vinetur

Champagner-Erzeuger bereiten sich nach Frost und Hitze auf den Einsatz von Reserveweinen vor

Vertreter sagen, die kleinere Ernte könne dennoch einen der stärksten Jahrgänge der Region seit Jahren hervorbringen.

Mittwoch, 9. September 2026



Champagnererzeuger in Frankreich bereiten sich darauf vor, nach Frühlingsfrösten und sommerlichen Hitzewellen auf Reserveweine zurückzugreifen, nachdem diese das diesjährige Lesegut in der Region stark reduziert haben, obwohl Winzer und

Branchenvertreter sagen, dass der Jahrgang dennoch einige der besten Weine seit Jahren hervorbringen könnte.

Die Wetterschwankungen in Frankreich, dem zweitgrößten Weinproduzenten der Welt, beschleunigten die Reife und führten in mehreren Weinregionen, darunter Champagne, zu Ernteterminen, die zu den frühesten seit Beginn der Aufzeichnungen gehören. In Champagne war das Tempo so hoch, dass einige Winzer ihren Sommerurlaub verkürzten und Saisonarbeiter früher als geplant zurückgerufen wurden, sagte Maxime Toubart, Ko-Präsident des Comité Champagne, auch bekannt als CIVC, der Branchenorganisation, die den Sektor überwacht.

„Wir waren nicht ganz bereit“, sagte Toubart Reportern und beschrieb eine Saison, die schneller verlief als von vielen Erzeugern erwartet.

Der Druck auf die Ernte folgt auf eine schwierige Abfolge von Wetterereignissen. Frühlingsfröste beschädigten die Reben früher in der Saison, und sommerliche Hitzewellen senkten die Erträge weiter. Das französische Landwirtschaftsministerium sagte in dieser Woche, die Weinproduktion in der Region Champagne werde gegenüber dem Vorjahr um etwa die Hälfte zurückgehen – ein starker Rückgang für eines der wertvollsten Weinbaugebiete des Landes.

Diese Schätzung des Ministeriums lässt sich nicht direkt in einen vergleichbaren Rückgang des in Champagne für den Verkauf verfügbaren Weins übersetzen, weil die Erzeuger in der Region über einen wichtigen Puffer verfügen, den viele andere Weinregionen nicht haben. Der größte Teil des Champagners wird durch Verschnitt von Weinen aus mehreren Jahrgängen hergestellt, und die Häuser legen Reserveweine aus stärkeren Jahren zurück, um Stil und Volumen zu bewahren, wenn eine Ernte schwach ausfällt. In diesem Jahr dürften diese Reserven eine zentrale Rolle spielen.

Allerdings stehen nicht alle Erzeuger vor denselben Entscheidungen. Toubart sagte, einige könnten sich entscheiden, Reservebestände einzusetzen, um die Lücke auszugleichen, während andere möglicherweise lieber einen Teil dieser Bestände für künftige Verschnitte schützen. In der Praxis könnte das bedeuten, in diesem Jahr weniger Wein abzufüllen, um später mehr Flexibilität zu bewahren.

Die Situation ist über die diesjährige Ernte hinaus relevant, weil das Management der Reserven ein wichtiges Instrument in einer Premium-Weinkategorie ist, die auf Kontinuität beruht. Wenn die Mengen sinken, müssen Champagnerhäuser ihre Verschnitt- und Kellerentscheidungen sorgfältiger anpassen, und die Herausforderung kann wachsen, wenn die neuen Weine in diesen Verschnitten aufgrund extremer Hitze einen höheren Alkoholgehalt aufweisen. Für die breitere Getränkeindustrie ist die Saison damit ein klares Beispiel dafür, wie der Klimadruck sowohl Angebot als auch Produktionsplanung in margenstarken Segmenten beeinflussen kann.

Trotz der geringeren Mengen sagten Branchenvertreter, der Qualitätsausblick sei stark. Winzer beschrieben den Wein als „außergewöhnlich“ und verwiesen auf reife Trauben sowie das Fehlen von Mehltau, einer Krankheit, die Reben schädigen und die Fruchtqualität beeinträchtigen kann. Sebastien Debuisson, technischer Direktor des CIVC, sagte, die hohe Qualität mache die enttäuschenden Erträge für die Erzeuger leichter hinnehmbar.

Dennoch hat die hohe Temperatur, die zur Reife der Trauben beigetragen hat, ein weiteres technisches Problem geschaffen. Debuisson zufolge dürften die Weine einen höheren Alkoholgehalt aufweisen, was die Weinbereitung erschweren kann. In Champagne, wo Balance, Frische und Präzision für den fertigen Stil zentral sind, können heißere Anbaubedingungen Änderungen im Umgang mit den Weinen im Keller erzwingen.

Die geringere Ernte kommt zu einem Zeitpunkt, an dem die Champagnererzeuger bereits mit einem schwierigeren Marktumfeld umgehen. Die Branche hat die Produktionsziele in den vergangenen Jahren gesenkt, da der weltweite Alkoholkonsum zurückgegangen ist und wirtschaftliche Unsicherheit die Nachfrage belastet hat. Die Erzeuger beobachten zudem die möglichen Auswirkungen der US-Zollpolitik, die für Exporteure auf einem für französischen Wein weiterhin wichtigen Markt eine weitere Belastung darstellen könnte.

Diese Mischung aus schwächeren Ernten und geringerer Nachfrage schafft für Häuser in der gesamten Region eine komplexere Rechnung. Eine kleinere Ernte würde normalerweise das Angebot verknappen, doch viele Erzeuger versuchen zugleich zu

vermeiden, in einem Markt, in dem die Verbraucher insgesamt weniger Alkohol kaufen, Mengen aufzubauen. Das Reservesystem verschafft ihnen Spielraum, um kurzfristige Schocks zu bewältigen, beseitigt aber nicht die längerfristige Frage, wie oft diese Reserven benötigt werden könnten, wenn unbeständiges Wetter häufiger wird.

Die Struktur des Champagners macht ihn widerstandsfähiger als viele Stillweinregionen, weil der Verschnitt über mehrere Jahrgänge bereits Teil der Standardproduktion ist. Diese Flexibilität ermöglicht es den Häusern, Schwankungen von einer Ernte zur nächsten auszugleichen und gegenüber den Verbrauchern einen wiedererkennbaren Hausstil zu bewahren. Doch wenn Extremwetter wiederholt zuschlägt, kann selbst dieses Modell unter Druck geraten, vor allem wenn Erzeuger vermeiden wollen, Bestände zu verbrauchen, die erneut benötigt werden könnten.

In den Weinbergen ging es in diesem Jahr weniger um Krankheiten als um Tempo und Konzentration. Die Trauben reiften schnell, die Erntetermine rückten vor, und die Erzeuger mussten ihre Arbeitskräfte und Logistik kurzfristig anpassen. Das Ergebnis ist eine Saison, die von einem Widerspruch geprägt zu sein scheint: deutlich weniger Frucht, aber potenziell sehr starker Wein.

Für Champagnerhäuser, Winzer und Genossenschaften hängen die nächsten Schritte davon ab, wie viel von der Reservebasis jeder einzelne freigibt und wie sich die neuen Weine während der Vinifikation entwickeln. Die Region hat schon früher mit uneinheitlichen Jahrgängen zu tun gehabt, doch die diesjährige Kombination aus Frost, Hitze, früher Lese und hohem Alkoholgehalt dürfte die Verschnittentscheidungen weit über die laufende Ernte hinaus prägen.