

# STATISTIQUES VITI-VINICOLES 2024



© 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 2024 .....	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 2024.....	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 2024: entre gel et pluie, l'année de tous les défis

L'année 2024 a commencé avec un hiver plus doux que la normale. Les températures printanières ont été particulièrement agréables, entraînant un réveil précoce de la nature. La vigne a débuté sa croissance autour du 1er avril, soit une dizaine de jours avant la moyenne des dix dernières années. Cependant, à partir du 19 avril, un front froid a frappé durement le vignoble genevois, accompagné de plusieurs nuits glaciales, obligeant les vigneron·ne·s à lutter contre le gel. Dans certaines zones, les températures sont tombées en dessous de zéro. Les pertes liées à ce gel printanier ont été importantes pour le vignoble du canton de Genève. Le reste du printemps a été tout aussi difficile : entre début mai et fin juillet, ce sont 300 mm de pluie qui se sont abattus, faisant de cette saison l'une des plus humides des dernières décennies. La lutte contre les maladies fongiques, notamment le mildiou, a nécessité une multiplication des traitements phytosanitaires. Les vendanges ont commencé en grande majorité dès la deuxième semaine de septembre, sous des conditions pluvieuses propices au développement de la pourriture grise. En raison du gel printanier et des champignons (mildiou et botrytis), les rendements de 2024 sont généralement faibles. Un tri méticuleux a été indispensable pour garantir une qualité optimale.

### Un hiver doux puis des nuits glaciales

Malgré un début du mois de janvier froid, l'hiver 2024 a été l'un des hivers les plus doux jamais observé à Genève. De la fin janvier au mois de mars, les températures douces ont provoqué un réveil très précoce de la nature. La vigne a débouffé aux alentours du 1er avril avec une quinzaine de jours d'avance sur le millésime 2023. La vigne, au début de son développement végétatif, va connaître une vague de **froid glacial** dès le 19 avril et le mercure descendra pendant plusieurs nuits d'affilées sous la barre des zéro degrés. La lutte contre ce gel de printemps a duré environ une semaine selon les régions genevoises et les pertes ont été importantes sur la *Rive Droite* et *Entre Arve et Rhône* tandis que la *Rive Gauche* s'en est sortie avec des dégâts modérés. Après ce choc thermique, le développement végétatif de la vigne a pris un retard considérable et une grande hétérogénéité dans les stades phénologiques a été observé.

### Un printemps et un début d'été très humides

La maturité des oospores du **mildiou** a été atteinte dès le 10 avril à Genève avec un potentiel de germination extrêmement fort. L'infection primaire a été déclenchée à certains endroits du vignoble le 28 avril. Après la mauvaise expérience de 2023, deux stratégies ont été pratiquées dans le vignoble: traiter l'infection primaire pour prévenir les mauvaises surprises ou traiter à 80% d'incubation de l'infection primaire.

La suite du printemps et le début de l'été ont été un véritable challenge pour les acteurs et les actrices du vignoble. Au total 300mm de pluie sont tombés entre début mai et fin juillet, ce qui en fait l'une des saisons viticoles les plus humides de ces dernières décennies. La floraison de la vigne, aux alentours du 10 juin, s'est déroulée majoritairement sous la pluie avec même certains épisodes de grêle. Le mildiou a encore gagné du terrain avec ces conditions météorologiques exécrables. Déjà après floraison, les pertes de rendement liées au mildiou ont été par endroit déjà très importantes. Le mois de juillet n'a guère été plus clément avec des averses toujours aussi récurrentes, par conséquent le feuillage s'est retrouvé très touché par le champignon engendrant une maturation compliquée en vue des vendanges. Pour finir, le **rot brun (mildiou tardif)** a également sévi en fin de saison sur certains cépages rouges tardifs.

### Un mois d'août estival

Les précipitations intenses et répétées ont gorgé les sols d'eau durant cette première partie de saison végétative. Seul le mois d'août a connu des conditions météorologiques plus chaudes et estivales. Les dégâts causés par l'**oïdium** sont bien plus faibles que ceux causés par le mildiou. Il a sévi dès la deuxième partie du mois de juillet, mais sa virulence est restée maîtrisée selon les endroits. 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 un peu plus importants que les dernières saisons plus sèches. Certaines alertes ont eu lieu à l'approche des vendanges sur des parcelles de raisins rouges.

### Flavescence dorée: aucun cas positif au sein du nouveau périmètre de lutte obligatoire (PLO) 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 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. Suite aux différentes battues prospectives menées par l'OCAN et les vigneron.ne.s du secteur en août et septembre 2024, **aucun nouveau plant positif à la flavescence dorée (FD)** n'a été confirmé dans le PLO. Le périmètre de lutte de 62 hectares et la stratégie de lutte resteront inchangées pour 2025 à Dardagny.

### Un début de vendange à la mi-septembre avec des averses à répétition

Les vendanges se sont déroulées avec des conditions météorologiques humides. Les pluies à répétition ont compliqué la gestion de la récolte. Au total, environ 200mm de pluie sont tombées entre le 16 septembre et le 16 octobre 2025 sur la région genevoise. La récolte a généralement débuté durant la deuxième quinzaine de septembre et pour les régions plus tardives, début octobre. Le gel du début de saison n'a pas facilité la logistique de la récolte à cause des maturités très hétérogènes au sein même de certaines parcelles. Les multiples averses ont provoqué des foyers de pourriture grise sur certains cépages obligeant les équipes de vendange à un tri très rigoureux pour obtenir une qualité de raisin irréprochable. À l'inverse des millésimes 2022 et 2023, chauds et solaires, le millésime 2024 est un millésime plus frais et équilibré. L'aromatique et la structure des vins blancs sont très prononcées. Les vins rouges sont quant à eux frais et équilibrés. L'hétérogénéité du vignoble genevois se fait également sentir dans les rendements entre les régions plus ou moins touchées par le gel de printemps. En effet, la *Rive Gauche* sortie presque indemne du gel d'avril n'a subi que de faible perte de récolte à l'inverse de la *Rive Droite* ou *entre Arve et Rhône* qui a subi de lourdes pertes en rendement. Le millésime 2024 possède des rendements bien plus faibles que les années précédentes.

