vinetur

La Champagne a enregistré sa vendange la plus précoce de l’histoire moderne après une accélération de la maturation de 4,5 % à 8,3 % en une semaine

L’interprofession a indiqué que la sécheresse avait maintenu les raisins en bonne santé, avec des rendements bien inférieurs à l’objectif de 8 800 kg.

mercredi 16 septembre 2026



Les producteurs de Champagne, dans le nord-est de la France, ont achevé une vendange 2026 que l’organisme professionnel de la région a décrite comme sans précédent, avec des raisins récoltés dès la première semaine d’août après une brusque accélération de la maturation, un excellent état sanitaire du fruit et des rendements inférieurs aux prévisions.

Dans une évaluation publiée mardi, le Comité Champagne a indiqué que la campagne se distinguait par son calendrier, l’état des raisins et l’équilibre observé dans les jus. Les coprésidents du groupe, David Chatillon et Maxime Toubart, ainsi que le directeur de la recherche, Sébastien Debuisson, ont déclaré que la région avait connu sa vendange la plus précoce jamais enregistrée.

Le rythme de maturation s’est nettement accéléré à la fin de juillet et a obligé la filière à revoir son calendrier en temps réel. Selon Debuisson, des mesures prises sur près de 600 parcelles viticoles ont montré un degré alcoolique potentiel moyen de 4,5 % le 27 juillet. Au 3 août, ce chiffre était déjà monté à 8,3 %. Ce bond a conduit l’interprofession à avancer la date officielle des vendanges, avec un début des premières vendanges le 12 août et la plupart des vignobles démarrant autour du 17

août.

Certaines zones ont commencé encore plus tôt. À Montgueux, dans le département de l’Aube, les vendanges ont débuté le 6 août. Debuisson a indiqué qu’il fallait remonter à 1893 pour trouver une date de récolte aussi précoce, tout en soulignant que les pratiques viticoles et les cépages étaient différents à l’époque. Sur cette base, a-t-il dit, 2026 peut être considéré comme la vendange la plus précoce que la région ait connue dans son histoire moderne.

La rapidité de la campagne a surpris les vignerons, les maisons et les équipes techniques, mais les responsables champenois ont indiqué que le secteur s’était adapté assez vite pour éviter de fortes perturbations dans les vignes. Chatillon a déclaré que ce changement avait mis à l’épreuve la logistique à l’échelle de la région, des effectifs et des plannings de récolte aux opérations de pressurage, mais que les producteurs avaient pu réagir.

Sur la qualité, les premiers signes sont solides. Le comité a indiqué que le degré alcoolique potentiel moyen de la récolte approchait 11,8 %, avec environ 12,3 % pour le Chardonnay. En même temps, les grappes et les baies étaient plus petites que d’habitude. Le poids moyen d’une grappe était d’environ 100 grammes, contre quelque 135 grammes ces dernières années. La sécheresse a aidé à maintenir une faible pression des maladies, laissant les raisins dans ce que le comité a qualifié d’état sanitaire remarquable.

Debuisson a indiqué que les premières dégustations de jus laissaient entrevoir fraîcheur, fruit, texture et finesse. Le mode de production champenois a peut-être contribué à préserver ces qualités. La région s’appuie encore sur les vendanges manuelles, ce qui permet de garder les grappes intactes jusqu’à leur arrivée au pressoir. Les producteurs utilisent ensuite un pressurage doux, précis et fractionné, conçu pour extraire le jus sans altérer l’équilibre.

Cette combinaison a nourri des comparaisons avec certains des millésimes les plus respectés de la région, même si les responsables champenois se sont gardés d’avancer des conclusions fermes à ce stade. Debuisson a indiqué que l’équilibre entre maturité et acidité rappelait un petit nombre d’années marquantes du siècle dernier, dont 1921,

1947 et 1959. Il a aussi dit qu'il était trop tôt pour qualifier 2026 de millésime légendaire, mais que l'état des raisins et la qualité des jus offraient aux vinificateurs une base solide.

Le principal point faible de l'année a été le volume. Le rendement moyen s'est établi à 7 000 kg par hectare, bien en deçà du niveau de 8 800 kg par hectare fixé plus tôt par la filière. Comme la plupart des années, les conditions ont varié selon les secteurs de la région, et le déficit n'a pas été uniforme d'un village ou d'un vignoble à l'autre.

Le système de réserve de Champagne devrait atténuer en partie ce manque. Selon le modèle utilisé dans la région, les producteurs peuvent puiser dans des vins stockés des années précédentes pour aider à atteindre le volume pouvant être commercialisé, même lorsque la récolte agricole est insuffisante. Chatillon a déclaré que ce mécanisme permet depuis longtemps à la Champagne de distinguer le rendement commercialisable du rendement agronomique et de combler les écarts lorsque c'est nécessaire. Il a dit que certaines exploitations individuelles seraient encore confrontées à des situations difficiles, mais qu'à l'échelle macroéconomique, il ne s'attendait pas à ce que le manque de 2026 devienne un problème majeur.

Malgré tout, Toubart a déclaré que le modèle de la région subissait une pression croissante. Il a dit que la Champagne s'était habituée à un rythme de fonctionnement régulier, permettant aux vignerons et aux maisons d'absorber les aléas météorologiques tout en continuant à produire, investir, innover et rémunérer les salariés. Ce rythme devient plus difficile à maintenir, a-t-il dit, et le secteur devra revoir la manière dont il soutient la chaîne d'approvisionnement au cours des 10, 15 et 20 prochaines années. Il a ajouté que, pour les vignerons, 8 800 kg par hectare devraient être considérés comme un seuil plancher.

La baisse de la récolte compte au-delà du vignoble, car les maisons de Champagne dépendent d'un équilibre minutieux entre nouvelle production, stocks de réserve et plans d'expédition. Une récolte nettement inférieure à l'objectif peut être absorbée en partie grâce aux réserves, mais si des tendances similaires se poursuivent, cela pourrait imposer des décisions plus précises sur l'utilisation des stocks, les volumes de vente et la fixation des prix dans le secteur des vins effervescents haut de gamme.

Pour l’heure, l’attention se déplace de la vigne au chai, où les coopératives, les vignerons indépendants et les maisons de Champagne commencent la fermentation et les premiers travaux sur les vins issus d’une récolte arrivée plusieurs semaines avant le calendrier habituel.