



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHAMPAGNE : UNE VENDANGE ORIGINALE

La vendange qui se termine en Champagne est à l'image d'une année viticole singulière.

Après un hiver rigoureux, un printemps estival et un été automnal, peu ensoleillé, la vigne a perdu un peu des trois semaines d'avance enregistrées début juillet. Cependant, la cueillette est précoce en commençant en moyenne le 24 août, et dès le 19 dans quelques crus, ce qui en fait la deuxième plus précoce de l'histoire champenoise après 1822.

Les vendangeurs supportent tour à tour des chaleurs étouffantes, autour de 35°C, et des matinées très fraîches, un soleil accablant et des orages, parfois accompagnés de grêle. Cette météorologie capricieuse provoque même le ralentissement de la maturation des grappes, surtout de chardonnay, ce qui amène certains Champenois à suspendre momentanément la cueillette.

Globalement les raisins sont en bon état sanitaire, les grappes de chardonnay sont même exceptionnelles. La qualité des raisins, marquée par un bel équilibre entre sucre et acidité, ouvre la perspective de cuvées prometteuses mais il est trop tôt pour juger de la qualité des vins issus de la vendange 2011. Seules les dégustations des vins issus de la première fermentation qui auront lieu au printemps pourront donner une appréciation plus précise.

A l'heure où la récolte prend fin, tous les vigneron champenois devraient avoir atteint le rendement minimum de 10 500 kilos par hectare. Cela devrait permettre d'alimenter la croissance des expéditions de Champagne d'ici quelques années.

Dans l'immédiat, et en dépit d'une conjoncture économique mondiale perturbée, la reprise commerciale constatée en 2010 se poursuit : au cours du premier semestre 2011, les expéditions de Champagne sont en progression de 5,2% et le niveau de 330-335 millions de bouteilles pourrait être atteint à la fin de l'année.

Epernay, le 14 septembre 2011

Contact : Comité Champagne – Thibaut Le Mailloux – Tel. 03.26.51.19.30 – e.mail : info@champagne.fr