## Statistiques viti-vinicoles 2024

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

	2021			2022			2023			2024		
	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl	°Oe	kg	hl
Chasselas	72	2'496'937	19'975	76	2'718'396	21'747	75	2'454'828	19'638	73	1'913'023	15'304
Gamay	87	2'286'512	18'292	94	2'303'595	18'428	90	2'501'737	20'013	85	1'973'686	15'789
Pinot noir	89	953'248	7'625	94	1'081'777	8'654	89	1'137'942	9'103	90	738'467	5'907
Chardonnay	86	723'783	5'790	91	874'566	6'996	88	804'941	6'439	84	545'944	4'367
Gamaret	92	702'150	5'617	98	703'837	5'630	93	740'497	5'923	89	479'872	3'838
Merlot	91	255'526	2'044	98	362'570	2'900	96	363'535	2'908	89	273'307	2'186
Blancs	79	4'550'071	36'400	86	5'124'170	40'993	80	4'821'913	38'575	77	3'596'071	28'768
Rouges	89	5'013'188	40'105	95	5'359'281	42'874	91	5'679'505	45'436	89	4'166'426	33'331
<b>Total</b>	84	9'563'259	76'506	89	10'483'451	83'867	87	10'501'418	84'011	83	7'762'497	62'099
<b>Rendement en kg/m<sup>2</sup></b>	0.69			0.78			0.78			0.57		

Dorian Pajic  
Ingénieur Œnologue

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

### 3.1 Encépagement du vignoble genevois

#### Augmentation de la surface exploitée (1'364 ha / + 0.7 %)

La surface viticole totale comprenant également le vignoble sis en France voisine ayant droit à l'AOC Genève est en légère hausse. Par rapport à l'année dernière, la surface a augmenté de 8.7 ha pour s'établir à 1364 ha.

#### Évolution des cépages blancs (601 ha / 44 %)

La surface des cépages blancs augmente de 9 ha (+ 1.5 %). C'est le Chardonnay qui enregistre l'augmentation la plus forte (+ 4.1 ha / + 3.5 %). L'augmentation de la catégorie "Autres cépages blancs" est également à relever (+ 3.7 ha / + 21 %).

#### Évolution des cépages rouges (762 ha / 56 %)

La surface des cépages rouges reste stable par rapport à l'année 2023. Le Gamay reste le cépage rouge le plus planté à Genève (36%), suivi du Pinot Noir (21%) et du Gamaret (16%).

### 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 2024 s'est établie à 7'762'497 kg. Convertie en litres, cela représente environ 6'209'997 litres, soit une récolte inférieure de 2'239'077 (-26.5 %) à la moyenne décennale de 8'449'074 litres. Il s'agit de la plus petite récolte enregistrée dans le canton de Genève depuis que l'on dispose de statistiques.

#### Rendements des principaux cépages

Le Doral a été le cépage le plus productif avec 0.89 kg/m<sup>2</sup>, suivi du Chasselas (0.75 kg/m<sup>2</sup>) et du Riesling-Sylvaner (0.74 kg /m<sup>2</sup>). En terme de production, le Gamay est le cépage le plus produit avec 1'973'686 kg (25,92 % de l'ensemble de la récolte), suivi par le Chasselas (1'913'023 kg / 25.12 %) et le Pinot noir (738'467 kg / 9.7 %), dont le rendement s'est établi à 0.46 kg/ m<sup>2</sup>.

### Encavage par classe de vin

Avec 6'541'330 kg, la quantité destinée à être valorisée en appellation d'origine contrôlée (AOC) représente le 84.4 % de l'encavage, alors que les vins de pays (VDP) s'établissent à 1'188'398 kg, ce qui correspond à 15.3 % de la vendange. L'année dernière, cette proportion était respectivement de 76.6 % et de 23.3 %.

Les AOC 1<sup>er</sup> crus forment une quantité de 298'653 kg, soit 4.5 % de l'ensemble des AOC. En 2023, cette proportion était aussi de 5 %.

### Teneur naturelle en sucre de la récolte 2024

Pour tous les cépages, la teneur naturelle moyenne en sucre de la récolte 2024 dépasse les exigences fédérales pour les vins AOC. Le Chasselas, avec 73.5 °Oe, et le Gamay, avec 85.3 °Oe, dépassent respectivement ces exigences de 11.6 °Oe et 15.6 °Oe. Parmi les cépages blancs principaux, le Divona fait la meilleure moyenne avec 95.1 °Oe, suivi par le Galotta (92 °Oe) et le Kerner (91.9 °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>	601.2 ha
<b>Surface totale cépage rouge</b>	762.5 ha
<b>Surface en non commerciale</b>	897 m <sup>2</sup>
<b>Surface en non vinicole</b>	18'136 m <sup>2</sup>
<b>Surface plantée totale</b>	1'363.7 ha
<b>Surface en reconstitution</b>	70.5 ha
<b>Surface totale</b>	1'434.2 ha
<b>Pourcentage du blanc</b>	44.09
<b>Pourcentage du rouge</b>	55.91

<b>Surface totale cépage blanc à Genève</b>	535.7 ha
<b>Surface totale cépage blanc en France</b>	65.5 ha
<b>Surface totale cépage rouge à Genève</b>	710.6 ha
<b>Surface totale cépage rouge à France</b>	51.9 ha
<b>Surface en non commerciale</b>	897 m <sup>2</sup>
<b>Surface en non vinicole</b>	18'136 m <sup>2</sup>
<b>Surface plantée totale à Genève</b>	1'246.3 ha
<b>Surface plantée totale en France</b>	117.4 ha
<b>Surface en reconstitution à Genève</b>	65.0 ha
<b>Surface en reconstitution en France</b>	5.6 ha
<b>Surface totale à Genève</b>	1'311.3 ha
<b>Surface totale en France</b>	123.0 ha

