STATISTIQUES VITI-VINICOLES 2025



Régis Colombo / www.regiscolombo.ch

REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Table des matières

1 Glossaire……..…..0
1.1 Méthodologie……..0

2 Année viticole 2025 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 vignoble cantonal 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 1er 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 2025 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 1er 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

°Oe : Degrès Oechslé (unité de mesure de sucre dans les raisins)

1.1 Méthodologie

Les données utilisées dans le cadre de ce rapport proviennent exclusivement de la plateforme VV20, qui constitue l'outil de référence pour le suivi et le contrôle de la vendange dans les cantons de Genève, Vaud, Neuchâtel et du Jura.

2 Année viticole 2025 :

Tout comme les années précédentes, l'année 2025 a commencé avec un hiver plus doux que la normale et de faibles précipitations. La vigne a débuté sa croissance autour du 15 avril, dans la moyenne des dix dernières années. Le début du printemps et de la saison végétative a été marqué par des averses à répétition et une forte pression face aux maladies fongiques. Fort heureusement, les températures caniculaires du mois de juin ont permis à la vigne de passer le cap de la floraison sereinement sans incidents climatiques et avec une pression de la part des maladies plus faible. Après un mois de juillet plus frais que la normale et un deuxième épisode caniculaire au mois d'août, le vignoble genevois s'est retrouvé dans un état sanitaire parfait avec des symptômes de maladies anecdotiques à l'approche des vendanges. La récolte a commencé en grande majorité dès la deuxième semaine de septembre avec des pluies à répétition durant ce premier mois d'automne, favorisant le développement de la pourriture grise sur certains cépages. Un tri méticuleux a été indispensable pour garantir une qualité optimale pour la vinification. Les rendements de 2025 se situent dans les moyennes des millésimes 2022 et 2023.

Un hiver doux et sec

L'hiver 2025 a été l'un des hivers les plus doux jamais observé à Genève, surtout marqué par des vagues de douceurs aux mois de janvier et de février. À l'échelle nationale, il est classé comme le 9^{e} hiver le plus doux depuis le début des mesures de MétéoSuisse. Les réserves hydriques des sols genevois se sont gorgées d'eau grâce aux importantes précipitations du mois de janvier, totalisant dans certains secteurs (Dardagny) jusqu'à 185mm de pluie sur le premier mois de l'année. De février à avril, une météo plus sèche s'est installée à la veille du début de la saison végétative. La vigne a débourré aux alentours du 15 avril avec une quinzaine de jours de retard sur le millésime 2024. Ce débourrement plus tardif a été de bon augure face à la crainte de gel printanier qui n'a pas fait de dégâts.

Un début de printemps humide avant un mois de juin caniculaire

La maturité des oospores du **mildiou** a été atteinte la première quinzaine d'avril et l'infection primaire a été déclenchée sur certaines régions genevoises le 16 avril. Contrairement à l'année 2024, cette infection primaire est survenue très tôt dans la saison et les faibles risques liés à sa virulence ont poussé les acteurs et les actrices du vignobles à faire un choix stratégique : traiter à 80% d'incubation de cette infection primaire, traiter avant la prochaine infection qui s'est déclarée le 3 mai ou encore traiter à 80% d'incubation de l'infection du 3 mai.

Les premières semaines de la saison végétative ont été humides et pluvieuses. Bien que cela soit bénéfique aux sols et à leurs réserves hydriques en vue de la période estivale, la pression fongique a été très élevée obligeant les vignerons et les vigneronnes à ne laisser aucune porte d'entrée aux maladies fongiques et ceci jusqu'à la fleur. Dès la première semaine de juin, la floraison de la vigne s'est déroulée dans des conditions climatiques bonnes : des journées ensoleillées et des températures caniculaires, mais également accompagnée de quelques orages. Néanmoins, la vigne a passé ce stade primordial sans incidents climatiques. Il était inévitable de trouver quelques symptômes sur feuilles et sur grappes liés au mildiou qui a fait surface durant le mois de juin sans engendrer de grosses pertes de rendement. Le mois de juin 2025 a été le mois le plus chaud de l'année avec des journées caniculaires à répétition.

Un mois de juillet pluvieux avant un retour de la canicule au mois d'août

Les températures du mois de juillet ont été plus clémentes et moins caniculaires. Quelques averses ont permis à la vigne de se ressourcer en eau, celles-ci pouvant totaliser jusqu'à 90mm à

Lullier pour le mois de juillet. Le mois d'août a connu des conditions météorologiques plus chaudes et estivales avec des températures dépassant les 30°C entre le 7 et le 18 août. En ce millésime 2025, les dégâts causés par **l'oïdium** sont très faibles. Du côté des ravageurs, les deux vols de papillons ***Eudémis*** et ***Cochylis*** ont débuté dans la norme. Les vols ont été de faible intensité et aucun dégât n'est à déplorer. 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 de faible importance sûrement dû à la canicule du mois d'août. Certaines alertes ont eu lieu durant les vendanges sur des parcelles de raisins rouges. A quelques jours du début des vendanges, le 4 septembre, une **grêle** a eu lieu dans le Mandement (Choully, Bourdigny, Satigny) causant des dégâts sur plusieurs hectares et obligeant à anticiper les vendanges pour plusieurs vigneron.ne.s.

Flavescence dorée : un nouveau cas positif au sein du périmètre de lutte obligatoire (PLO) de Dardagny et un nouveau périmètre de lutte dès 2026

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 et 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 trois cas positifs à la flavescence dorée (FD) découverts en 2023, un nouveau PLO a vu le jour en 2024. Après un exercice 2024 sans découverte de ceps positifs, les différentes battues prospectives menées par l'OCAN et les vigneron.ne.s du secteur en août et septembre 2025, **un plant positif à la flavescence dorée (FD) a malheureusement été confirmé dans le PLO**. Le périmètre de lutte sera légèrement modifié dès 2026 et passera de 62 hectares à 20 hectares. Les stratégies de lutte resteront quant à elles inchangées pour l'année à venir.

Vendanges : un mois de septembre très pluvieux

A l'approche des vendanges, le vignoble genevois était dans un état sanitaire parfait avec des symptômes de maladies anecdotiques. Le temps des vendanges est arrivé hâtivement, les premiers cépages précoces et les parcelles destinées aux mousseux sont à maturité dès la première semaine de septembre. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions météorologiques très humides avec des précipitations supérieures à la normale. Les pluies à répétition ont compliqué la gestion de la récolte. Des cumuls de pluie jusqu'à 175mm sont tombés sur certaines régions genevoises durant le mois de septembre. Les multiples averses ont provoqué des foyers de pourriture grise sur certains cépages obligeant les équipes de vendange à effectuer un tri très rigoureux pour obtenir une qualité de raisin irréprochable à l'entrée de la cave.

