vinetur

Champagne prevé una añada histórica por la calidad de una uva sana y muy madura

El comité estima solo 1,3 millones de hectolitros tras una vendimia marcada por el calor y la sequía

jueves 17 de septiembre de 2026



La vendimia de 2026 en Champagne apunta a una cosecha corta, pero con perspectivas de mucha calidad. Este miércoles, 16 de septiembre, el Comité Champagne, la entidad interprofesional que agrupa a más de 16.000 viticultores y 350

maisons, afirmó que las uvas presentan un estado sanitario muy bueno y un equilibrio “muy prometedor”, pese a un año marcado por heladas, sequía y varias olas de calor.

El organismo admite que todavía es pronto para fijar el perfil final de los vinos, pero sostiene que la añada reúne condiciones para dar lugar a botellas de gran nivel. En su valoración, el Comité Champagne llega a comparar el potencial de 2026 con el de campañas históricas como 1921, 1947 y 1959, una referencia poco habitual en una zona donde la prudencia suele marcar los primeros análisis de vendimia.

La parte más débil de la campaña está en el volumen. Las estimaciones de Agreste con fecha del pasado 1 de septiembre sitúan la producción en 1,3 millones de hectolitros. Esa cifra supone un 48% menos que en 2025 y un 46% por debajo de la media del periodo 2021-2025. El Comité Champagne relaciona ese recorte con racimos más pequeños a causa de la falta de agua, por lo que espera un rendimiento agronómico medio moderado.

El calendario de recogida también ha quedado fuera de lo habitual. El inicio oficial de la vendimia se fijó el 12 de agosto, aunque los primeros racimos se cortaron ya el 6 de agosto. Desde el 17 de agosto, la recogida se extendió de forma general a toda la región, con casi 14 días de adelanto sobre la fecha prevista para 2025. El Comité Champagne sostiene que se trata de la vendimia más temprana registrada hasta ahora en la denominación.

David Chatillon, presidente de la Unión de las Maisons de Champagne y copresidente del Comité Champagne, atribuye el resultado a la reorganización de todo el sector ante una campaña muy adelantada. A su juicio, la región ha sido capaz de adaptar el trabajo con rapidez para recoger la uva en buenas condiciones. Chatillon afirma que los racimos han llegado “bonitos, sanos y maduros” y que la zona dispone de todos los elementos para elaborar Champagne de gran calidad.

La campaña de 2026 ha estado marcada por una sucesión de episodios meteorológicos poco habituales. El Comité Champagne cita heladas primaverales de intensidad histórica, una floración muy temprana y cinco olas de calor durante el verano. Esa combinación aceleró la maduración a un ritmo fuera de lo común y obligó a viticultores y bodegas a reajustar su planificación casi sobre la marcha.

Durante los días de más calor, los equipos cambiaron horarios y reforzaron las medidas preventivas para trabajar con seguridad en el viñedo. Más tarde, a partir del 17 de agosto, las temperaturas se moderaron. Toubart, citado por el propio Comité, sostiene que la añada ha alterado muchos de los puntos de referencia habituales en Champagne y que los viticultores han tenido que adaptar su trabajo de forma continua para completar la recogida sin perder calidad en la uva.

La atención pasa ahora a las bodegas. El Comité Champagne asegura que los mostos presentan rasgos poco frecuentes en la región: un grado de madurez alto sin perder frescura, con concentración, fruta y finura. La recogida manual de racimos enteros, junto con un prensado suave y una separación meticulosa de fracciones, ha permitido conservar la integridad de la uva y mantener el potencial de acidez de una añada muy madura.

Ese perfil ofrece a los responsables de bodega una base amplia para los ensamblajes. El Comité recuerda que cuentan con tres cosechas de perfiles muy distintos: 2024, marcada por la lluvia y la frescura; 2025, cálida; y 2026, muy cálida y con rasgos que la propia organización considera sin precedentes. Esa combinación puede influir en el estilo final de los vinos que salgan al mercado en los próximos años.

En paralelo, en Francia se ha conocido una autorización temporal para la vendimia de este año que permitirá comercializar botellas con una graduación alcohólica superior al 13% y hasta un máximo del 15%. La medida refleja hasta qué punto el calor está modificando no solo el ritmo de la campaña, sino también algunos parámetros técnicos de elaboración en Champagne.

Ese cambio también se deja ver en el destino de parte de la uva. Varias maisons estudian dedicar una proporción relevante de racimos que en otras campañas habrían ido a Champagne a la elaboración de vinos tranquilos bajo la denominación Coteaux Champenois. La decisión responde a una madurez de la uva que, en algunos casos, encaja mejor con ese tipo de vino y confirma que las olas de calor están cambiando la planificación de las vendimias en la región francesa.