



RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

**DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT
TERRITORIAL ET DE L'ENVIRONNEMENT**

SERVICE DE L'AGRICULTURE
STATION VITICOLE CANTONALE
ENCAVAGE DE L'ETAT

Année viticole 2014

Table des matières

1. ANNEE VITICOLE	1
2. BILAN PHYTOSANITAIRE	3
3. CADASTRE VITICOLE ET EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT	4
Evolution des surfaces et de l'encépagement	4
Reconstitutions	10
4. VENDANGES ET STATISTIQUES DE CONSOMMATION	12
Bilan de la récolte	12
Stocks et consommation	14
5. STRUCTURE D'EXPLOITATION	15
Rendement financier	17

1. Année viticole

Météorologie

L'année viticole 2014 aura été l'une des plus chaudes depuis le début des mesures en 1864. Les mois de janvier, février, mars puis avril ont été 2 degrés au-dessus de la norme 1981-2010. Mis à part le mois de mars, qui est resté très sec, le début de l'année a été relativement bien arrosé. Ce climat doux a radicalement changé en mai qui a été plus frais par rapport à la norme et caractérisé par des conditions météorologiques très changeantes, alternant entre journées quasi-estivales et temps très maussade. Le mois de juin a été très chaud et sec. Ce premier mois de l'été fut marqué par une vague de chaleur durant la première quinzaine avec une pointe à 31.2°C le 9 juin. Ce temps anormalement chaud a favorisé le développement de quelques orages heureusement sans conséquences néfastes pour le vignoble. Cet effet "yo-yo" s'est poursuivi avec un changement radical en Juillet qui a connu des records de précipitations (165 mm enregistrés à Cressier par la station Agrométéo / norme 85 mm) et des températures très fraîches. Ces conditions déplorables se sont poursuivies durant tout le mois d'août qui restera l'un des plus froids de ces 30 dernières années. Heureusement, Septembre compensa cet été, globalement maussade, avec des températures estivales et une quasi absence de précipitations (seulement 16 mm enregistrés par MeteoSuisse à Neuchâtel).

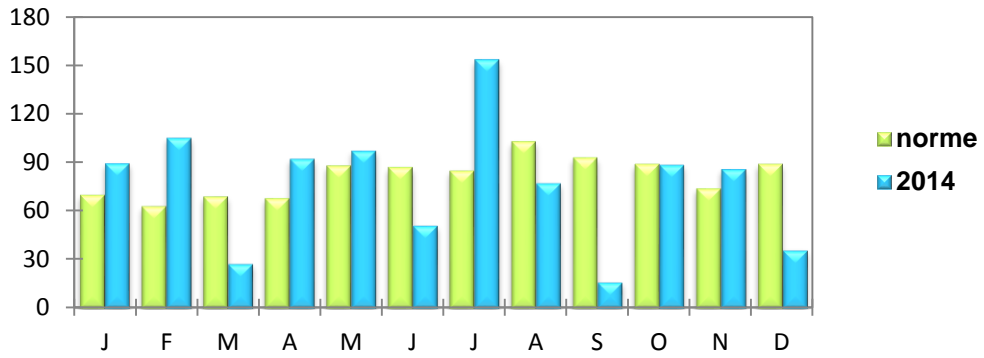
(Données météo 2014: source Meteosuisse / réseau Agrométéo)

Développement de la vigne

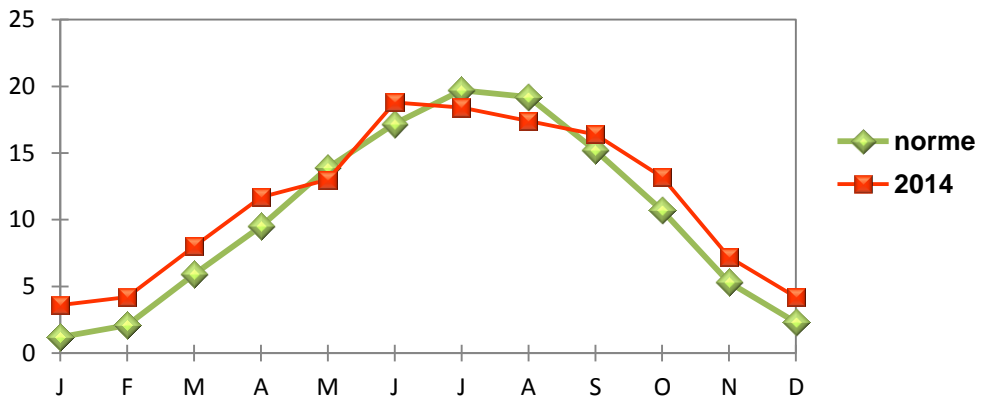
La vigne a débourré aux alentours du 11 avril, soit 19 jours plus tôt qu'en 2013. Après un ralentissement de croissance durant le mois de mai, elle s'est à nouveau développée rapidement début juin. La pleine floraison a été atteinte aux environs du 12 juin sur Pinot noir. Cette relative précocité a été bien vite balayée par les mois de juillet et août qui nous ont fait perdre plusieurs jours d'avance. Au final, les vendanges ont débuté les tous derniers jours de septembre, soit avec une petite semaine de décalage par rapport aux prévisions basées sur les "100 jours" (depuis la pleine floraison).

Année	Stade pointe verte	Floraison Pinot	Floraison Chasselas	Vendanges (date moyenne du début des vendanges)
2000	20 avril	11 juin	16 juin	25 septembre
2001	17 avril	17 juin	23 juin	8 octobre
2002	15 avril	16 juin	23 juin	2 octobre
2003	7 avril	2 juin	7 juin	9 septembre
2004	21 avril	23 juin	29 juin	8 octobre
2005	15 avril	20 juin	25 juin	26 septembre
2006	24 avril	20 juin	24 juin	2 octobre
2007	12 avril	31 mai	4 juin	15 septembre
2008	26 avril	20 juin	23 juin	6 octobre
2009	15 avril	9 juin	13 juin	21 septembre
2010	20 avril	20 juin	24 juin	2 octobre
2011	9 avril	29 mai	4 juin	20 septembre
2012	13 avril	15 juin	19 juin	1 ^{er} octobre
2013	30 avril	1 ^{er} juillet	1 ^{er} juillet	14 octobre
2014	11 avril	12 juin	14 juin	6 octobre

