

VIGNOBLE

# Les raisins de Champagne ont deux bonnes semaines d'avance

Le climat actuel, chaud et sec, apporte des conditions propices au développement rapide des plantes. Quel est l'état actuel de la vigne, deux semaines avant la fixation du rendement ?



Les techniciens de l'interprofession ont démarré les prélèvements. Le bureau exécutif se réunira le 24 juillet pour donner les décisions de rendement. Remi Wafflard

Certaines cultures ont été moissonnées avec deux semaines d'avance. Les vignes de Champagne pourraient se retrouver dans le même cas car les raisins évoluent à vitesse grand V. Il suffit de se balader dans les galipes, quel que soit le secteur du territoire, pour constater d'une part la quantité de grappes importante, leur charge conséquente d'autre part. « Nous restons sur deux bonnes semaines d'avance sur la moyenne décennale », indique l'interprofession.

Évacons la question que tout le monde se pose, alors que des voix murmurent un chiffre de 180 grammes : non, le Comité Champagne ne donnera pas tout de suite une moyenné de poids de grappe. « C'est trop tôt. Nous en sommes au stade fermeture de la grappe pour les trois cépages », précise le Comité Champagne. Les prélèvements, en vue du bureau exécutif du 24 juillet pour décider du rendement, démarrent cette semaine. À noter en attendant, que le poids moyen des grappes de raisin

s'échelonne, sur les dix dernières années, de 110 à 160 grammes (en 2005).

## FINALEMENT, PEU DE MILDIU

Qu'en est-il de l'état sanitaire à ce stade, d'un point de vue général ? « Quelques parcelles sont marquées par la coulure (problème de fécondation de la fleur qui donne de petits fruits, NDLR) ; d'autres, plus faiblement, par le millerandage (quand une partie des grains s'atrophie, NDLR). » Un peu d'échaudage a été constaté « mais de façon très anecdotique ».

Hormis un épisode pluvieux intense dans le secteur de Reims récemment, la Champagne jouit d'un climat chaud et sec particulièrement favorable aux plantes. Il était bienvenu après une période orageuse, chaude et humide, qui avait tendance à provoquer l'apparition de taches de mildiou. « Il y en a peu de façon globale, observe le département technique et environnement du Comité Champagne. Il a fait (et fait toujours) beau et chaud, avec un peu de vent, ce qui a permis de

sécher les feuilles et les fruits » et a empêché le développement plus poussé de la maladie.

Pour les cas où le mildiou s'est installé un peu plus, « il s'agit de jeunes feuilles et d'entre-cœur qui partiront avec le prochain rognage. » L'oïdium, quant à lui, se fait particulièrement rare. Lorsqu'il se manifeste, le champignon se trouve plutôt dans des

parcelles « déjà sensibles ».

Dans ces conditions, que préconisent les techniciens en termes de traitement et prévention ? Comme depuis deux semaines, un effeuillage précoce « sur les faces est ou nord, moins exposées au soleil, afin d'éviter l'échaudage et mieux aérer la plante ». L'interprofession se félicite de constater l'augmentation d'une statis-

tique : la confusion sexuelle continue de s'étendre sur le territoire de l'appellation et réduit désormais de 95 % l'utilisation d'insecticide (contre 90 % l'année précédente). La Champagne est ainsi le premier vignoble européen à utiliser les phéromones de papillon pour dérouter les nuisibles, en remplacement d'aspersion de produits chimiques.

Pour les vignes qui présentent des symptômes de maladie, « renouveler le traitement en fonction du mode d'emploi mais il n'y a pas d'urgence dans la mesure où le temps est plutôt favorable ». Juste – et c'est essentiel, surveiller la météo et les éventuels épisodes de pluie ou d'orage.

Si des vignes ont été peu ou pas touchées par le mildiou, les traitements phytosanitaires peuvent « être suspendus jusqu'à la véraison (début de maturation, changement de couleur, qui démarre NDLR) ». On rappelle qu'en Champagne, les traitements sont interdits un mois avant la vendange. ■

CLAIRE HOMMEYER@ClaireHOMMEYER

## LE BON DE LIVRAISON RAISIN EXPÉRIMENTÉ

Ce n'est pas une obligation mais une expérimentation. Dès la vendange 2018, le Comité Champagne encourage les livreurs de raisin à fournir un bon de livraison afin « d'assurer un meilleur suivi de la qualité de chaque lot de raisins livrés ainsi que de leur état sanitaire ». L'idée fait suite à une proposition du Comité Champagne, représentant à la fois le négoce et les vignerons. Jusqu'ici, dans les pressoirs étaient affichés les photos des raisins bons à cueillir et les autres, à laisser. Désormais, une échelle en quatre cases (sain, fable, moyen, fort) aiguillera les professionnels. À l'issue de la vendange, l'interprofession prendra contact avec les volontaires « pour évaluer le dispositif, établir un bilan et voir s'il doit être reconduit ».

La mesure n'est pas très populaire, en particulier auprès des vignerons indépendants qui récoltent leurs raisins, élaborent leurs vins et estiment savoir ce qu'ils ont à faire. Pourtant, le problème de tri des raisins lors de la vendange 2017 incite les acteurs à rappeler la nécessité de faire attention à la qualité des raisins. Même si le bon sens doit s'arrêter au fait qu'un raisin qu'on n'aurait pas envie de manger ne doit pas être cueilli. Néanmoins, l'objectif de la mesure est de tenter de faire consensus entre les livreurs, les acheteurs et les centres de pressurage, « au cœur du dispositif ». Les propriétaires de centres volontaires peuvent d'ailleurs se faire connaître en envoyant un mail à bondelivraison@civc.fr ■