



Champagne 2026 : une vendange hors norme, un potentiel de très grands vins

Épernay, le 9 septembre 2026 – Après une campagne viticole et une vendange d'une précocité jamais observées, la Champagne dresse un premier bilan particulièrement encourageant de la récolte 2026. Malgré des conditions climatiques exceptionnelles et des rendements mesurés, les raisins présentent un état sanitaire remarquable et des équilibres très prometteurs. Tous les ingrédients sont réunis pour élaborer des vins de très grande qualité.

Une campagne et une vendange hors norme

La campagne viticole 2026 restera comme l'une des plus atypiques qu'ait connues la Champagne : des épisodes de gel de printemps d'une intensité historique, une floraison très précoce et cinq épisodes de canicule pendant l'été.

La maturation s'est déroulée à un rythme exceptionnel ; la filière a tenu le traditionnel ban des vendanges le 12 août, alors que les premières cueillettes avaient débuté dès le 6 août. À partir du 17 août, on a constaté une généralisation de la récolte, avec près de 14 jours d'avance sur 2025. L'année 2026 constitue la vendange la plus précoce jamais observée en Champagne.

Le rendement agronomique moyen devrait s'établir à un niveau modéré, principalement lié à des grappes moins volumineuses du fait de la sécheresse. Mais au-delà des volumes, le principal enseignement de cette récolte est la qualité de la matière première : les raisins sont arrivés à maturité dans un état sanitaire exceptionnel.

Pour Maxime Toubart, président du Syndicat général des vignerons de la Champagne et coprésident du Comité Champagne, « La campagne viticole 2026 restera comme une année atypique qui a profondément bousculé nos repères. Les vignerons ont dû

adapter leurs travaux. Leur réactivité et leur capacité d'adaptation ont été déterminantes pour relever le défi de cette vendange hors norme. »

Une réussite collective avec un vignoble résilient

Malgré l'intensité de la chaleur et de la sécheresse, le vignoble a remarquablement résisté. La vigne est restée verte et fonctionnelle. Tout au long de la saison, les raisins ont développé une capacité naturelle de protection face aux conditions climatiques extrêmes, évitant les phénomènes d'échaudage ou de brûlure redoutés.

Face à l'accélération de la maturation, toute la filière a dû adapter son organisation presque en temps réel. Il a fallu bousculer les calendriers, mobiliser les équipes et rentrer rapidement la vendange, sans jamais faire de compromis sur la qualité. Le Comité Champagne a utilisé tous les moyens de communication disponibles pour informer les Champenois sur l'évolution de la situation et pour favoriser la collaboration entre les opérateurs.

La réussite des vendanges repose également sur l'engagement social des professionnels champenois. Chaque année, ils pilotent, avec l'appui des services de l'État et des acteurs locaux, le plan « Ensemble pour les vendanges en Champagne », qui permet d'anticiper et d'organiser l'accueil de près de 100 000 personnes dans les meilleures conditions, en particulier de santé et de sécurité. Des mesures spécifiques ont notamment été déployées pour sécuriser la vendange face aux fortes chaleurs. En début de vendange, lorsque les températures étaient les plus élevées, les opérateurs ont procédé à l'adaptation des horaires de travail et au renforcement des dispositifs de prévention puis, à partir du 17 août, des températures plus modérées ont été constatées.

Selon David Chatillon, président de l'Union des Maisons de Champagne et coprésident du Comité Champagne, « grâce à la mobilisation de toute la filière, nous avons réussi à rentrer cette vendange exceptionnellement hâtive dans de très bonnes conditions, avec une qualité remarquable. Cette réussite est celle du collectif champenois, capable d'adapter son organisation avec une grande réactivité. La matière est très belle, saine et mûre. Nous disposons de tous les ingrédients pour élaborer du Champagne, et même de grands Champagnes ».

Aux chefs de caves de jouer

Les moûts présentent des caractéristiques rarement observées en Champagne. Malgré une maturité élevée, les moûts conservent l'essentiel : des équilibres profondément champenois.

À la dégustation, ils expriment une remarquable fraîcheur, de la concentration, mais aussi beaucoup de fruit et de finesse. La cueillette manuelle de grappes entières, associée à un pressurage doux et à un fractionnement minutieux, a permis de préserver l'intégrité des raisins et le potentiel acide de cette année particulièrement mûre.

Les chefs de caves disposent d'une matière première de très grande qualité et d'une palette particulièrement riche pour élaborer leurs assemblages, composée notamment de trois récoltes successives aux profils très différents : 2024, année humide marquée par la fraîcheur ; 2025, année chaude ; et 2026, année très chaude aux caractéristiques inédites.

Il est encore trop tôt pour qualifier définitivement les vins issus de la vendange 2026, mais la récolte possède d'ores et déjà tous les attributs pour donner naissance à de grands, voire de très grands vins. Cette matière première rappelle, par certains de ses équilibres, plusieurs grands millésimes historiques du XXe siècle, comme 1921, 1947 ou 1959.

À PROPOS DU COMITÉ CHAMPAGNE

Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne : le lieu où les Vignerons et Maisons de Champagne défendent leurs intérêts communs et contribuent à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière et de son appellation.

L'interprofession du Champagne favorise la coopération entre les deux familles professionnelles et représente plus de 16.000 Vignerons et 350 Maisons de Champagne.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site champagne.fr.

CONTACT PRESSE

Relations presse du Comité Champagne : presse@champagne.fr