Contrairement au millésime 2024, pluvieux et frais, l'année 2025 se révèle expressive et équilibrée. Les vins blancs se révèlent aromatiques, croquants et structurés. Les vins rouges sont quant à eux typés, parfumés et équilibrés. Après une année 2024 avec de faibles rendements dû aux aléas climatiques, la moyenne de rendement du millésime 2025 avoisine les moyennes des années 2022 et 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 sont issues d'un calcul avec un taux de conversion de 0.8 l/kg pour tous les cépages

	2022			2023			2024			2025		
	°Oe	**kg**	**hl**	**°Oe**	**kg**	**hl**	**°Oe**	**kg**	**hl**	**°Oe**	**kg**	**hl**
Chasselas	76	2'718'396	21'747	75	2'454'828	19'638	73	1'913'023	15'304	72	2’721’313	21’770
Gamay	94	2'303'595	18'428	90	2'501'737	20'013	85	1'973'686	15'789	89	2’553’941	20’431
Pinot noir	94	1'081'777	8'654	89	1'137'942	9'103	90	738'467	5'907	90	1’134’937	9’079
Chardonnay	91	874'566	6'996	88	804'941	6'439	84	545'944	4'367	86	918’727	7’349
Gamaret	98	703'837	5'630	93	740'497	5'923	89	479'872	3'838	90	848’519	6’788
Merlot	98	362'570	2'900	96	363'535	2'908	89	273'307	2'186	96	349’914	2’799
Blancs	86	5'124'170	40'993	80	4'821'913	38'575	77	3'596'071	28'768	82	5’198’529	41’588
Rouges	95	5'359'281	42'874	91	5'679'505	45'436	89	4'166'426	33'331	91	5’808’448	46’467
Total	89	10'483'451	83'867	87	10'501'418	84'011	83	7'762'497	62'099	85	11'006’977	88’055
Rendement en kg/m²			0.78			0.78			0.57			0.81

Source : OCAN, 2025

Dorian Pajic
Ingénieur Œnologue

3 Commentaires relatifs à l'encépagement et à la récolte

3.1 Encépagement du vignoble genevois

La surface exploitée reste stable (1'361 ha / - 0.2%)

La surface viticole totale comprenant également le vignoble sis en France voisine ayant droit à l'AOC Genève se stabilise. Par rapport à l'année dernière, la surface a légèrement diminué de 3 ha pour s'établir à 1361 ha.

Évolution des cépages blancs (602 ha / 44 %)

La surface des cépages blancs reste relativement stable (+ 1 ha) par rapport à l'année 2024. Le Chasselas reste le cépage blanc le plus planté à Genève (42.3%), suivi du Chardonnay (19.3%) et du Sauvignon blanc (7%).

Évolution des cépages rouges (759 ha / 56%)

La surface des cépages rouges diminue de 3.5 ha (- 0.4 %). C'est le Gamaret qui enregistre la diminution la plus forte (- 2.4 ha / - 2 %). L'augmentation de la catégorie "Autres cépages rouges" est également à relever (+ 1.6 ha / + 25 %).

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 litres constituent donc des estimations**.

Production totale

La récolte de la vendange 2025 s'est établie à 11'006'977 kg. Convertie en litres, cela représente environ 8'805'581 litres, soit une récolte inférieure de 60'305 litres (- 0,7%) à la moyenne décennale (2015-2024 ?) de 8'865'886 litres.

Rendements des principaux cépages

Le Chasselas a été le cépage le plus productif avec 1.07 kg/m^2, suivi du Gamay (0.93 kg/m^2). En termes de production, le Chasselas est le cépage le plus produit avec 2'721'313 kg (25.24 % de l'ensemble de la récolte), suivi par le Gamay (2'553'941 kg/ 23.69 %) et le Pinot Noir (1'134'937 kg / 10.53 %) dont le rendement s'est établi à 0.71 kg/m^2.

Encavage par classe de vin

Avec 8'518'881 kg, la quantité destinée à être valorisée en appellation d'origine contrôlée (AOC) représente le 77.5 % de l'encavage, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 2'435'071 kg, ce qui correspond à 22.2 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 84.4% et de 15.3%.

Les AOC 1er crus forment une quantité de 421'760 kg, soit 5 % de l'ensemble des AOC. En 2024, cette proportion était de 4.5%.

Teneur naturelle en sucre de la récolte 2025

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de la récolte 2025, dépasse les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas avec 72.1°Oe, et le Gamay, avec 89°Oe, dépassent respectivement ces exigences de 10.2°Oe et 19.3°Oe. Parmi les cépages blancs principaux, le Pinot Gris enregistre la meilleure moyenne avec 93.4°Oe. Du côté des cépages rouges, c'est le Merlot qui fait la moyenne la plus haute avec 95.6 °Oe.

Francesca Maigre
Ingénieur Œnologue

4 Encépagement du vignoble cantonal

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

4.1 Données générales

Surface totale cépage blanc	602.3 ha
Surface totale cépage rouge	758.8 ha
Surface en non commerciale	0.89 ha
Surface en non vinicole	1.38 ha
Surface plantée totale	1’361.1 ha
Surface en reconstitution	73.5 ha
Surface totale	1’434.6 ha
Pourcentage du blanc	44.25
Pourcentage du rouge	55.75

Surface totale cépage blanc à Genève	538.6 ha
Surface totale cépage blanc en France	63.7 ha
Surface totale cépage rouge à Genève	707.4 ha
Surface totale cépage rouge à France	51.4 ha
Surface plantée totale à Genève	1’246.0 ha
Surface plantée totale en France	115.1 ha
Surface en reconstitution à Genève	65.8 ha
Surface en reconstitution en France	7.8 ha
Surface totale à Genève	1’311.8 ha
Surface totale en France	122.9 ha

