



*Communiqué de presse*

## **Début des vendanges en Champagne**

**Le 8 septembre 2021 à Épernay – La vendange en Champagne a commencé le 6 septembre 2021. La filière observe de belles conditions climatiques pour la maturation des raisins mais une situation particulièrement hétérogène dans le vignoble qui nécessitera d'adapter l'organisation de la cueillette, obligatoirement manuelle en Champagne.**

L'année 2021 a été marquée par des conditions climatiques éprouvantes, avec une période de gel de 12 jours en début d'année, quelques épisodes de grêle, puis, des pluies à répétition depuis le printemps qui ont favorisé la présence de mildiou dans les vignes. Ces divers aléas sont à l'origine d'une grande disparité de rendement et de maturité des raisins d'une parcelle et/ou d'un cépage à l'autre.

Au global, la filière constate cette année une perte de rendement de près de 30 % liée au gel à laquelle s'ajoutent 25 à 30 % de pertes dues au mildiou. Quant aux épisodes de grêle, ils ont touché 500 hectares, dont la moitié ont été détruits à 100 %.

Pour Maxime Toubart, co-président du Comité Champagne, « *Les différences de maturation dans le vignoble vont nécessiter un dispositif de vendanges adapté selon les secteurs. La filière s'organise pour aider ses acteurs à récolter dans les meilleures conditions et garantir ainsi la meilleure qualité de raisin* ». Comme chaque année, grâce à son réseau MATU\*, le Comité a défini les dates optimales de début de la cueillette, par commune et par cépage, lequel va s'étaler du 6 au 27 septembre (sauf dérogation spécifique).

Le Comité Champagne souligne que les conditions climatiques exceptionnelles vont affecter la quantité de raisin mais pas sa qualité. « *Les Champenois ont l'habitude de travailler dans des conditions difficiles* », rappelle Jean-Marie Barillère, co-président du Comité Champagne, « *et sont fiers d'en tirer chaque année ce grand vin qu'est le Champagne* »

Enfin, comme en 2020, la filière met tout en place pour organiser ces vendanges dans les meilleures conditions sanitaires pour garantir la sécurité des vendangeurs.

**Contact presse** : [presse@civc.fr](mailto:presse@civc.fr) – Noémie Truffaut : +33 6 69 93 87 37

\* Réseau MATU : Il s'agit d'un réseau de centaines de parcelles d'observation réparties dans tout le vignoble qui permettent au Comité Champagne, avec l'appui de professionnels bénévoles, de suivre et d'analyser, en temps réel, l'évolution de la maturation du raisin afin d'optimiser les dates de vendange. Depuis cette année, les données sont recueillies via une application mobile.