

VIGNOBLE

# La récolte en Champagne s'annonce prometteuse



Les prélèvements sont encore en cours mais révèlent un bel état sanitaire des vignes, à quelques jours de la récolte.

Il reste encore deux prélèvements à mener : demain et jeudi, ce dernier étant le plus important puisqu'il précède la réunion de fixation des dates de vendange, samedi 26 août. À ce jour et malgré les pluies qui ont secoué le vignoble axonais, l'état général du vignoble champenois est bon, voire très bon.

Quatre prélèvements ont été effectués les 7, 10, 14 et 17 août par le réseau Matu, composé de vignerons et responsables de vignoble bénévoles, chargé d'analyser le degré de maturité du raisin. Les données récoltées, évolutives jusqu'au 24 août donc, permettent de répondre à cette question : le raisin a-t-il atteint la maturité nécessaire pour être vendangé ? Arnaud Descotes, directeur technique et environnement du Comité Champagne, apporte les premières analyses.

## UN PEU DE BOTRYTIS

« Les chardonnays galopent. Ils sont particulièrement en avance alors qu'ils étaient très en retard l'année dernière. » La faute à une météo particulièrement contraignante. Cette année, les mois de mai et juin ont été si favorables que le développement des raisins suit un bon rythme. L'acidité,

recherchée pour le champagne, est élevée, « du niveau de 2008 ou 1996 ». « Le poids des grappes est légèrement supérieur à celui attendu, autour de 140 grammes. » Le poids idéal devant se situer entre 100 et 150 grammes. « Peut-être que nous aurons un peu plus de raisin que prévu si le botrytis ne ponctionne pas trop de grappes. » Le mildiou et l'oidium (champignon) se sont montrés « très discrets ». En revanche, les pluies récentes ont favorisé l'apparition de cette autre maladie, le botrytis (pourriture), en particulier dans la côte des Bar, rendant vignerons et techniciens très attentifs. Que faire ? Rien si ce n'est « un coup de cisaille » pour aérer les grappes. Normalement, le travail de prévention a été mené en amont. D'ailleurs, le printemps et le début d'été plutôt cléments ont vraisemblablement permis de réduire le nombre de traitements phytosanitaires dans le vignoble.

Plus qu'une chose à espérer : que les conditions climatiques prévues, ensoleillées en journée, fraîches et ventilées la nuit, remplissent leurs promesses pour une vendange 2017 qui s'annonce, pour le moment, sous les meilleurs auspices. ■

CLAIRE HOHWYER @ClairHOHWYER

Ici, une grappe de pinot meunier du champagne Lallement-Massonnat à Saint-Euphrasie (Marne) qui s'approche des 170 grammes. Champagne Lallement-Massonnat