L'ACTU DU JOUR

QUE FAIRE DE CETTE ABONDANCE DE RAISINS ?

Cette année, la nature gâte la Champagne. Les vignes ont donné de nombreuses grappes bien chargées. Mais tous les raisins ne serviront pas à faire du champagne. Pourquoi ?

Tous les raisins cueillis de l'année vont-ils finir dans des bouteilles de champagne ? Non. « *Gâchis !* » regrettent certains vignerons face à l'état sanitaire parfait des raisins de 2018. « *C'est normal, pour réguler le marché* », rétorquent d'autres. Comment cela fonctionne-t-il ?

Le fait de laisser des raisins à terre ou de ne pas tout utiliser pour produire du champagne peut surprendre mais répond à des besoins bien précis. Claire Hohweyer

1 UNE VENDANGE "TOTALE"

Quèsaco ? Un peu de jargon administratif. L'article D645-11 du Code rural stipule « (…) *On entend par parcelle totalement vendangée une parcelle dont tous les raisins ont été récoltés, sans préjudice des tris qualitatifs réalisés à la récolte ou à la réception de la vendange.* »

En clair, toutes les meilleures grappes, celles de plus belle qualité et à maturité, doivent être coupées dans les surfaces déclarées. « *Il faut prouver qu'on est passé dans toutes les parcelles en effectuant un tri significatif* », indique Christian Gosset, vigneron à Aÿ. Le reste est laissé à terre, de préférence pour soulager les pieds de vigne pour l'année suivante. Un crève-cœur parfois. Mais un bonheur pour les oiseaux et les promeneurs.

2 LE RENDEMENT COMMERCIALISABLE

Pendant l'été, le bureau exécutif de l'interprofession (Comité Champagne) regroupant les représentants des négociants (Union des maisons de Champagne) et des vignerons (syndicat général des vignerons) fixent un rendement commercialisable. Il permet de réguler le marché du champagne, de faire correspondre l'offre à la demande de bouteilles. En 2017, la Champagne a expédié 307,3 millions de flacons. Pour un chiffre d'affaires record : 4,9 milliards d'euros. L'idée est donc de fournir au moins le même volume sans inonder les points de vente, au risque de subir une casse des prix. La quantité à cueillir à la récolte cette année a été fixée à 10 800 kilos, comme en 2017. De quoi produire 310 millions de cols. Un quota prudent vis-à-vis de la stabilité des marchés internationaux.

3 LA RÉSERVE INDIVIDUELLE

Le dispositif ne s'arrête pas là. Car 10 800 kilos par hectare, c'est loin du rendement agronomique des vignes cette année, allant parfois, en fonction des pratiques culturales choisies (bio, biodynamiste ou raisonné) jusqu'à plus de 19 000 kilos par hectare. En plus de ce quota à la récolte, il existe une mise en réserve. Une réserve individuelle (RI), précisément, conservée sous forme de vins tranquilles une fois les raisins pressés, qui fonctionne comme une assurance-récolte. Une véritable spécificité champenoise. Afin de reconstituer les réserves de vignerons touchés par le gel ou la grêle en 2017 (voire en 2016 dans l'Aube particulièrement), la mise en réserve a été augmentée de 3 100 à 4 700 kilos par hectare en 2018. Elle reste plafonnée à 8 000 kilos par hectare : à chaque récoltant d'équilibrer en fonction de l'état de sa RI. Maxime Toubart, président du SGV, avait également affirmé (édition du 25 juillet) : « *Avec moins de produits* [phytosanitaires], *moins d'herbicides, on perd significativement du rendement. La démarche aujourd'hui est de proposer des outils plus vertueux sur ces problématiques.* »

4 LES VINS ORDINAIRES (VO)

Une fois les 15 500 kilos par hectare cueillis, les autres raisins sont-ils laissés ? Non. On en revient à la vendange totale : ils peuvent être cueillis et pressés. Simplement, ils ne rentreront pas dans l'appellation déclarée de l'année. On appelle ce « surplus » le dépassement du plafond limite de classement (DPLC). Ces vins doivent être livrés à la distillerie dans les quinze mois.

Ils vont permettre aux vignerons de substituer des vins qu'ils estiment décevants pour leurs assemblages par des vins plus qualitatifs. C'est clairement ce qu'envisagent des vignerons avec leurs VO cette année : remplacer des cuves de vins moins sympathiques de 2017 par des vins de 2018 bien plus prometteurs. « *C'est de l'amélioration de la qualité* », assure Philippe Brun, vigneron à Aÿ. Avec une obligation : le remplacement à volume identique, vérifié par les douanes.

Tous n'utiliseront pas les VO. Fabrice Delagarde, président de la coopérative Prestige des Sacres à Janvry affirme : « *Nous n'avons pas une cuve daubée en 2017. C'est une fierté car cela relève d'un réel effort* » de tri des raisins sains de ceux qui étaient pourris, en l'occurrence.

5 LA DISTILLERIE

La dernière destination (lire ci-contre). La structure reçoit les vins ordinaires mais aussi les rebêches (derniers jus issus du pressurage) et les aignes (pépins, peaux, pulpes, raffles), c'est-à-dire ce qu'il reste des raisins une fois pressés et le jus extrait. Toute cette matière sert encore. En l'occurrence, à produire du ratafia et des eaux-de-vie champenoises. Ou même des produits cosmétiques. En Champagne, rien ne se perd dans le raisin : tout se transforme. ■

CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER

DES VOLUMES RECORDS EN DISTILLERIE

Réceptionnant les marcs et vins de 85 % de la Champagne, la distillerie Goyard, basée à Aÿ, savait dès les premières évaluations que l'année était pléthorique. « L'estimation de cueillette montait à 15 000 kilos par hectare. » La vendange n'est pas encore complètement terminée mais Maurice Lombard sait que les marcs de la structure dont il est le PDG dépasseront les 90 000 à 95 000 tonnes. Ces marcs sont issus des rebêches, à hauteur de quatre hectolitres par déclaration de récolte d'après la réglementation. Ces rebêches doivent être envoyées par le manipulant avant le 15 décembre de l'année. La distillerie récupère également des vins. Lesquels ? Ceux que les vinificateurs estimeront décevants pour l'assemblage de leur cuvée. On les appelle vins ordinaires (VO) (lire ci-contre). « Cette année, on pense au minimum en recevoir 400 000 hectolitres. » Tout dépend de ce qui sera décidé dans les caves de chacun. Pour stocker correctement ces volumes, Maurice Lombart indique que, grâce à l'actionnaire Cristal Union, une cuve de Fagnières qui servait à stocker des substrats betteraviers, a été transférée à Aÿ pour stocker ces vins. « Nous l'avons décidé il y a quinze jours. C'est l'avantage d'avoir un actionnaire qui a des capacités industrielles. » Pour la distillerie, 2018 est également une année record.