



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2019 : ENCORE UNE SUPERBE VENDANGE EN CHAMPAGNE

Le réchauffement climatique est une réalité en Champagne puisque la température moyenne a augmenté de +1,1°C en 30 ans. Ce réchauffement est jusqu'alors bénéfique pour la qualité de nos vins et l'année viticole 2019 n'échappe pas à la règle : elle a été marquée par des épisodes de gel de printemps, qui ont détruit une partie des bourgeons, mais surtout par des épisodes caniculaires, notamment en juin et en juillet, qui ont provoqué de l'échaudage, ce qui a brûlé plus de 10% du potentiel de récolte. De plus, la Champagne a connu cette année son record absolu de température, avec 42,9°C enregistrés le 25 juillet.

Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre, mais combiné à des nuits fraîches à l'approche de la vendange, a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle, offrant des moûts dont l'équilibre entre acidité et taux de sucre ainsi que la concentration aromatique sont de bon augure pour les futures cuvées.

Le réseau de suivi de la maturation a permis aux vigneronnes d'adapter leurs parcours de cueillette pour ne récolter que des raisins à maturité optimale.

La cueillette, commencée dans les tout premiers jours de septembre, est en train de se terminer. Malgré une forte hétérogénéité en fonction des secteurs, la Champagne devrait dépasser en moyenne les 10 000 kg/ha, volume proche du rendement économique nécessaire pour alimenter la demande des marchés.

Au demeurant, du fait de l'exceptionnelle récolte de 2018 qui a permis de compléter la « réserve Champagne » (laquelle tient lieu d'assurance climatique en permettant de compenser un éventuel déficit de récolte), vigneronnes et maisons ont abordé cette vendange avec beaucoup de sérénité.

Engagée depuis les années 2000 dans une politique de développement durable, la Champagne a depuis largement réduit son empreinte environnementale et s'est fixé deux objectifs majeurs : « zéro herbicide » pour 2025 et 100% des exploitations sous certification environnementale en 2030. En outre, vigneronnes et maisons préparent l'avenir avec une « boîte à outils » permettant d'adapter la viticulture au réchauffement climatique*.

*Voir le dossier de presse « S'adapter au changement climatique en Champagne » :

https://www.champagne.fr/assets/files/dossier_presse/dossier-de-presse-changement-climat-juin-2019.pdf

Epernay, le 25 septembre 2019.

Contact presse : info@champagne.fr – Thibaut Le Mailloux : +33 3 26 51 19 30