95.44
Gamaret	610'263	23.40					610'263	23.40
	100.00	98.83					100.00	98.83
Merlot	258'804	23.40					258'804	23.40
	100.00	98.58					100.00	98.58
Garanoir	248'242	22.60					248'242	22.60
	100.00	95.32					100.00	95.32
Cabernet-Sauvignon	74'545	21.80					74'545	21.80
	100.00	91.30					100.00	91.30
Cabernet franc	64'280	22.60					64'280	22.60
	100.00	94.83					100.00	94.83
Syrah	54'997	22.00					54'997	22.00
	100.00	92.13					100.00	92.13
Autres rouges	174'712	23.00					174'712	23.00
	100.00	96.41					100.00	96.41
Total cépages rouges et blancs	8'553'894	21.00					8'553'894	21.00
	100.00	87.86					100.00	87.86

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	1'340'759	18.6	77.0
Chardonnay	396'210	22.2	93.2
Pinot blanc	174'189	21.8	91.7
Sauvignon blanc	165'799	22.8	95.8
Pinot gris	109'772	23.2	98.0
Aligoté	108'153	22.0	92.5
Riesling-Sylvaner	102'636	20.2	84.2
Viognier	48'564	23.0	96.4
Sauvignon gris	38'376	22.0	92.1
Autres blancs	191'394	22.6	94.7
Total cépages blancs	2'675'853	20.4	85.1
Gamay	1'439'412	22.0	92.4
Pinot noir	710'500	22.8	96.1
Gamaret	599'974	23.4	99.0
Garanoir	244'842	22.6	95.5
Merlot	240'298	23.4	98.8
Cabernet-Sauvignon	65'690	22.0	91.9
Cabernet franc	61'789	22.6	95.1
Syrah	53'016	22.0	92.3
Autres rouges	166'289	23.0	96.4
Total cépages rouges	3'581'810	22.6	95.1
Total cépages rouges et blancs	6'257'663	21.6	90.8

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	1'341'804	17.6	72.9
Chardonnay	115'517	20.6	86.3
Pinot blanc	38'386	20.6	86.1
Riesling-Sylvaner	25'336	21.0	87.4
Chenin	14'000	22.0	92.0
Sauvignon blanc	12'962	22.4	94.0
Pinot gris	12'111	22.2	93.2
Aligoté	2'900	21.0	88.0
Savagnin blanc	1'617	22.4	94.0
Autres blancs	8'146	21.6	90.3
Total cépages blancs	1'572'779	18.2	75.0
Gamay	598'338	21.6	90.3
Pinot noir	64'500	21.0	88.2
Merlot	18'506	22.8	96.0
Gamaret	10'289	21.6	90.9
Cabernet-Sauvignon	8'855	20.8	87.0
Galotta	5'483	23.0	96.9
Garanoir	3'400	20.6	86.0
Cabernet franc	2'491	21.2	88.3
Autres rouges	4'921	21.8	91.6
Total cépages rouges	716'783	21.6	90.2
Total cépages rouges et blancs	2'289'562	19.2	79.8

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
Total cépages rouges et blancs	0.0		0.0

RECOLTE UTILISEE A DES FINS NON ALCOOLIQUE

(en kg et litres y compris zone frontalière)

