



CHAMPAGNE : UNE VENDANGE 2018 EXCEPTIONNELLE

Précocité, qualité, quantité : les vendanges qui s'achèvent en Champagne sont résolument hors normes.

Commencées le 20 août, dans les secteurs les plus hâtifs, ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en août depuis quinze ans.

Après un hiver exceptionnellement arrosé, la Champagne enregistre depuis avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat exceptionnel, la vigne a évolué rapidement ; la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales et, à l'heure de la vendange, les grappes étaient nombreuses, dans un état sanitaire parfait, avec des richesses en sucre et aromatique bien au-dessus de la moyenne. La cueillette, obligatoirement manuelle, s'est déroulée sereinement, par un temps estival, même si les températures matinales étaient parfois assez basses (0°C à Reims le 26 août).

Le rendement commercialisable de 10 800 kg/ha sera atteint dans tous les secteurs. De plus, cette magnifique récolte permettra aux vigneron et maisons de reconstituer leur réserve interprofessionnelle (qui consiste à mettre des vins de côté les bonnes années), afin de pouvoir faire face aux éventuels aléas climatiques des prochaines années.

La qualité des moûts est d'excellent augure pour les futures cuvées. Les dégustations de l'hiver et du printemps prochains confirmeront les espérances d'un millésime exceptionnel.

Epernay, le 7 septembre 2018

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