

## En route pour un grand millésime

*Satisfaction au terme des vendanges 2008. Un superbe mois d'octobre a balayé les craintes suscitées par le temps mitigé de septembre. Des raisins sains et parfaitement mûrs ont pu être encavés, mais en quantités assez modestes.*

Magnifique! Une épithète suffit à résumer l'impression générale au terme des vendanges 2008. Les producteurs valaisans expriment leur satisfaction qui résonne comme un «Ouf !» de soulagement. Quelques semaines plus tôt, les visages étaient fermés, les mines inquiètes, à l'évocation de la récolte à venir. Le temps mitigé de septembre avait favorisé l'apparition de quelques foyers de pourriture. Mais une météo idéale a permis de corriger le tir. Les vigneron ont d'abord pu compter sur quelques jours frais et venteux qui ont séché les baies atteintes. L'été indien, long et magnifique a fait le reste.

### Volumes moyens

Les volumes sont par contre restés plutôt modestes. Avec 40,3 millions de litres, on se situe entre les 39,5 mio/lt. de l'an dernier et les 40,9 mio/lt. de 2006. On est surtout bien en dessous de la moyenne décennale de 42,1 millions de litres. Le chasselas (Fendant), poursuit sa «décrue». Avec seulement 9,3 mio/lt, on passe pour la seconde année consécutive (9,9 en 2007) sous la barre des 10 mio/lt. Globalement, la production de blancs est en recul par rapport à 2007, une année de faible production (15,6 mio/lt contre 16 mio/lt) alors que les rouges progressent (24,7 mio/lt contre 23,4 mio/lt en 2007). Le réencépagement du vignoble porte de beaux fruits comme en témoigne la progression des «spécialités» produites : 10,8 mio/lt en 2006 ; 11,1 mio/lt en 2007 ; 11,8 mio/lt cette année). A noter que pour aucun cépage, le rendement moyen n'a dépassé le kilo au mètre carré. On est donc bien loin des normes AOC fixées à 1,4 kg/m pour le chasselas et 1,2 pour les autres variétés.

Le contrôle à la vigne, institué par l'Interprofession depuis 2005 a atteint ses objectifs en terme de limitation des rendements, grâce à la responsabilité des vigneron et de leurs partenaires les encaveurs.

### Maturité idéale

On l'a dit, le micro-climat valaisan a permis d'encaver des récoltes généralement très saines. «On s'attendait à une catastrophe. Nous avons eu beaucoup de chance !» s'exclame Benoît Dorsaz, propriétaire encaveur à Fully. «Un de mes ouvriers, qui travaille pour moi depuis une vingtaine d'années m'a dit qu'il ne se souvenait pas d'avoir vécu d'aussi belles vendanges.» Ce témoignage résume l'opinion de tous les producteurs interrogés.

Autre facteur clé de cette réussite, la lente maturation des fruits. Contrairement aux années très chaudes et précoces, les baies ont eu cette année le temps d'atteindre une maturité phénolique idéale puisque les taux de sucre naturels ont mis plus de temps à arriver aux seuils souhaités.

«Les vendanges se sont étalées sur 5 à 6 semaines, de la fin septembre au début novembre. Grâce à la clémence de la météo, nous avons pu attendre que chaque variété arrive à maturité», commente Christian Salamin. Même les cépages qui ont connu des périodes de blocage de maturation ont fini par atteindre des taux de sucre intéressants.

Les chiffres officiels confirment ces affirmations. Les sondages sont au même niveau que l'année précédente : 78° Oechsle pour le chasselas, 94° pour le pinot noir et le sylvaner (johannisberg), 90° pour le gamay. Côté spécialités, la situation est tout aussi réjouissante. 99° Oechsle pour la petite arvine, 95° pour le cornalin, 92° pour la syrah, 91° pour l'humagne rouge.... Les chiffres moyens sont légèrement supérieurs à ceux de 2007. Les meilleures cuvées seront à coup sûr de haute tenue.

## Des vins vifs et fruités

Les premières dégustations sont d'ailleurs prometteuses. «Le fruité des blancs est extraordinaire avec de grandes précisions aromatiques. C'est aussi le cas pour les rouges. On a parfois l'impression de croquer dans le fruit. Les couleurs sont soutenues, le corps puissant et dense», se réjouit Gérald Carrupt. «Les vins sont plus vifs que ces dernières années, avec une belle expression, une grande fraîcheur d'arômes», confirme Christian Salamin. Des jugements généraux confirmés notamment chez Thierry Constantin à Pont-de-la-Morge, où les blancs sont particulièrement explosifs à l'image du Sauvignon blanc ou de la Petite arvine, et chez Charles-André Lamon à Flanthey dont l'Humagne rouge et le Cornalin, qui dépassaient tous deux très largement les 100° Echsle, promettent beaucoup.

## Encadré

### **Une année viticole plutôt paisible**

Collaborateur scientifique à l'Office cantonal de la viticulture, Michel Pont a soigneusement relevé les principaux faits de l'année viticole 2008.

Le spécialiste signale d'abord un mois de mai très chaud – le plus chaud depuis 1864 – où la vigne a connu une croissance végétative exceptionnelle. De violentes rafales de foehn ont à cette période causé des dégâts significatifs sur certaines parcelles, cassant nombre de rameaux.

Autre caractéristique du millésime : le mois de juin plutôt frais qui a succédé à ces chaleurs printanières. Une température basse qui a provoqué des phénomènes de coulure et de millerandage, principalement sur les pinots noirs et les gamays.

Plus localement, il convient aussi de signaler l'orage de grêle qui a touché les vignobles sur une centaine d'hectares dans la région de Loc et Corin, au-dessus de Sierre. Les dégâts ont atteint des baies à peine formées, ce qui a évité que la pourriture s'installe sur ces grappes.

La pression estivale des maladies fongiques – mildiou et oïdium – a été parfaitement maîtrisée. Les grappes ont ainsi pu entrer en phase de maturation dans les meilleures conditions.

Les mois d'août et de septembre, caractérisés par des nuits fraîches et des journées chaudes, ont favorisé l'évolution de la maturation du raisin. Les pluies de la deuxième quinzaine de septembre ont parfois causé des foyers de pourriture, mais quelques jours de bise les ont stabilisés en séchant les grappes.

Les vendanges ont officiellement commencé le 1<sup>er</sup> octobre, mais les premières grappes de pinot noir ont été vendangées à la mi-septembre déjà. Les dernières spécialités rouges n'ont été cueillies qu'en début novembre. Reste maintenant à attendre les récoltes de surmaturés, dont certaines sont toujours sur les vignes début décembre.

9 décembre 2008

Laboratoire cantonal

Office cantonal de la viticulture

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais