

Vendanges

«2015 sera un millésime d'exception»

Les vigneronns, qui commencent la récolte, prédisent un vin d'une qualité rare. Mais la quantité risque de décevoir

Antoine Grosjean

Cette année, les vigneronns genevois entament les vendanges avec encore plus d'enthousiasme que d'habitude. Alors que la récolte du raisin va démarrer cette semaine, en avance par rapport aux autres années, les professionnels de la branche s'attendent à un millésime exceptionnel. Ceci grâce à cet été extrêmement ensoleillé. Mais comme tout ce qui est bon est rare, la production va sans doute être plus faible en termes de quantité.

«2015 sera un millésime d'exception, prédit Guillaume Potterat, ingénieur œnologue à l'Etat. Nous avons bénéficié de conditions idéales pour la maturité du raisin. De quoi attaquer ces vendanges sereinement, et même avec une certaine réjouissance.» Selon les prélèvements faits sur le vignoble de l'Etat, le taux de sucre est aussi élevé qu'en 2003. En revanche, le taux d'acidité est meilleur, comparable à des années comme 2009 ou 2011. «Cela nous promet un vin plus équilibré.»

Un raisin mature à souhait

Même optimisme du côté du Domaine Les Perrières, à Satigny. «Tous les augures sont bons pour avoir un millésime qui sorte de l'ordinaire, se réjouit Bernard Rochaix. On a une très belle maturité. En plus, c'est une vendange saine, sans maladies et sans pourriture, contrairement aux années trop humides. Nous ne devons donc pas vendanger dans l'urgence, d'autant que les prévisions météo sont bonnes.»

Pas de précipitation, mais des vendanges très précoces, du fait de la maturité avancée du raisin.

Elles débutent en effet avec deux bonnes semaines d'avance sur une année ordinaire. Selon Guillaume Potterat, c'est l'une des trois années les plus précoces des cinq dernières décennies. Mais la récolte 2003 avait été encore plus prématurée: «Tout le monde avait déjà commencé à la fin d'août, se souvient Florian Barthassat, œnologue en chef à la Cave de Genève. Cette année, nous avons déjà démarré la vendange pour les vins mousseux, qui ont besoin de plus d'acidité. Les autres raisins ne sont pas encore tout à fait mûrs en ce qui concerne les tannins et l'amertume. Mais d'ici une semaine à dix jours, tout le monde sera en train de vendanger.»

Problème économique

Le bémol, c'est que la quantité de la production ne sera pas au rendez-vous. La faute au manque d'eau, qui n'a pas permis aux grains de grossir suffisamment. «La récolte sera largement en dessous de la moyenne, craint Bernard Rochaix. On ne pourra sans doute pas satisfaire tous nos clients.» Florian Barthassat confirme que la quantité sera très faible sur certains cépages comme le sauvignon blanc.

Les volumes de production seront d'autant plus décevants que certains viticulteurs ont subi, comme dans d'autres cantons et en Allemagne, des dégâts suite à un traitement au fongicide déféctueux. «D'un point de vue économique, cela va être compliqué, s'inquiète Florian Barthassat. On ne pourra pas répondre entièrement à la demande, et les grands distributeurs iront se fournir ailleurs. Cela fait trois ans que nous avons des petits volumes.» Voilà qui n'arrange pas la viticulture genevoise, qui doit déjà faire face à la concurrence des vins étrangers. «Parfois, la rareté suscite l'attrait, se rassure John Schmalz, président de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage). La qualité remplacera la quantité.»



«Tous les augures sont bons», se réjouit Bernard Rochaix. Image: archives Laurent Guiraud



PASCAL FRAUTSCH

Cette année, le raisin a bénéficié de conditions idéales.