vinetur

Les producteurs de Champagne s’attendent à une récolte 2026 inférieure de 48 % après le gel et les vagues de chaleur.

Les premières dégustations laissent entrevoir des raisins sains et mûrs, avec une acidité suffisante pour soutenir des vins millésimés de haut niveau.

jeudi 17 septembre 2026



Les producteurs de Champagne rentrent l’une des plus petites récoltes de ces dernières années, mais les responsables de la filière affirment que la vendange 2026 affiche une forte qualité malgré des conditions météorologiques extrêmes et des vendanges inhabituellement précoces dans toute la région du nord-est de la France.

Le Comité Champagne, l’organisme interprofessionnel qui représente plus de 16 000 vignerons et 350 maisons de Champagne, a indiqué cette semaine que les premières dégustations et les évaluations dans les vignobles montrent des raisins en très bon état sanitaire, avec un équilibre et une fraîcheur susceptibles de soutenir des vins haut de gamme. Le groupe a précisé qu’il est encore trop tôt pour définir le millésime avec certitude, mais a ajouté que la récolte présente déjà les atouts nécessaires pour produire des vins très solides, et peut-être exceptionnels.

Les bonnes perspectives qualitatives s’accompagnent d’un volume attendu en forte baisse. Selon les estimations publiées par Agreste, le service statistique du ministère français de l’Agriculture, la production de Champagne était évaluée à 1,3 million d’hectolitres au 1er septembre. Cela représenterait une baisse de 48 % par rapport à 2025 et de 46 % sous la moyenne 2021-2025.

Cette récolte plus faible fait suite à une campagne marquée par de fortes perturbations. La Champagne a été touchée par un gel printanier sévère, une floraison très précoce et cinq vagues de chaleur estivales. Les producteurs ont également fait face à la sécheresse, qui a réduit la taille des grappes et limité les rendements. Le Comité Champagne a indiqué que le rendement agronomique moyen devrait rester modéré, principalement parce que les grappes étaient plus petites.

Même avec un volume inférieur, l’organisme professionnel a souligné l’état du fruit. Il a indiqué que les raisins ont atteint leur maturité dans des conditions sanitaires inhabituelles mais favorables, et que les moûts présentent un profil rarement observé en Champagne : très mûrs, tout en conservant l’acidité et la fraîcheur nécessaires aux vins effervescents traditionnels de la région.

La vendange 2026 établit aussi un record de précocité. Les premiers raisins ont été coupés le 6 août, et le début officiel des vendanges a été déclaré le 12 août. À partir du 17 août, la récolte s’est généralisée dans toute l’appellation. La vendange s’est ainsi

ouverte près de deux semaines avant la date attendue pour 2025, ce qui en fait la plus précoce jamais enregistrée en Champagne.

David Chatillon, président de l'Union des Maisons de Champagne et coprésident du Comité Champagne, a déclaré que la région avait réussi à organiser rapidement la vendange précoce et à rentrer le fruit en bon état. Il a indiqué que la récolte affichait une qualité notable et témoignait de la capacité de la filière à adapter ses opérations dans des délais très courts. Il a décrit les raisins comme sains, mûrs et aptes à produire du Champagne à un haut niveau.

Maxime Toubart, coprésident du Comité Champagne pour les vignerons, a indiqué que ce millésime avait bouleversé les repères habituels du travail dans les vignes et contraint les producteurs à s'adapter tout au long de la campagne. Il a souligné que la capacité de réaction des vignerons avait été essentielle pour faire face à une campagne inhabituelle, menée plus vite que prévu.

Comme la maturation s'est accélérée très rapidement, vignerons, équipes et maisons ont dû réorganiser leurs plannings presque en temps réel. Les équipes de vendange ont été mobilisées plus tôt qu'à l'accoutumée, et le travail a été mené à un rythme soutenu. Pendant la période la plus chaude au début des vendanges, les producteurs ont adapté les horaires de travail et renforcé les mesures de prévention pour protéger les salariés dans les vignes. Les températures se sont adoucies après le 17 août, selon l'organisme interprofessionnel.

La chaleur a eu un autre effet, au-delà du calendrier. Les autorités françaises ont accordé pour cette vendange une dérogation temporaire autorisant la commercialisation de bouteilles avec des degrés d'alcool supérieurs à 13 %, jusqu'à un maximum de 15 %. Cette mesure reflète le fait que les saisons plus chaudes peuvent faire grimper les niveaux de sucre et l'alcool potentiel au-delà des standards avec lesquels la région a historiquement travaillé.

Les chefs de cave doivent désormais prendre les prochaines décisions majeures à mesure que le pressurage et la vinification avancent. Le Comité Champagne a indiqué que les jus présentent de la fraîcheur, de la concentration, du fruit et de la finesse malgré le niveau élevé de maturité. Il a précisé qu'une récolte manuelle soigneuse des

grappes entières, un pressurage doux et une séparation détaillée des jus ont permis de préserver l'intégrité du raisin et l'acidité au cours d'une année particulièrement chaude.

Cette matière première sera également évaluée par rapport aux vins de réserve issus des récoltes récentes. L'organisme interprofessionnel a souligné le contraste entre les trois derniers millésimes : 2024 a été pluvieux et marqué par la fraîcheur, 2025 a été chaud, et 2026 a été extrêmement chaud et différent des années précédentes. Ces différences pourraient offrir aux équipes de cave un large éventail d'options d'assemblage lorsqu'elles façonneront les futures cuvées sans millésime et les cuvées prestige.

Les conditions ont aussi rouvert le débat sur l'usage possible de certains raisins. Avec une chaleur élevée qui a affecté non seulement le rythme de maturation, mais aussi le profil des raisins, certaines maisons envisagent d'orienter une partie du fruit normalement destinée au Champagne vers des vins tranquilles sous l'appellation Coteaux Champenois. Cette catégorie suscite un regain d'intérêt à mesure que le changement climatique facilite, certaines années, la maturation des raisins destinés à des styles de vins tranquilles dans une région longtemps définie par sa production effervescente.

Pour la Champagne, la vendange 2026 devient un nouvel cas d'école de la façon dont la pression climatique modifie la gestion du vignoble, la planification de la main-d'œuvre, le calendrier des vendanges et même les règles juridiques encadrant la composition des vins. Dans une région fondée sur l'équilibre, l'acidité et des routines bien établies, les producteurs s'adaptent désormais à des cycles de maturation plus rapides et à des extrêmes plus fréquents, tandis qu'ils préparent les vins qui finiront par arriver sur le marché.