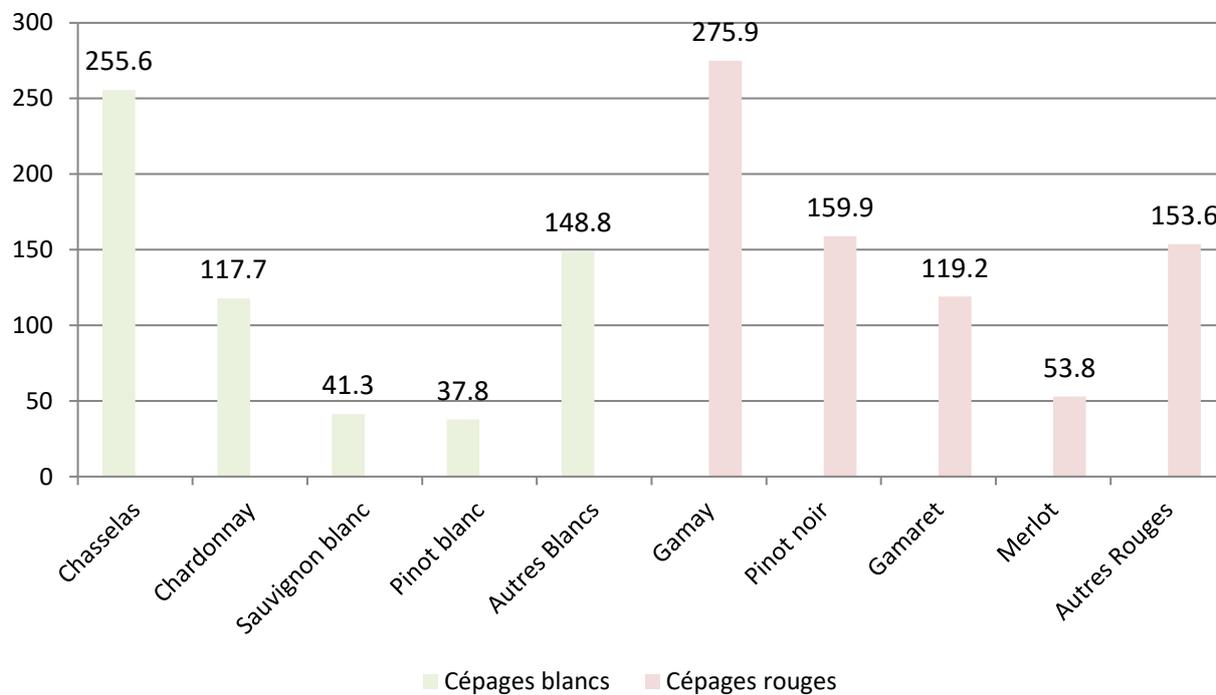
<b>Nombre de cépages blancs</b>	79
<b>Nombre de cépages rouges</b>	89

## 4.2 Surfaces des principaux cépages

Cépages	Surfaces blancs [ha]	Surfaces rouges [ha]	% surface en blanc	% surface en rouge	% surface totale
Gamay		275.9		36.2	20.2
Chasselas	255.6		42.5		18.7
Pinot noir		159.9		21.0	11.7
Gamaret		119.2		15.6	8.7
Chardonnay	117.7		19.6		8.6
Merlot		53.8		7.1	3.9
Garanoir		47.1		6.2	3.5
Sauvignon blanc	41.3		6.9		3.0
Pinot blanc	37.8		6.3		2.8
Pinot gris	27.5		4.6		2.0
Aligoté	20.1		3.3		1.5
Müller Thurgau	18.6		3.1		1.4
Cabernet franc		18.5		2.4	1.4
Syrah		15.7		2.1	1.1
Cabernet sauvignon		15.7		2.1	1.1
Divico		15.5		2.0	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	7.8		1.3		0.6
Dunkelfelder		7.5		1.0	0.5
Gewürztraminer	7.3		1.2		0.5
Savagnin blanc	6.0		1.0		0.4
Scheurebe	5.3		0.9		0.4
Chenin blanc	5.0		0.8		0.4
Kerner	3.9		0.6		0.3
Malbec		3.3		0.4	0.2
Doral	2.9		0.5		0.2
Autres Blancs	21.0		3.5		1.5
Autres Rouges		22.2		2.9	1.6
<b>Totaux</b>	<b>601.2</b>	<b>762.5</b>	<b>44.09</b>	<b>55.91</b>	<b>100</b>