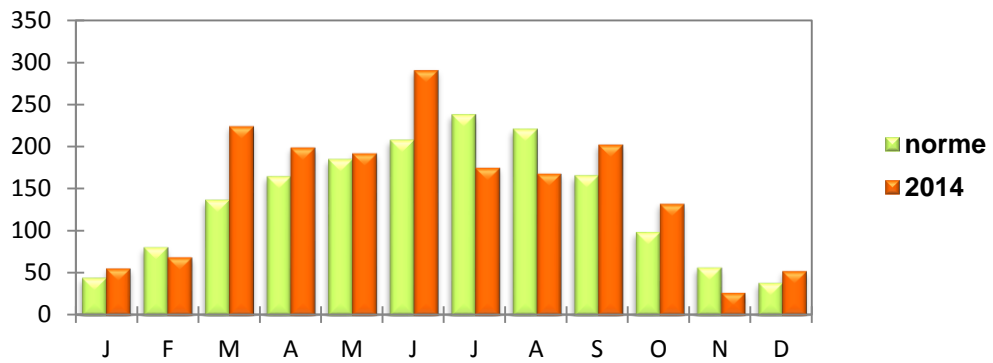
mm précipitations



Température moyenne °C

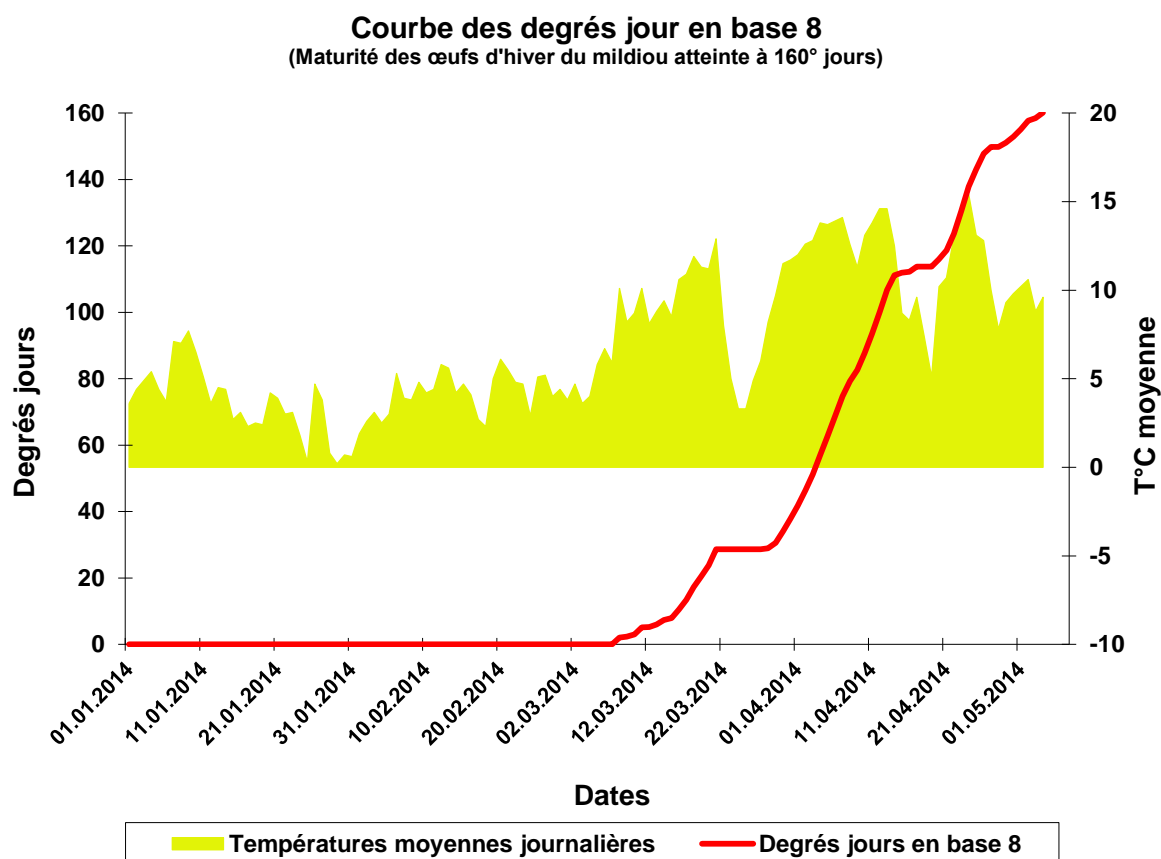


Heures d'insolation



2. Bilan phytosanitaire

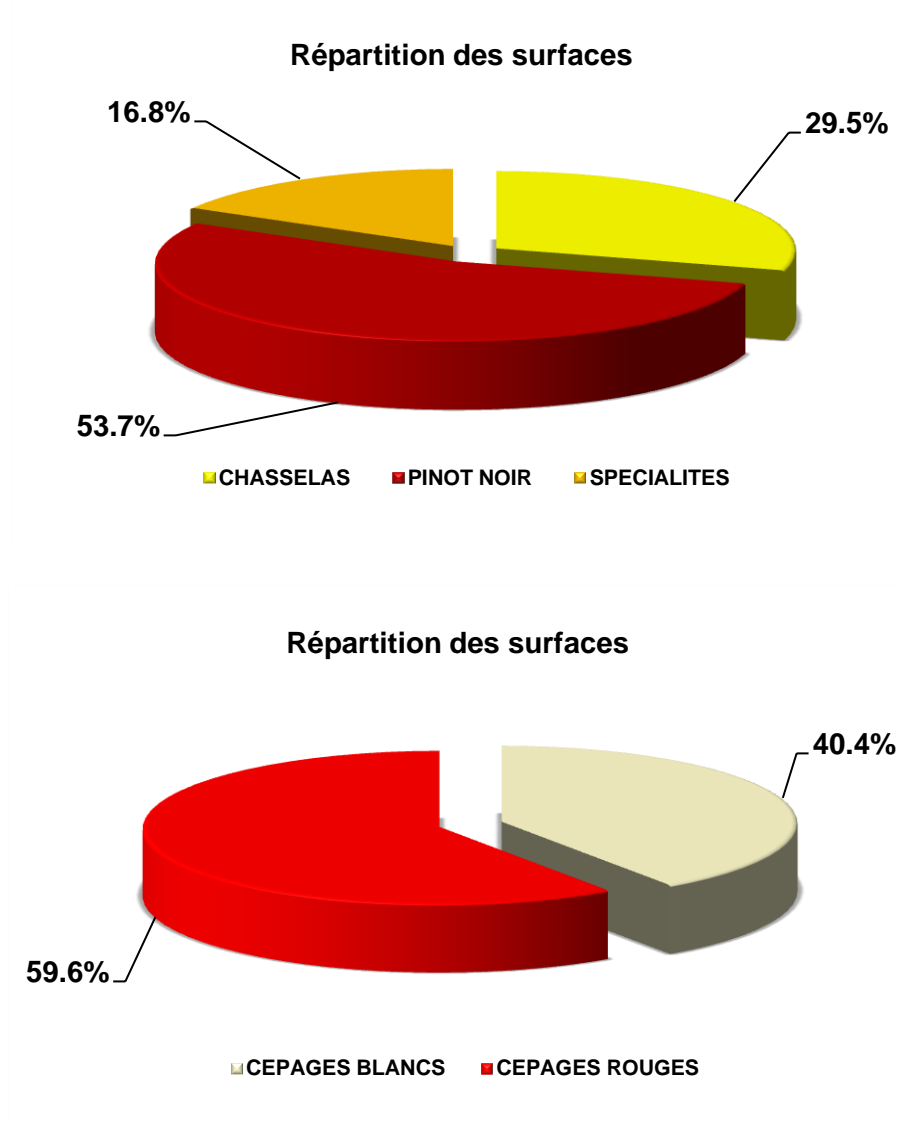
Après un début de saison relativement calme, le mildiou est arrivé en force à mi-mai, causant par endroit des dégâts conséquents, heureusement limités au feuillage. L'oïdium a lui aussi posé des problèmes dans certains secteurs, principalement sur Chardonnay, avec parfois des niveaux d'attaque élevés. Le problème principal de l'année 2014 demeurera la prolifération de la mouche du cerisier, répondant au nom scientifique de *Drosophila suzukii*. Cet insecte venu d'Asie n'avait, jusqu'à présent, jamais posé de problème en viticulture sur le territoire helvétique. Les premiers cas ont été observés sur Garanoir le 1^{er} septembre dans l'Est du canton. Au départ il s'agissait de quelques foyers très limités qui ont