



Communiqué de presse

LA CHAMPAGNE S'ENGAGE POUR L'AVENIR

Depuis plus de 100 ans, les vignerons et maisons de Champagne se retrouvent, pour gérer et défendre collectivement les intérêts de leur filière et de leur appellation.

Dans ce contexte favorable, les vignerons et maisons de Champagne, réunis ce jour à Epernay au sein du Comité Champagne, se sont accordés sur **les conditions de la prochaine vendange** et sur le principe de **nouvelles orientations stratégiques pour la filière**.

La filière Champagne renforce sa capacité de résilience

La « réserve Champagne », constituée de vins des années antérieures, permet de compenser d'éventuelles récoltes déficitaires. Elle a démontré son efficacité en 2021, après une année viticole très éprouvante. Afin d'améliorer la résilience de la filière, elle va être complétée par un nouveau dispositif : la sortie différée de réserve.

Le principe consiste à générer un « crédit en sortie de réserve différée » pour un récoltant quand les quantités vendangées plus la réserve s'avèrent insuffisantes pour atteindre le rendement commercialisable de l'année. Ce crédit, géré par le Comité Champagne, pourra être utilisé au cours des trois années suivantes, au fur et à mesure de la reconstitution de la réserve. L'objectif est de se donner les moyens d'atteindre chaque année le rendement commercialisable fixé par la profession afin d'assurer l'équilibre des marchés.

2022 devrait être une très belle année en termes d'expéditions

Les raisins récoltés cette année produiront les bouteilles de Champagne qui seront sur les tables des consommateurs dans plusieurs années. Tout porte à croire que la demande actuellement soutenue (1) va se maintenir durablement. Par ailleurs, à date, le vignoble champenois est dans un excellent état sanitaire (2). Aussi, les vignerons et les maisons de Champagne ont décidé ensemble d'un rendement commercialisable fixé à 12 000 kg/ha pour la récolte 2022. Il s'agit du niveau le plus élevé depuis 15 ans (2007).

Ce 20 juillet, les Champenois commencent à écrire un nouveau chapitre de leur histoire commune

En 2020, la crise sanitaire a lourdement impacté les ventes, en chute de 18%. En 2021, alors que les ventes se redressaient, la récolte était amputée de moitié par le gel, le mildiou, la grêle.



Communiqué de presse « La Champagne s'engage pour l'avenir » - 20 juillet 2022- suite

Les vignerons et maisons de Champagne ont pu traverser ces deux années difficiles grâce à l'intelligence collective déployée depuis plusieurs décennies. Cet épisode a rappelé que l'avenir se prépare. C'est la raison pour laquelle ils ont décidé de renforcer l'action du Comité Champagne pour mieux accompagner les professionnels et répondre aux défis de la filière :

Le défi de la production, pour assurer aux consommateurs une offre pérenne, suffisante, de qualité, répondant aux exigences en matière d'environnement.

Le défi de la régulation, pour remédier aux variations extrêmes d'une année à l'autre.

Le défi de la désirabilité, pour que le Champagne conserve durablement la place unique qu'il a dans le cœur des consommateurs.

Le défi de la protection : pour renforcer la capacité d'action du Comité Champagne en faveur de l'appellation au niveau mondial.

Dans les dix années à venir, les moyens du Comité Champagne vont être substantiellement renforcés pour développer davantage les actions de recherche et développement, les actions de régulation économique et les actions de protection et de valorisation de l'appellation.

Une fois de plus, collectivement, les vignerons et maisons de Champagne prennent leur destin en main pour préparer l'avenir, renouveler les ambitions de la filière, être à la hauteur de leur prestigieuse appellation et faire que le Champagne soit **toujours disponible, toujours désirable, toujours exemplaire**.

Epernay, le 20 juillet 2022

Contact presse : info@champagne.fr – Tel. +33 3 26 51 19 30

(1) Les expéditions de la Champagne au premier semestre 2022 avoisinent les 130 millions de bouteilles, soit +13,8% comparé à la même période de 2021. L'export, avec 79,6 millions de bouteilles, progresse de 16,8% tandis que la France enregistre une hausse de 9,3% avec 50,3 millions de bouteilles

(2) A date, le vignoble champenois est dans un excellent état sanitaire. Les pertes dues aux gelées de printemps et aux premiers orages de grêle sont évaluées à moins de 9% du potentiel de récolte. Les vendanges s'annoncent précoces, elles devraient commencer dans la dernière décade du mois d'août.