



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**CHAMPAGNE :
UNE SPLENDIDE VENDANGE 2020**

Commencée le 17 août dans les secteurs les plus hâtifs, la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne se termine – et elle est splendide !

2020 complète en effet une trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et en 2019, les conditions météorologiques ont offert une récolte de très grande qualité, première des conditions pour élaborer un Grand Vin.

Le début de l'année a été particulièrement arrosé avec le mois de février le plus humide jamais enregistré. Chaleur et sécheresse s'installent dès la mi-mars et la vigne débouffe avec 16 jours d'avance sur la moyenne décennale ; elle ne perdra plus cette avance, enregistrant même une dynamique de maturation exceptionnellement rapide la semaine précédant le ban des vendanges.

Alors que l'an passé, le record de température avait été battu (42,9°C), cette année, c'est le mois de juillet le plus sec de l'histoire qui a été enregistré. En raison de la sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un excellent état sanitaire. Les moûts sont équilibrés, fruités, présentent une belle fraîcheur et une grande expression aromatique ; le degré alcoolique se situe entre 10 et 10,5% vol.

L'année 2020 se singularise bien sûr par les mesures de sécurité sanitaires liées à l'épidémie de Covid-19 qui ont dû être mises en place pour les quelque 120 000 saisonniers recrutés dans les vignes ou les centres de pressurage.

Compte tenu du rendement maximum limité à 8 000 kg/ha, la récolte a été effectuée, à titre individuel, un peu plus rapidement que d'habitude mais s'est étalée sur une durée normale d'environ trois semaines, compte tenu de l'hétérogénéité de maturation entre crus et entre cépages. La dégustation de baies et de pépins et l'analyse du taux de sucre présent dans les raisins permettent à chaque vigneron d'adapter le début de sa vendange et d'optimiser son circuit de cueillette du raisin, parcelle par parcelle, à maturité optimale.

Avec la superbe trilogie 2018, 2019, 2020, la Champagne devrait disposer dans quelques années d'assemblages et, probablement, de millésimes exceptionnels, à la hauteur des célébrations de l'événement que le monde entier attend : la fin de la pandémie Covid-19.

Epernay, le 9 septembre 2020

Contact : Comité Champagne, Thibaut Le Mailloux, communication@champagne.fr, 03 26 51 19 30