vinetur

Champagner-Erzeuger erwarten nach Frost und Hitzewellen eine 48 % kleinere Ernte 2026.

Erste Verkostungen deuten auf gesunde, reife Trauben mit ausreichend Säure hin, um starke Jahrgangsweine zu tragen.

Donnerstag, 17. September 2026



Champagner-Erzeuger bringen eine der kleinsten Ernten der vergangenen Jahre ein, doch Branchenvertreter sagen, dass die Ernte 2026 trotz extremer Wetterlagen und ungewöhnlich früher Lese in der nordostfranzösischen Region eine starke Qualität

aufweist.

Das Comité Champagne, der Branchenverband, der mehr als 16.000 Winzer und 350 Champagnerhäuser vertritt, teilte diese Woche mit, frühe Verkostungen und Weinbergsbewertungen deuteten auf Trauben in sehr gutem Gesundheitszustand hin, mit Balance und Frische, die hochwertige Weine tragen könnten. Die Gruppe sagte, es sei noch zu früh, den Jahrgang mit Sicherheit zu definieren, fügte aber hinzu, die Ernte weise bereits die Eigenschaften auf, die für sehr starke und möglicherweise außergewöhnliche Weine nötig seien.

Die positive Qualitätsaussicht kommt, während das Volumen deutlich niedriger ausfallen dürfte. Nach Schätzungen, die Agreste, der Statistikdienst des französischen Landwirtschaftsministeriums, veröffentlichte, wurde die Champagnerproduktion zum 1. September auf 1,3 Millionen Hektoliter prognostiziert. Das wären 48 % weniger als 2025 und 46 % unter dem Durchschnitt 2021-2025.

Die kleinere Ernte folgt auf eine Vegetationsperiode, die von massiven Störungen geprägt war. Champagne wurde von strengem Spätfrost, sehr früher Blüte und fünf Hitzewellen im Sommer getroffen. Die Erzeuger sahen sich zudem mit Dürre konfrontiert, die die Traubengröße verringerte und die Erträge begrenzte. Das Comité Champagne sagte, der durchschnittliche agronomische Ertrag dürfte vor allem deshalb moderat bleiben, weil die Traubenstände kleiner waren.

Auch bei geringerem Volumen hob die Branchenorganisation den Zustand der Trauben hervor. Sie sagte, die Trauben hätten unter ungewöhnlichen, aber günstigen hygienischen Bedingungen Reife erreicht und die Moste zeigten ein in Champagne selten zu sehendes Profil: sehr reif, aber weiterhin mit der für die traditionellen Schaumweine der Region nötigen Säure und Frische.

Die Ernte 2026 stellt auch einen Rekord beim Zeitpunkt auf. Die ersten Trauben wurden am 6. August gelesen, der offizielle Erntebeginn wurde am 12. August ausgerufen. Ab dem 17. August setzte die Lese in der gesamten Appellation ein. Damit lag die Ernte fast zwei Wochen vor dem für 2025 erwarteten Termin und war damit die früheste in der Geschichte von Champagne.

David Chatillon, Präsident der Union des Maisons de Champagne und Co-Präsident des Comité Champagne, sagte, die Region habe die frühe Ernte schnell organisiert und die Trauben in gutem Zustand eingebracht. Er sagte, die Ernte habe eine bemerkenswerte Qualität gezeigt und die Fähigkeit des Sektors widerspiegelt, seine Abläufe kurzfristig anzupassen. Er bezeichnete die Trauben als gesund, reif und geeignet, Champagne auf hohem Niveau zu erzeugen.

Maxime Toubart, der Co-Präsident der Winzer im Comité Champagne, sagte, der Jahrgang habe die üblichen Bezugspunkte für die Arbeit im Weinberg durcheinandergebracht und die Erzeuger gezwungen, sich über die Saison hinweg anzupassen. Er sagte, die Anpassungsfähigkeit der Winzer sei entscheidend gewesen, um mit einer ungewöhnlichen Kampagne umzugehen, die schneller als erwartet verlief.

Weil die Reife so schnell voranschritt, mussten Winzer, Teams und Kellereien ihre Zeitpläne fast in Echtzeit neu organisieren. Die Erntehelfer wurden früher als üblich mobilisiert, und die Arbeiten wurden zügig erledigt. Während der heißesten Phase zu Beginn der Lese passten die Erzeuger die Arbeitszeiten an und verschärften die Vorsorgemaßnahmen, um die Arbeitskräfte in den Weinbergen zu schützen. Die Temperaturen ließen nach dem 17. August nach, so der Branchenverband.

Die Hitze hatte noch einen weiteren Effekt jenseits des Kalenders. Die französischen Behörden haben für die diesjährige Ernte eine befristete Ausnahmegenehmigung erteilt, die es erlaubt, Flaschen mit einem Alkoholgehalt von über 13 % bis zu einem Höchstwert von 15 % zu vermarkten. Die Maßnahme spiegelt wider, dass heißere Jahre die Zuckerwerte und den potenziellen Alkoholgehalt höher treiben können als die Standards, mit denen die Region historisch gearbeitet hat.

Im Keller stehen die Kellermeister nun vor den nächsten wichtigen Entscheidungen, da Pressung und Vinifikation voranschreiten. Das Comité Champagne sagte, die Moste zeigten trotz des hohen Reifegrads Frische, Konzentration, Frucht und Finesse. Es hieß, eine sorgfältige Handlese ganzer Trauben, schonendes Pressen und eine detaillierte Trennung der Säfte hätten dazu beigetragen, die Integrität der Trauben und die Säure in einem bemerkenswert warmen Jahr zu bewahren.

Dieses Ausgangsmaterial wird auch mit Reserveweinen aus den jüngsten Ernten verglichen werden. Die Branchenorganisation verwies auf den Kontrast zwischen den letzten drei Jahrgängen: 2024 war regenreich und von Frische geprägt, 2025 war warm, und 2026 war extrem heiß und anders als die Vorjahre. Diese Unterschiede könnten den Kellerteams eine breite Palette an Verschnittoptionen geben, wenn sie künftige Non-Vintage- und Prestige-Cuvées formen.

Die Bedingungen haben auch die Diskussion darüber neu entfacht, wie einige Trauben verwendet werden könnten. Da die hohe Hitze nicht nur das Reifetempo, sondern auch die Beschaffenheit der Trauben beeinflusst, erwägen einige Häuser, einen Teil der Trauben, die normalerweise für Champagne verwendet würden, für Stillweine unter der Appellation Coteaux Champenois abzuzweigen. Diese Kategorie hat erneut Aufmerksamkeit erhalten, da der Klimawandel es in manchen Jahren leichter macht, Trauben für Stillweinstile in einer Region zu reifen, die lange von der Schaumweinproduktion geprägt war.

Für Champagne wird die Ernte 2026 zu einer weiteren Fallstudie darüber, wie der Klimadruck das Weinbergsmanagement, die Personalplanung, den Zeitpunkt der Lese und sogar rechtliche Regeln zur Zusammensetzung von Wein verändert. In einer Region, die auf Balance, Säure und lang etablierten Routinen aufgebaut ist, passen sich die Erzeuger nun an schnellere Reifzyklen und häufigere Extreme an, während sie die Weine vorbereiten, die schließlich auf den Markt kommen werden.