Nombre de cépages blancs	89
Nombre de cépages rouges	96

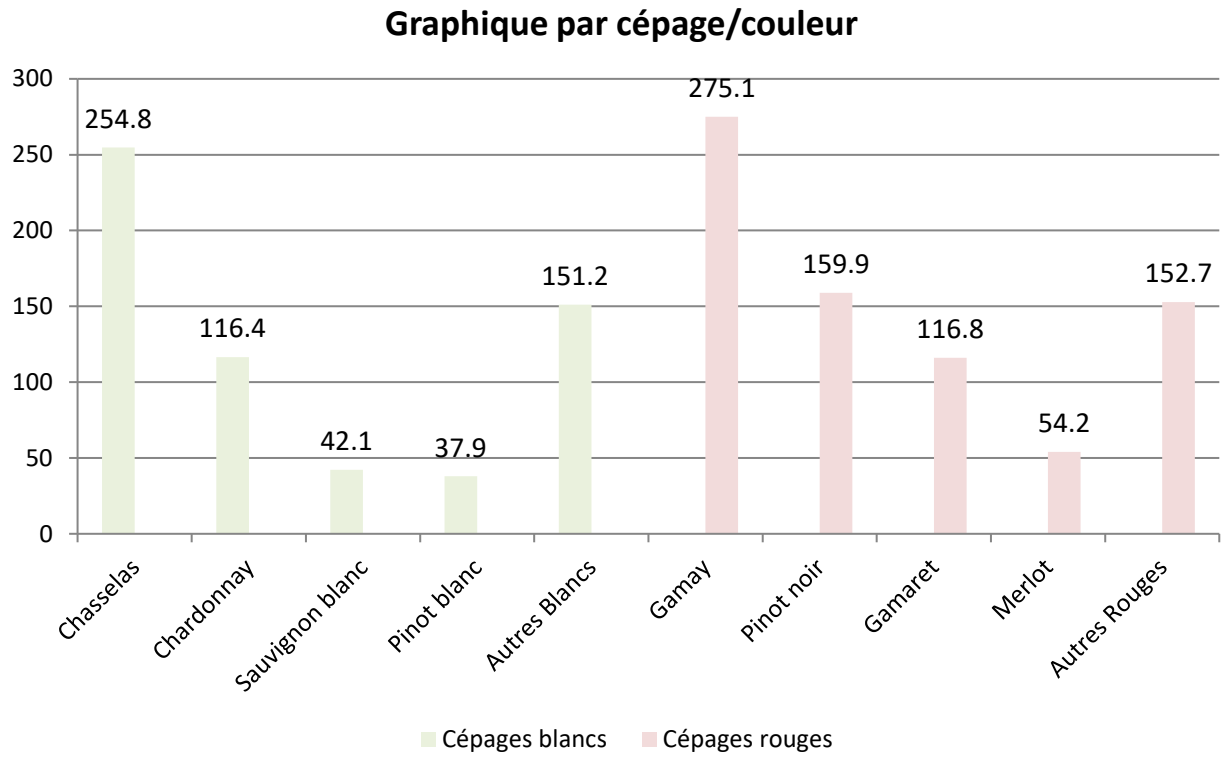
Source : OCAN, 2025

4.2 Surfaces des principaux cépages

Cépages	Surfaces blancs [ha]	Surfaces rouges [ha]	% surface en blanc	% surface en rouge	% surface totale
Gamay		275.1		36.3	20.2
Chasselas	254.8		42.3		18.7
Pinot noir		159.9		21.1	11.8
Gamaret		116.8		15.4	8.6
Chardonnay	116.4		19.3		8.5
Merlot		54.2		7.1	4.0
Garanoir		46.3		6.1	3.4
Sauvignon blanc	42.1		7.0		3.1
Pinot blanc	37.9		6.3		2.8
Pinot gris	27.8		4.6		2.0
Aligoté	20.3		3.4		1.5
Müller Thurgau	18.6		3.1		1.4
Cabernet franc		18.4		2.4	1.3
Divico		15.8		2.1	1.2
Cabernet sauvignon		15.7		2.1	1.2
Syrah		14.6		1.9	1.1
Viognier	14.0		2.3		1.0
Muscat	9.2		1.5		0.7
Galotta		8.3		1.1	0.6
Sauvignon gris	7.4		1.2		0.5
Dunkelfelder		7.1		0.9	0.5
Gewürztraminer	7.0		1.2		0.5
Savagnin blanc	6.3		1.1		0.5
Scheurebe	5.2		0.9		0.4
Chenin blanc	5.0		0.8		0.4
Kerner	3.5		0.6		0.3
Malbec		3.4		0.4	0.2
Mondeuse		2.9		0.4	0.2
Autres Blancs	26.8		4.4		2.0
Autres Rouges		20.3		2.7	1.5
Totaux	**602.3**	**758.8**	**44.25**	**55.75**	**100**

Source : OCAN, 2025

4.3 Surfaces des principaux cépages



Source : OCAN, 2025

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

4.4 Évolution de l'encépagement

Cépages blancs	2025 Surfaces [ha]	2024 Surfaces [ha]	2023 Surfaces [ha]	2022 Surfaces [ha]	2021 Surfaces [ha]	2020 Surfaces [ha]	2019 Surfaces [ha]	2018 Surfaces [ha]	2017 Surfaces [ha]	2016 Surfaces [ha]	Variation par rapport à la moyenne décennale [ha]	Variation par rapport à la moyenne décennale [%]
Chasselas	254.4	255.6	258.6	259.7	270.0	282.3	288.8	290.6	294.9	300.4	-26.0	-9.3
Chardonnay	116.4	117.7	113.6	113.3	114.8	113.5	111.6	110.7	109.0	104.8	5.0	4.5
Müller Thurgau	18.6	18.6	17.2	15.6	15.1	16.8	17.6	17.6	17.6	18.2	1.4	7.9
Pinot blanc	37.9	37.8	37.4	37.8	39.7	40.0	40.0	40.3	40.2	40.2	-1.5	-3.8
Sauvignon blanc	42.2	41.3	40.3	40.5	40.4	39.2	39.0	37.2	37.6	36.5	3.4	8.7
Pinot gris	27.8	27.5	25.0	24.8	26.0	26.0	25.9	25.3	25.3	24.9	2.3	8.9
Aligoté	20.3	20.1	20.2	21.1	21.4	21.2	22.4	22.6	21.8	21.8	-1.2	-5.6
Viognier	14.0	14.0	14.0	13.6	14.6	14.6	14.1	14.4	13.7	13.1	0.1	0.5
Gewürztraminer	7.0	7.3	7.1	7.3	7.7	7.7	7.3	7.5	7.5	7.5	-0.5	-6.5
Muscat	9.2	9.2	8.3	8.2	8.2	8.0	6.9	6.9	7.0	6.1	1.7	23.2
Sauvignon gris	7.4	7.8	7.5	7.2	7.2	7.0	6.7	6.6	6.8	6.6	0.4	5.6
Kerner	3.5	3.9	3.9	3.7	3.7	3.7	4.1	4.1	4.7	4.7	-0.6	-14.9
Charmont	3.1	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.5	2.5	2.5	2.5	0.4	16.7
Scheurebe	5.2	5.3	5.4	4.9	4.4	4.4	4.3	4.5	4.5	4.8	0.5	10.8
Chenin blanc	5.0	5.0	4.4	4.4	4.4	4.4	4.1	4.1	4.1	4.1	0.7	16.8
Doral	2.8	2.9	2.9	2.9	2.7	2.7	2.9	2.9	2.9	2.6	0.0	-0.5
Auxerrois	1.6	1.6	1.6	2.2	2.4	2.4	2.2	2.1	2.1	1.7	-0.4	-22.4
Savagnin blanc	6.3	6.0	5.9	5.8	5.4	5.4	5.0	5.0	4.3	3.3	1.4	28.1
Johanniter	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.3	2.3	0.0	-0.9
Findling	1.1	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1.1	1.1	1.1	1.0	0.1	7.5
Altesse	1.9	1.7	1.6	1.6	1.3	1.3	1.5	1.4	1.4	1.2	0.5	38.1
Mondeuse blanche	1.0	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	44.9
Sémillon blanc	0.7	0.7	0.7	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	33.2
Riesling	0.5	0.5	1.5	1.8	2.3	1.1	0.5	0.5	0.3	0.3	-0.4	-44.3
Divona	2.3	2.3	2.3	2.2	0.5	0.6	0.3	0.2	0.2	0.2	1.4	156.7
Arvine (petite)	1.4	0.6	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	1.0	266.1
Roussanne	1.3	1.0	1.0	1.0	1.0	0.8	0.8	0.3	0.3	0.3	0.6	92.8
Sauvignac	1.8	1.7	1.1	0.7	0.2	0.6	0.2	0.2	0.2	0.2	1.3	241.9
Autres Blanc	4.2	3.4	1.8	1.7	2.2	1.8	1.8	1.0	0.8	0.8	3.5	181.7
Total blancs	**602.3**	**601.2**	**591.8**	**589.3**	**602.5**	**613.4**	**615.4**	**614.4**	**614.6**	**611.7**	**-4.4**	**-0.7**

