vinetur

La France autorise les producteurs de Champagne à vendre des vins jusqu’à 15 % d’alcool après une chaleur record

La mesure temporaire relève le plafond habituel de 13 % après un été qui a fait grimper les niveaux de sucre au-delà de la normale en Champagne.

vendredi 18 septembre 2026



Les producteurs de Champagne en France ont été autorisés cette année à commercialiser des vins titrant jusqu'à 15 % d'alcool, au-dessus de la limite habituelle de 13 %, après un été exceptionnellement chaud qui a fait monter le taux de sucre dans les raisins, selon la publication agricole suédoise Jordbruksaktuellt.

La mesure s'applique à la campagne 2026 en Champagne, où les viticulteurs ont subi des chaleurs record pendant la saison de croissance. Une teneur plus élevée en sucre dans le fruit peut conduire à un degré d'alcool plus élevé lors de la fermentation, et les conditions inhabituellement chaudes ont poussé la région au-delà de sa plage normale.

Cette année, les vendanges ont aussi été les plus précoces jamais enregistrées en Champagne, a indiqué le rapport. Les premiers raisins ont été récoltés le 6 août, et lorsque les vendanges se sont étendues à l'ensemble de la région, c'était environ deux semaines plus tôt qu'en 2025, qui avait déjà été considéré comme exceptionnellement précoce.

Jordbruksaktuellt, citant France 24, a rapporté que Maxime Toubart, coprésident du Comité Champagne, a déclaré que ce type de vendange pourrait devenir la norme d'ici 10 à 15 ans. Il a relié cette évolution au changement climatique, qui a de plus en plus modifié les rythmes de maturation et le calendrier des vendanges dans les régions viticoles françaises.

Cette décision est notable pour le secteur mondial des boissons, car le Champagne est l'une des catégories les plus surveillées du secteur du vin. Une hausse temporaire du degré d'alcool autorisé pourrait avoir une incidence sur les contrôles de production, les pratiques d'étiquetage et la manière dont les vins de la région sont présentés sur les marchés d'exportation. Elle pourrait aussi alimenter un débat plus large dans la filière sur la façon dont les normes en matière d'alcool et les règles d'appellation devraient s'adapter à la multiplication des saisons plus chaudes.

Les vendanges précoces et l'autorisation d'un degré alcoolique plus élevé renvoient au même problème : les raisins mûrissent plus vite et accumulent davantage de sucre avant le début habituel des vendanges. Pour les producteurs, cela peut rendre difficile l'équilibre entre le maintien de la fraîcheur attendue en Champagne et la gestion de vins de base plus puissants que des conditions plus chaudes peuvent produire.

Cette évolution intervient alors que les régions viticoles européennes continuent de s’adapter à la pression climatique, qui modifie des calendriers agricoles établis de longue date. En Champagne, où les règles de production sont très strictes et où le style de la région repose sur une forte acidité et un degré d’alcool modéré, un simple ajustement technique comme celui-ci attire même l’attention des producteurs, des régulateurs et des acheteurs de la filière des boissons.

Jordbruksaktuellt a publié son reportage vendredi, décrivant la mesure comme une réponse à l’été français record de chaleur et au rythme inhabituel du millésime 2026.