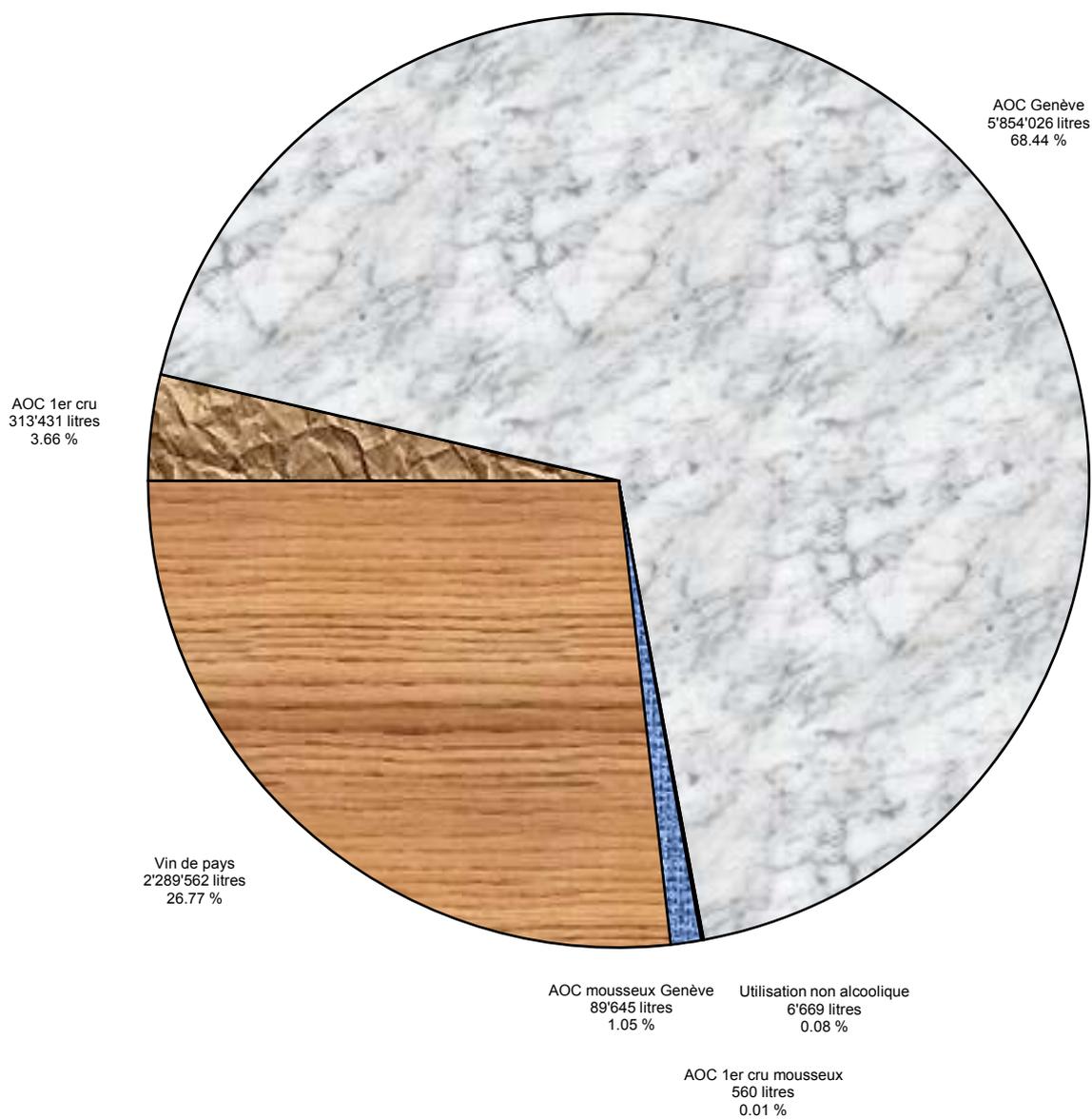
	Kg	Litres
Moût et jus de raisin		
Total cépages rouges		0
Total cépages blancs		6'669
Total moût et jus de raisin cépages blancs et rouges		6669
Raisin de table		
Total cépages rouges	0	
Total cépages blancs	0	
Total raisin de table cépages blancs et rouges	0	