malheureusement très rapidement pris de l'ampleur du fait des conditions météorologiques favorables du mois de septembre. Il faut cependant relativiser un peu le rôle de la drosophile asiatique qui, seule, n'a pas pu causer autant de dégâts. Plusieurs phénomènes se sont très clairement cumulés, entre autre un gonflement important des baies en fin d'été (surtout sur cépages à grappes compactes) mais aussi une pression soutenue des guêpes, oiseaux et autres prédateurs dont les drosophiles indigènes (principalement *Drosophila melanogaster* et *simulans*). Au final, seul un tri sévère a pu diminuer l'impact de la piqûre acétique. Dans les secteurs les plus touchés la perte de récolte a parfois été totale (raisins impropres à la vinification de par leur teneur en acidité volatile trop élevée) mais heureusement sur des surfaces très limitées.



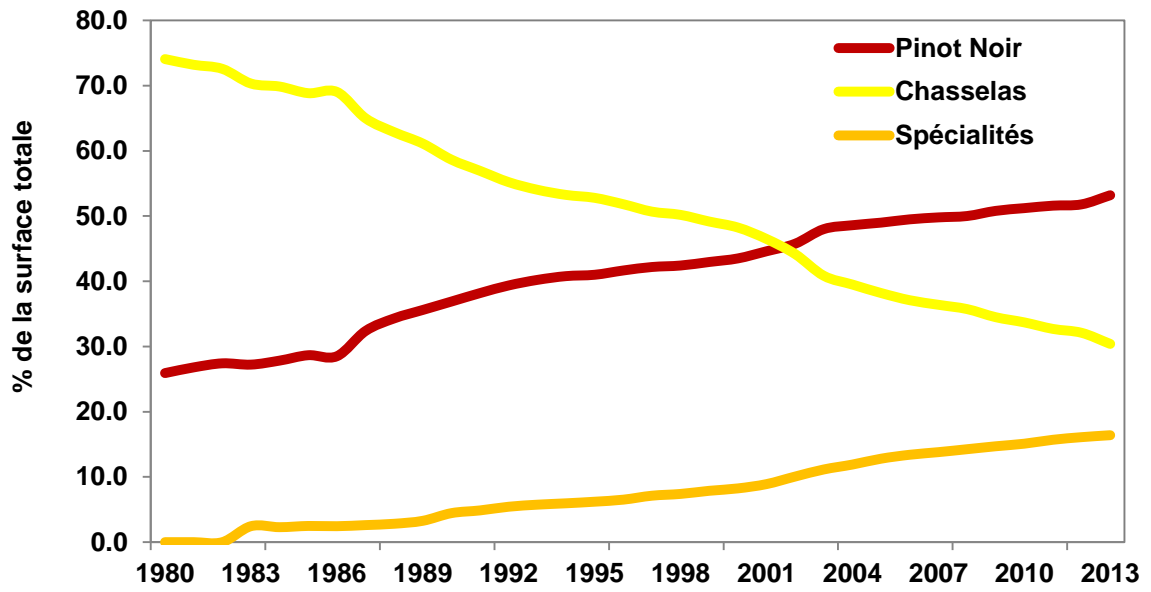
3. Cadastre viticole et évolution de l'encépagement