### 4.3 Surfaces des principaux cépages

Graphique par cépage/couleur



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

#### 4.4 Évolution de l'encépagement

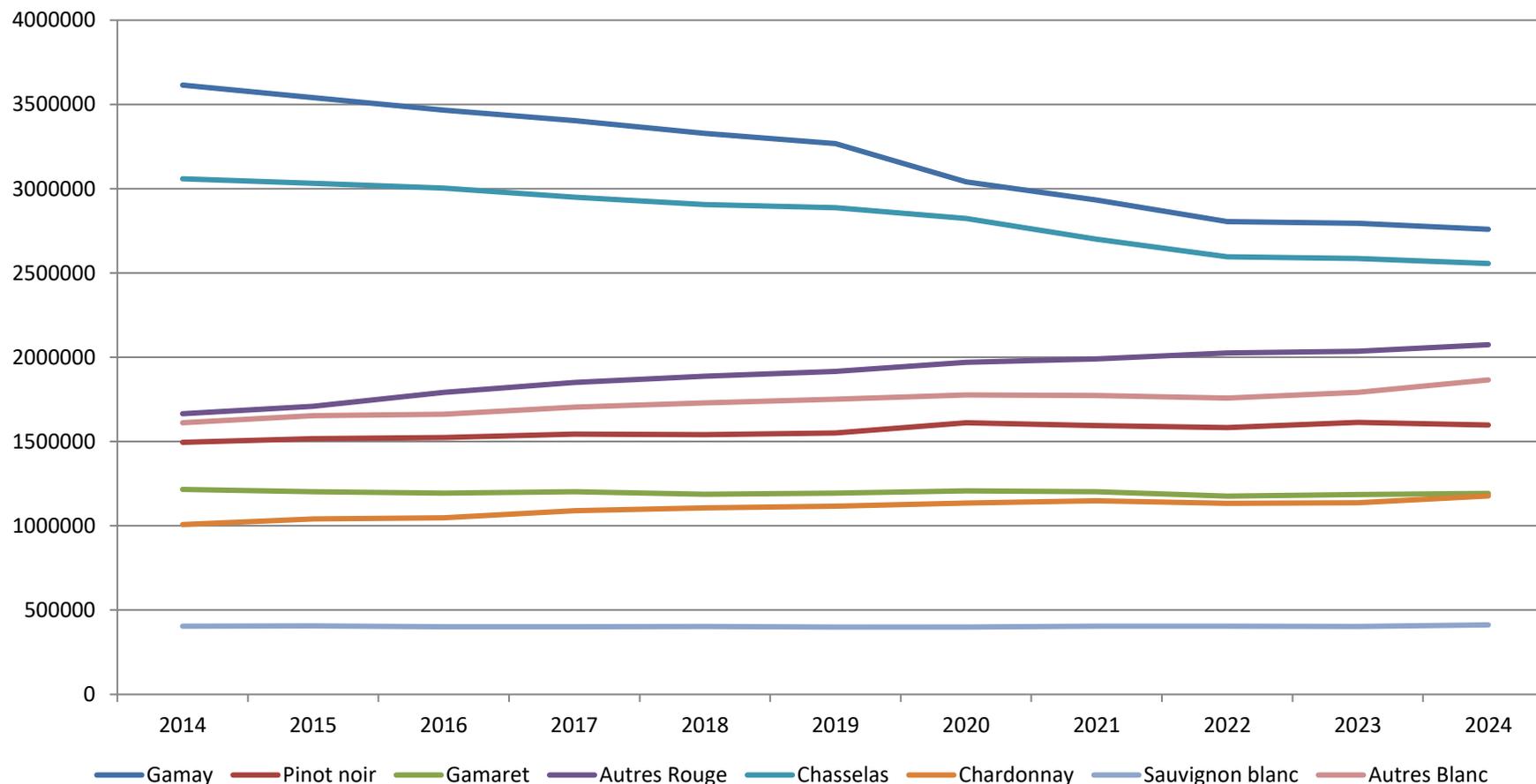
Cépages blancs	2024 Surfaces [ha]	2023 Surfaces [ha]	2022 Surfaces [ha]	2021 Surfaces [ha]	2020 Surfaces [ha]	2019 Surfaces [ha]	2018 Surfaces [ha]	2017 Surfaces [ha]	2016 Surfaces [ha]	2015 Surfaces [ha]	Variation sur 10 ans [ha]	Variation sur 10 ans [%]
Chasselas	255.6	258.6	259.7	270.0	282.3	288.8	290.6	294.9	300.4	303.2	-29.8	-11.7
Chardonnay	117.7	113.6	113.3	114.8	113.5	111.6	110.7	109.0	104.8	104.1	8.1	6.9
Müller Thurgau	18.6	17.2	15.6	15.1	16.8	17.6	17.6	17.6	18.2	18.5	1.4	7.4
Pinot blanc	37.8	37.4	37.8	39.7	40.0	40.0	40.3	40.2	40.2	40.7	-1.9	-4.9
Sauvignon blanc	41.3	40.3	40.5	40.4	39.2	39.0	37.2	37.6	36.5	35.7	3.1	7.6
Pinot gris	27.5	25.0	24.8	26.0	26.0	25.9	25.3	25.3	24.9	24.8	2.2	8.1
Aligoté	20.1	20.2	21.1	21.4	21.2	22.4	22.6	21.8	21.8	22.2	-1.5	-7.5
Viognier	14.0	14.0	13.6	14.6	14.6	14.1	14.4	13.7	13.1	12.8	0.2	1.6
Gewürztraminer	7.3	7.1	7.3	7.7	7.7	7.3	7.5	7.5	7.5	8.0	-0.2	-3.1
Muscat	9.2	8.3	8.2	8.2	8.0	6.9	6.9	7.0	6.1	5.8	2.1	22.6
Sauvignon gris	7.8	7.5	7.2	7.2	7.0	6.7	6.6	6.8	6.6	6.4	1.1	13.7
Kerner	3.9	3.9	3.7	3.7	3.7	4.1	4.1	4.7	4.7	4.6	-0.3	-6.9
Charmont	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	0.1	4.5
Scheurebe	5.3	5.4	4.9	4.4	4.4	4.3	4.5	4.5	4.8	4.8	0.7	13.2
Chenin blanc	5.0	4.4	4.4	4.4	4.4	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	0.8	16.3
Doral	2.9	2.9	2.9	2.7	2.7	2.9	2.9	2.9	2.6	2.9	0.1	2.7
Auxerrois	1.6	1.6	2.2	2.4	2.4	2.2	2.1	2.1	1.7	1.7	-0.4	-21.9
Savagnin blanc	6.0	5.9	5.8	5.4	5.4	5.0	5.0	4.3	3.3	3.1	1.4	23.0
Johanniter	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.3	2.3	2.3	0.0	-1.0
Findling	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1.1	1.1	1.1	1.0	1.0	-0.1	-7.1
Altesse	1.7	1.6	1.6	1.3	1.3	1.5	1.4	1.4	1.2	1.1	0.4	24.7
Mondeuse blanche	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.0	2.0
Sémillon blanc	0.7	0.7	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	28.3
Riesling	0.5	1.5	1.8	2.3	1.1	0.5	0.5	0.3	0.3	0.3	-0.4	-73.5
Divona	2.3	2.3	2.2	0.5	0.6	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1	1.6	70.5
Arvine (petite)	0.6	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	41.6
Roussanne	1.0	1.0	1.0	1.0	0.8	0.8	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	41.1
Sauvignac	1.7	1.1	0.7	0.2	0.6	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	1.3	78.5
Autres Blanc	3.4	1.8	1.7	2.2	1.8	1.8	1.0	0.8	0.8	0.8	2.6	62.0
<b>Total blancs</b>	<b>601.2</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>-6.3</b>	<b>-1.0</b>

## Statistiques viti-vinicoles 2024 - Encépagement

Cépages rouges	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]	2015 Surfaces [ha]	Variation sur 10 ans [ha]	Variation sur 10 ans [%]
Gamay	275.9	279.4	280.5	293.3	304.1	326.7	332.9	340.4	346.7	354.1	-46.0	-16.7
Pinot noir	159.9	161.4	158.4	159.5	161.1	155.2	154.0	154.4	152.5	151.7	4.1	2.6
Gamaret	119.2	118.5	117.6	120.3	120.8	119.4	118.7	120.2	119.5	120.3	-0.5	-0.4
Garanoir	47.1	48.2	48.7	48.0	48.5	47.2	46.9	48.6	47.3	46.8	-0.6	-1.3
Merlot	53.8	52.7	52.2	50.8	50.5	49.0	48.2	45.9	44.7	43.5	5.8	10.7
Cabernet sauvignon	15.7	16.3	16.2	16.3	16.1	16.4	16.6	16.8	16.6	17.2	-0.9	-5.5
Cabernet franc	18.5	18.4	18.2	18.2	17.9	17.6	17.0	16.7	16.2	15.3	1.4	7.4
Dunkelfelder	7.5	7.5	8.4	9.1	9.3	10.0	10.3	11.0	11.2	12.0	-2.8	-37.0
Syrah	15.7	14.5	13.3	12.8	12.4	12.1	12.2	11.4	11.0	10.7	3.6	23.1
Divico	15.5	15.0	15.0	14.7	14.0	13.1	12.7	11.0	9.6	5.3	4.4	28.2
Galotta	8.3	8.3	8.2	8.0	7.2	6.9	6.1	6.0	5.8	5.4	1.6	18.8
Diolinoir	1.9	1.9	2.0	2.0	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.6	0.1	3.9
Mondeuse	2.8	2.7	2.3	2.3	2.1	1.9	1.9	1.9	1.7	1.6	0.8	27.7
Malbec	3.3	2.5	2.2	2.2	2.3	2.1	1.6	1.6	1.4	1.2	1.4	43.4
Dornfelder	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.0	7.5
Zinfandel	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.0	-1.6
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
Ancellotta	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.0	4.9
Carminoir	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.1	11.4
Mara	1.2	1.2	1.2	1.2	1.1	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.3	20.3
Marselan	0.4	0.4	0.9	0.9	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	-0.3	-77.8
Cabernet Jura	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	0.9	1.0	0.9	0.9	0.9	0.0	1.3
Persan	1.0	0.8	0.8	0.8	0.7	0.7	0.5	0.5	0.2	0.2	0.4	43.8
Monarch	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	6.8
Dakapo	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.4	0.0	-8.2
Seibel 5455	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.9	0.9	0.9	0	0.1	8.2
Muscat bleu	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.7	0.7	0.7	0.3	0.3	-0.4	-3731.1
Touriga Nacional	0.7	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.3	0.2	33.6
Autres Rouge	6.4	5.9	4.9	4.4	3.9	3.9	3.0	3.1	2.8	2.1	3.9	49.2
<b>Total rouges</b>	<b>762.5</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>-23.4</b>	<b>-3.1</b>
<b>Total blancs/rouges</b>	<b>1363.7</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>-29.7</b>	<b>-2.2</b>