ENCAVAGE PAR APPELLATION DES VINS DES AOC

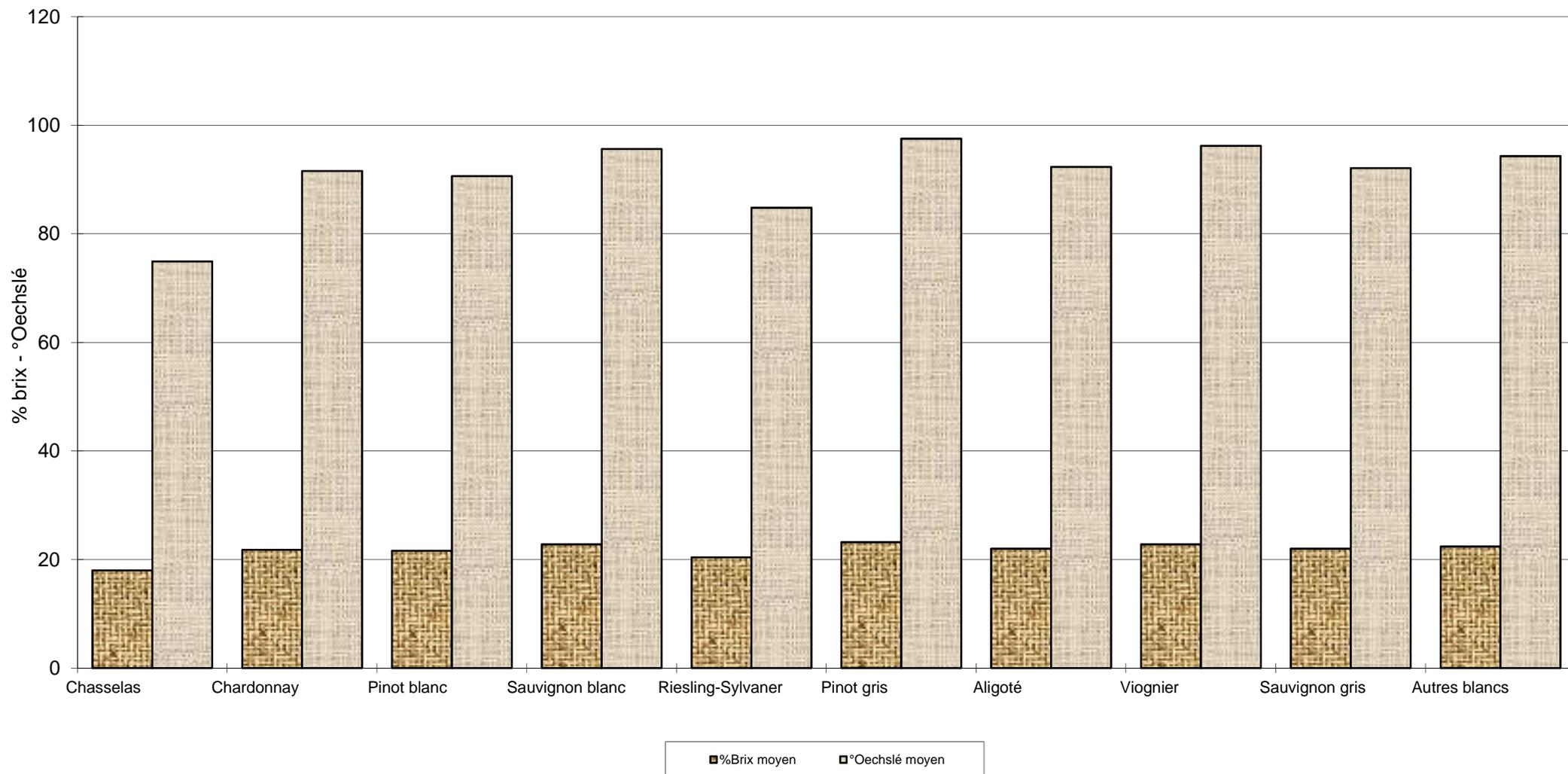
(en litres et % y compris en zone frontalière)

