vinetur

Champagne vive la vendimia más precoz conocida en la región

El rendimiento medio queda en 7.000 kg por hectárea pese al muy buen estado sanitario de la uva

miércoles 16 de septiembre de 2026



El Comité Champagne presentó este martes, 15 de septiembre, un balance de la vendimia de 2026 que sitúa a la campaña entre las más singulares conocidas en la región. La interprofesión habla de una recolección muy temprana, con uvas sanas, grados altos y buenos equilibrios en los mostos, aunque con menos volumen del previsto: el rendimiento medio se ha quedado en 7.000 kg por hectárea, frente a los

8.800 fijados al inicio de la campaña.

Los copresidentes del Comité Champagne, David Chatillon y Maxime Toubart, junto al director de Investigación, Desarrollo e Innovación, Sébastien Debuisson, atribuyen esa situación a una aceleración muy rápida de la maduración a finales de julio y comienzos de agosto. Debuisson precisó que el 27 de julio, sobre cerca de 600 parcelas, el grado potencial medio era de 4,5, y que una semana después, el 3 de agosto, ya alcanzaba 8,3. Toubart añadió que la madurez ganó cerca de tres grados en agosto, un salto que obligó a rehacer la organización casi sobre la marcha.

La interprofesión adelantó la apertura oficial de la vendimia y las primeras recogidas empezaron el 12 de agosto, aunque la mayor parte de las parcelas se cortaron en torno al 17 de agosto. En Montgueux, en el departamento de Aube, la cosecha arrancó incluso el 6 de agosto. Debuisson recordó que para encontrar una fecha parecida hay que remontarse a 1893, con la cautela de que entonces la viticultura y las variedades no eran las mismas. Con ese matiz, el Comité Champagne sostiene que 2026 es el año más precoz que ha vivido la región.

El adelanto no ha ido acompañado, al menos por ahora, de un deterioro de la calidad. El grado medio ronda 11,8 y en Chardonnay se acerca a 12,3. A eso se suma un tamaño menor de los racimos, en torno a 100 gramos por unidad frente a una media reciente de 135 gramos, y un estado sanitario que el Comité Champagne califica de muy bueno. La sequía ha limitado la aparición de enfermedades de la vid y ha dejado la uva en buenas condiciones para su entrada en bodega.

En las catas de mostos, Debuisson habla de frescura, cuerpo, fruta y finura. También relaciona ese perfil con la forma de trabajar propia de Champagne: vendimia manual para mantener enteros los racimos hasta el prensado y una extracción suave, precisa y por fracciones. Para los enólogos de la zona, el punto clave está en el equilibrio entre grado y acidez, una combinación que, en palabras del responsable técnico, recuerda a añadas como 1921, 1947 y 1959.

Pese a ese juicio positivo sobre la materia prima, la cantidad es el punto más delicado de la campaña. La media de 7.000 kg por hectárea se queda 1.800 kg por debajo del rendimiento fijado por la interprofesión. El propio Comité Champagne admite, además,

que la situación no es uniforme y que hay explotaciones mejor situadas que otras. Chatillon, presidente de la Unión de Casas de Champagne, sostuvo que el sistema de reserva individual permitirá compensar una parte de la merma con vinos almacenados en ejercicios anteriores y recordó que el modelo de Champagne separa desde hace años el rendimiento agronómico del rendimiento comercializable.

Esa herramienta, muy ligada al funcionamiento económico de la denominación, suele servir para acercar el volumen disponible al objetivo decidido por el sector. Chatillon afirmó que este año puede haber casos problemáticos en algunas explotaciones, pero consideró que no debería convertirse en un problema macroeconómico para el conjunto de Champagne. Aun así, Toubart, presidente del Sindicato General de Viticultores, avisó de que el modelo está cada vez más puesto a prueba y defendió que debe seguir permitiendo a los viticultores producir, innovar, invertir y pagar a sus asalariados.

La discusión no se limita a la campaña actual. Toubart señaló que la región tendrá que revisar cómo acompaña al sector en los próximos 10, 15 o 20 años y subrayó que, para los viticultores, los 8.800 kg por hectárea fijados este año son un suelo y no un techo. En el negocio del champán, una vendimia corta pero con buena base cualitativa suele trasladar parte de la presión a la gestión de reservas y a las decisiones sobre precio y volumen de las siguientes campañas, porque el equilibrio entre oferta disponible y valor del producto depende de varias cosechas y no solo de una.

Sobre la añada 2026, Debuisson evitó ir más allá de lo que permiten decir los primeros análisis. Afirmó que todavía no se puede asegurar que vaya a ser una añada excepcional, pero sí que, como mínimo, será buena y quizá muy buena, porque la sanidad de la uva y los equilibrios observados ofrecen una base sólida. El resultado final, añadió, dependerá ahora del trabajo de cooperativas, elaboradores, viticultores y casas. Debuisson sostuvo también que muchos profesionales tienen la sensación de haber vivido una vendimia que solo verán una vez en su carrera.