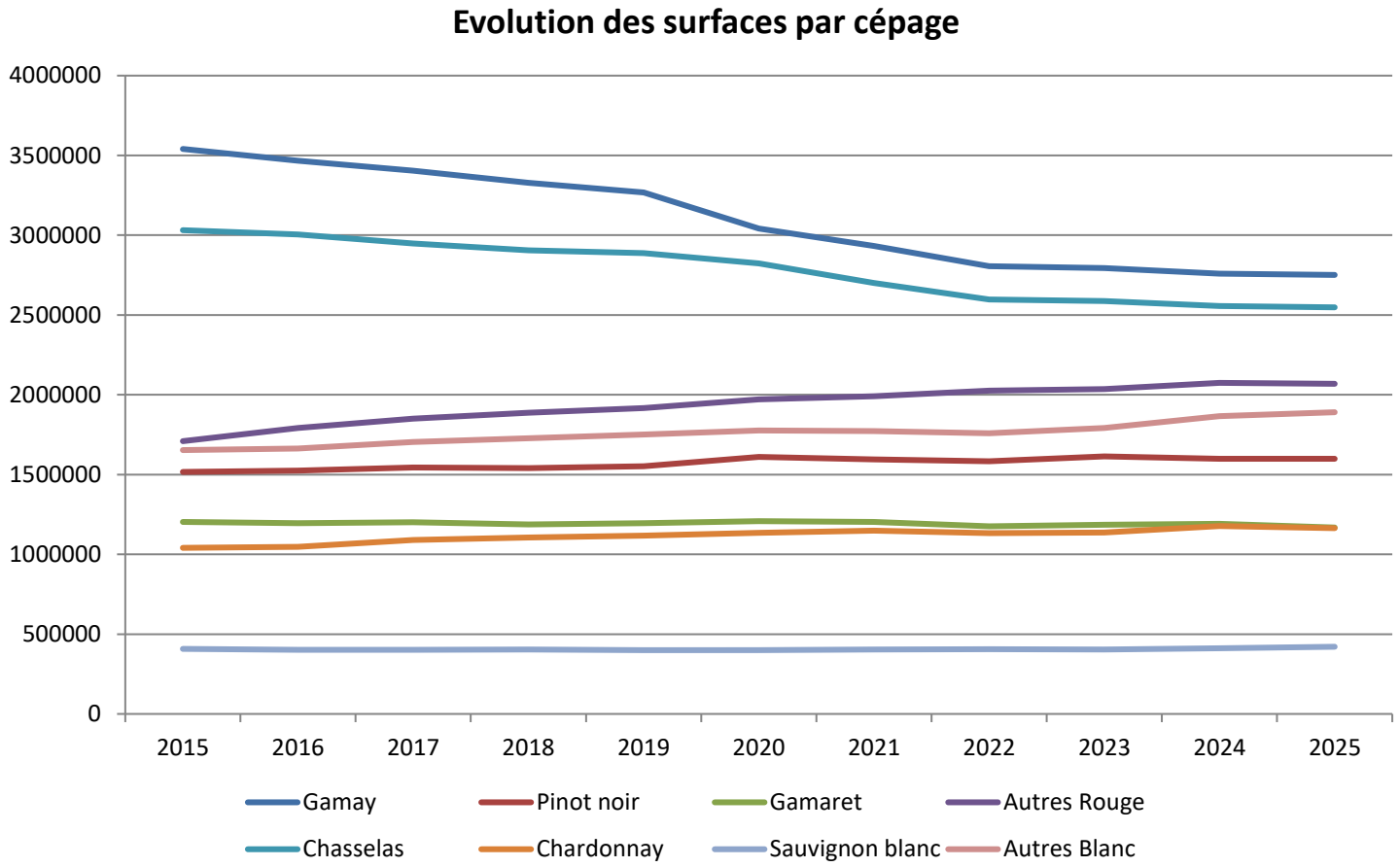
Source : OCAN, 2025

Cépages rouges	2025 Surfaces [ha]	2024 Surfaces [ha]	2023 Surfaces [ha]	2022 Surfaces [ha]	2021 Surfaces [ha]	2020 Surfaces [ha]	2019 Surfaces [ha]	2018 Surfaces [ha]	2017 Surfaces [ha]	2016 Surfaces [ha]	Variation par rapport à la moyenne décennale [ha]	Variation par rapport à la moyenne décennale [%]
Gamay	275.1	275.9	279.4	280.5	293.3	304.1	326.7	332.9	340.4	346.7	-38.3	-12.2
Pinot noir	159.9	159.9	161.4	158.4	159.5	161.1	155.2	154.0	154.4	152.5	3.1	2.0
Gamaret	116.8	119.2	118.5	117.6	120.3	120.8	119.4	118.7	120.2	119.5	-2.6	-2.2
Merlot	54.2	53.8	52.7	52.2	50.8	50.5	49.0	48.2	45.9	44.7	5.1	10.4
Garanoir	46.3	47.1	48.2	48.7	48.0	48.5	47.2	46.9	48.6	47.3	-1.5	-3.1
Cabernet sauvignon	15.7	15.7	16.3	16.2	16.3	16.1	16.4	16.6	16.8	16.6	-0.7	-4.4
Cabernet franc	18.4	18.5	18.4	18.2	18.2	17.9	17.6	17.0	16.7	16.2	1.0	5.6
Syrah	14.5	15.7	14.5	13.3	12.8	12.4	12.1	12.2	11.4	11.0	1.9	15.0
Dunkelfelder	7.1	7.5	7.5	8.4	9.1	9.3	10.0	10.3	11.0	11.2	-2.5	-25.9
Divico	15.8	15.5	15.0	15.0	14.7	14.0	13.1	12.7	11.0	9.6	3.2	25.4
Galotta	8.3	8.3	8.3	8.2	8.0	7.2	6.9	6.1	6.0	5.8	1.3	18.2
Mondeuse	2.9	2.8	2.7	2.3	2.3	2.1	1.9	1.9	1.9	1.7	0.8	36.4
Diolinoir	1.7	1.9	1.9	2.0	2.0	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	-0.1	-6.1
Malbec	3.4	3.3	2.5	2.2	2.2	2.3	2.1	1.6	1.6	1.4	1.3	65.0
Dornfelder	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.0	6.6
Zinfandel	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.0	6.5
Grenache	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.0	-0.6
Carminoir	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.6	0.6	0.6	0.6	0.1	10.8
Ancellotta	0.6	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	-0.2	-22.5
Mara	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.1	0.9	0.9	0.9	0.9	0.2	20.9
Marselan	0.4	0.4	0.4	0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	-0.3	-41.2
Cabernet Jura	1.0	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	0.9	1.0	0.9	0.9	0.0	1.2
Persan	1.0	1.0	0.8	0.8	0.8	0.7	0.7	0.5	0.5	0.2	0.4	57.0
Seibel 5455	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.9	0.9	0.9	0.0	1.9
Monarch	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.0	5.7
Dakapo	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.0	-9.3
Muscat bleu	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.7	0.7	0.7	0.3	0.0	11.3
Touriga Nacional	0.7	0.7	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.2	37.2
Autres Rouge	8.0	6.4	5.9	4.9	4.4	4.0	4.0	3.0	3.1	2.8	4.1	87.5
Total rouges	**758.7**	**762.5**	**762.9**	**759.1**	**772.2**	**783.0**	**793.0**	**794.4**	**800.0**	**797.9**	**-23.5**	**-3.0**

Total blancs/rouges	**1361.0**	**1363.7**	**1354.7**	**1348.4**	**1374.7**	**1396.4**	**1408.4**	**1408.8**	**1414.6**	**1409.6**	**-28.0**	**-2.0**

Source : OCAN, 2025

4.5 Évolution des surfaces par cépage – Graphique



Source : OCAN, 2025

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

4.6 Surfaces par région et cépages

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	117.2	73.6	28.9	22.2	14.6	11.6	62.8	331.0	55.0
Arve-Rhône	48.1	15.4	7.7	10.1	3.8	6.7	16.4	108.1	17.9
Arve-Lac	46.9	16.2	4.5	5.5	4.1	1.9	20.5	99.5	16.5
France	42.6	11.1	1.0	0.1	5.4	0.1	3.3	63.7	10.6
Total blancs	**254.8**	**116.4**	**42.1**	**37.9**	**27.8**	**20.3**	**103.0**	**602.3**	**100**

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	149.0	88.1	62.6	35.6	26.2	13.3	50.7	425.5	56.1
Arve-Rhône	60.2	27.9	28.1	8.0	8.0	4.0	17.0	153.2	20.2
Arve-Lac	41.0	28.3	20.8	9.3	10.2	0.8	18.3	128.7	17.0
France	25.0	15.7	5.3	1.4	1.8	0.3	2.0	51.4	6.8
Total rouges	**275.1**	**159.9**	**116.8**	**54.2**	**46.3**	**18.4**	**88.0**	**758.8**	**100**

Source : OCAN, 2025

4.7 Surfaces par région

Région	Total [ha]	Total [%]
Rive droite	756.5	55.6
Arve-Rhône	261.3	19.2
Arve-Lac	228.3	16.8
France	115.1	8.5
Total	**1'361.1**	**100**