Appellations	Cépages blancs	Cépages rouges	Total	%
AOC 1er cru	116'350	197'081	313'431	5.01
AOC 1er cru mousseux		560	560	0.01
AOC Genève	2'507'544	3'346'482	5'854'026	93.55
AOC mousseux Genève	51'958	37'687	89'645	1.43
Total	2'675'853	3'581'810	6'257'663	100.00

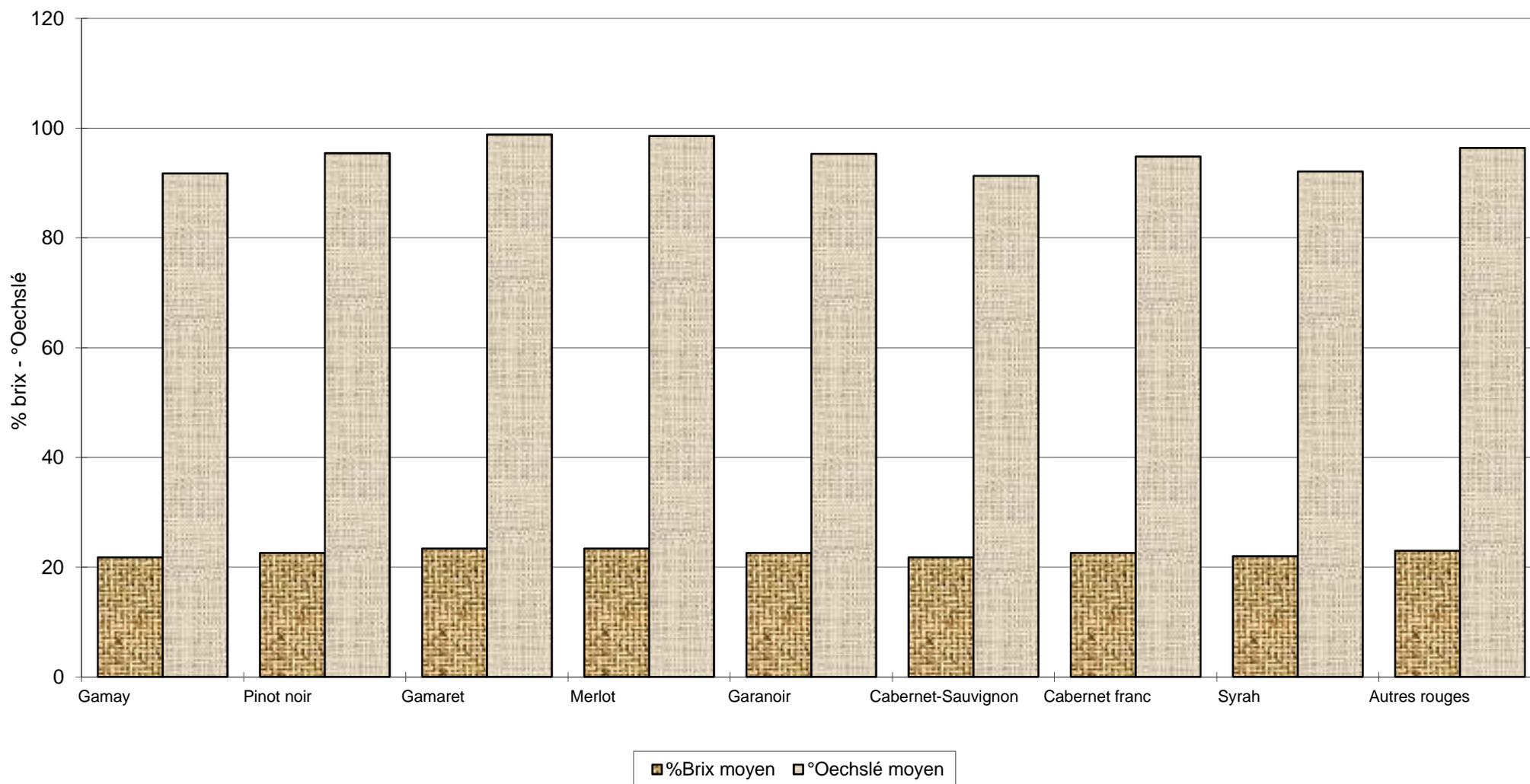
ENCAVAGE PAR APPELLATION ET DESIGNATION (en litres et % y compris zone frontalière)