Evolution des surfaces et de l'encépagement

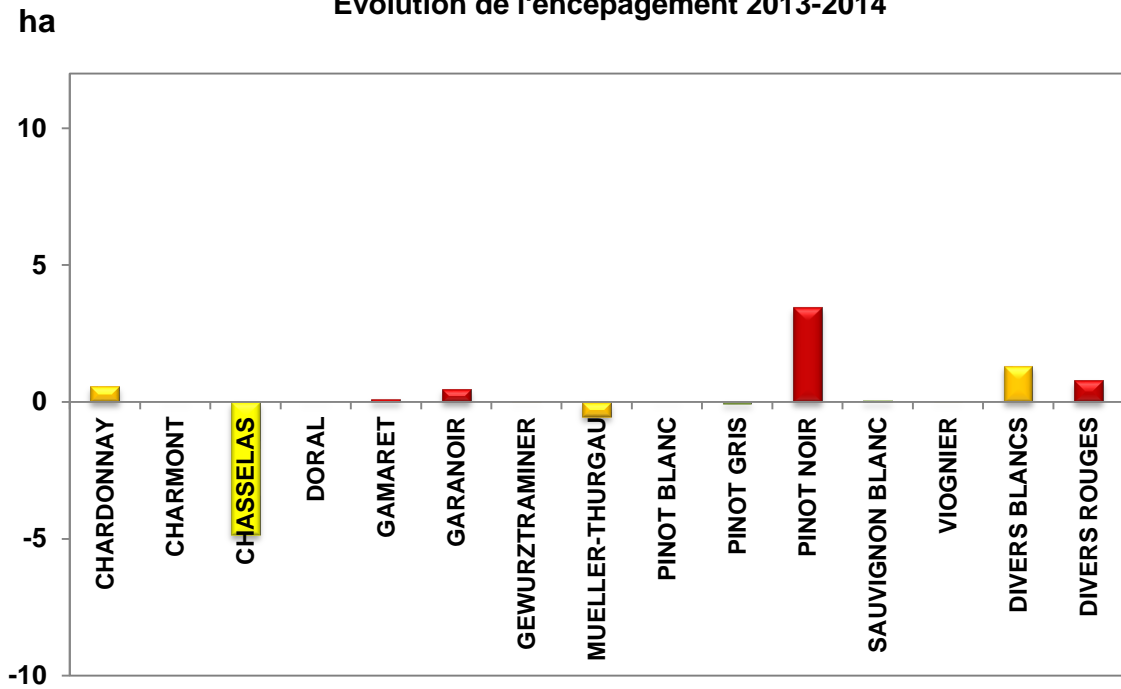
La surface du vignoble neuchâtelois a poursuivi son augmentation en 2014 avec un total de 603 hectares. Les cépages rouges représentent à présent 59.6% de la surface totale. Le Pinot noir continue sa croissance avec encore 3 hectares de plus en 2014 (total de 321.6 hectares). Les cépages non AOC poursuivent également leur développement pour arriver à présent à 20.1 hectares (cépages rouges à plus de 75%). Ces augmentations de surface se sont faites au détriment du Chasselas qui voit sa surface baisser à 177 hectares, soit 4.9 de moins qu'en 2013.



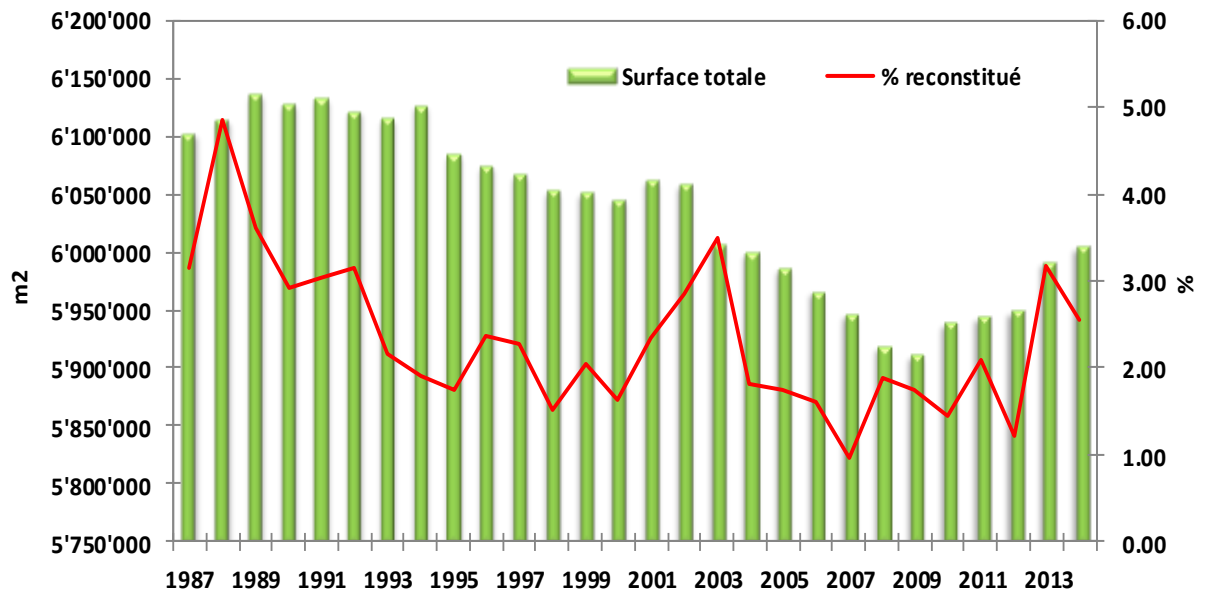
Évolution des surfaces



Evolution de l'encépagement 2013-2014



Evolution de la surface totale depuis 1987 et pourcentage de vignes reconstituées



Encépagement cantonal en 2014

Cépage	m ²	%
CHARDONNAY	212'011	3.537
CHARMONT	160	0.003
CHASSELAS	1'770'539	29.537
DORAL	10'101	0.169
GAMARET	111'144	1.854
GARANOIR	91'926	1.534
GEWURZTRAMINER	35'714	0.596
MUELLER-THURGAU	24'306	0.405
PINOT BLANC	7'465	0.125
PINOT GRIS	217'580	3.630
PINOT NOIR	3'220'565	53.652
SAUVIGNON BLANC	71'534	1.132
VIOGNIER	29'660	0.462
TOTAL CEPAGES AOC	5'802'705	96.64
BARON	232	0.004
CABERNET CORTI	868	0.014
CABERNET FRANC	12'332	0.206
CABERNET JURA	6'869	0.115
CABERNET MITOS	635	0.011
CARMINOIR	200	0.003
CHAMBOURCIN	1'101	0.018
CHENIN BLANC	1'180	0.020
DIOLINOIR	2'669	0.045
DIVICO	7'982	0.133
DUNKELFELDER	16'438	0.274
FANNY	716	0.012
GALOTTA	29'954	0.500
GAMAY	400	0.007
LIMBERGER N	960	0.016
MALBEC	7'107	0.119
MARA	11'412	0.190
MERLOT	25'099	0.419
MONARCH	700	0.012
MUSCAT BLANC	4'446	0.074
MUSCAT BLEU	1'070	0.018
MUSCAT OLIVER	3'000	0.050
MUSCATS ROUGES	1'543	0.026
MRAC 1099	875	0.015
ARVINE	2'134	0.036
PETIT MESLIER	1'854	0.031
RAUSCHLING	1'380	0.023
RIESLING	5'681	0.095
SAVAGNIN BLANC	4'986	0.083
SOLARIS	3'195	0.053
SYLVANER	200	0.003
SYRAH	621	0.010
DIVERS BLANCS (autres blancs)	20'062	0.335
DIVERS ROUGES (autres rouges)	23'871	0.398
TOTAL DIVERS (non AOC)	201'772	3.36
TOTAL	6'004'477	100.00
<i>Jachères</i>	25'997	
TOTAL GENERAL	6'030'474	

