vinetur

La vendange de Champagne devrait chuter d’environ moitié après les gelées et les vagues de chaleur.

Les producteurs puisent dans les vins de réserve pour compenser le manque d’une récolte que les vignerons jugent exceptionnelle.

vendredi 25 septembre 2026



Les producteurs de Champagne se tournent vers les vins de réserve après que les gelées de printemps et les vagues de chaleur estivales ont fortement réduit cette année la vendange dans l'une des régions viticoles les plus importantes de France, alors même que les vignerons estiment que la qualité du raisin pourrait être l'une des meilleures depuis des années.

En Champagne, où des maisons comme Moët & Chandon et Bollinger produisent des vins vendus dans le monde entier, les vendanges ont pris de l'avance à une telle vitesse que certains vignerons ont écourté leurs vacances d'été et que les saisonniers ont été rappelés plus tôt que prévu. Maxime Toubart, coprésident du Comité Champagne, connu sous le nom de CIVC, a déclaré que le rythme de la saison a laissé nombre d'acteurs de la région dans l'urgence.

« Nous n'étions pas tout à fait prêts », a déclaré Toubart aux journalistes.

Le ministère français de l'Agriculture a indiqué lundi que la production viticole dans la région de Champagne devait baisser d'environ moitié par rapport à l'an dernier. Cette estimation donne une vue d'ensemble des dégâts causés par les événements météorologiques extrêmes, même si les producteurs soulignent que l'impact commercial final peut différer, car les maisons de Champagne peuvent s'appuyer sur des vins de réserve issus de récoltes plus abondantes.

Ce système de réserve constitue un élément central de la manière dont la région gère l'offre. La plupart des Champagnes sont élaborés par assemblage de vins de plusieurs récoltes plutôt que de dépendre d'un seul millésime. Cela donne aux producteurs davantage de marge pour absorber une mauvaise année que n'en ont de nombreuses régions de vins tranquilles. Même ainsi, une récolte plus faible peut toujours affecter les plans de production, les stocks et les coûts, surtout si certaines maisons décident de conserver une partie de leurs réserves pour un usage futur au lieu de remplacer entièrement dès maintenant le volume manquant.

Toubart a indiqué que certains producteurs pourraient préférer garder une partie de leurs vins de réserve pour des assemblages ultérieurs ou tout simplement mettre moins de bouteilles sur le marché cette année. La décision variera probablement selon les maisons et les vignerons, en fonction des niveaux de stocks, de la stratégie

commerciale et de leur perception du risque sur les récoltes à venir.

La pression qui pèse sur la Champagne survient après plusieurs années au cours desquelles la filière a déjà ajusté ses objectifs de production en réponse à une demande plus faible. La consommation mondiale d'alcool est en baisse, et l'incertitude économique a pesé sur les dépenses des consommateurs sur de nombreux marchés. Les producteurs surveillent aussi l'effet possible de la politique tarifaire américaine sur les exportations, un enjeu important pour une région qui dépend fortement des ventes à l'international.

La vendange de cette année a aussi montré comment les changements climatiques modifient le rythme de la production viticole en France, deuxième producteur mondial de vin. Les conditions extrêmes qui ont frappé le pays ont avancé les vendanges à certaines des dates les plus précoces jamais enregistrées dans plusieurs régions, dont la Champagne. Les gelées du printemps ont réduit les rendements potentiels dès le début de la saison de croissance, et les vagues de chaleur ultérieures ont ajouté du stress au moment de la maturation des raisins.

Les vignerons et les responsables de la filière disent que le volume réduit a été en partie compensé par une très bonne qualité du raisin. Ils ont décrit le vin 2026 comme exceptionnel, porté par des raisins mûrs et par l'absence de mildiou, une maladie fongique qui peut gravement endommager les vignobles lors d'années plus humides. Pour les producteurs, cela a apporté un certain répit après une saison marquée par des rendements plus faibles.

« Le fait que la qualité soit au rendez-vous rend le rendement décevant un peu plus facile à encaisser », a déclaré Sebastien Debuisson, directeur technique du CIVC.

Mais les mêmes fortes chaleurs qui ont aidé à mûrir le raisin ont créé un autre défi en cave. Les producteurs disent que les degrés alcooliques sont élevés, ce qui peut compliquer la vinification dans une région réputée pour son équilibre, sa fraîcheur et sa précision. Gérer ces moûts plus riches et préserver le style associé à la Champagne pourrait nécessiter des décisions techniques plus minutieuses lors de la fermentation et de l'assemblage.

La situation dépasse le cadre d’une seule région viticole française, car la Champagne se trouve au cœur du commerce mondial des vins effervescents. Une récolte plus faible en Champagne peut influencer la manière dont les maisons utilisent leurs stocks, planifient leurs mises en bouteille et évaluent la flexibilité dont elles disposent pour leurs futures sorties. Elle peut aussi affecter les coûts liés à l’assemblage et à la vinification lorsque la météo produit des raisins plus mûrs et plus alcoolisés. Pour l’ensemble du secteur des boissons, cette saison rappelle une nouvelle fois que la volatilité climatique devient un enjeu opérationnel direct pour les producteurs de vins haut de gamme et d’autres boissons qui dépendent d’un approvisionnement agricole stable.

Les producteurs de Champagne s’appuient depuis longtemps sur des stocks de réserve pour amortir des années comme celle-ci, et ce mécanisme devrait aider à limiter les perturbations à court terme. Reste que la combinaison des gelées, de la chaleur, des vendanges plus précoces et de l’évolution de la demande amène la région à gérer simultanément deux réalités très différentes : moins de vin à travailler, et un raisin qui, selon de nombreux vignerons, pourrait produire certaines des meilleures bouteilles de l’année.