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

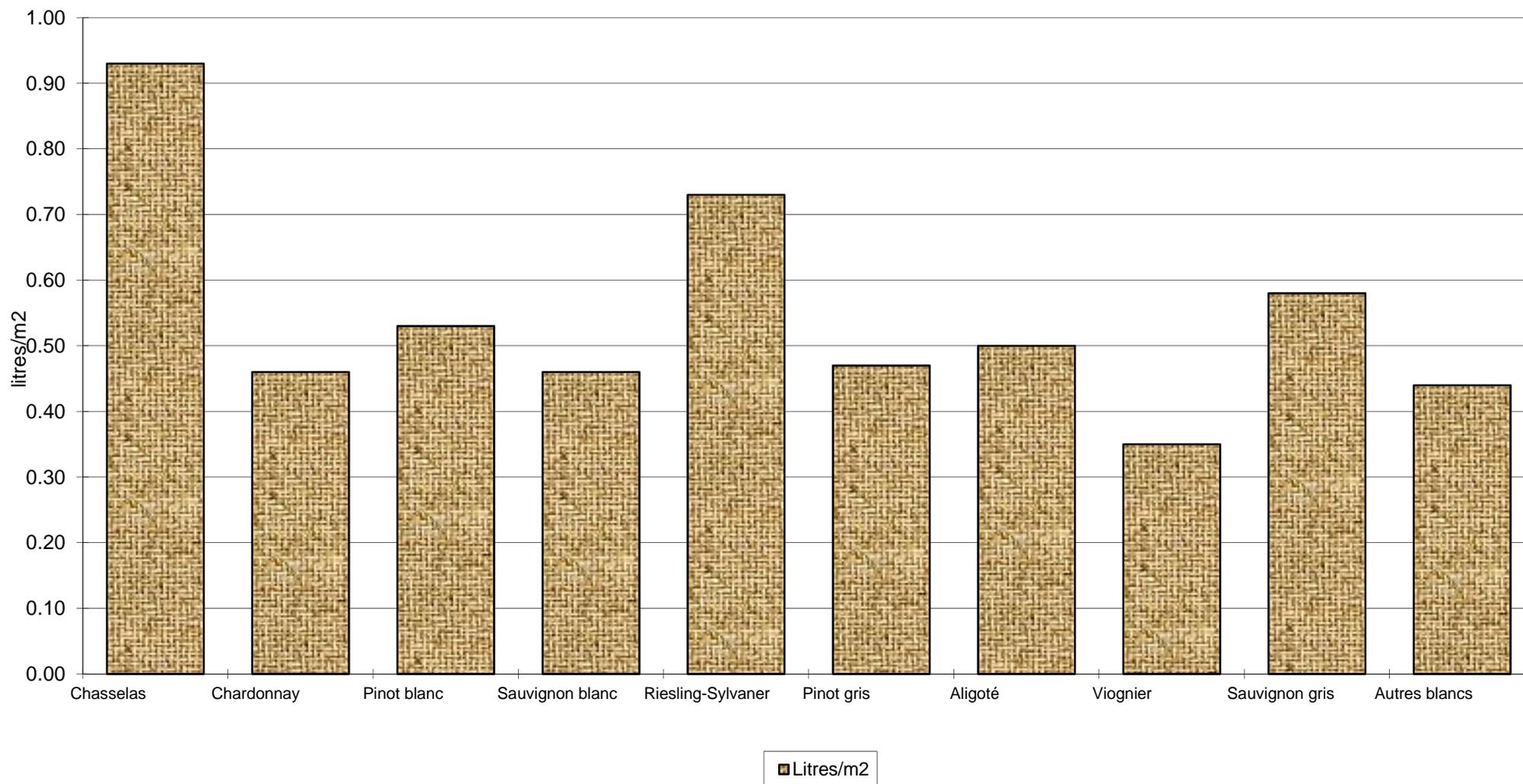
(en litres et °Oe moyen)

