vinetur

Champagne verzeichnete nach einem Reifeschub von 4,5 % auf 8,3 % binnen einer Woche die früheste Lese der modernen Geschichte

Der Branchenverband sagte, trockene Bedingungen hätten die Trauben gesund gehalten, während die Erträge weit unter dem Ziel von 8.800 kg lagen

Mittwoch, 16. September 2026



Champagne-Erzeuger im Nordosten Frankreichs haben die Lese 2026 abgeschlossen, die der Branchenverband der Region als beispiellos in den Aufzeichnungen beschrieb, mit Trauben, die bereits in der ersten Augustwoche gelesen wurden, nachdem die Reife sprunghaft zugenommen hatte, die Fruchtgesundheit stark war und die Erträge unter den Erwartungen lagen.

In einer am Dienstag veröffentlichten Bewertung sagte das Champagne-Komitee, in Frankreich als Comité Champagne bekannt, die Kampagne falle durch ihren Zeitpunkt, den Zustand der Trauben und die Ausgewogenheit in den Mosten auf. Die Co-Präsidenten der Gruppe, David Chatillon und Maxime Toubart, sowie Forschungsdirektor Sébastien Debuisson erklärten, die Region habe ihre früheste Lese aller Zeiten erlebt.

Das Reifetempo beschleunigte sich Ende Juli deutlich und zwang die Branche, ihren Zeitplan in Echtzeit anzupassen. Nach Angaben von Debuisson zeigten Messungen auf fast 600 Weinbergsparzellen am 27. Juli einen durchschnittlichen potenziellen Alkoholgehalt von 4,5 %. Bis zum 3. August war dieser Wert bereits auf 8,3 % gestiegen. Der Sprung veranlasste die interprofessionelle Organisation, den offiziellen

Lesebeginn vorzuziehen: Die ersten Trauben wurden am 12. August gelesen, der Großteil der Weinberge begann um den 17. August herum.

In einigen Gebieten ging es noch früher los. In Montgueux im Département Aube begann die Lese am 6. August. Debuisson sagte, man müsse in Champagne bis 1893 zurückgehen, um ein so frühes Lesedatum zu finden, wies jedoch darauf hin, dass die Weinbergspraktiken und Rebsorten damals andere gewesen seien. Auf dieser Grundlage könne 2026 als die früheste Lese gelten, die die Region in ihrer modernen Geschichte erlebt habe.

Das Tempo der Saison überraschte Winzer, Häuser und technische Teams, doch die Verantwortlichen in Champagne sagten, der Sektor habe sich schnell genug angepasst, um größere Störungen im Weinberg zu vermeiden. Chatillon sagte, die Umstellung habe die Logistik in der gesamten Region auf die Probe gestellt, von Personal und Leseterminen bis hin zum Kelterbetrieb, doch die Erzeuger hätten reagieren können.

Bei der Qualität sind die ersten Anzeichen stark. Das Komitee sagte, der durchschnittliche potenzielle Alkoholgehalt der Ernte liege nahe bei 11,8 %, bei Chardonnay bei rund 12,3 %. Zugleich waren Trauben und Beeren kleiner als üblich. Das durchschnittliche Traubengewicht lag bei rund 100 Gramm, gegenüber etwa 135 Gramm in den vergangenen Jahren. Die trockenen Bedingungen hielten den Krankheitsdruck niedrig, sodass sich die Früchte nach Angaben des Komitees in einem bemerkenswert gesunden Zustand befanden.

Debuisson sagte, frühe Mostverkostungen deuteten auf Frische, Frucht, Textur und Finesse hin. Die Produktionsmethode von Champagne dürfte dazu beigetragen haben, diese Qualitäten zu bewahren. Die Region setzt weiterhin auf Handlese, wodurch die Trauben intakt bleiben, bis sie in die Presse gelangen. Anschließend verwenden die Erzeuger eine schonende, präzise und fraktionierte Pressung, die darauf ausgelegt ist, Saft zu gewinnen, ohne das Gleichgewicht zu beeinträchtigen.

Diese Kombination hat Vergleiche mit einigen der angesehensten Jahrgänge der Region angestoßen, auch wenn sich die Verantwortlichen in Champagne so früh noch mit festen Aussagen zurückhielten. Debuisson sagte, das Gleichgewicht zwischen Reife und Säure erinnere an eine kleine Zahl bemerkenswerter Jahrgänge des vergangenen

Jahrhunderts, darunter 1921, 1947 und 1959. Er sagte auch, es sei noch zu früh, 2026 bereits einen legendären Jahrgang zu nennen, doch der Zustand der Trauben und die Qualität der Moste böten den Winzern eine solide Grundlage.

Die größte Schwäche des Jahres war die Menge. Der durchschnittliche Ertrag lag bei 7.000 kg pro Hektar und damit deutlich unter dem von der Branche zuvor festgelegten Niveau von 8.800 kg pro Hektar. Wie in den meisten Jahren waren die Bedingungen in der Region unterschiedlich, und das Defizit fiel von einem Ort oder Weinberg zum anderen nicht einheitlich aus.

Das Reservensystem der Region dürfte einen Teil dieses Rückschlags abfedern. Nach dem in der Region angewandten Modell können die Erzeuger auf Weine aus früheren Jahren zurückgreifen, um die vermarktbare Menge zu erreichen, selbst wenn die landwirtschaftliche Ernte dahinter zurückbleibt. Chatillon sagte, dieser Mechanismus ermögliche es Champagne seit Langem, den vermarktbaren Ertrag vom agronomischen Ertrag zu trennen und Lücken bei Bedarf zu schließen. Er sagte, einige einzelne Betriebe würden dennoch schwierige Situationen erleben, auf makroökonomischer Ebene erwarte er jedoch nicht, dass das Defizit von 2026 zu einem größeren Problem werde.

Dennoch sagte Toubart, das Modell der Region stehe unter zunehmendem Druck. Er sagte, Champagne habe sich an einen stabilen Betriebsrhythmus gewöhnt, der es Winzern und Häusern ermöglichte, Wetterschwankungen abzufedern und gleichzeitig weiter zu produzieren, zu investieren, zu innovieren und Mitarbeiter zu bezahlen. Dieser Rhythmus lasse sich immer schwerer aufrechterhalten, sagte er, und der Sektor müsse in den nächsten 10, 15 und 20 Jahren neu bewerten, wie er die Lieferkette unterstützt. Er fügte hinzu, dass für die Winzer 8.800 kg pro Hektar als Untergrenze gelten sollten.

Die geringere Ernte hat über den Weinberg hinaus Bedeutung, weil die Champagnerhäuser von einem sorgfältigen Gleichgewicht zwischen Neuproduktion, Reservebeständen und Auslieferungsplänen abhängen. Eine deutlich unter dem Ziel liegende Ernte lässt sich teilweise über Reserven abfedern, doch wenn sich solche Muster fortsetzen, könnten präzisere Entscheidungen über den Einsatz von Beständen, Absatzmengen und Preisgestaltung im Premium-Schaumweingeschäft erforderlich

werden.

Der Fokus verlagert sich nun vom Weinberg in den Keller, wo Genossenschaften, unabhängige Winzer und Champagne-Häuser mit der Gärung und den ersten Arbeiten an den Weinen aus einer Ernte beginnen, die Wochen vor dem üblichen Kalender eingefahren wurde.