



Communiqué de presse

VENDANGE EN CHAMPAGNE : UNE ANNÉE SOLAIRE PLEINE DE PROMESSES

Les dernières grappes sont cueillies, les centres de pressurage ont livré leurs derniers moûts, les fermentations sont en cours, la vendange champenoise, qui avait commencé, pour les crus les plus précoces, le 20 août, vient de se terminer en Champagne.

En dépit de la sécheresse de l'été, quelques pluies tombées au bon moment ont permis une excellente maturation. 2022 est LE millésime solaire de la Champagne : un volume conséquent, une saison viticole rapide mais sereine et un état sanitaire parfait.

Vignerons et maisons de Champagne se réjouissent de cette magnifique récolte. Les moûts laissent présager d'une très bonne qualité, le degré potentiel d'alcool moyen est au-dessus de 10% vol et l'acidité de bonne tenue. Quant à la quantité, quoique assez hétérogène selon les secteurs, elle a permis à chacun d'atteindre le rendement commercialisable, fixé pour l'année à 12 000 kg/ha.

Le président des vigneron, Maxime Toubart, se félicite que *« grâce à une vendange volumineuse et de qualité, et avec l'accord exceptionnel de l'INAO, les vigneron ont pu reconstituer leur réserve interprofessionnelle, largement entamée l'année dernière pour compenser les pertes de l'année viticole 2021 »*.

« La vendange 2022 est providentielle », selon David Chatillon, président des maisons, qui note avec satisfaction que *« la demande des marchés est forte (+9% à fin août comparé à l'an passé) après une année 2021 déjà remarquable. Les professionnels restent optimistes pour l'avenir, malgré un contexte économique incertain. Les beaux raisins récoltés cette année deviendront de grands vins qui permettront de satisfaire les attentes des consommateurs »*.

Epernay, le 20 septembre 2022

Contact presse : info@champagne.fr – Tel. +33 3 26 51 19 30