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	98.00			3'108	95.36			2'891	95.00	4'799	94.53	13'298	95.48
Coteau de Chevrens	900	79.00	1'140	101.00			5'179	90.40	2'270	90.00	2'850	93.00	6'409	99.40	18'748	93.92
Coteau de Choulex	980	79.49					135	150.00			1'275	98.00	8'535	100.19	10'925	98.69
Château de Chouilly							880	99.00							880	99.00
Château de Collex			4'500	97.00			600	98.00			5'600	100.00			10'700	98.63
Château du Crest			3'270	98.00			885	89.00					1'615	99.00	5'770	96.90
Coteaux de Dardagny	9'350	77.53	6'920	94.00			13'670	96.48	31'260	92.88	16'440	94.32	27'480	95.87	105'120	93.06
La Feuillée	9'999	77.50													9'999	77.50
Coteau de Lully	8'120	74.00	880	102.00	1'700	88.82	17'319	95.90	4'268	91.12	15'968	96.02	24'450	97.66	72'705	93.70
Coteau de Peissy	2'020	85.00	4'800	97.50			12'445	94.70	6'000	102.00	3'620	102.00	11'590	97.64	40'475	97.12
Coteaux de Peney			4'960	95.00									15'919	98.69	20'879	97.82
Rougemont			90	96.00							285	101.00			375	99.80
Côtes de Russin									3'557	96.20					3'557	96.20
TOTAL	31'369	77.19	29'060	96.53	1'700	88.82	54'221	95.31	47'355	93.99	48'929	96.19	100'797	97.53	313'431	94.23