Encépagement par localité viticole

Localité	Chasselas	Pinot noir	Pinot Gris	Chardonnay	Autres cépages	Total Surface
AUVERNIER	196'919	369'713	41'276	40'657	71'420	719'985
BEVAIX	204'884	267'130	19'338	5'573	54'134	551'059
BOLE	34'372	60'506	6'053	12'000	14'480	127'411
BOUDRY	186'294	349'724	15'858	22'593	38'512	612'981
COLOMBIER	143'844	322'368	7'878	11'843	103'572	589'505
CORCELLES- CORMONDRECHE	5'706	52'274	258	586	3'779	62'603
CORNAUX	54'709	76'275	3'876	6'261	5'613	146'734
CORTAILLOD	163'928	307'484	24'404	7'923	59'750	563'489
CRESSIER	160'323	266'221	11'685	32'300	23'936	494'465
FRESENS	19'178	8'891	0	0	3'819	31'888
GORGIER	198'269	197'071	15'913	7'008	38'640	456'901
HAUTERIVE	43'674	88'597	5'898	6'537	7'566	152'272
LA COUDRE	15'456	18'433	988	8'287	15'768	58'932
LE LANDERON	134'374	416'749	22'322	31'998	92'817	698'260
MARIN-EPAGNIER	0	4'540	0	0	5'660	10'200
NEUCHATEL	16'079	36'474	8'319	0	5'067	65'939
PESEUX	10'409	6'447	8'263	0	0	25'119
SAINT-AUBIN	15'738	26'196	2'454	508	1'481	46'377
SAINT-BLAISE	72'722	150'831	4'939	3'361	8'594	240'447
SAUGES	61'259	52'503	9'508	7'340	19'610	150'220
VAUMARCUS	31'612	142'365	8'350	7'236	9'564	199'127
Total m²	1'770'539	3'220'565	217'580	212'011	583'782	6'004'477

Évolution des surfaces par localité viticole

Localité	2013	2014	Variation 2013 - 2014
AUVERNIER	719'878	719'985	107
BEVAIX	552'751	551'059	-1'692
BOLE	139'695	127'411	-12'284
BOUDRY	604'205	612'981	8'776
COLOMBIER	590'581	589'505	-1'076
CORCELLES- CORMONDRECHE	67'474	62'603	-4'871
CORNAUX	147'903	146'734	-1'169
CORTAILLOD	559'745	563'489	3'744
CRESSIER	494'495	494'465	-30
FRESENS	31'888	31'888	0
GORGIER	456'896	456'901	5
HAUTERIVE	152'272	152'272	0
LA COUDRE	58'932	58'932	0
LE LANDERON	684'990	698'260	13'270
MARIN-EPAGNIER	11'876	10'200	-1'676
NEUCHATEL	64'263	65'939	1'676
PESEUX	25'874	25'119	-755
SAINT-AUBIN	45'622	46'377	755
SAINT-BLAISE	240'530	240'447	-83
SAUGES	150'277	150'220	-57
VAUMARCUS	191'365	199'127	7'762
Total m²	5'991'512	6'004'477	12'965

Reconstitutions

Dans huit communes, les surfaces en nature de vigne n'ont subi aucune modification en 2014. Les reconstitutions concernent 15.36 hectares soit 2.56% des surfaces en production. Le détail des reconstitutions par localité est exposé dans les deux tableaux suivants (cépages en AOC et cépages en vin de pays).

Reconstitutions 2014 avec des cépages AOC

Localité	CHARDONNAY	CHASSELAS	GAMARET	GARANOIR	MÜLLER-THURGAU	PINOT GRIS	PINOT NOIR	SAUVIGNON	TOTAL m ²
AUVERNIER	2'009			224			2'655		4'888
BEVAIX	600					1'431	4'277		6'308
BOLE				543			1'061		1'604
BOUDRY	785	1'891	255			2'381	16'001	800	22'113
COLOMBIER				1'244			16'390		17'634
CORCELLES-CORMONDRECHE			450						450
CORNAUX									0
CORTAILLOD	1'351	6'436					43'719		51'506
CRESSIER		189					1'431		1'620
FRESENS							1'143		1'143
GORGIER							5'035		5'035
HAUTERIVE									0
LA COUDRE									0
LE LANDERON	2'067			3'458	5'681		2'778		13'984
MARIN-EPAGNIER									0
NEUCHATEL									0
PESEUX									0
SAINT-AUBIN									0
SAINT-BLAISE			600				2'000		2'600
SAUGES							640		640
VAUMARCUS									0
TOTAL m²	6'812	8'516	1'305	5'469	5'681	3'812	97'130	800	129'525

Reconstitutions 2014 avec des cépages classés en vin de pays

Localité	CARMINOIR	DIVERS BLANCS	DIVERS ROUGES	DIVICO	GALOTTA	MARA	SAVAGNIN BLANC	SYRAH	TOTAL m ²
AUVERNIER				501		213	2'360	52	3'126
BEVAIX	200	2'503	232						2'935
BOLE									0
BOUDRY		1'087	1'040			1'303			3'430
COLOMBIER									0
CORCELLES- CORMONDRECHE									0
CORNAUX									0
CORTAILLOD		1'452		698					2'150
CRESSIER									0
FRESENS									0
GORGIER									0
HAUTERIVE									0
LA COUDRE									0
LE LANDERON		6'861	1'595		3'331	398			12'185
MARIN-EPAGNIER									0
NEUCHATEL									0
PESEUX									0
SAINT-AUBIN									0
SAINT-BLAISE			338						338
SAUGES									0
VAUMARCUS									0
TOTAL m²	200	11'903	3'205	1'199	3'331	1'914	2'360	52	24'164

