

## L'année viticole du millésime 1999

Sans pourtant figurer parmi les automnes les plus humides du siècle, celui de 1998 connut deux fois plus de précipitations que la moyenne, permettant ainsi de combler le déficit hydrique. Janvier fut très doux, exception faite des derniers jours. On enregistra des températures entre -10 et -15 C qui occasionnèrent quelques dégâts dans la plaine de Vétroz. Février restera gravé dans les mémoires : les précipitations extraordinaires se sont mutées en des avalanches dramatiques. Il a neigé six fois la norme à Montana, et au-dessus de 2'000 m il est tombé 5 à 7 mètres de neige entre le 26.1 et le 14.2 ! Le fœhn nous amena un mois de mars doux, et vers le 30 les premiers pleurs apparurent. Conforme à sa réputation, avril nous apporta un temps mitigé et humide. Les vignes les mieux exposées débouurrèrent au milieu du mois. Entre le 17 et le 19 une masse d'air polaire humide et froide fit chuter la température à -2/-3 C, ne causant fort heureusement que de très faibles dégâts. La deuxième quinzaine resta fraîche prolongeant le débourrement de manière inhabituelle. Le mois de mai fut très chaud (2-8 C au-dessus de la moyenne) et très humide (deux fois la norme à Sion). La végétation se développa comme sous les tropiques et mis les ébourgeonneuses sous pression. Le mois de juin continua à irriguer le vignoble, favorisant le développement des maladies cryptogamiques, tout particulièrement le mildiou. Cela fait longtemps que l'on n'avait plus observé cette maladie d'une façon aussi généralisée, et, surtout, aussi bien sur feuille que sur grappe. La fleur se déroula par un temps relativement frais et humide ce qui influença le taux de nouaison. Juillet resta chaud, mais moins humide, alors que le mois d'août nous apporta à nouveau beaucoup de précipitations. Le 16 il tomba entre 25 et 35 mm en 24 heures ! Quelques vignes de Gamay commençaient à développer des foyers de pourriture quand septembre nous ramena le beau temps ainsi que des températures fraîches, ce qui tomba à brûle-pourpoint. La deuxième quinzaine du mois se déroula sous l'égide du fœhn, nous épargnant de la pluie et donnant aussi un coup de pouce au processus de maturation, qui enregistrait presque 10 degrés Oechsle de retard par rapport à 1998 (certes très précoce). L'été indien continua au mois d'octobre, permettant aux vigneronns de récolter d'abord les rouges, les Chasselas n'étant pas encore arrivés à pleine maturité. Les vendanges culminèrent vers le 10 pour se terminer, toujours sous le soleil, vers le 15.

	Millions de litres	Degrés Oechsle
Fendant	16,7	75
Pinot Noir	14,7	91
Gamay	7,5	88
Johannisberg	1,8	90
Goron	0,9	78
TOTAL	44,6 (21 de blancs et 23,6 de rouges)	

Volumes et qualité

Avec 21 millions de litres, la récolte de blancs se situe 12 % en-dessous de la moyenne décennale et 5 % en-dessous de la dernière consommation. Dans les rouges on a récolté 23,6 Ml, ce qui est 4% en-dessous de moyenne décennale et 11 % en-dessous de la dernière consommation. Dans les rouges, il faudra encore amputer le volume de la classe I qui sera déclassé en Goron. En effet, cette année encore, la grande partie des encaveurs a décidé de déclasser la production de ses fournisseurs se situant entre 1kg et 1,2 kg en Goron. Il faut relever que cette année, les encaveurs ont été impitoyables en ce qui concerne la qualité de la vendange encavée, ce qui a obligé bien des vigneronns à trier rigoureusement leur vendange.

Les degrés Oechsle sont très similaires à ceux du millésime 1998. Ils sont deux degrés plus élevés dans les Fendant et en moyenne deux degrés plus bas dans les principales spécialités.

Les acidités sont légèrement plus élevées que l'année passée : les Fendant ont entre 5 et 5,5 g/l avant rétrogradation, ce qui les amèneront aux alentours de 4,5 g/l une fois rétrogradés. Les Pinot Noir termineront également avec 0,5 g/l d'acidité en plus qu'en 1998. Les fermentations se sont déroulées très rapidement et sans accrocs. Les rouges ont une couleur très intense. Les vins sont en général très fruités, conséquence de la lente période de maturation accompagnée de températures fraîches.

Á  
Ã  
Ø

>

— a g ýøðøðøðø

5 •CJ mH  
CJ mH  
mH

& ' ( ù

ú  
û  
ü  
ý  
\$  
%  
:  
;  
S  
T  
f  
g  
•  
e  
'  
"  
Ã  
Ã  
Ã  
x  
Ø

(r) ý  
ý  
ý

ý  
ý  
ý  
ý  
& ' ( ù

ý  
ý  
ý  
ý  
( ù

ý  
ý  
ý  
ý

ý  
ý  
ý  
ý

ý  
ý  
ý  
ý

ý

ú  
û  
ü  
ý  
\$  
%  
:  
;  
S  
T  
f  
g  
•  
€  
'  
"  
Ã  
Ä  
Å  
x  
Ø

(r) g ^ \_ ` a b g

) g ^ \_ ` a b g ý ý ý ý \$(r  
ý ý ý ý

°ÆA!°% "°% #•% \$•% %° °,.

[ ( @ñÿ ( N o r m a l C J m H  
2 A@ðÿ; 2 P o l i c e p a r  
d é f a u t g . ÝÝÝÝ ÝÝ ÝÝ Ý  
g (r) g g † €  
Á È

#  
g  
s  
€  
...  
F  
K  
€  
%  
ä  
é

1  
Ä  
i

ÿÿ

Windows  
95\_C:\WINDOWS\TEMP\Enregistrement  
automatique del'année viticole du  
millésime 1999 (pour JV) 22.11  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 95GC:\Mes documents\l'année  
viticole du millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
Windows 959A:\l'année viticole du  
millésime 1999 (pour JV)  
22.11.doc  
G• Times New g p @  
Roman 5• € Symbol 3&•  
Arial " q ^ Ä (c) Õ';&Õ';&Õ';&  
\_ †  
Y

¥ Ä ' ' e -  
0 >  
\ ŷŷ " L'année viticole du millésime  
1999  
Windows 95  
Windows  
95

• ~ Ä bŷ Đ ä ö à...ÿòùOh "' + '³Û0 • \$

@  
L  
X  
d  
p x € ^ ä - # L'année viticole du millésime  
1999 s- 'an-  
Windows 95 i- ind-  
Normal.dot i-  
Windows 95 i- 2 nd- Microsoft Word 8.0  
@ @ ø/ 5¿ @ N"S 5¿ @ N"S 5¿ \_ †

ÕÍÕœ. "- +,ù(r)D ÕÍÕœ. "- +,ù(r)P

bÿ

h p | " € "