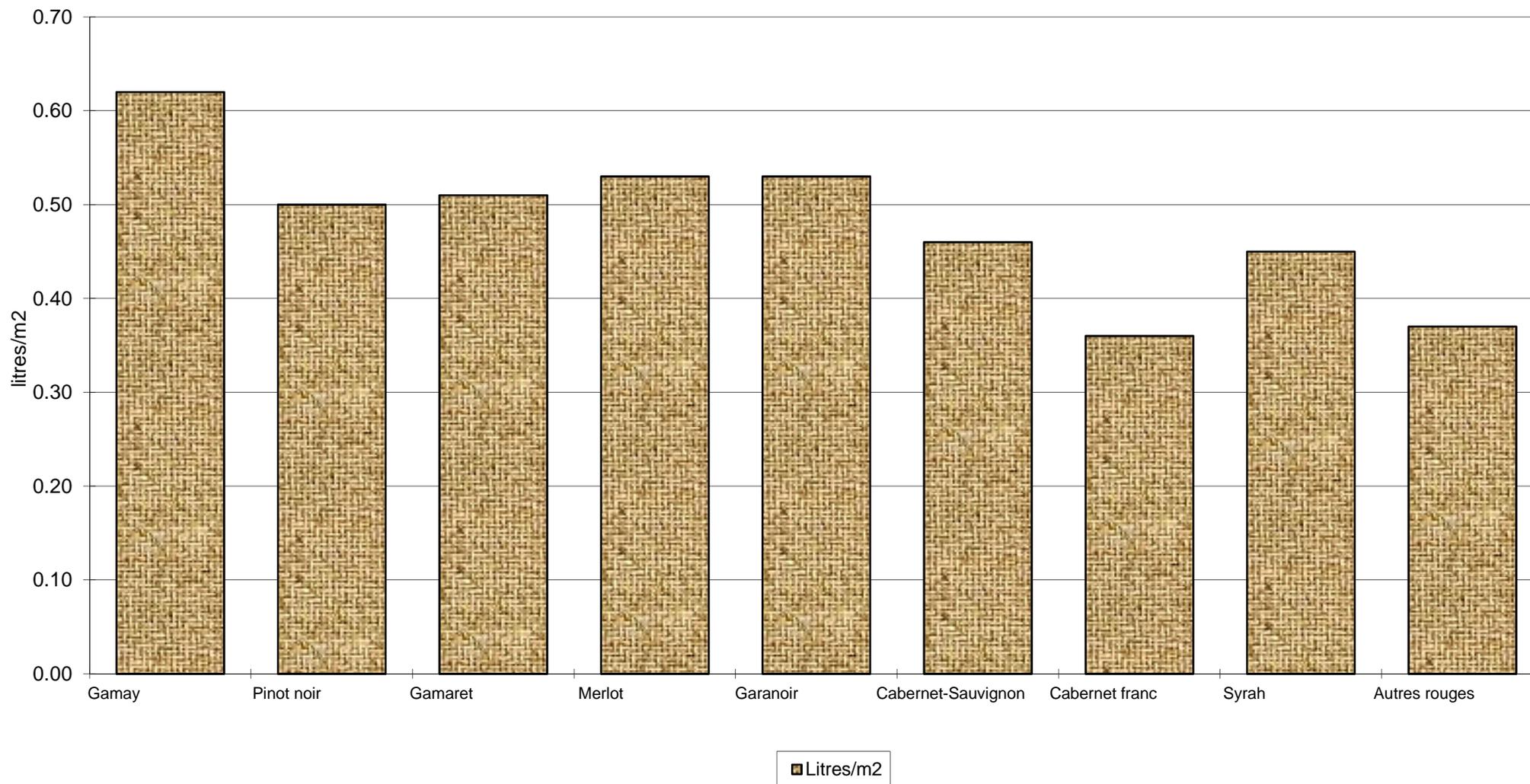
RENDEMENT DES CEPAGES A L'UNITE DE SURFACE
(en litres par m² y compris zone frontalière)

Cépages	Litres/m2
Chasselas	0.93
Chardonnay	0.46
Pinot blanc	0.53
Sauvignon blanc	0.46
Riesling-Sylvaner	0.73
Pinot gris	0.47
Aligoté	0.50
Viognier	0.35
Sauvignon gris	0.58
Autres blancs	0.44
Moyenne cépages Blancs	0.69
Gamay	0.62
Pinot noir	0.50
Gamaret	0.51
Merlot	0.53
Garanoir	0.53
Cabernet-Sauvignon	0.46
Cabernet franc	0.36
Syrah	0.45
Autres rouges	0.37
Moyenne cépages Rouges	0.54
Moyenne cépages Rouges et Blancs	0.61

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)