### 4.5 Évolution des surfaces par cépage – Graphique

Evolution des surfaces par cépage



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	116.3	73.8	27.5	22.3	14.3	11.4	61.0	326.5	54.3
Arve-Rhône	47.0	15.5	7.9	9.9	3.8	6.7	16.1	107.1	17.8
Arve-Lac	48.5	16.6	4.9	5.5	4.1	1.9	20.6	102.1	17.0
France	43.8	11.8	1.0	0.1	5.4	0.1	3.3	65.5	10.9
<b>Total blancs</b>	<b>255.7</b>	<b>117.7</b>	<b>41.3</b>	<b>37.8</b>	<b>27.5</b>	<b>20.1</b>	<b>101.1</b>	<b>601.2</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	148.5	87.7	63.4	35.5	26.3	13.3	50.7	425.4	55.8
Arve-Rhône	60.5	28.3	28.6	8.0	8.2	4.0	17.9	155.4	20.4
Arve-Lac	41.6	28.1	21.9	9.0	10.8	0.9	17.5	129.7	17.0
France	25.3	15.8	5.3	1.4	1.8	0.3	2.0	51.9	6.8
<b>Total rouges</b>	<b>275.9</b>	<b>159.9</b>	<b>119.2</b>	<b>53.8</b>	<b>47.1</b>	<b>18.5</b>	<b>88.0</b>	<b>762.5</b>	<b>100</b>

#### 4.7 Surfaces par région

Région	Total [ha]	Total [%]
Rive droite	752.0	55.1
Arve-Rhône	262.5	19.2
Arve-Lac	231.8	17.0
France	117.4	8.6
<b>Total</b>	<b>1'363.7</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	56.1	62.9	119.0	17.4
Coteau de Peissy	54.0	54.7	108.6	15.9
Coteau de Bourdigny	52.5	43.7	96.2	14.0
Coteau de Lully	30.8	42.9	73.7	10.8
Coteau de Chouilly	24.4	29.2	53.6	7.8
Côtes de Russin	23.4	27.9	51.4	7.5
La Feuillée	14.3	14.8	29.1	4.2
Coteaux de Peney	9.6	15.8	25.3	3.7
Côtes de Landecy	6.0	13.0	19.0	2.8
Coteau de Choulex	8.0	10.3	18.3	2.7
Rougemont	4.4	13.0	17.4	2.5
Mandement de Jussy	6.9	6.0	13.0	1.9
Coteau de Bossy	3.9	5.0	8.9	1.3
Château du Crest	2.9	5.7	8.6	1.3
Château de Chouilly	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 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>315.3</b>	<b>370.5</b>	<b>685.8</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	76.2	97.5	173.7	32.7
Bourdigny	62.9	63.7	126.6	23.8
Chouilly	47.5	78.4	125.8	23.7
Lully	24.5	36.4	60.9	11.5
Sézenove	9.5	9.7	19.2	3.6
Carre-d'Aval	7.4	10.0	17.4	3.3
Chevrens	4.1	3.4	7.5	1.4
<b>Total</b>	<b>232.1</b>	<b>299.0</b>	<b>531.1</b>	<b>100</b>

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

AOC	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]
Genève	601.2	762.5	1'363.7

## 4.11 Surfaces par commune suisse

Commune (Suisse)	Cépages blancs [ha]	Cépages rouges [ha]	Total [ha]	% de la surface totale des communes (Suisse)
Satigny	191.5	251.3	442.8	35.5
Dardagny	84.4	101.7	186.1	14.9
Bernex	38.0	50.2	88.2	7.1
Russin	36.1	49.4	85.5	6.9
Meinier	30.4	40.2	70.6	5.7
Soral	17.7	24.8	42.5	3.4
Jussy	16.1	23.5	39.6	3.2
Bardonnex	11.0	16.1	27.1	2.2
Anières	12.9	11.7	24.6	2.0
Choulex	10.8	13.5	24.3	1.9
Laconnex	7.9	14.8	22.7	1.8
Collonge-Bellerive	8.2	11.6	19.8	1.6
Avusy	4.9	14.2	19.1	1.5
Avully	8.3	9.7	18.0	1.4
Collex-Bossy	7.6	8.0	15.5	1.2
Hermance	5.4	8.1	13.5	1.1
Presinge	8.0	5.0	13.0	1.0
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	2.9	4.5	7.4	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	1.3	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
<b>Total</b>	<b>535.7</b>	<b>710.6</b>	<b>1'246.2</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	32.2	21.3	53.5	45.6
Challex	23.1	15.1	38.2	32.5
Saint-Julien-en-Genavois	2.9	11.6	14.5	12.3
Veigy-Foncenex	3.0	1.7	4.8	4.1
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>65.5</b>	<b>51.9</b>	<b>117.4</b>	<b>100</b>