Source : OCAN, 2025

4.8 Surfaces par indications géographiques – AOC 1er Cru

Indication géographique AOC 1er Cru	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des AOC 1er Cru
Coteaux de Dardagny	56.4	62.4	118.9	17.4
Coteau de Peissy	55.0	53.9	109.0	15.9
Coteau de Bourdigny	53.0	43.0	96.0	14.0
Coteau de Lully	31.1	42.8	73.8	10.8
Coteau de Choully	24.4	29.2	53.6	7.8
Côtes de Russin	23.3	27.7	51.0	7.5
La Feuillée	13.4	14.8	28.2	4.1
Coteaux de Peney	10.1	15.6	25.7	3.8
Rougemont	5.6	13.0	18.6	2.7
Coteau de Choulex	8.1	10.5	18.6	2.7
Côtes de Landecy	6.6	12.0	18.5	2.7
Mandement de Jussy	6.4	6.0	12.4	1.8
Château du Crest	2.9	5.7	8.6	1.3
Coteau de Bossy	3.0	5.0	8.1	1.2
Château de Choully	3.2	4.7	7.9	1.1
Grand Carraz	5.4	2.5	7.8	1.1
Coteau de Genthod	1.3	4.1	5.4	0.8
Coteau de Chevrens	2.1	2.7	4.9	0.7
Coteau de la Vigne Blanche	1.6	2.7	4.3	0.6
Château de Collex	1.6	2.6	4.2	0.6
Coteau de Vernier	0.9	3.1	3.9	0.6
Coteau des Baillets	1.8	1.5	3.4	0.5
Domaine de l'Abbaye	0.0	1.3	1.3	0.2
Total	**317.5**	**367.3**	**684.8**	**100**

Source : OCAN, 2025

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 appellations mentions régionales
Peissy	79.7	98.4	178.1	33.2
Bourdigny	63.4	64.3	127.7	23.8
Choully	48.0	78.4	126.4	23.5
Lully	24.5	36.0	60.5	11.3
Sézenove	9.8	9.5	19.3	3.6
Carre-d'Aval	7.4	10.0	17.4	3.2
Chevrens	4.1	3.4	7.5	1.4
Total	**236.9**	**300.0**	**536.9**	**100**

Source : OCAN, 2025

4.10 Surfaces par indication géographique – AOC Genève

AOC	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	
Genève	602.3	758.8	1’361.1	

Source : OCAN, 2025

4.11 Surfaces par commune suisse

Commune (Suisse)	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale par communes (Suisse)
Satigny	196.5	251.9	448.4	36.0
Dardagny	84.7	101.3	186.1	14.9
Bernex	38.4	50.3	88.7	7.1
Russin	35.3	49.3	84.7	6.8
Meinier	28.9	39.8	68.7	5.5
Soral	18.0	24.8	42.8	3.4
Jussy	15.5	22.8	38.3	3.1
Bardonnex	11.6	15.1	26.7	2.1
Choulex	10.8	14.2	25.0	2.0
Anières	12.2	11.5	23.8	1.9
Laconnex	7.9	13.9	21.8	1.8
Collonge-Bellerive	8.1	11.2	19.3	1.5
Avusy	4.9	14.2	19.1	1.5
Avully	8.3	9.7	18.0	1.4
Collex-Bossy	6.7	8.0	14.7	1.2
Hermance	5.5	7.9	13.4	1.1
Presinge	8.0	5.0	13.0	1.0
Confignon	2.8	7.9	10.7	0.9
Corsier (GE)	3.7	6.3	10.0	0.8
Céligny	4.2	4.4	8.6	0.7
Veyrier	3.9	3.9	7.8	0.6
Chancy	2.9	4.5	7.4	0.6
Gy	3.3	2.8	6.2	0.5
Perly-Certoux	2.6	3.6	6.2	0.5
Cologny	2.2	3.3	5.5	0.4
Genthod	1.3	4.1	5.4	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
Total	**538.6**	**707.4**	**1'246.0**	**100**

Source : OCAN, 2025

4.12 Surfaces par commune française

Commune (France)	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale par communes (France)
Viry	29.3	21.2	50.5	43.9
Challex	24.1	14.9	39.0	33.9
Saint-Julien-en-Genevois	2.9	11.6	14.5	12.6
Veigy-Foncenex	3.0	1.6	4.6	4.0
Ferney-Voltaire	3.6	0.0	3.6	3.2
Ornex	0.0	2.1	2.1	1.9
Chens-sur-Léman	0.7	0.0	0.7	0.6
Total	**63.7**	**51.4**	**115.1**	**100**

Source : OCAN, 2025

5 Récolte et encavage 2025

5.1 Récolte par cépages[1]

Cépages	Quantité blanc [Kg]	Quantité rouge [Kg]	Teneur en sucre [°Oe]	Rendement [kg/m2]	Quantité blanc [%]	Quantité rouge [%]	Quantité totale [%]
Chasselas	2'721'313	0	72.1	1.07	53.42	0.00	25.24
Gamay	0	2'553'941	89.0	0.93	0.00	44.91	23.69
Pinot noir	0	1'134'937	89.6	0.71	0.00	19.96	10.53
Chardonnay	918'727	0	86.3	0.79	18.03	0.00	8.52
Gamaret	0	848'519	89.7	0.73	0.00	14.92	7.87
Merlot	0	349'914	95.6	0.65	0.00	6.15	3.25
Garanoir	0	315'124	89.5	0.68	0.00	5.54	2.92
Pinot blanc	299'376	0	85.0	0.79	5.88	0.00	2.78
Sauvignon blanc	244'572	0	91.9	0.58	4.80	0.00	2.27
Aligoté	170'905	0	85.7	0.84	3.35	0.00	1.59
Müller Thurgau	167'811	0	79.7	0.90	3.29	0.00	1.56
Pinot gris	158'618	0	93.4	0.57	3.11	0.00	1.47
Cabernet franc	0	110'212	93.6	0.60	0.00	1.94	1.02
Cabernet sauvignon	0	99'038	92.3	0.63	0.00	1.74	0.92
Viognier	87'656	0	87.6	0.63	1.72	0.00	0.81
Syrah	0	76'237	87.7	0.52	0.00	1.34	0.71
Divico	0	71'501	90.6	0.45	0.00	1.26	0.66
Muscat	67'088	0	84.5	0.73	1.32	0.00	0.62
Galotta	0	62'317	92.1	0.75	0.00	1.10	0.58
Dunkelfelder	0	45'911	85.8	0.64	0.00	0.81	0.43
Sauvignon gris	43'683	0	92.1	0.59	0.86	0.00	0.41
Gewürztraminer	41'076	0	92.8	0.59	0.81	0.00	0.38
Chenin blanc	32'793	0	88.8	0.65	0.64	0.00	0.30
Savagnin blanc	29'372	0	92.4	0.47	0.58	0.00	0.27
Scheurebe	29'227	0	85.4	0.56	0.57	0.00	0.27
Kerner	26'298	0	93.2	0.75	0.52	0.00	0.24
Charmont	25'257	0	81.2	0.92	0.50	0.00	0.23
Malbec	0	18'810	90.1	0.56	0.00	0.33	0.17
Divona	15'397	0	90.3	0.68	0.30	0.00	0.14
Johanniter	15'275	0	85.1	0.68	0.30	0.00	0.14
Autres cépages blancs	104'085	0	89.5	0.54	0.00	0.00	0.00
Autres cépages rouges	0	121'987	88.9	0.53	0.00	0.00	0.00
Totaux/moyenne	**5'198'529**	**5'808'448**	**84.8**	**0.81**	**52.77**	**47.23**	**100**

Source : OCAN, 2025

Récapitulation :

Utilisation non alcoolique – cépages blancs - quantité [Kg]	9’656 kg
Utilisation non alcoolique – cépages rouges - quantité [Kg]	6’388 kg
Quantité totale [Kg] - cépages blancs	5’198’529 kg
Quantité totale [Kg] - cépages rouges	5’808’448 kg
Quantité totale [Kg]	11’006’977 kg

