



*Communiqué de presse*

## LA VENDANGE COMMENCE EN CHAMPAGNE

**Épernay – 4 septembre 2023 - La vendange en Champagne a commencé le 2 septembre. En dépit d'une météo difficile pendant la maturation, la région s'attend à une vendange de grande qualité.**

Alors que les secteurs les plus hâtifs viennent de débiter la cueillette, la majorité du vignoble va démarrer dans les tout prochains jours. La vendange des quelque 34 000 hectares de l'appellation, totalement manuelle, va mobiliser entre 100 000 et 120 000 personnes et durer entre deux et trois semaines.

Depuis le début de l'année et jusqu'à fin juillet, la campagne viticole était particulièrement sereine, très peu de gelées et de grêle, mildiou et oïdium contenus ; seule la recharge en eau des sols après un hiver particulièrement sec pouvait paraître préoccupante.

La météo du mois d'août a été plus chaotique, chaude et anormalement humide, ce qui a favorisé l'apparition de foyers de botrytis. Heureusement, ce climat a aussi favorisé « *le poids exceptionnel des grappes, plus de 220 grammes en moyenne, du jamais vu en Champagne* » précise Maxime Toubart, président des vigneron et co-président du Comité Champagne, qui ajoute : « *ces grappes nombreuses et généreuses permettront de ne sélectionner que celles dans un état sanitaire parfait* ».

« *Les Champenois vont organiser leurs circuits de cueillette afin de récolter des raisins de grande qualité* », confirme David Chatillon, président des maisons et co-président du Comité Champagne, qui ajoute que « *compte tenu de la charge dans les vignes, même en triant pour ne retenir que le meilleur, tous les professionnels devraient sans difficulté atteindre le rendement disponible fixé à 11 400 kg/ha* ».

Epernay, le 4 septembre 2023

**Contact presse** : [info@champagne.fr](mailto:info@champagne.fr) - Tel : +33 (0)3 26 51 19 30