## 5 Récolte et encavage 2024

### 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	1'973'686	85.3	0.72	0.00	48.36	25.92
Chasselas	1'913'023	0	73.5	0.75	54.12	0.00	25.12
Pinot noir	0	738'467	89.6	0.46	0.00	18.09	9.70
Chardonnay	545'944	0	84.3	0.47	15.45	0.00	7.17
Gamaret	0	479'872	88.8	0.40	0.00	11.76	6.30
Merlot	0	273'307	89.3	0.51	0.00	6.70	3.59
Garanoir	0	254'644	88.7	0.54	0.00	6.24	3.34
Sauvignon blanc	229'192	0	87.0	0.56	6.48	0.00	3.01
Pinot blanc	168'180	0	85.8	0.46	4.76	0.00	2.21
Müller Thurgau	137'637	0	82.0	0.74	3.89	0.00	1.81
Aligoté	125'904	0	84.3	0.63	3.56	0.00	1.65
Pinot gris	122'943	0	91.3	0.47	3.48	0.00	1.61
Cabernet franc	0	79'020	85.7	0.43	0.00	1.94	1.04
Cabernet sauvignon	0	74'490	84.8	0.48	0.00	1.83	0.98
Viognier	65'180	0	83.9	0.47	1.84	0.00	0.86
Syrah	0	61'544	85.1	0.42	0.00	1.51	0.81
Divico	0	54'675	87.5	0.35	0.00	1.34	0.72
Sauvignon gris	44'721	0	86.2	0.57	1.27	0.00	0.59
Galotta	0	39'589	92.0	0.48	0.00	0.97	0.52
Muscat	36'430	0	82.6	0.40	1.03	0.00	0.48
Dunkelfelder	0	35'100	82.6	0.47	0.00	0.86	0.46
Doral	25'691	0	82.6	0.89	0.73	0.00	0.34
Scheurebe	21'092	0	88.7	0.40	0.60	0.00	0.28
Gewürztraminer	20'611	0	91.6	0.28	0.58	0.00	0.27
Kerner	17'413	0	91.9	0.45	0.49	0.00	0.23
Malbec	0	16'700	81.5	0.66	0.00	0.41	0.22
Savagnin blanc	16'167	0	89.7	0.27	0.46	0.00	0.21
Charmont	14'953	0	83.9	0.54	0.42	0.00	0.20
Chenin blanc	14'726	0	81.7	0.34	0.42	0.00	0.19
Divona	14'703	0	95.1	0.65	0.42	0.00	0.19
Autres cépages blancs	61'561	0	87.5	0.40	0.00	0.00	0.00
Autres cépages rouges	0	85'332	87.6	0.39	0.00	0.00	0.00
<b>Totaux/moyenne</b>	<b>3'596'071</b>	<b>4'166'426</b>	<b>83.4</b>	<b>0.57</b>	<b>53.67</b>	<b>46.33</b>	<b>100</b>

### Récapitulation:

<b>Utilisation non alcoolique – cépages blancs - quantité [Kg]</b>	9'239 kg
<b>Utilisation non alcoolique – cépages rouges - quantité [Kg]</b>	3'322 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages blancs</b>	3'596'071 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages rouges</b>	4'166'426 kg
<b>Quantité totale [Kg]</b>	7'762'497 kg

---

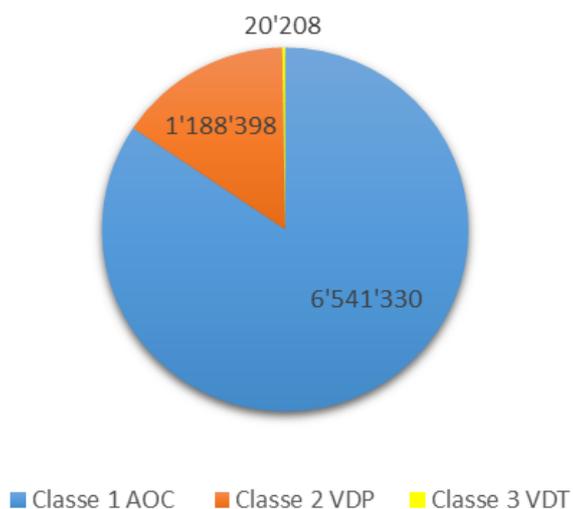
<sup>1</sup>Encavage total avec quantité Kg, part en % et °Oe moyen par cépage, toutes classes confondues, avec l'utilisation non alcoolique (vignes à destination vinicole utilisées en non vinicole).

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

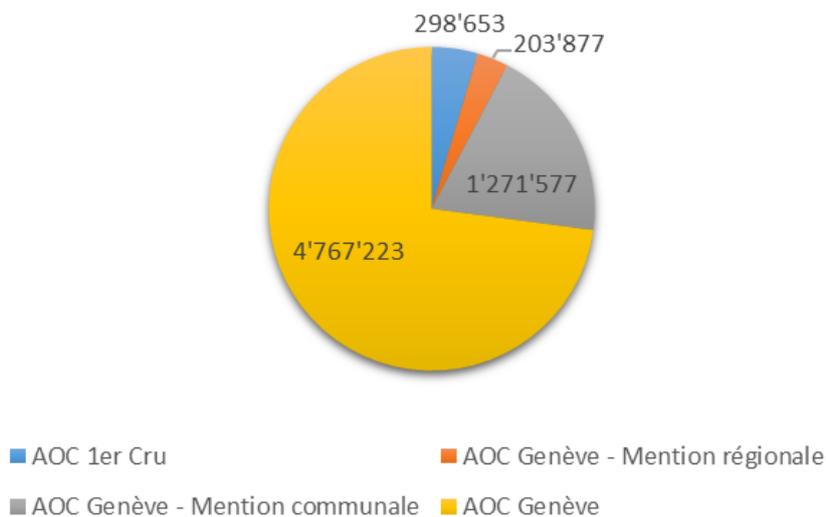
Classe / IG / IGC	Cépages blancs [kg]	Cépages rouges [kg]	Total [kg]	% (de la quantité totale de l'encavage)
<b>AOC 1<sup>er</sup> Cru</b> Vin tranquille	112'861	183'317	296'178	3.8
<b>AOC 1<sup>er</sup> Cru</b> Vin mousseux	70	2'405	2'475	0.0
<b>AOC Genève – Mention régionale</b> Vin tranquille	102'085	101'792	203'877	2.6
<b>AOC Genève – Mention communale</b> Vin tranquille	544'579	724'448	1'269'027	16.3
<b>AOC Genève - Mention communale</b> Vin mousseux	1'550	1'000	2'550	0.0
<b>AOC Genève</b> Vin tranquille	1'910'207	2'715'830	4'626'037	59.6
<b>AOC Genève</b> Vin mousseux	93'582	47'604	141'186	1.8
<b>Total classe 1 AOC</b>	<b>2'764'934</b>	<b>3'776'396</b>	<b>6'541'330</b>	<b>84.4</b>
Classe 2 VDP	807'486	380'912	1'188'398	15.3
Classe 3 VDT	14'412	5'796	20'208	0.3
<b>Total encavage</b>	<b>3'586'832</b>	<b>4'163'104</b>	<b>7'749'936</b>	<b>100</b>