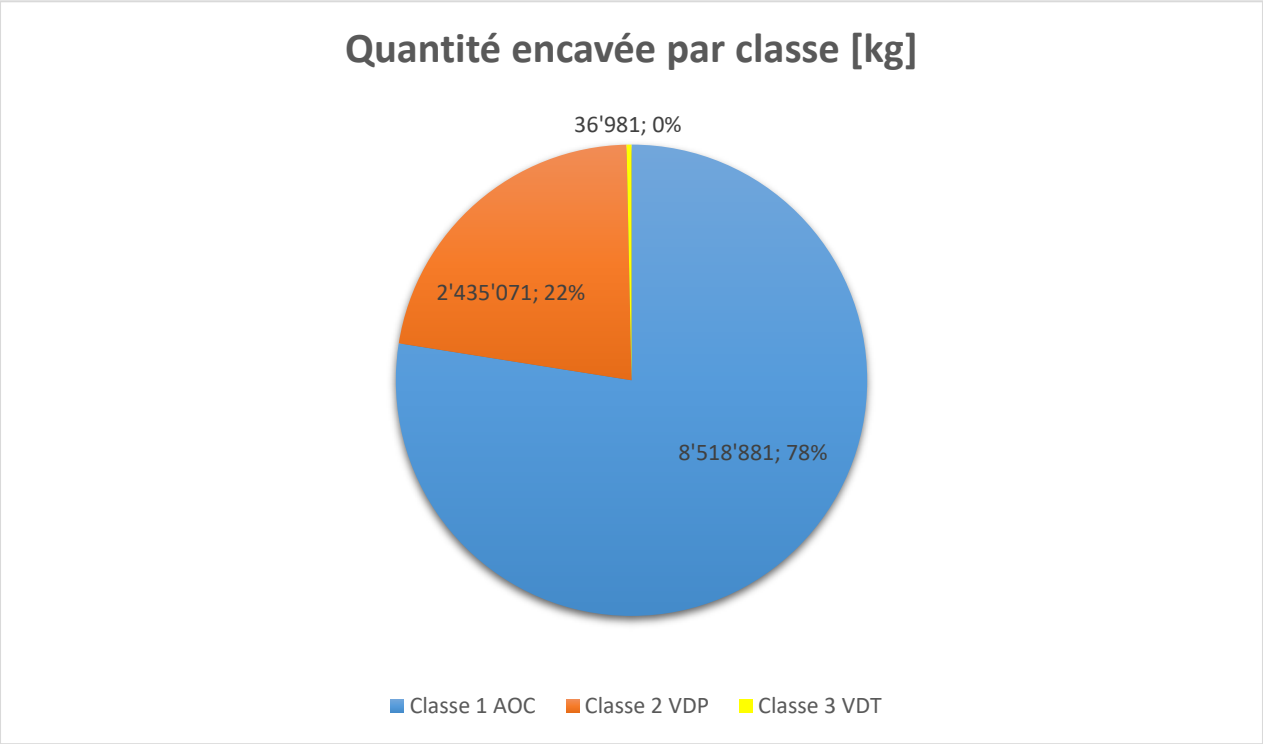
Source : OCAN, 2025

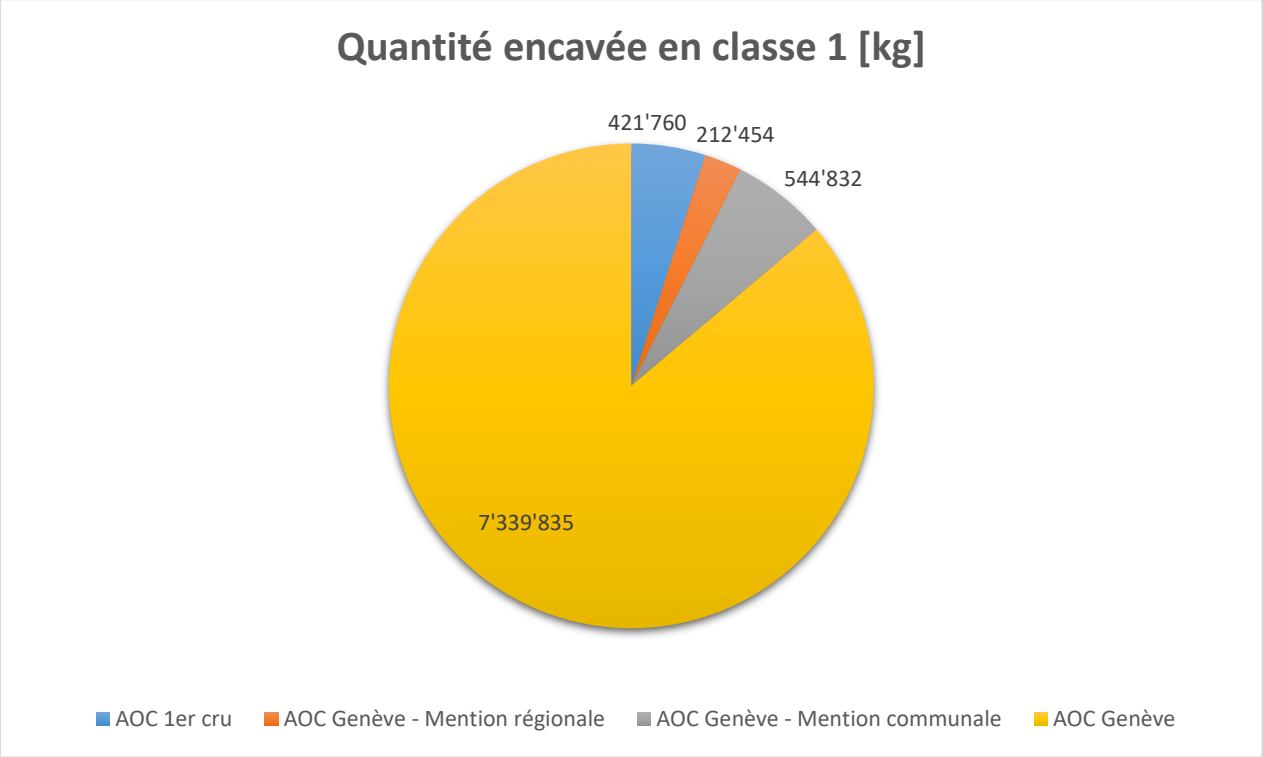
5.2 Encavage par classe, indication géographique et Indication géographique complémentaire

Classe / IG / IGC	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% (de la quantité totale de l'encavage)
AOC 1er Cru Vin tranquille	166'930	251'202	418'132	3.80
AOC 1er Cru Vin mousseux	1'050	2'578	3'628	0.03
AOC Genève - Mention régionale Vin tranquille	97'965	109'567	207'532	1.89
AOC Genève - Mention régionale Vin mousseux	2'097	2'825	4'922	0.04
AOC Genève - Mention communale Vin tranquille	235'830	306'345	542'175	4.93
AOC Genève - Mention communale Vin mousseux	0	2'657	2'657	0.02
AOC Genève Vin tranquille	3'008'822	4'112'778	7'121'600	64.70
AOC Genève Vin mousseux	152'824	65'411	218'235	1.98
Total classe 1 AOC	**3'665'518**	**4'853'363**	**8'518'881**	**77.51**
Classe 2 VDP	1'488'084	946'987	2'435'071	22.16
Classe 3 VDT	35'271	1'710	36'981	0.34
Total encavage	**5'188'873**	**5'802'060**	**10'990'933**	**100**

Source : OCAN, 2025

5.3 Encavage par classe, indication géographique et indication géographique complémentaire





Source : OCAN, 2025

5.4 Encavage par indication géographique – AOC 1er Cru

Indication géographique AOC 1er Cru	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% de la quantité totale des AOC
Château de Choully	19’832	18’250	38’082	0.4
Coteau de Bourdigny	5’840	7’756	13’596	0.2
Coteau de Chevrens	7’010	12’769	19’779	0.2
Coteau de Choulex	2’490	17’640	20’130	0.2
Coteau de Choully	0	3’475	3’475	0.0
Coteau de Lully	37’276	53’950	91’226	1.1
Coteau de Peissy	31’642	55’008	86’650	1.0
Coteau de Vernier	2’570	7’640	10’210	0.1
Coteaux de Dardagny	39’950	49’410	89’360	1.0
Coteaux de Peney	19’570	19’976	39’546	0.5
Côtes de Russin	0	851	851	0.0
Rougemont	1’800	7’055	8’855	0.1
Total	**167’980**	**253’780**	**421’760**	**5.0**

