



DES VENDANGES CHAMPENOISES SOUS LE SOLEIL

Commencée entre le 15 et le 25 septembre selon les secteurs, la vendange se termine en Champagne.

A l'approche de la cueillette, le vignoble était dans un excellent état sanitaire, avec de belles grappes quoique moins lourdes et moins serrées que les années précédentes.

Un temps ventilé, sec, doux et ensoleillé le jour, frais la nuit, a prévalu tout au long de la vendange. Cette météorologie extrêmement favorable à la maturation des raisins a fait le bonheur des cueilleurs et des vigneronns en préservant les raisins du botrytis et en favorisant l'accumulation des sucres dans les baies.

L'équilibre sucre/acide des moûts est très satisfaisant.

Le rendement de base de 12 400 kg/ha devrait être atteint dans la plupart des crus et les secteurs les plus favorisés permettront à certains vigneronns de compléter leur réserve qualitative individuelle.

Même s'il faut attendre la fin des premières fermentations et la dégustation des vins clairs au printemps prochain pour l'apprécier plus justement, le millésime 2008 s'annonce très prometteur.

Pour en savoir plus :

Daniel LORSON - Directeur de la communication du comité Champagne - +33 (0)3 26 51 19 30