vinetur

En Champagne, les producteurs repensent le vignoble pour préserver le style emblématique de la région

En Champagne, les maisons testent le Voltis, relancent des cépages tardifs et bloquent la fermentation malolactique pour préserver l’acidité.

lundi 23 novembre 2026



Les producteurs champenois se tournent vers de nouveaux matériels végétaux, renforcent les mesures sanitaires dans les vignes et modifient leurs pratiques en cave, alors que le changement climatique bouleverse les conditions qui ont longtemps caractérisé la région viticole la plus connue de France pour ses vins effervescents, selon un article de Decanter.

Cette évolution est devenue plus urgente après une succession de saisons inhabituelles, dont les vendanges 2025, que Séverine Frerson, cheffe de caves de Perrier-Jouët, a décrites à Decanter comme sans précédent dans son expérience. Son constat témoigne d'une préoccupation plus générale en Champagne, où les producteurs cherchent à préserver la fraîcheur, le degré d'alcool modéré et l'acidité élevée qui ont historiquement rendu les vins de la région particulièrement adaptés à la méthode traditionnelle d'élaboration des vins effervescents.

Ce défi touche au cœur de l'identité de la Champagne. La région a bâti sa réputation dans un climat septentrional frais et humide, où les vins tranquilles étaient souvent trop vifs et légers pour s'imposer seuls, mais se prêtaient très bien à l'élaboration de vins effervescents. Avec le réchauffement des saisons, les raisins mûrissent plus tôt et accumulent davantage de sucre. Les vignerons et les maisons évaluent donc jusqu'où ils peuvent s'adapter sans modifier le style qui définit la Champagne.

La génétique de la vigne constitue l'un des axes de travail. En 2022, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a autorisé le cépage résistant aux maladies Voltis à titre expérimental dans l'appellation Champagne. Selon Decanter, cette autorisation est assortie de limites strictes : il ne peut représenter plus de 5 % de la surface viticole d'une exploitation ni plus de 10 % d'un assemblage final. L'expérimentation doit être réexaminée en 2032. Les premières plantations ont débuté en 2023 et, en mai 2026, environ 10 hectares avaient été plantés, soit près de 0,03 % de la surface totale du vignoble champenois.

Les producteurs s'intéressent aussi de nouveau à d'anciens cépages régionaux comme le Petit Meslier et l'Arbane, réputés pour leur forte acidité et leur maturité tardive. Dans un climat plus chaud, ces caractéristiques peuvent ralentir l'accumulation du sucre et préserver la fraîcheur. Leur présence reste toutefois très limitée. D'après Decanter, les

surfaces plantées de ces deux cépages représentent ensemble moins de 0,1 % du vignoble champenois.

Au Comité Champagne, ou CIVC, de nouveaux cépages potentiels sont vinifiés en petites cuvées expérimentales afin de déterminer s'ils peuvent correspondre au profil sensoriel attendu en Champagne. Pierre Naviaux, responsable du développement durable du CIVC, a indiqué à Decanter que les vins issus de ces essais peuvent présenter des profils très variés, certains révélant des notes très aromatiques, éloignées du caractère relativement mesuré associé au Pinot Noir, au Chardonnay et au Meunier. Selon lui, les nouveaux cépages font partie de la boîte à outils de la région, mais n'en sont pas l'outil principal.

De nombreux producteurs de premier plan investissent plutôt dans une plus grande diversité au sein des cépages déjà implantés en Champagne. Louis Roederer collecte et replante depuis des années des sélections massales, c'est-à-dire du matériel végétal génétiquement diversifié prélevé dans des vignes existantes, plutôt que des clones commerciaux standardisés. Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves de la maison, a expliqué à Decanter que l'objectif est de retrouver du matériel végétal qui pourrait nécessiter une saison de croissance plus longue et mieux supporter la chaleur.

Le programme de Roederer a débuté en 2002 avec des sélections issues de certaines de ses plus vieilles vignes préclonales, plantées avant 1960 dans ce qui est aujourd'hui le Domaine Cristal. Avec l'appui de spécialistes de la vigne et de l'équipe viticole de l'entreprise, la maison a sélectionné les boutures jugées les plus prometteuses en matière de qualité et de résilience, puis les a replantées dans quatre conservatoires de multiplication. Decanter rapporte que plus de 100 variantes sont désormais multipliées, principalement du Pinot Noir, mais aussi certains des autres cépages traditionnels de Champagne.

Le même travail est mené sur les porte-greffes, car une faible diversité génétique peut rendre les vignobles plus vulnérables aux aléas climatiques et aux maladies. Jean-Baptiste Lécaillon a expliqué à Decanter que le mélange de matériel génétique au sein d'une même parcelle peut renforcer la résilience, car tous les pieds n'atteignent pas simultanément des stades vulnérables, comme la floraison.

