

VENDANGES

La vigne en début de véraison

MARNE La maturité des raisins est déjà bien avancée et la récolte est prometteuse. Les vendanges devraient intervenir précocement, vers le 25 août selon le Comité Champagne.

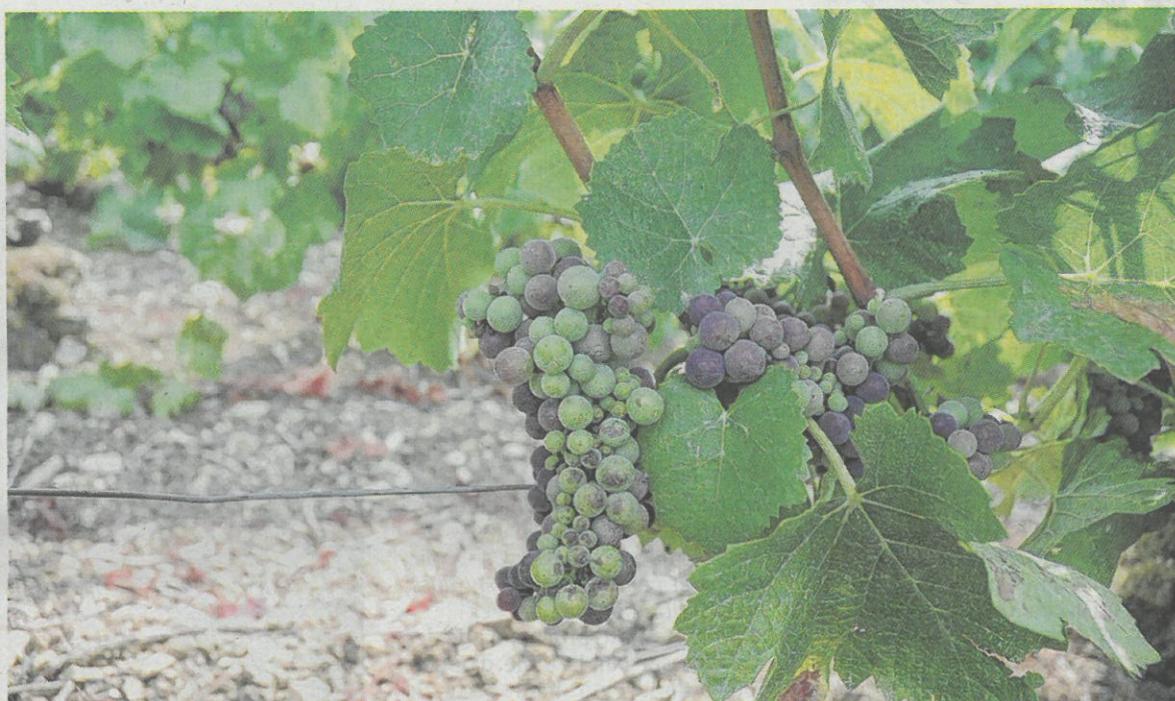
On le sait. La vendange sera précocement cette année. Le Comité Champagne avance la date du 25 août pour les premiers coups de serpe dans les vignes. Mais le raisin sera-t-il vraiment prêt ? La récolte s'annonce-t-elle bonne ? La qualité est-elle au rendez-vous ? Quelle météo faut-il absolument éviter ? Vignerons et professionnels du champagne tentent de répondre à ces questions.

LA MATURITÉ DU RAISIN

Pour le moment, il est encore impossible de mesurer le taux de sucre des grappes de raisins (voir ci-contre). Sur les réseaux sociaux, certains vignerons s'étonnaient de trouver à la mi-juillet quelques grains qui avaient déjà pris des couleurs. « *Tout début de véraison à Trélou-sur-Marne... jamais vu un 14 juillet* », a écrit ainsi une vigneronne sur Facebook. Après un hiver plutôt doux et pluvieux, le plein soleil depuis avril a permis à la vigne de se développer à toute vitesse. Problème : avec la chaleur qui s'est installée ces dernières semaines, la progression du raisin s'est ralentie, certaines vignes souffrant même de stress hydrique. « *Les raisins ne grossissent pas, ils manquent d'eau* », constatait ce vendredi un vigneron à Aÿ.

2 LA MÉTÉO ATTENDUE... ET CRAINTE

C'est à Dame Nature que revient le reste du travail. « *Pour l'instant, je suis confiant, sourit Yves Couvreur, président des Vignerons indépendants de Champagne, il fait assez frais le matin et du soleil la journée.* » Ce qui permet de faire mûrir le raisin et d'éviter les maladies. « *La vigne est résistante, elle n'a pas besoin de beaucoup d'eau* », abonde David Godinat. Le pire pour le vignoble serait un mois d'août pluvieux.



