

L'ACTU DU JOUR

UNE DÉLICIEUSE ATTENTE

Des conditions rêvées, des raisins impeccables : les dieux se sont penchés sur cette vendange. Des vignerons nous expliquent pourquoi ils font durer un peu le plaisir avant de couper.

L'ESSENTIEL

- **À chaque prélèvement de raisins** sont calculées l'acidité et la teneur en sucre, qui détermine le degré potentiel d'alcool puisque pendant la fermentation alcoolique, les sucres sont transformés en alcool.
- **L'acidité** résulte d'une somme d'acides différents. L'acide en baisse ces derniers jours est l'acide malique (contenu dans la pomme ou la rhubarbe). Il est responsable du goût acidulé. Trop d'acide malique et la « verveur » d'un champagne se révélera. L'équilibre sucre/acidité est recherché, en fonction du style de champagne souhaité.

À l'école de la vendange 2018, il y a ceux qui coupent dès le ban levé et le degré atteint (au minimum 9,5°). Et il y a ceux qui vont patienter, à la recherche de raisins promettant plus de profondeur à leurs futures bulles. Tout dépend du style de champagne affectionné par le vigneron-vinificateur mais aussi par l'acheteur de raisins. Pour un champagne plus léger, visant la fraîcheur, le vigneron va éviter de laisser trop baisser l'acidité. Pour un champagne plus profond, moins acide, il attendra un peu. Question d'équilibre sucre/acidité.

« L'acidité ne m'a jamais fait peur », assure Benoît Féry qui coupera ses premiers raisins le 27 ou 28 août, quatre à cinq jours après le top départ de son village, Vrigny. Le vigneron-twitteur avait affiché la couleur sur le réseau le 18 août : « Il est urgent d'attendre ! (Selon les situations de mes vignes) ». « Je recherche plutôt un beau degré alors cette année, on peut attendre un maximum. D'habitude, une semaine avant le début, quelques grains de raisins tombent. Là, pas du tout. Les baies vertes continuent de rougir, les feuilles sont belles. » Pas de stress.

UNE RÉCOLTE "FASCINANTE"

L'acidité ? Pas un souci non plus pour Yves Couvreur, à Rilly-la-Montagne, président des vignerons indépendants. « Je grignote les raisins pour avoir le côté gustatif qui m'intéresse et constater si l'équilibre que je recherche est là. D'un vigneron à l'autre, il n'y aura de toute façon pas la même maturité. » Révéler le plein potentiel des sols champenois et le talent des vignerons : de quoi enthousiasmer Jean-Baptiste Lécaillon qui estime cette récolte 2018 « fascinante ». « Nous avons 410 parcelles et nous aurons 410 goûts différents », assure le chef



L'année dernière, à cause de la pourriture, les vendanges ont été bousculées et les raisins cueillis sur un temps ramassé. Cette année, les conditions sont idéales pour permettre aux vignerons d'attendre le bon équilibre pour couper les raisins au bon moment. Christian Lantenois

de cave du champagne Roederer. Impatient comme un gamin un jour de rentrée, il a hâte d'avoir « le nez dans les jus ». « Ce sera un vrai millésime de plaisir pour les vinificateurs. » Pressé d'être en cave mais pas d'aller trop vite en besogne dans les galipes.

Le directeur adjoint du champagne Roederer appartient aussi à l'école de la patience, option « sourire confiant ». « Il y a peu de crainte que les raisins se détériorent puisqu'il n'y a pas de risque sanitaire. » Les quelques traces de mildiou apparues avec la canicule et l'humidité de juin-juillet (cf. édition du 10 juillet) n'ont pas impacté le vignoble, protégé par une chaleur estivale stimulante pour le fruit. Aucune maladie, pas de pourriture, pas de bis repetita après 2017. Et

les prévisions météorologiques restent clémentes. Les quelques millimètres d'eau annoncés samedi sont même bienvenus. « Nous disposons là d'un millésime de choix comme on en a un sur une décennie. » Un point de vigilance tout de même : « Les peaux, notamment des

pinots noirs, sont épaisses donc chargées de tanins ». Attention au pressurage donc, à mener « en douceur » pour éviter de garder l'amertume.

Rodolphe Péters, vigneron de la côte des Blancs, abonde. Il considère l'état sanitaire des raisins

QUELQUES VIGNES EN STRESS HYDRIQUE

« Je vais sacrifier des raisins noirs petits, asséchés sur des sols sableux car ils ont manqué d'eau mais ce n'est pas le cas de tous. » Pour Benoît Féry, le choix est fait. La quantité est au rendez-vous donc il ne s'en inquiète pas outre mesure. Pour Sylvie Lerglantier, en revanche, c'est une autre histoire. « Je suis un peu stressée, livrait-elle mardi en fin de journée. J'ai quatre à cinq parcelles, de jeunes vignes particulièrement, où les raisins (noirs) sont asséchés. » La conséquence d'un manque d'eau dans sa commune, Courthiézy, près de Dormans. La maturité est bloquée. Cueillir ou pas ? Tel est le dilemme. Mais les degrés n'y seront pas. « Ces raisins n'ont pas d'arôme. » « Nous avons échappé à tous les orages de l'été alors que Verneuil avait pris 80 mm en deux orages. Je n'avais encore jamais vu un tel stress hydrique. » Touchée par le gel en 2017, la vigneronne est d'autant plus inquiète qu'elle a besoin de reconstituer un peu de réserve.

« parfait voire historique ». « On est plus beau que 2009 ou 2015, avec une quantité qui nous permet de trier pour ne garder que le meilleur et d'être raisonnable sur le pressurage. » L'œnologue estimait mercredi qu'il pouvait grappiller encore une semaine au moins avant de lancer ses équipes dans les rangs de vigne.

La plus grande patience à ménager, finalement, sera celle des amateurs de champagne. Il faudra quelques années pour déguster des cuvées issues de sols en grande majorité crayeux. Grâce aux réserves d'eau alimentées par les pluies d'hiver, les vignes livrent là l'une de leur meilleure copie. Et révéleront, selon les mots de Jean-Baptiste Lécaillon, « le triomphe de la craie ». ■ CLAIRE HOHWYER @ClaireHOHWYER