4. Vendanges et statistiques de consommation

(Chiffres de la vendange fournis par M. Bonhôte, SCAV)

Bilan de la récolte

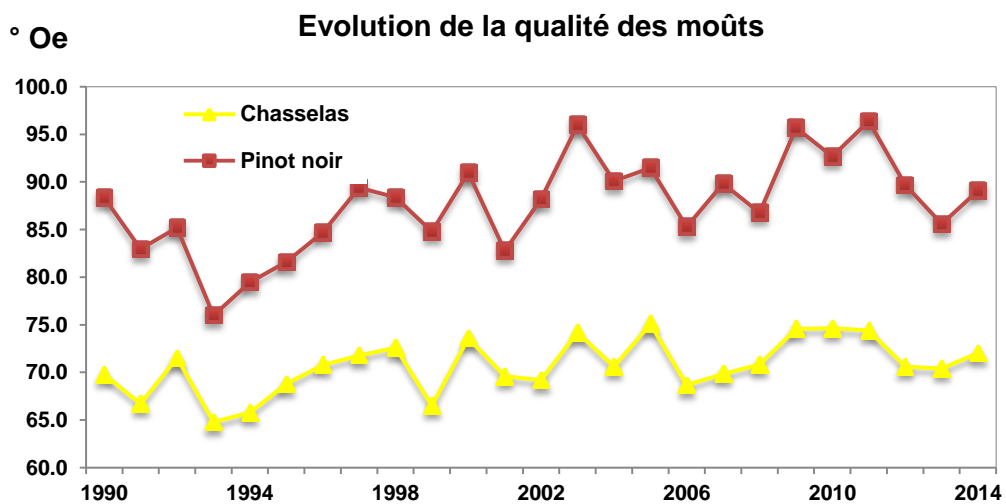
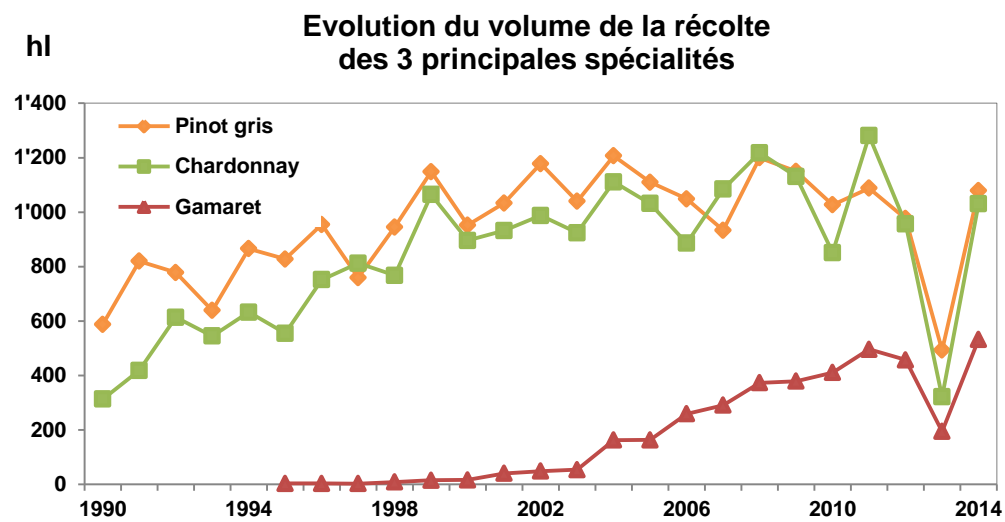
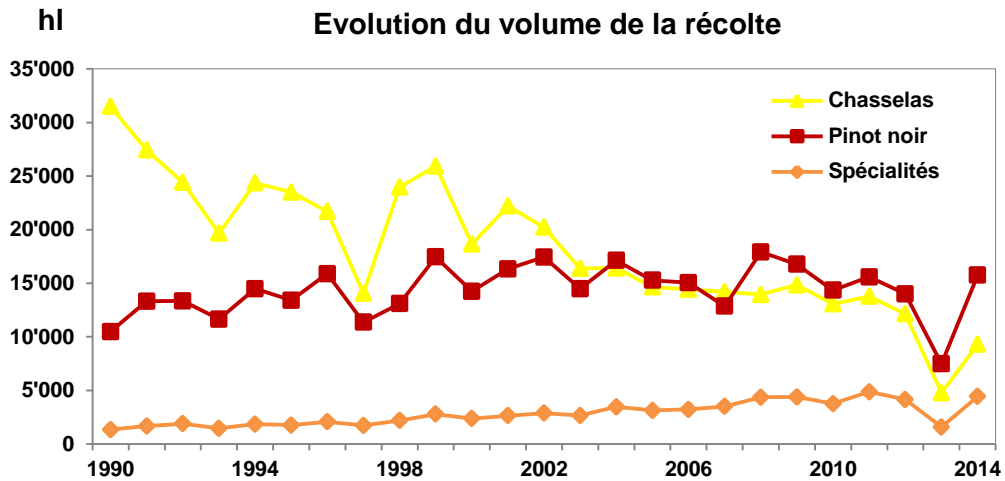
Les vendanges ont débuté dans la plupart des communes le 29 septembre. Le rendement moyen, tous cépages confondus, est de 614 grammes/m², ce qui peut être considéré comme très satisfaisant au vu des dégâts que la vigne a subis en 2013 (pour rappel l'an passé le rendement moyen était de 269 g/m²). Le degré du Pinot noir arrive à 89.1°Oe pour un rendement moyen de 612 g/ m². Le Chasselas affiche quant à lui un degré moyen de 72°Oe (supérieur à la moyenne de ces 14 dernières années), pour 657 g/ m² de rendement.

