

Vers un 'millésime exceptionnel' ?

L'Union – 13 septembre 2016

CHAMPAGNE

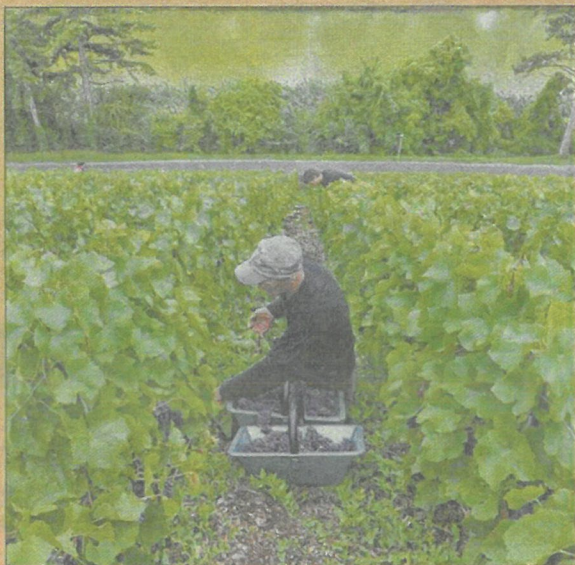
Vers un « millésime exceptionnel » ?

Malgré de nombreux aléas météorologiques, qui vont peser lourdement sur les rendements, maisons et vigneronns misent sur une très bonne qualité... s'il ne pleut pas.

Avec des gelées, de la grêle, un printemps froid et humide, puis une fin d'été très chaude, 2016 a été très compliquée. « C'est une année où le vigneron a été mis à rude épreuve et ses nerfs aussi. Le rendement sera en baisse de 30 % à 40 % », rappelle Maxime Toubart, président du syndicat général des vignerons (SGV) et coprésident du Comité Champagne.

Les dates de vendanges sont également atypiques avec des premiers coups de sécateurs donnés depuis ce samedi 10 septembre au nord de l'aire d'appellation, dans le massif de Saint-Thierry, soit cinq à dix jours avant la Côte des Blancs, plus au sud de la Marne, ou la Côte des Bar dans l'Aube. « Tous nos repères historiques sont mis à mal », souligne M. Toubart.

Autre particularité, les parcelles de chardonnay seront la plupart du temps vendangées avant celles de pinot noir et de meunier, alors que d'habitude c'est



Cette année, c'est le dicton champenois « août fait le goût » qui prévaut. R. Wallart

« La qualité est là et les réserves sont là pour résorber le manque de quantité »

Maxime Toubart, président du SGV

gestion des équipes ou l'hébergement des vendangeurs pendant les coupures.

2016 déjà comparée à 2002 une belle année de référence

Si l'année 2016 est marquée par un rendement en baisse, qui sera compensé par un déblocage des réserves, la qualité semble, pour l'heure, au rendez-vous. Le climat avantageux des dernières semaines a été particulièrement bénéfique. « Les vignes n'ont pas souffert de la sécheresse, les feuilles sont très vertes, tout est en place. S'il ne pleut pas, on peut avoir un millésime exceptionnel », avance M. Barillère, qui rappelle le dicton champenois « août fait le goût ». Maxime Toubart parle d'un millésime « proche de 2002, qui est une des belles références des dernières années ». « Les gens sont optimistes. La qualité est là et les réserves sont là pour résorber le manque de quantité », conclut M. Toubart.

l'inverse. Jean-Marie Barillère, président de l'Union des maisons de champagne (UMC) et coprésident du Comité Champagne, ne s'en émeut pas plus que cela. « C'est déjà arrivé par le passé que l'on commence à vendanger dans la Côte des Blancs alors que les pinots noirs et pinots meuniers sont déjà récoltés à 50 % ».

Reste que, cette année, l'écart de maturité entre raisins blancs et noirs est très important. Si bien que certains vignerons ayant des parcelles de différents cépages devront parfois interrompre plusieurs jours leurs vendanges. Cela va poser des problèmes pour la

JULIEN BOUILLÉ