

CHAMPAGNE

VENDANGES : L'ART DE DÉROGER

ÉPERNAY Comme chaque année, les vendanges ont commencé dans certaines parcelles avant les dates officielles. Une dizaine de dérogations ont déjà été demandées. Explications.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés la semaine dernière en Champagne, avant même la publication des bans de vendange. Chaque année, des dizaines, voire plus, de dérogations sont demandées dans l'appellation.

LA RÈGLE GÉNÉRALE

Le cahier des charges de l'appellation prévoit que la vendange peut intervenir lorsque le raisin atteint 8,5 degrés, soit 143 grammes de sucre par litre. « Ce qui correspond, en appliquant un coefficient forfaitaire de transformation des levures de 16,83 par gramme, à peu près à un potentiel de 8,5 degrés. ça s'est le minimum », indique Olivier Russeil, délégué territorial Nord-Est auprès de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

2 QUELS SONT LES CRITÈRES ?

Deux raisons peuvent donner lieu à l'obtention d'une dérogation. Tout d'abord, la richesse en sucre ou l'état sanitaire du raisin (conditions climatiques exceptionnelles, maladies...). Ce dernier doit avoir une richesse en sucre à 10 degrés minimum, soit, une marge d'1,5 degré par rapport au cahier des charges de l'appellation champagne. En revanche, en cas d'urgence sanitaire, il est possible d'anticiper la vendange avec un degré à 8,5.

3 QUELLE EST LA MARCHÉ À SUIVRE ?

Chaque vigneron peut remplir un formulaire, disponible notamment sur le site professionnel. « Il lui appartient de nous envoyer ce formulaire par mail, dans lequel il doit indiquer la parcelle en question et les prélèvements qui



Avec une maturité entre 10,2 et 12 degrés, le champagne André Beaufort a demandé une dérogation pour commencer à vendanger dès vendredi dernier. Christian Lantenois

conduisent à constater des degrés potentiels, c'est-à-dire une richesse en sucre suffisante pour déroger à cette exigence de début des vendanges », indique Olivier Russeil. L'Inao préconise aux vignerons d'envoyer leur demande au moins 48 heures avant la cueillette. Mais là aussi, il est possible de déroger à la règle. « Dans des cas d'urgence, on accepte de les recevoir 24 heures avant. »

4 Y A-T-IL UN CONTRÔLE ?

La déclaration envoyée par le vigneron et qui fait état des prélèvements de maturité des

vignes en question doit être cosignée par le représentant local de l'AVC ou le président de la section locale du SGV. D'autre part, l'Inao dispose des résultats des contrôles de maturité qui sont réalisés par la profession « ce qui nous permet de confirmer si l'on est ou pas dans un secteur ou les niveaux de maturité sont plutôt avancés ». En cas de besoin, une vérification ponctuelle peut être faite sur le terrain.

5 QU'EN EST-IL CETTE ANNÉE ?

Pour l'heure, l'Inao n'a reçu qu'une dizaine de demandes

de dérogation. « Elles ne viennent pour l'instant que de personnes qui ont constaté des maturités potentielles supérieures à 10 degrés. Cette année, on ne devrait pas avoir de difficultés, contrairement à l'an dernier où on a accordé plusieurs centaines de dérogations en raison de l'état sanitaire des raisins. On observe en revanche quelques dérogations consécutives à la grêle qui est tombée au printemps et au début de l'été. Même si on a pu fixer un ban des vendanges à telle date sur certaines communes, il y a des petits secteurs très localisés où des problèmes climatiques antérieurs

L'EXPERT

“Vers une production plus qualitative”



OLIVIER
RUSSEIL
DÉLÉGUÉ
TERRITORIAL
À L'INAO

« Le cahier des charges de l'appellation champagne prévoit qu'une date de début des vendanges est fixée par un arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Inao. Ça veut dire que l'on ne peut vendanger qu'à partir de cette date, sauf dérogation. Une pratique que beaucoup de régions viticoles ont abandonnée, contrairement à la Champagne, qui est d'ailleurs la seule à fixer des dates par commune, par cépage, voire même parfois par zonage. C'est quelque chose de très original que je n'avais encore jamais vu avant d'arriver ici puisque dans la plupart des vignobles qui continuent à fixer des bans de vendanges officiels, on fixe une date, point barre, pour l'ensemble du vignoble et des cépages. Ça traduit la volonté professionnelle collective d'aller vers une production plus qualitative. »

ont conduit à avoir des grappes moins chargées et donc une maturité plus rapide. Mais il n'y a rien d'anormal à cela », précise le délégué. ■

LAETITIA VENANCIO