Récolte 2014 par cépage

Cépage	m ²	% de la surface	kg	% des kilos	% Brix	° Oe	litres	kg/m ²
CHARDONNAY	212'011	3.5	128'980	3.5	21.1	88.0	103'184	0.608
CHARMONT	160	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.000
CHASSELAS	1'770'539	29.5	1'163'776	31.6	17.5	72.0	931'021	0.657
DORAL	10'101	0.2	3'801	0.1	20.3	84.1	3'041	0.376
GAMARET	111'144	1.9	66'618	1.8	21.5	89.6	53'294	0.599
GARANOIR	91'926	1.5	58'212	1.6	21.5	89.6	46'570	0.633
GEWURZTRAMINER	35'714	0.6	11'999	0.3	21.7	90.4	9'599	0.336
MUELLER-THURGAU	24'306	0.4	15'219	0.4	19.2	79.2	12'175	0.626
PINOT BLANC	7'465	0.1	3'464	0.1	20.8	86.6	2'771	0.464
PINOT GRIS	217'580	3.6	134'894	3.7	21.7	90.4	107'915	0.620
PINOT NOIR	3'220'565	53.6	1'969'510	53.4	21.4	89.1	1'575'608	0.612
SAUVIGNON BLANC	71'534	1.2	32'190	0.9	21.1	87.9	25'752	0.450
VIOGNIER	29'660	0.5	12'982	0.4	20.6	85.4	10'386	0.438
TOTAL CEPAGES AOC	5'802'705	96.6	3'601'645	97.7	20.1	83.5	2'881'316	0.621
DIVERS BLANCS	48'834	0.8	12'782	0.3	21.7	90.6	10'226	0.262
DIVERS ROUGES	152'938	2.6	73'433	2.0	22.0	91.9	58'746	0.480
TOTAL DIVERS	201'772	3.4	86'215	2.3	22.0	91.7	68'972	0.427
TOTAL	6'004'477	100.0	3'687'860	100.0			2'950'288	0.614
<i>Jachères</i>	<i>25'997</i>							
TOTAL	6'030'474							

Évolution par rapport à l'année précédente et moyenne sur les 24 dernières années

	RECOLTE 2013			RECOLTE 2014			MOYENNE 1990-2014
	kg	kg/m ²	° Oe	kg	kg/m ²	° Oe	° Oe
CHASSELAS	597'203	0.328	70.4	1'163'776	0.657	72.0	70.7
PINOT NOIR	936'134	0.294	85.6	1'969'510	0.612	89.1	87.7
SPECIALITES	198'070	0.201	86.3	554'574	0.547	89.1	
TOTAL	1'731'407	0.289		3'687'860	0.614		

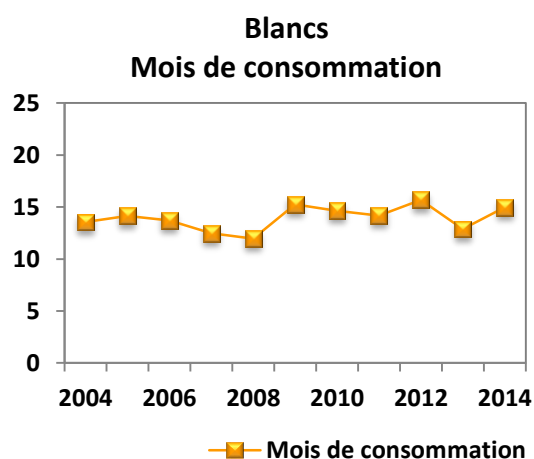
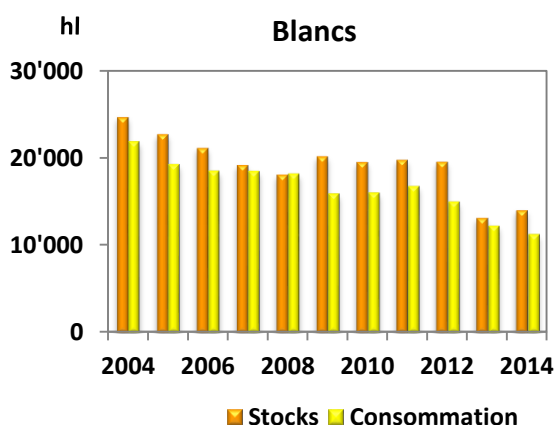


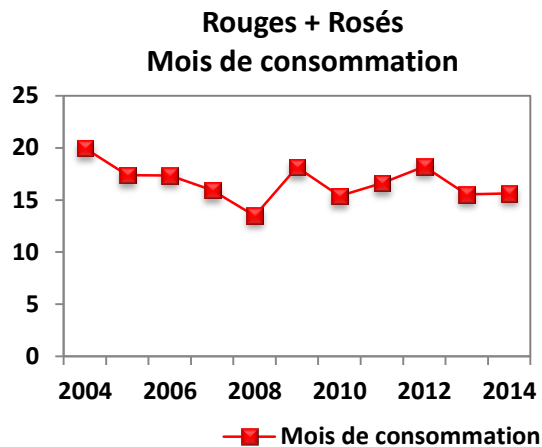
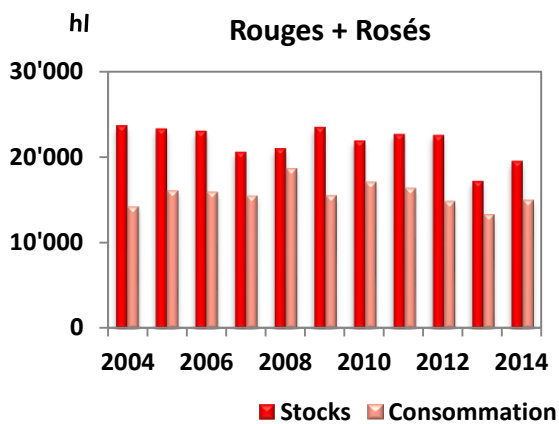
Stocks et consommation

Les stocks au 31 décembre 2014 totalisaient 3.36 millions de litres. Ils restent toujours relativement bas par rapport à la moyenne calculée sur les 14 dernières années (4.37 millions de litres) mais augmentent cependant de plus de 300'000 litres par rapport à 2013, année de la grêle. La consommation accuse une légère hausse.

