vinetur

Bollinger begann am 13. August seine früheste Lese in Champagne

Hitzewellen und Dürre verkürzten den Wachstumszyklus um sieben bis neun Tage und zwangen einige Erzeuger bereits Anfang August zur Lese

Mittwoch, 26. August 2026


CÀ DEL BOSCO

Bollinger teilte am Mittwoch mit, dass das Haus am 13. August mit der Lese der Trauben für seinen Champagner 2026 begonnen habe, nur 76 Tage nach der Blüte. Das markiert den frühesten jemals vom Haus verzeichneten Start und unterstreicht, wie Hitze und Dürre den diesjährigen Wachstumszyklus in Teilen Nordostfrankreichs komprimiert haben.

Der 76-Tage-Abstand ist deutlich kürzer als in jüngeren Jahrgängen, als die Lese bei Bollinger nach Angaben des Hauses in der Regel 83 bis 85 Tage nach der Blüte begann. Damit wurde die Zeit zwischen Blüte und Lese um sieben bis neun Tage verkürzt. Das Haus hatte ursprünglich erwartet, am 20. August zu beginnen, doch aufeinanderfolgende Hitzewellen zwangen es, die Lese um eine volle Woche vorzuziehen.

Die Verschiebung ist in Champagne bedeutsam, wo die Lese historisch im September stattfindet und der Zeitpunkt der Lese entscheidend für das Gleichgewicht von Zucker, Säure und Aroma ist, das den Schaumwein der Region prägt. Bollinger sagte, die Änderung habe nicht einfach nur das Datum im Kalender verschoben. Sie habe auch zu einer früheren Einstellung saisonaler Arbeitskräfte, früheren Ausrüstungsanmietungen und einer schnelleren Vorbereitung der Presshäuser gezwungen, während Erzeuger und Winzer weniger Zeit hatten, den richtigen Lesezeitpunkt zu beurteilen.

Cyril Delarue, Bollingers weltweiter Vertriebsdirektor und Mitglied der Familie, die das Haus kontrolliert, sagte, die Bedingungen hätten den Weinberg in unbekanntes Terrain gedrängt. Er sagte, das Unternehmen habe schnell reagieren müssen, da die Trauben unter wiederholten Hitzephasen schneller als erwartet reiften.

Der frühe Start bei Bollinger ist Teil eines breiteren Musters, das sich in diesem Jahr bei einigen der frühesten Produzenten in Champagne zeigt, auch wenn es nicht um ein einziges, einheitliches Datum für die gesamte Region geht. Bollinger sagte, einige Produzenten hätten sogar noch früher begonnen, mit der Lese Anfang August. Der Lesezeitpunkt variiert in Champagne je nach Rebsorte, Lage des Weinbergs, Gemeinde und Strategie des Erzeugers.

Die Beschleunigung der Saison folgt laut mehreren Produzenten auf einen ungewöhnlich trockenen Frühling und Sommer in der Region. Diese Bedingungen haben die Reifung besonders in Weinbergen mit den Kreideböden der Champagne beschleunigt, die den Reben auch in Trockenperioden helfen können, Wasserreserven zu erschließen. Dieselben Bedingungen haben jedoch auch Sorgen über kleinere Beeren und geringere Saftmengen ausgelöst.

Mathieu Roland-Billecart, Geschäftsführer von Billecart-Salmon, sagte, das Haus habe nach einer trockenen Saison und mehreren Hitzewellen ebenfalls eine schnelle Reifung beobachtet. Er sagte, die Dürre habe zu sehr leichten Trauben geführt und insgesamt werde mit niedrigen Erträgen gerechnet. Er fügte hinzu, dass Frühjahrsfrost bereits vor der Intensivierung der Sommerhitze potenzielle Mengen reduziert habe.

Weder Bollinger noch die anderen genannten Produzenten nannten eine bezifferte Schätzung für die Produktionsverluste, doch die Sorge vor niedrigeren Erträgen ist zu einem zentralen Merkmal der Lesekampagne 2026 geworden. Kleinere Ernten sind nicht nur für das Volumen wichtig, sondern auch dafür, wie Winzer die Trauben beurteilen. In warmen, trockenen Jahren können die Trauben früher höhere Zuckerwerte aufweisen, was den potenziellen Alkoholgehalt anheben kann. Das bedeutet jedoch nicht immer, dass die Früchte die volle Reife durchlaufen haben, die nötig ist, um das aromatische und strukturelle Gleichgewicht zu liefern, das die Erzeuger wollen.

