



18 janvier 2023

## Bilan des vendanges valaisannes 2022

**Après la vendange historiquement faible de 2021, la quantité et la qualité sont au rendez-vous pour le millésime 2022. Avec 46 millions de kilos de raisins encavés, la récolte affiche un volume supérieur de plus de 10% comparé à la moyenne décennale. Après un été caniculaire, les vendanges ont débuté à la fin du mois d'août. Elles se situent entre l'année 2003, qui était encore plus précoce, et l'année 2018, où l'ouverture officielle avait eu lieu le 10 septembre. L'excellent état sanitaire du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité. Les premières dégustations révèlent un millésime prometteur, qui se rapproche du millésime exceptionnel de 2018.**

L'année 2022 a connu des conditions météorologiques exceptionnelles et un été caniculaire. Elle se caractérise également par un très faible niveau de précipitations durant toute la période de végétation et de maturité du raisin. Couplé aux fortes chaleurs, ce phénomène a favorisé une évaporation élevée, accentuant fortement le déficit hydrique des sols et rendant nécessaire, dans certaines situations, une irrigation plus conséquente qu'à l'accoutumée.

Ces conditions climatiques chaudes et sèches ont particulièrement profité à la vigne et ont été très défavorables aux maladies fongiques et autres ravageurs. Après un débourrement à mi-avril, la croissance de la vigne s'est déroulée de manière rapide et continue. La floraison a débuté mi-mai avec deux semaines d'avance sur la moyenne décennale et les vendanges ont commencé à la fin du mois d'août déjà.

Avec 26 millions de kilos de raisins rouges et 20 millions de kilos de raisins blancs, la récolte valaisanne 2022 est proche de celle enregistrée en 2019 et supérieure de 10% à la moyenne décennale. Pour rappel, la très faible récolte 2021, fortement touchée par le gel et le mildiou, avait produit 22.7 millions de kilos.

Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2022 sont proches des moyennes décennales pour le chasselas (81 °Oe), le sylvaner (94 °Oe), le pinot noir (95 °Oe) et le gamay (95 °Oe).

La qualité des vins est très prometteuse. Une fraîcheur quelque peu surprenante pour ce millésime chaud et précoce leur confère énergie et vitalité, équilibrant la gourmandise de manière très délicate.

Les vins blancs ont du caractère avec une belle exubérance aromatique. Au palais, le fruité est éclatant, mariant les notes florales et les fruits mûrs, tout en dévoilant une fraîcheur étonnante. Les vins rouges sont corpulents tout en restant subtils. Ils s'expriment dans une riche palette de fruits noirs et d'épices chaudes, avec de beaux tanins soyeux et fondus.

Le rapport de vendange 2022 est disponible sur le site Internet de l'Etat du Valais, sous <https://www.vs.ch/web/sca/publications-et-medias>.

### Personne de contact

**Nadine Pfenninger-Bridy**, cheffe d'Office et oenologue cantonale, 027 606 76 70