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

#### Quantité encavée par classe [kg]



#### Quantité encavée en classe 1 [kg]



#### 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
Coteau de Bourdigny	5'975	7'198	13'173	0.2
Coteau de Chevrens	8'539	11'024	19'563	0.3
Coteau de Choulex	6'702	10'919	17'621	0.2
Coteau de Lully	38'652	70'009	108'661	1.4
Coteau de Peissy	23'003	36'245	59'248	0.8
Coteau de Vernier	1'750	7'050	8'800	0.1
Coteaux de Dardagny	19'890	23'840	43'730	0.6
Coteaux de Peney	6'425	18'427	24'852	0.3
Côtes de Landecy	1'995	1'010	3'005	0.0
<b>Total</b>	<b>112'931</b>	<b>185'722</b>	<b>298'653</b>	<b>4.6</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
Carre-d'Aval	1'607	0	1'607	0.0
Chouilly	3'300	0	3'300	0.0
Peissy	97'178	101'792	198'970	2.6
<b>Total</b>	<b>102'085</b>	<b>101'792</b>	<b>203'877</b>	<b>3.1</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	1'900	0	1'900	0.0
Anières	16'440	12'142	28'582	0.4
Avully	490	7'037	7'527	0.1
Avusy	585	250	835	0.0
Bardonnex	11'256	8'626	19'882	0.3
Bernex	31'000	52'955	83'955	1.3
Céligny	3'409	0	3'409	0.1
Chancy	822	455	1'277	0.0
Choulex	18'888	20'686	39'574	0.6
Collex-Bossy	437	0	437	0.0
Collonge-Bellerive	7'518	17'074	24'592	0.4
Confignon	0	10'229	10'229	0.2
Corsier (GE)	2'765	10'250	13'015	0.2
Dardagny	92'565	97'618	190'183	2.9
Gy	2'408	0	2'408	0.0
Hermance	3'397	2'949	6'346	0.1
Jussy	94'259	88'629	182'888	2.8
Laconnex	6'230	7'826	14'056	0.2
Meinier	22'349	38'174	60'523	0.9
Onex	570	0	570	0.0
Presinge	7'429	0	7'429	0.1
Russin	3'119	11'436	14'555	0.2
Satigny	199'707	309'958	509'665	7.8
Soral	16'085	25'351	41'436	0.6
Troinex	985	2'565	3'550	0.1
Vernier	1'516	1'238	2'754	0.0
<b>Total</b>	<b>546'129</b>	<b>725'448</b>	<b>1'271'577</b>	<b>19.4</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	2'003'789	2'763'434	4'767'223	72.9

## 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	1'341'735	548'663	74.2	72.8
Chardonnay	417'976	127'968	86.1	78.3
Sauvignon blanc	208'848	20'344	87.0	86.7
Pinot blanc	153'748	13'532	86.3	86.0
Aligoté	122'648	3'256	84.4	81.0
Pinot gris	121'505	1'437	91.3	91.0
Müller Thurgau	84'638	52'999	80.4	84.5
Viognier	64'885	295	83.9	80.0
Sauvignon gris	44'721	0	86.2	0.0
Muscat	34'731	1'699	83.1	72.0
Scheurebe	21'092	0	88.7	0.0
Gewürztraminer	20'486	0	92.2	0.0
Kerner	17'413	0	91.9	0.0
Savagnin blanc	16'123	44	89.7	85.0
Charmont	14'953	0	83.9	0.0
Divona	14'703	0	95.1	0.0
Doral	11'372	14'319	82.5	82.8
Altesse	9'754	0	83.6	0.0
Findling	8'929	0	95.2	0.0
Auxerrois	8'269	0	86.2	0.0
Johanniter	8'000	800	88.0	88.0
Sauvignac	5'242	300	81.9	96.0
Chenin blanc	5'131	9'595	82.9	81.0
Riesling	2'625	0	81.0	0.0
Mondeuse blanche	2'545	0	85.2	0.0
Roussanne	1'152	0	87.9	0.0
Sémillon blanc	750	0	75.0	0.0
Arvine (petite)	630	0	89.0	0.0
Sylvaner	330	0	93.0	0.0
Phoenix	0	300	0.0	90.0
Autre cépages blancs	0	11'635	0.0	90.4
<b>Totaux</b>	<b>2'764'934</b>	<b>807'486</b>	<b>80.5</b>	<b>75.7</b>

## Statistiques viti-vinicoles 2024 - 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	1'716'986	251'629	85.9	82.1
Pinot noir	649'758	87'733	90.6	81.7
Gamaret	474'136	2'926	88.9	89.1
Merlot	269'466	3'841	89.3	90.2
Garanoir	251'644	3'000	88.7	89.0
Cabernet franc	76'786	2'234	85.6	89.2
Cabernet sauvignon	70'293	4'197	84.7	86.1
Syrah	61'187	357	85.2	83.0
Divico	53'267	1'298	87.6	92.4
Galotta	39'589	0	92.0	0.0
Dunkelfelder	34'949	0	82.9	0.0
Malbec	16'700	0	81.5	0.0
Diolinoir	11'174	0	88.9	0.0
Mondeuse	8'839	0	79.2	0.0
Mara	5'545	0	89.7	0.0
Cabernet Jura	5'148	300	84.1	94.0
Carminoir	4'910	0	84.9	0.0
Ancellotta	4'644	0	89.0	0.0
Zinfandel	3'000	0	94.0	0.0
Cabernet dorsa	2'870	0	99.0	0.0
Landot 244	2'705	800	90.0	89.0
Meunier N	1'700	0	88.0	0.0
Tempranillo	1'463	0	93.0	0.0
Dakapo	1'194	0	83.0	0.0
Persan	1'150	0	104.2	0.0
Marselan	1'093	0	90.9	0.0
Touriga Nacional	1'010	0	88.0	0.0
Dornfelder	972	188	76.9	77.0
Cabernet carbon	875	200	89.0	91.0
Trousseau	715	0	93.9	0.0
Autre cépages rouges	2'628	22'209	81.5	87.9
<b>Totaux</b>	<b>3'776'396</b>	<b>380'912</b>	<b>87.5</b>	<b>82.7</b>

