



LA CHAMPAGNE COMMENCE SA VENDANGE

En Champagne, les dates de début de la cueillette, qui sont fixées chaque année par commune et par cépage, s'étaleront entre le 2 et le 18 septembre même si, compte tenu de précocités locales, quelques communes de l'Aube et du Sézannais ont déjà pu couper leurs premières grappes.

L'année viticole 2015 en Champagne est marquée par une chaleur et une sécheresse jamais vues qui ont prévalu de fin mai jusqu'à mi-août, ralentissant quelque peu le développement des grappes. Heureusement, quelques pluies providentielles dans la seconde quinzaine d'août ont permis le grossissement des baies et, conjuguées à l'ensoleillement et à la chaleur, ont assuré une maturation rapide dans les meilleures conditions.

L'état sanitaire des grappes est parfait. Le rendement maximum de 10 000 kg/ha, fixé par les vignerons et maisons en juillet dernier (auxquels s'ajouteront 500 kg/ha issus de la réserve), devrait être atteint dans l'ensemble du vignoble.

La vendange est exclusivement manuelle en Champagne et plus de 100 000 saisonniers sont attendus dans le vignoble pour la cueillette, le transport et le pressurage des raisins.

Epernay, le 31 août 2015

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