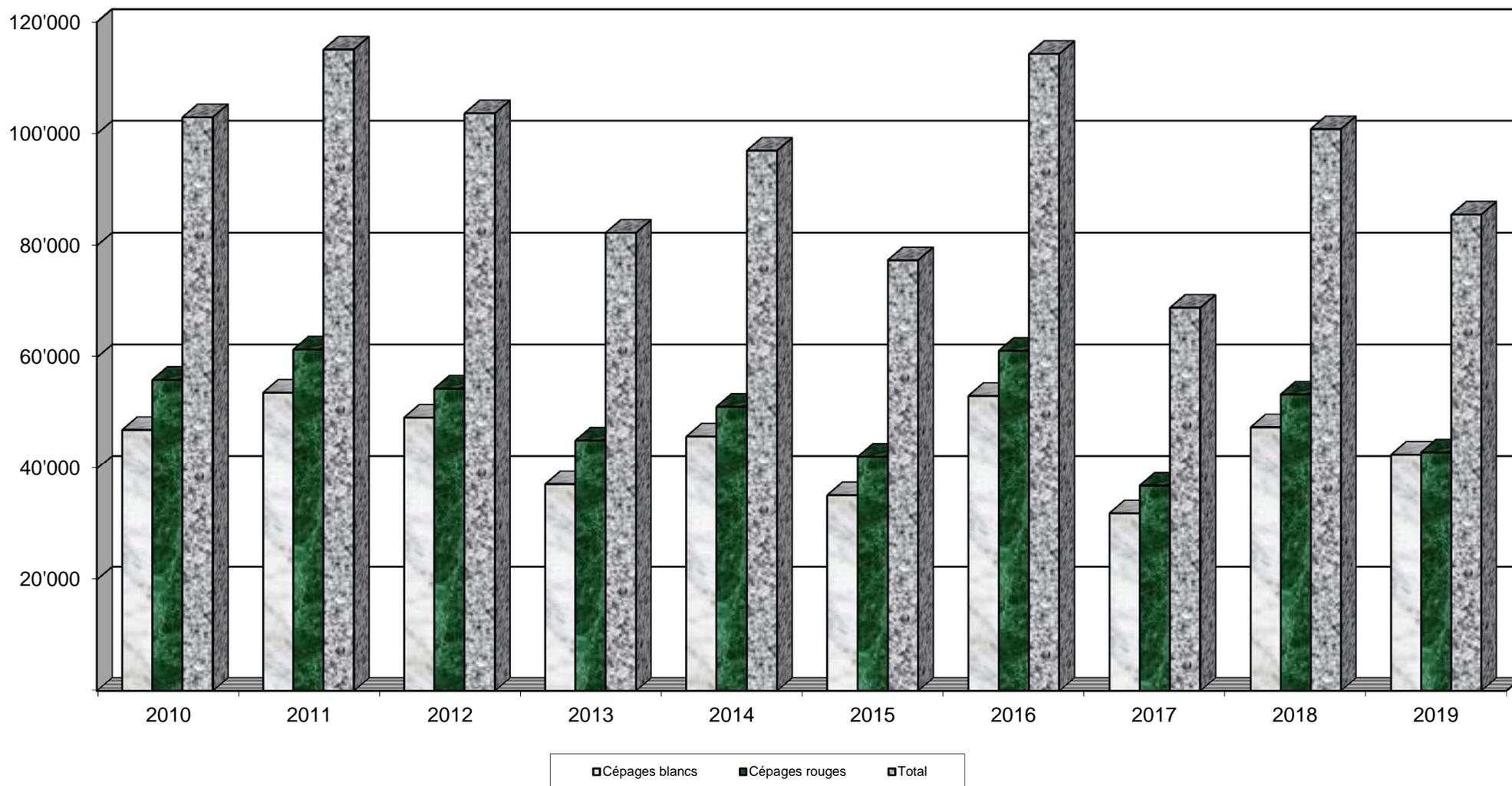


STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 1980 A 2019

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

Années	Cépages blancs		Cépages rouges		Total	
	hl	Rendement litres/m ²	hl	Rendement litres/m ²	hl	Rendement litres/m ²
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
2019	42'553.01	0.69	42'985.93	0.54	85'538.94	0.61

STATISTIQUE DE L'ENCAVAGE DE 2010 A 2019 (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
AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs	15,2	62,0	
	Cépages rouges	17,0	69,6	
AOC Genève	Chasselas	15,2	62,0	
	Riesling-Sylvaner	16,0	65,4	
	Gamay	17,0	69,6	
	Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta	17,2	70,6	
	Autres cépages blancs	17,6	72,4	
	Autres cépages rouges	18,2	75,0	
AOC Genève Mousseux	Cépages blancs	15,2	62,0	
	Cépages rouges	17,0	69,6	
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	95	1.188
Riesling-Sylvaner		95	1.188	
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

