



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA VENDANGE SE TERMINE EN CHAMPAGNE

Encore une drôle d'année pour la Champagne. Après un hiver froid et humide, un printemps maussade, très frais et particulièrement bien arrosé, la vigne a commencé son évolution avec une quinzaine de jours de retard sur la moyenne décennale, retard qu'elle a conservé tout au long de son développement.

Un été chaud et sec, en particulier en juillet et août qui ont connu l'insolation la plus forte jamais enregistrée en Champagne, a été particulièrement bénéfique pour la qualité des raisins.

Dès le 6 septembre, des pluies régulières favorisent le grossissement des baies et s'arrêtent heureusement à temps pour une bonne fin de maturation des grappes. Pour une vendange aussi tardive, la météo a été exceptionnelle, presque estivale avec des températures et une insolation élevées, et un vent d'est qui a permis de conserver des raisins sains.

En raison d'une très grande hétérogénéité entre les différents secteurs du vignoble, les plus précoces commencent la cueillette le 24 septembre et les plus tardifs le 9 octobre mais la majorité des crus débute dans les premiers jours d'octobre, ce qui ne s'était pas vu en Champagne depuis deux décennies.

Compte tenu de la situation économique, l'interprofession avait fixé le rendement disponible à 10 000 kilos/hectare. Ce rendement devrait être atteint dans la plupart des crus, à l'exception de quelques – uns qui ont été touchés, en partie, par du millerandage, des orages de grêle ou du botrytis.

Le degré d'alcool potentiel moyen des moûts, proche de 10 % vol., et la très belle acidité, autour de 8,5 gH₂SO₄/l en moyenne, sont gages d'un équilibre prometteur. Les Champenois commencent à évoquer les millésimes 1983, 1988 ou encore 1998, eux aussi issus de vendanges tardives.

Epernay, le 16 octobre 2013

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