<b>Classe 3 – cépages blancs - quantité encavée [Kg]</b>	14'412 kg
<b>Classe 3 – cépages blancs - teneur en sucre [°Oe]</b>	74.3 °Oe
<b>Classe 3 – cépages rouges - quantité encavée [Kg]</b>	5'796 kg
<b>Classe 3 – cépages rouges - teneur en sucre [°Oe]</b>	83.6 °Oe
<b>Quantité totale [Kg] - cépages blancs</b>	3'586'832 kg
<b>Quantité totale [Kg] - cépages rouges</b>	4'163'104 kg
<b>Quantité totale [Kg]</b>	7'749'936 kg

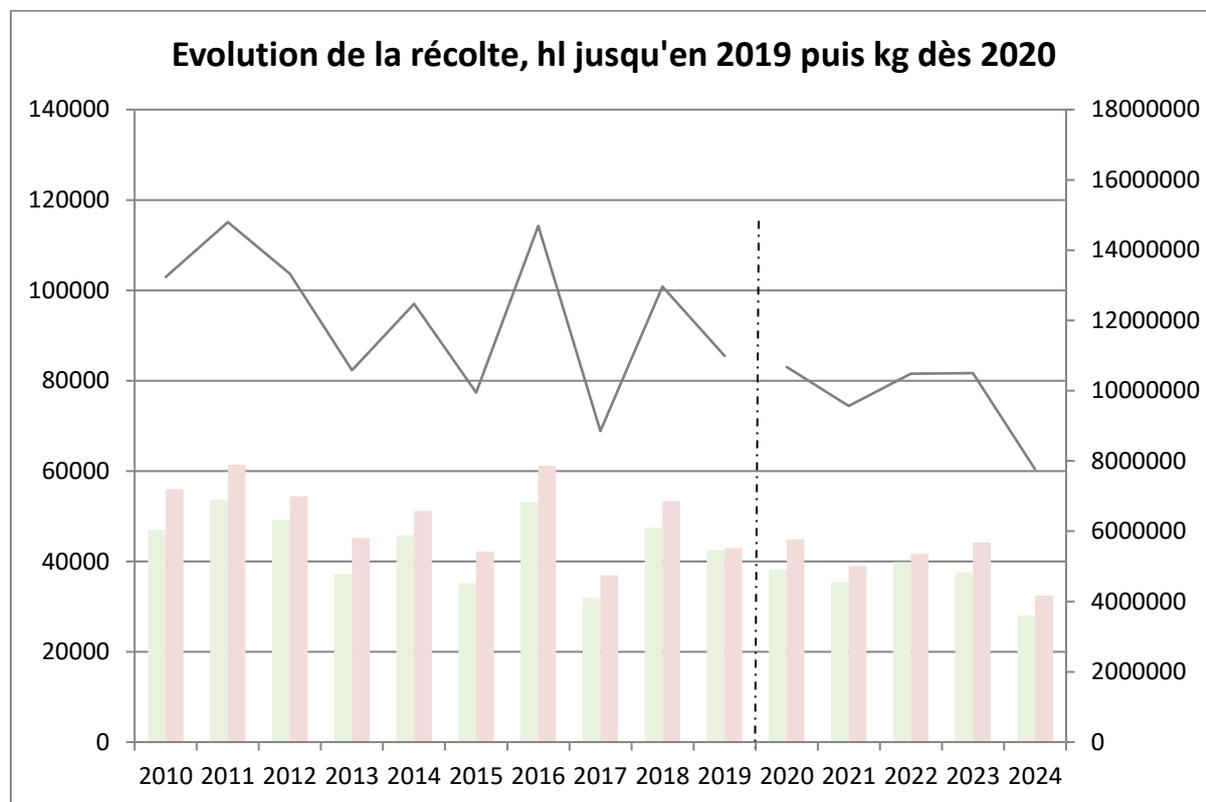
**5.9 Evolution de la récolte<sup>12</sup>**

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 [%]
2024	3'596'071	-32.8	4'166'426	-33.8	7'762'497	-33.4
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	6'139'852	-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	0.0	7'348'857	0.0	19'898'323	0.0
1982	21'919'066	0.0	10'663'285	0.0	32'582'351	0.0
1981	7'765'866	0.0	6'024'714	0.0	13'790'580	0.0
1980	7'827'866	0.0	4'765'000	0.0	12'592'866	0.0
1979	9'623'333	0.0	6'363'857	0.0	15'987'190	0.0
1978	5'291'200	0.0	5'499'428	0.0	10'790'628	0.0
1977	11'279'200	0.0	5'820'428	0.0	17'099'628	0.0
1976	11'369'066	0.0	6'325'857	0.0	17'694'923	0.0
1975	7'661'066	0.0	4'096'285	0.0	11'757'351	0.0
1974	6'609'733	0.0	4'999'428	0.0	11'609'161	0.0

<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]	Sauvignon blanc [kg]	Pinot blanc [kg]	Müller Thurgau [kg]	Aligoté [kg]	Autres cépages [kg]	Total [kg]	Total [%]
Rive droite	926'951	351'434	160'974	100'781	97'455	59'580	256'912	1'954'087	54.5
Arve-Lac	469'687	106'283	30'509	29'531	34'546	10'823	116'270	797'649	22.2
Arve-Rhône	301'775	58'446	34'303	36'858	5'636	55'072	58'771	550'861	15.4
France	206'397	29'781	3'406	110	0	429	44'112	284'235	7.9
<b>Total blancs</b>	<b>1'904'810</b>	<b>545'944</b>	<b>229'192</b>	<b>167'280</b>	<b>137'637</b>	<b>125'904</b>	<b>476'065</b>	<b>3'586'832</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	1'106'380	429'347	260'126	191'995	147'936	62'020	227'644	2'425'448	58.2
Arve-Lac	348'842	148'106	126'201	46'530	70'986	3'796	85'287	829'748	19.9
Arve-Rhône	373'399	118'485	79'306	28'842	32'321	14'764	50'136	697'253	16.7
France	143'649	42'369	14'419	7'665	3'401	130	4'102	215'735	5.2
<b>Total rouges</b>	<b>1'971'455</b>	<b>738'307</b>	<b>479'202</b>	<b>273'307</b>	<b>254'644</b>	<b>79'020</b>	<b>367'169</b>	<b>4'163'104</b>	<b>100</b>

## 5.12 Encavage par région

Région	Total [kg]	Total [%]
Arve-Lac	1'627'397	21.0
Arve-Rhône	1'248'114	16.1
Rive droite	4'392'271	56.5
France	499'970	6.4
<b>Total</b>	<b>7'749'936</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	1.40 1.40 1.20 1.10
	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