Consommation neuchâteloise en hl

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Moyennes décennales
Rouges + rosés											
Stocks au 01.01	23'729	23'341	23'092	20'648	21'065	23'540	21'966	22'715	22'597	17'276	21'997
Récolte	15'732	15'735	13'104	19'151	18'043	15'570	17'170	14'779	8'032	17'345	15'466
Disponibilités	39'461	39'076	36'196	39'799	39'108	39'110	39'136	37'494	30'629	34'621	37'463
Stocks au 31.12	23'341	23'092	20'648	21'065	23'540	21'966	22'715	22'597	17'276	19'585	21'583
Consommation	16'120	15'984	15'548	18'734	15'568	17'144	16'421	14'897	13'353	15'036	15'881
Mois	17.38	17.34	15.94	13.49	18.14	15.38	16.60	18.20	15.53	15.63	16.36
Blancs											
Stocks au 01.01	24'689	22'736	21'179	19'216	18'126	20'207	19'546	19'802	19'573	13'150	19'822
Récolte	17'322	16'961	16'534	17'093	17'980	15'368	17'016	14'751	5'819	12'157	15'100
Disponibilités	42'011	39'697	37'713	36'309	36'106	35'575	36'562	34'553	25'392	25'307	34'922
Stocks au 31.12	22'736	21'179	19'216	18'126	20'207	19'546	19'802	19'573	13'150	14'047	18'758
Consommation	19'275	18'518	18'497	18'183	15'899	16'029	16'760	14'980	12'242	11'260	16'164
Mois	14.15	13.72	12.47	11.96	15.25	14.63	14.18	15.68	12.89	14.97	13.99
Consommation totale en hl	35'395	34'502	34'045	36'917	31'467	33'173	33'181	29'877	25'595	26'296	32'045





5. Structure d'exploitation

Répartition du nombre d'exploitations viticoles en fonction de leur surface

Surface exploitée en hectare	> 30	20 à 30	10 à 20	5 à 10	4 à 5	3 à 4	2 à 3	1 à 2	< 1	Nb total d'exploitants
2000	1	2	8	24	15	14	16	31	397	508
2001	1	2	7	27	10	16	12	32	383	490
2002	1	3	8	27	14	12	26	52	331	474
2003	1	3	7	29	11	10	13	32	368	474
2004	1	3	7	28	12	7	16	29	363	466
2005	1	4	6	26	13	8	16	25	349	448
2006	1	4	7	25	14	6	18	25	340	440
2007	1	4	8	23	15	5	17	24	330	427
2008	1	3	9	24	14	4	19	23	318	415
2009	1	3	9	25	13	6	18	21	307	403
2010	1	3	9	24	13	9	15	21	298	393
2011	1	3	9	26	10	10	14	21	285	379
2012	1	3	9	26	10	10	14	20	276	369
2013	2	2	8	26	9	11	11	23	270	362
2014	2	2	10	23	10	12	10	21	260	350

**Répartition du nombre d'encavages
en fonction du volume de vendange encavée**

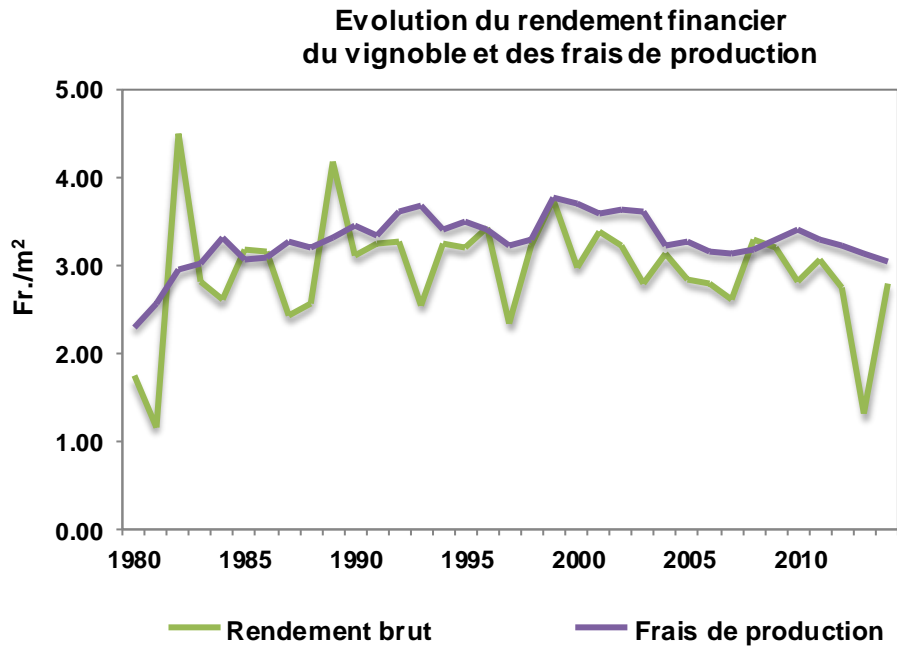
Volumes encavés en kg	> 400'000	200'000 à 400'000	100'000 à 200'000	50'000 à 100'000	10'000 à 50'000	< 10'000	Nb total d'encavages
2000	3	2	6	11	33	33	88
2001	4	2	5	14	35	26	86
2002	4	2	6	15	33	24	84
2003	1	5	2	13	33	30	84
2004	2	4	4	15	30	27	82
2005	1	5	2	15	28	28	79
2006	1	4	3	12	31	31	82
2007	1	3	5	11	30	35	85
2008	1	5	7	11	26	30	80
2009	2	4	4	16	25	27	78
2010	1	5	3	13	25	30	77
2011	1	5	5	13	25	25	74
2012	1	4	6	10	26	27	74
2013	0	1	4	3	27	37	72
2014	1	5	4	12	21	25	68

Systèmes de culture et coûts de production

Mécanisation	Mode de conduite	Surfaces à Neuchâtel en hectares	Coût de production/ha selon enquête AGRIDEA 2013 en francs / hectare
Pas ou peu	Vignes étroites, gobelet et fil de fer	4.8	SFr. 47'810
	Vignes mi-larges	3.5	SFr. 35'335
Chenillette	Vignes étroites	18.5	SFr. 38'747
	Vignes mi-larges	18.2	SFr. 39'062
	Banquettes	37.1	SFr. 38'057
Tracteur	Vignes mi-larges	97.2	SFr. 34'932
	Vignes mi-larges avec mécanisation des travaux de feuille	375.8	SFr. 27'440
	Vignes larges	3.8	SFr. 25'911
	Banquettes	40.6	SFr. 36'538
	Coût de production moyen à Neuchâtel		SFr. 30'449

Rendement financier

Avec 16.76 millions de francs, soit 2.80 francs par m², le rendement brut du millésime 2014 se situe à nouveau dans la norme après une année 2013 difficile. Les frais de culture restent assez stables avec une moyenne de Fr. 3.04 par m².



Sébastien Cartillier,

Auvernier, le 21 mai 2015