Source : OCAN, 2025

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
Carre-d'Aval	2’200	0	2’200	0.0
Chevrens	6’170	2’068	8’238	0.1
Choully	15’700	15’350	31’050	0.4
Lully	1’450	0	1’450	0.0
Peissy	66’922	69’163	136’085	1.6
Sézenove	7’620	25’811	33’431	0.4
Total	**100’062**	**112’392**	**212’454**	**2.5**

Source : OCAN, 2025

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	2’250	0	2’250	0.0
Anières	14’779	8’352	23’131	0.3
Avully	16’204	0	16’204	0.2
Avusy	2’129	3’300	5’429	0.1
Bernex	55’395	66’533	121’928	1.4
Céligny	1’810	2’563	4’373	0.1
Choulex	2’100	11’658	13’758	0.2
Collex-Bossy	0	1’400	1’400	0.0
Collonge-Bellerive	11’395	6’409	17’804	0.2
Confignon	3’520	6’482	10’002	0.1
Corsier (GE)	9’519	11’226	20’745	0.2
Dardagny	62’512	139’249	201’761	2.4
Gy	1’700	3’116	4’816	0.1
Hermance	0	1’374	1’374	0.0
Meinier	16’107	21’502	37’609	0.4
Onex	530	0	530	0.0
Satigny	29’996	20’358	50’354	0.6
Troinex	100	4’035	4’135	0.0
Veyrier	5’784	1’445	7’229	0.1
Total	**235’830**	**309’002**	**544’832**	**6.4**

Source : OCAN, 2025

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	3’161’646	4’178’189	7’339’835	86.2

Source : OCAN, 2025

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	1'632'850	1'046'546	73.6	70.3
Chardonnay	658'253	259'674	88.5	81.2
Pinot blanc	241'025	58'351	86.4	79.0
Sauvignon blanc	223'282	21'290	91.7	93.9
Aligoté	161'990	8'915	86.0	80.6
Pinot gris	155'337	3'281	93.2	100.0
Müller Thurgau	139'461	28'350	79.9	79.0
Viognier	82'822	4'834	88.0	82.3
Muscat	62'589	3'749	84.9	79.0
Sauvignon gris	43'683	0	92.1	0.0
Gewürztraminer	39'558	1'258	93.3	94.6
Scheurebe	28'027	0	89.1	0.0
Savagnin blanc	27'844	1'528	92.6	90.2
Kerner	26'298	0	93.2	0.0
Charmont	24'757	500	81.3	74.0
Divona	15'397	0	90.3	0.0
Johanniter	14'375	900	85.0	87.0
Doral	13'894	0	91.5	0.0
Altesse	12'858	0	79.8	0.0
Chenin blanc	11'707	21'086	88.6	89.0
Findling	10'200	0	94.2	0.0
Auxerrois	8'832	0	91.7	0.0
Sauvignac	7'178	500	91.0	92.0
Roussanne	6'754	0	88.9	0.0
Arvine (petite)	4'934	861	81.6	110.0
Sémillon blanc	3'600	0	95.0	0.0
Riesling	2'460	0	87.1	0.0
Completer	1'492	178	87.8	85.0
Marsanne blanche	1'341	0	79.0	0.0
Mondeuse blanche	920	0	82.0	0.0
Autre cépages blancs	1'800	26'283	86.2	91.5
Totaux	**3'665'518**	**1'488'084**	**81.7**	**73.9**

Source : OCAN, 2025

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	1'864'591	686'074	89.7	87.5
Pinot noir	956'108	177'369	91.0	81.8
Gamaret	832'064	16'455	89.8	88.0
Merlot	345'002	4'912	95.6	95.0
Garanoir	315'124	0	89.5	0.0
Cabernet franc	101'622	8'540	93.8	92.3
Cabernet sauvignon	92'071	6'967	92.3	92.0
Syrah	74'746	1'491	87.7	87.4
Divico	66'811	4'131	91.5	88.9
Galotta	61'939	0	92.7	0.0
Dunkelfelder	45'911	0	85.8	0.0
Malbec	18'810	0	90.1	0.0
Diolinoir	9'508	0	95.0	0.0
Pinot Korss	8'920	0	85.7	0.0
Mara	8'709	0	93.4	0.0
Mondeuse	8'250	0	80.3	0.0
Grenache	5'051	0	85.6	0.0
Carminoir	4'592	0	92.6	0.0
Dakapo	4'385	0	78.0	0.0
Cabernet Jura	3'570	400	91.0	92.0
Zinfandel	3'000	0	86.0	0.0
Ancellotta	2'817	0	95.4	0.0
Landot 244	2'520	800	105.0	98.0
Touriga Nacional	2'440	0	87.5	0.0
Meunier N	2'310	0	87.6	0.0
Cabernet carbon	2'300	350	88.0	97.0
Persan	1'735	0	95.7	0.0
Cabertin	1'600	400	94.0	94.0
Tempranillo	1'330	0	95.6	0.0
Cabernet noir	1'300	900	101.5	98.0
Autre cépages rouges	4'227	38'198	90.3	92.6
Totaux	**4'853'363**	**946'987**	**90.5**	**86.8**

Classe 3 – cépages blancs - quantité encavée [Kg]	35'271 kg
Classe 3 – cépages blancs - teneur en sucre [°Oe]	68.7 °Oe
Classe 3 – cépages rouges - quantité encavée [Kg]	1'710 kg
Classe 3 – cépages rouges - teneur en sucre [°Oe]	87.6 °Oe
Quantité totale [Kg] - cépages blancs	5'188'873 kg
Quantité totale [Kg] - cépages rouges	5'802'060 kg
Quantité totale [Kg]	10'990'933 kg