Julian Goût, Kellermeister bei Champagne AYALA, sagte, die Ernte 2026 sollte eher unter dem Gesichtspunkt der Konzentration als der bloßen Reife verstanden werden. Er sagte, Beeren mit weniger Saft könnten konzentriertere Zuckerwerte und einen höheren potenziellen Alkoholgehalt aufweisen, doch vollständige Reife hänge auch von der Zeit für die aromatische Entwicklung und die Säureentwicklung ab. In einem frühen Jahr entsteht dadurch ein enges Zeitfenster für die Erzeuger, die entscheiden müssen, wann sie lesen, bevor die Säure zu weit absinkt, und gleichzeitig warten, bis sich die Aromen entwickeln.

Dieses Spannungsverhältnis ist in Champagne besonders wichtig, wo Frische zentral für den Stil ist. Ein warmes Jahr kann ausdrucksstärkere Frucht und eine gleichmäßigere Reife bringen, als die Region früher als normal ansah. Das kann in einer nördlichen Weinregion, in der Reife historisch schwer zu erreichen war, ein Vorteil sein. Die Produzenten brauchen jedoch weiterhin genügend Säure und Spannung in den Grundweinen, um die Präzision und den Schwung zu bewahren, die mit Champagne verbunden sind.

Die Saison 2026 zeigt, wie Klimamuster die seit Langem etablierten Zeitpläne in der Region verändern. Frühere Lese sind in den vergangenen Jahren häufiger geworden, doch Bollingers 76-Tage-Zyklus sticht selbst vor diesem neueren Hintergrund heraus. Die im Juni abgegebene ursprüngliche Prognose des Hauses, am 20. August zu beginnen, zeigt, wie schnell sich die Bedingungen änderten, als aufeinanderfolgende Hitzewellen eintrafen.

Für die Produzenten waren die Folgen ebenso praktisch wie agronomisch. Saisonarbeitskräfte sind in Champagne unverzichtbar, da die Lese weiterhin von Hand erfolgt. Arbeiter kurzfristig aus dem Sommerurlaub zurückzuholen, kann schwierig sein, besonders wenn mehrere Erzeuger gleichzeitig Teams benötigen. Auch die Presszentren müssen früher besetzt und geöffnet werden, und Transport, Kisten und anderes Lesematerial müssen Tage früher gesichert werden, als viele Betriebe geplant hatten.

Schon kleine Verzögerungen können Kosten verursachen. Unter raschen Bedingungen können ein paar zusätzliche Tage am Stock das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure schnell verändern. Deshalb, sagte Bollinger, ließ die komprimierte Saison kaum Raum für Zögern. Häuser, die eine Woche später beginnen wollten, mussten nahezu jeden Teil des Betriebs neu organisieren.

Die frühe Lese wirft auch Fragen darüber auf, wie die Weine 2026 am Ende schmecken könnten. Warme Jahrgänge können breitere Fruchtprofile und eine großzügigere Textur hervorbringen. Einige Produzenten und Branchenfachleute sagen, die leichtere Ausreifung habe in den vergangenen Jahren zu häufigeren Deklarationen von Jahrgangs-Champagner beigetragen, wenn ein Haus einen einzelnen Jahrgang

hervorheben und sich nicht vor allem auf Non-Vintage-Cuvées stützen will. Doch dieser stilistische Wandel hängt davon ab, ob die Winzer genug Frische in den fertigen Weinen bewahren können.

In diesem Sinne ist die Lesekampagne 2026 zu einem Test dafür geworden, wie Champagne sich an zunehmend komprimierte Wachstumsperioden anpasst. Bollingers rekordfrüher Start liefert eines der bislang deutlichsten Signale dafür, dass sich der traditionelle Zeitplan der Region verschiebt, zumindest für einige Produzenten, und dass die mit der Lese verbundenen betrieblichen und önologischen Entscheidungen immer schwerer von dem Tempo einer wärmeren Saison zu trennen sind.