

INNOVATION VARIÉTALE : LA CHAMPAGNE INVENTE LES CÉPAGES DE DEMAIN

Afin de poursuivre la réduction du recours aux intrants et de préparer le vignoble aux inévitables évolutions climatiques, la Champagne s'engage dans un programme de création variétale alliant des techniques d'hybridation classiques et des outils innovants.

Il s'agit de croiser les cépages autorisés en Champagne avec des variétés naturellement résistantes à certaines maladies ou présentant des particularités intéressantes, comme une maturation tardive par exemple, afin d'obtenir une résistance naturelle ou une aptitude culturale mieux adaptée à de nouvelles conditions climatiques.

Parmi les variétés obtenues, des sélections successives seront nécessaires pour ne retenir que celles combinant à la fois la typicité des cépages actuels et les gènes de résistance voulus, tout en assurant la pérennité du style Champagne. Le programme de recherches durera au minimum une quinzaine d'années avant d'aboutir à la présentation de quelques candidats à l'inscription au catalogue officiel des variétés de vigne puis au cahier des charges de l'appellation.

Ce programme ambitieux et à très long terme s'inscrit dans la culture champenoise de l'innovation, qui produit depuis trois siècles des progrès qualitatifs constants, et dans la continuité des actions volontaristes de la Champagne dans le domaine environnemental (mise en place simultanée, dès le début des années 2000, d'un plan carbone, d'un plan eau et d'un plan biodiversité puis lancement en 2014 de la certification Viticulture Durable en Champagne).

Epernay, le 12 avril 2016

PJ : dossier de presse

Contact : Comité Champagne – Thibaut Le Mailloux – Tel. 03.26.51.19.30