Dans le vignoble, les grappes sont nombreuses et bien chargées. Les vignerons espèrent que la qualité sera au rendez-vous.

3 DE LA QUANTITÉ ET... DE LA QUALITÉ ?

« *Quatre grappes sur une seule branche, je n'avais jamais vu ça.* »

« *Elles sont vraiment grosses cette année.* » Sur les groupes Facebook tenus par les viticulteurs, on ne se lasse pas de s'étonner de la quantité

de raisins cette année. Mais quantité rime-t-elle avec qualité ? « *La difficulté est que lorsqu'il y en a trop, ça met plus de temps à mûrir* », détaille

DE VIOLENTS ORAGES REDOUTÉS DANS LE VIGNOBLE

À Épernay, le Comité Champagne suit avec attention l'évolution des orages. Quarante-deux stations météorologiques sont installées au cœur du vignoble, sur l'ensemble de la zone d'appellation Champagne. Chacune d'entre elles mesure la température, le taux d'humidité, la vitesse du vent, les précipitations, l'insolation, le rayonnement global. « *On valide les données et on fait des interprétations* », indique Baptiste Pauthier, chef de projet terroir au Comité Champagne. Pour affiner davantage leurs observations, le Comité Champagne et Météo France ont monté un réseau d'intérêt commun. « *Météo France nous fournit les données de 13 stations météorologiques situées autour du vignoble. En échange, nous leur fournissons celles de 13 stations implantées dans le vignoble* », explique-t-il. En cette période de forte chaleur, un peu de pluie serait la bienvenue. « *À certains endroits dans le massif de Saint*

Thierry ou dans le Sézannais, on remarque quelques symptômes de stress hydrique dans la vigne, souligne le chef de projet terroir au Comité Champagne. *Il faudrait une journée de pluie classique.* » De gros orages en revanche n'apporteraient rien à la vigne. Bien au contraire. « *L'eau ruisselle et cela peut engendrer une érosion du sol* », prévient Baptiste Pauthier qui cite en exemple les coulées de boue et le ravinement. « *À l'extrême, en cas d'orages très intenses et stationnaires, il peut y avoir un déchaussement des pieds de vigne* ».

Un violent orage de grêle serait également catastrophique sur un raisin en pleine véraison. « *Un vigneron peut perdre l'intégralité de la vendange en trois minutes !, rappelle-t-il. Il est impossible de prévoir où l'orage de grêle va tomber précisément. On ne peut que subir ces événements-là.* »

STÉPHANIE GRUSS

COMMENT CONTRÔLER LA MATURITÉ DU RAISIN ?

- **Le contrôle de la maturité**, c'est ce qui permet au vigneron de savoir quand lancer les vendanges.
- **En ce moment**, le vigneron est incité à compter ses grappes et vérifier son aspect.
- **Début août**, le réseau MATU va prélever des raisins sur plus de 450 parcelles.
- **Les grappes** seront emmenées en laboratoire pour être examinées. Le taux de sucre, qui déterminera l'alcool, sera scruté de près.
- **Enfin, les vignerons** peuvent aussi goûter la peau et la chair du raisin pour déterminer son acidité et son goût.

Yves Couvreur. C'est donc au vigneron de voir s'il veut patienter ou non. « *Sinon, une vendange en vert [c'est-à-dire couper certaines grappes qui ne sont pas encore mûres pour donner plus d'espace aux autres, NDLR] peut être la solution.* » Cependant, la plupart des vignerons rencontrés sont plutôt confiants et satisfaits de ce qu'ils peuvent apercevoir dans leurs galipes. Le millésime 2018 s'annonce plutôt prometteur.

4 UN ÉTAT SANITAIRE SATISFAISANT

Enfin, autre bonne raison d'espérer pour les vignerons, l'état sanitaire est satisfaisant. « *Là, on a dépassé la fermeture des grappes*, renseigne Thibaut Le Mailloux du Comité champagne, *c'est un moment critique où le raisin peut être contaminé par des champignons.* » Avec le temps chaud et sec, les maladies comme le mildiou ont épargné globalement le vignoble. Si tous les facteurs sont positifs, il reste encore quatre bonnes semaines avant les premières vendanges. Tout peut basculer. ■ MAXIME MASCOLI