



## CHAMPAGNE : PREMIÈRES IMPRESSIONS DE LA VENDANGE 2017

Commencée le 4 septembre dans la plupart des secteurs, la vendange se termine dans les coteaux champenois.

La campagne 2017 est marquée par d'importantes gelées de printemps (perte de 23% des bourgeons sur l'ensemble du terroir) et une exceptionnelle période chaude et ensoleillée, entre la mi-mai et la fin juillet. Des records de chaleur ont été battus dans de nombreux secteurs. Jusqu'à fin juillet, le vignoble est dans un état sanitaire remarquable malgré un bilan hydrique déficitaire.

Retournement de situation dès le début du mois d'août avec de nombreux orages dont plusieurs localement accompagnés de grêle. La dynamique de maturation des grappes est soutenue et les secteurs les plus hâtifs cueillent leurs premières grappes dès le 26 août, ce qui fait de 2017 une des années les plus précoces depuis 1950 après 2003, 2007 et 2011.

Les fréquentes pluies orageuses qui surviennent dès le début des vendanges alors que le raisin est à maturité activent les foyers de botrytis et obligent les vignerons à procéder à un tri rigoureux des grappes.

En raison des dégâts de gel puis de grêle et de la sélection effectuée à la vendange, le rendement autorisé pour l'année (10 300 kg/ha) ne devrait pas être atteint dans tous les secteurs ; le recours à la réserve interprofessionnelle permettra aux vignerons et maisons de compléter leur approvisionnement.

Le degré moyen dépasse souvent 10% vol, l'acidité totale est satisfaisante et l'équilibre des moûts très prometteur. La qualité du millésime ne pourra être évaluée qu'après les premières dégustations de vins clairs.

Epernay, le 15 septembre 2017

*Contact : Thibaut Le Mailloux - Comité Champagne - Tel. 03.26.51.19.30*