Source : OCAN, 2025

5.9 Evolution de la récolte[1][2]

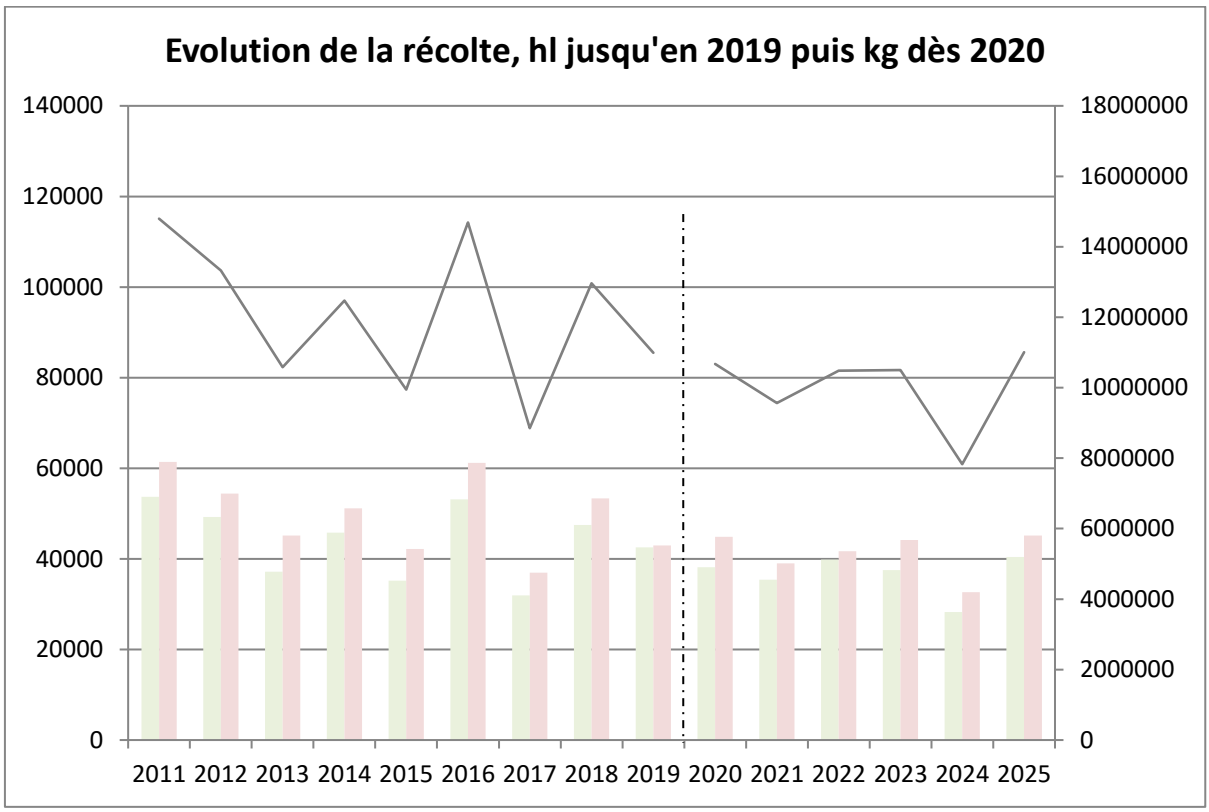
Année	Quantité encavée blanc [Kg]	Variation blanc sur 10 ans [%]	Quantité encavée rouge [Kg]	Variation rouge sur 10 ans [%]	Quantité encavée totale [Kg]	Variation sur 10 ans [%]
2025	5'198'529	1.8	5'808'448	-2.9	11'006'977	-0.7
2024	3'630'030	-32.2	4'200'066	-33.3	7'830'096	-32.8
2023	4'821'913	-10.2	5'679'505	-10.8	10'501'418	-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	6'139'853	-16.4	11'809'413	-10.8
2018	6'329'580	7.9	7'624'407	3.5	13'953'987	5.4
2017	4'258'843	-29.4	5'274'343	-30.5	9'533'186	-30.0
2016	7'082'435	20.5	8'738'031	17.5	15'820'466	18.8
2015	4'693'787	-21.3	6'026'103	-19.6	10'719'890	-20.3
2014	6'107'219	2.0	7'311'113	-2.8	13'418'332	-0.7
2013	4'957'089	-18.1	6'444'686	-13.3	11'401'775	-15.5
2012	6'565'119	6.0	7'775'200	5.4	14'340'319	5.7
2011	7'159'315	12.9	8'771'289	20.1	15'930'603	16.7
2010	6'264'791	-5.9	7'997'476	8.9	14'262'266	1.9
2009	5'569'712	-22.7	7'439'286	-1.0	13'008'998	-11.6
2008	5'981'740	-18.2	7'912'637	6.7	13'894'377	-5.6
2007	5'914'039	-21.1	7'473'061	0.5	13'387'100	-10.3
2006	5'559'065	-29.8	7'245'110	-5.1	12'804'175	-17.7
2005	5'533'055	-32.5	6'599'163	-14.5	12'132'218	-23.8
2004	6'351'448	-25.2	7'591'719	-1.8	13'943'167	-14.1
2003	5'653'620	-35.3	5'541'440	-30.1	11'195'060	-32.8
2002	7'934'916	-10.9	7'174'223	-11.8	15'109'139	-11.4
2001	8'671'889	-4.3	8'056'840	-0.7	16'728'729	-2.6
2000	9'405'423	0.1	8'392'897	4.7	17'798'320	2.2
1999	11'056'543	13.7	9'173'080	14.4	20'229'623	14.1
1998	7'010'473	-30.7	6'906'087	-16.5	13'916'560	-24.3
1997	7'733'743	-27.3	7'705'981	-6.7	15'439'724	-18.3
1996	9'807'947	-8.4	9'220'393	15.2	19'028'340	1.7
1995	8'335'011	-25.2	7'457'429	-6.9	15'792'439	-17.6
1994	9'322'363	-17.8	7'679'419	-2.7	17'001'781	-11.6
1993	8'057'157	-31.6	7'525'771	-4.4	15'582'929	-20.7
1992	9'663'067	-25.7	9'259'714	15.5	18'922'781	-10.0
1991	10'177'333	-20.3	7'791'429	-0.6	17'968'762	-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	13'022'267	17.7	7'596'143	13.2	20'618'410	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	20'182'848	18.8
1984	11'272'400	10.6	6'456'571	4.3	17'728'971	8.2
1983	12'549'467	26.4	7'348'857	21.2	19'898'324	24.4
1982	21'919'067	160.1	10'663'286	94.3	32'582'352	134.1
1981	7'765'867	-8.9	6'024'714	11.4	13'790'581	-1.0
1980	7'827'867	-9.4	4'765'000	-13.6	12'592'867	-11.0
1979	9'623'333	14.0	6'363'857	19.0	15'987'190	15.9
1978	5'291'200	-42.7	5'499'429	3.6	10'790'629	-25.8
1977	11'279'200	32.0	5'820'429	13.2	17'099'629	24.9
1976	11'369'067	59.3	6'325'857	39.1	17'694'924	51.5
1975	7'661'067	15.9	4'096'286	-18.1	11'757'352	1.3

Source : OCAN, 2025

[1] 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. (Il n'y a visiblement pas/plus cette mention dans les années de ce tableau)

[2] 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



Source : OCAN, 2025

La courbe grise représente le cumul des cépages blancs et rouges

5.11 Encavage par région et cépage

Région / cépages blancs	Chasselas [kg]	Chardonnay [kg]	Pinot blanc [kg]	Sauvignon blanc [kg]	Aligoté [kg]	Müller Thur-gau [kg]	Autres cépages [kg]	Total [kg]	Total [%]
Rive droite	1'370'151	624'453	182'658	168'485	95'618	120'452	395'037	2'956'854	57.0
Arve-Rhône	519'731	120'749	73'993	49'178	59'591	21'046	86'631	930'919	17.9
Arve-Lac	479'477	104'477	41'486	22'047	14'427	26'313	128'825	817'052	15.7
France	344'558	68'248	1'239	4'862	1'269	0	63'872	484'048	9.3
Total blancs	**2'713'917**	**917'927**	**299'376**	**244'572**	**170'905**	**167'811**	**674'365**	**5'188'873**	**100**

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	1'462'078	625'753	520'347	241'747	189'784	84'535	290'050	3'414'294	58.8
Arve-Rhône	541'846	201'841	175'123	42'167	56'294	22'323	83'077	1'122'671	19.3
Arve-Lac	364'501	196'005	131'750	60'266	65'253	2'740	108'930	929'445	16.0
France	182'440	111'338	21'299	5'734	3'793	614	10'432	335'650	5.8
Total rouges	**2'550'865**	**1'134'937**	**848'519**	**349'914**	**315'124**	**110'212**	**492'489**	**5'802'060**	**100**

Source : OCAN, 2025

5.12 Encavage par région

Région	Total [kg]	Total [%]
Arve-Lac	1’746’497	15.9
Arve-Rhône	2’053’590	18.7
Rive droite	6’371’148	58.0
France	819’698	7.5
Total	**10’990’933**	**100**

Source : OCAN, 2025

6 Annexes

6.1 Annexe 1: Normes de limitation de la production

	Appellation	Cépage	Limitation de rendement kg/m²
Classe 1	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner Autres cépages	1.00 0.90
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages	1.20 1.20 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 Gamay Autres cépages blancs Autres cépages rouges	72.3 82.0 82.0 83.8
	AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta Autres cépages blancs Autres cépages rouges	61.9 65.4 69.7 70.6 72.3 75.0
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
Classe 2	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	58.5 61.9
Classe 3	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	55.1 58.5

Département du territoire
Office cantonal de l'agriculture et de la nature
Ch. Du Pont-du-Centenaire 109
1228 Plan-les-Ouates