Un effort plus large se dessine également à l’échelle régionale. Le CIVC participe au projet Qanopée, doté de 10 millions d’euros et mené avec la Bourgogne, le Beaujolais et le Jura. Celui-ci vise à assurer la pérennité de plus de 20 cépages et à protéger la diversité génétique. En Champagne, le projet comprend une serre bioclimatique de 4 500 mètres carrés, protégée contre les insectes, à Oger, dans le département de la Marne. Elle permettra de préparer du matériel végétal sain destiné aux greffons et aux porte-greffes. Ce travail était auparavant réalisé en plein champ, mais Decanter indique que les risques sanitaires et les pressions climatiques ont rendu le processus plus vulnérable.

Moët & Chandon mène une stratégie de conservation similaire avec son projet Essentia, qui s’inscrit dans le programme plus vaste Natura Nostra, lancé en 2021. L’entreprise a planté en 2022 une vigne de quatre hectares qu’elle décrit comme une bibliothèque vivante de vignes génétiquement diversifiées, issues de différents cépages et comprenant du matériel provenant de vieilles vignes.

La pression des maladies contribue à stimuler ces investissements. La flavescence dorée, maladie bactérienne transmise par les cicadelles, est l’une des principales préoccupations de la région. Selon Decanter, la hausse des températures a favorisé sa progression du sud de la France vers des zones comme la Champagne, tandis que des printemps plus précoces entraînent une éclosion plus rapide des œufs des insectes. Le développement plus rapide des insectes et les températures plus élevées peuvent également favoriser la maladie elle-même.

Cette menace modifie la manière dont les producteurs envisagent les mesures en faveur de la biodiversité. Les plantations d’arbres et les haies, autrefois encouragées principalement pour diversifier les paysages et améliorer les microclimats locaux, sont de plus en plus considérées comme un moyen d’attirer des oiseaux et des chauves-souris susceptibles de contribuer à la régulation des populations d’insectes. Moët & Chandon a planté 20 kilomètres de corridors écologiques dans la région et prévoit d’étendre considérablement ce réseau. Ces corridors doivent relier les zones de biodiversité existantes et favoriser des espèces capables de contribuer à la régulation des ravageurs.

La pression ne se limite pas au vignoble. Les producteurs cherchent aussi à maîtriser la composition des vins issus de millésimes plus chauds, une fois les raisins arrivés en cave. Séverine Frerson a expliqué à Decanter que des pratiques régénératrices comme les couverts végétaux peuvent réduire la chaleur au niveau du sol et, dans certaines parcelles, abaisser le degré d'alcool de 0,3 point. Mais ces pratiques impliquent des compromis lors des années sèches, car les couverts végétaux peuvent aussi concurrencer la vigne pour l'accès à l'eau. Decanter a qualifié 2025 et 2026 de saisons particulièrement sèches, qui ont rendu cet équilibre plus difficile à gérer.

En cave, certaines maisons modifient des pratiques de longue date pour préserver l'acidité. Perrier-Jouët, qui réalisait auparavant systématiquement la fermentation malolactique, choisit désormais de bloquer cette transformation pour certains vins. Celle-ci convertit l'acide malique, plus vif, en acide lactique, plus doux. En l'empêchant, les producteurs peuvent conserver un profil plus frais et plus acide les années où les raisins arrivent à maturité plus avancée qu'autrefois. Séverine Frerson a confié à Decanter que, parmi les outils disponibles en cave, l'arrêt de la fermentation malolactique est l'un de ceux qui ont le plus d'impact.

Parmi les autres ajustements figurent la réduction du dosage, la solution sucrée ajoutée avant la commercialisation, l'utilisation de différentes souches de levures et la modification des durées d'élevage. Selon Decanter, les producteurs considèrent de plus en plus les levures et autres micro-organismes comme un axe majeur de l'adaptation au changement climatique. Au Centre de recherche Robert-Jean de Vogüé de Moët Hennessy, Moët & Chandon travaille avec sa propre souche de levure et en développe d'autres, susceptibles de mieux résister à des degrés d'alcool élevés et à une moindre disponibilité des nutriments dans les moûts issus de saisons plus chaudes. Marc Brevot, directeur de la recherche de l'entreprise, a indiqué à Decanter que la microbiologie pourrait aussi être utile au-delà de la fermentation, notamment pour la santé des sols et des plantes, le recyclage et même les matériaux d'emballage.

Les enjeux dépassent largement le cadre d'une seule région viticole française. La Champagne reste l'un des territoires viticoles les plus rentables de France et une référence pour le secteur mondial des vins effervescents. La manière dont elle répond à la hausse des températures, à la pression des maladies et à l'évolution des rythmes de

maturation pourrait influer sur les choix d’investissement des producteurs, la gestion de la santé des vignobles et les attentes des consommateurs à l’égard des vins effervescents haut de gamme. Ces choix pourraient aussi orienter les décisions d’autres secteurs de l’industrie des boissons, alors que les groupes viticoles, les vignerons et les fournisseurs se préparent aux mêmes pressions.