

VENDANGE

Vers une récolte exceptionnelle

Des conditions idéales, un état sanitaire parfait et de jolies perspectives en cave : une vendange hors normes.

On avait peut-être récolté un peu tôt en 2011, cela nous a servi de leçon», estime Rodolphe Péters, vigneron de la côte des blancs qui démarre la récolte ce mercredi. Son constat sur l'état sanitaire des raisins est général : « C'est exceptionnel. L'état sanitaire est parfait voire historique. On est plus beau que 2009 ou 2015 et on a une quantité qui permet de trier et d'être raisonnable sur le pressurage. » En douze ans de gestion du champagne Péters et en trente ans de vendange, il n'avait encore jamais vu ça. Les chiffres de l'Agreste, France AgriMer, estime, au 20 août, la hausse du volume de récolte en Champagne de 56 % par rapport à 2017, année marquée par la pourriture et le tri.

Avec une attention portée sur l'épaisseur, parfois, de la peau des pinots noirs selon Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave du champagne Roederer. « Les peaux sont chargées de tannins et il y a encore beaucoup d'amers. Il faut faire attention au moment où ces amers se fondent donc attendre un peu est une bonne idée. »

COMME EN 1976

Celui qui est aussi directeur général adjoint de la maison de champagne se réjouit que cette vendange, abou-tissement de mois de travail, mette en relief les terroirs de champagne. « Beaucoup vont retenir le soleil et la relative mais il faut en revenir en sol. Les craies triomphent parce qu'elles ont retenu l'eau et alimenté régulièrement la vigne. » La vigne n'a effectivement pas souffert de la sécheresse ressentie par d'autres cultures agricoles.

« Ce sera la grande force de 2018 et ce-



La Champagne devrait pouvoir récolter entre 13 000 et 16 000 kilos de raisin par hectare cette année. C. H.

10 800 kilos

Par hectare : c'est le rendement commercialisable acté pour l'année 2018 avec une mise en réserve, augmentée par rapport à 2017, à 4 700 kilos par hectare.

la va être fascinant : nous avons 410 parcelles et nous aurons 410 goûts différents. L'année ne ressemblera à aucune autre. » Mais s'il fallait donner un comparatif, Jean-Baptiste Lécaillon, plus qu'à 2002, pense à 1976 où la vendange avait démarré un 1^{er} septembre, 1959, 1952 ou même 1947. « Des années où on a vendangé tôt avec de bons degrés et des acidités basses. »

La précocité de l'ouverture de la ré-

colte, la cinquième plus rapide dans l'histoire du vignoble, la recherche de degrés un peu plus hauts, autour de 10, 10,5 plutôt que 9, 9,5, le minimum, fait également dire à Rodolphe Péters qu'on est « en train de changer de typologie de matière première ».

Il met ainsi en avant deux exemples antérieurs. 2013 d'un côté, année « d'un millésime exceptionnel, avec un "ancien" profil à 10,5, un pH bas et une acidité élevée » et 2009, « année considérée comme sur-mûrie avec un été chaud où les degrés sont hauts et l'acidité faible ». Pour cette dernière, une année « qui va faire des vins immédiats mais des vins qui vieillissent ».

Entre faire « juste » des bulles et faire du vin, certains ont choisi. ■ CLAIRE HOHWEYER@ClaireHOHWEYER

L'ACTUALITÉ EN FLASH



CONCOURS

Le Comité champagne cherche le robot idéal

Le dernier appel à projets sur la robotique de l'interprofession remonte à... 1947, pour créer un enjambeur. 71 ans plus tard, un nouveau concours est lancé avec

le soutien de l'association RobAgri, pour obtenir d'ici trois ans un robot autonome « dans l'entretien des sols et la protection du vignoble », en particulier pour la pulvérisation confinée. Objectif du concours : « accompagner et accélérer les changements de pratiques viticoles en apportant un soutien technique et financier aux PME et PE développant des solutions robotiques innovantes ». Dans ce cadre, le Comité Champagne s'est doté d'un budget prévisionnel minimal de 300 000 euros sur trois ans. Il est encore possible de déposer des dossiers. La clôture des inscriptions est prévue ce 31 août.

RECONNAISSANCE

La Champagne à l'honneur dans les prix viticoles 2018 de l'OIV

Si vous aviez raté ces informations livrées en juillet, sachez que l'organisation internationale de la vigne et du vin ont décerné différents parmi lesquels la bande dessinée « Dans les coulisses du champagne », par Maxe L'Hermenier et Benoît Blary (ed. Les Éditions jungle) dans la catégorie beaux-arts et bande dessinée. L'ouvrage suédois « Champagne, vinet och odlarna » (Champagne, le vin et les coteaux) par Britt Karlsson, Per Karlsson (ed. Carlsson Bokförlag) a obtenu une mention dans la catégorie monographies et études spécialisées. Par ailleurs, l'OIV est présidée par Regina Vanderlinde depuis début juillet.

VITICULTURE

Un nichoir pour prévenir de la présence des pesticides

Cet été, les médias relayaient l'idée de deux scientifiques bourguignons : l'installation de boîtiers, « Notiphy box », ressemblant beaucoup à des nichoirs pour prévenir les promeneurs et vigneron de la présence de pesticides. Comment ? En clignotant quand la parcelle a été traitée. « Le boîtier émet une lumière blanche visible en plein jour pendant le « délai de ré-entrée » : 6 à 48 heures pendant lesquelles il est théoriquement interdit à quiconque d'entrer sur la parcelle. À condition de savoir qu'elle a été traitée. » Le vigneron qui installe le dispositif utilise simplement son smartphone pour commander à distance. Un capteur de luminosité coupe la lumière la nuit pour éviter la pollution visuelle. Certaines boîtes ont été installées en Champagne, sans le chapeau bourguignon. Une idée intéressante à double-titre : pour les pratiques viticoles d'une part, pour les « vivre ensemble » avec le grand public d'autre part. Reste à conserver la pédagogie et le dialogue avec les consommateurs sur ces pratiques. (source : AFP)