

Une plus petite récolte, mais pas autant qu'ailleurs

La Champagne devrait moins souffrir des gelées que les autres régions viticoles françaises.

L'ESSENTIEL

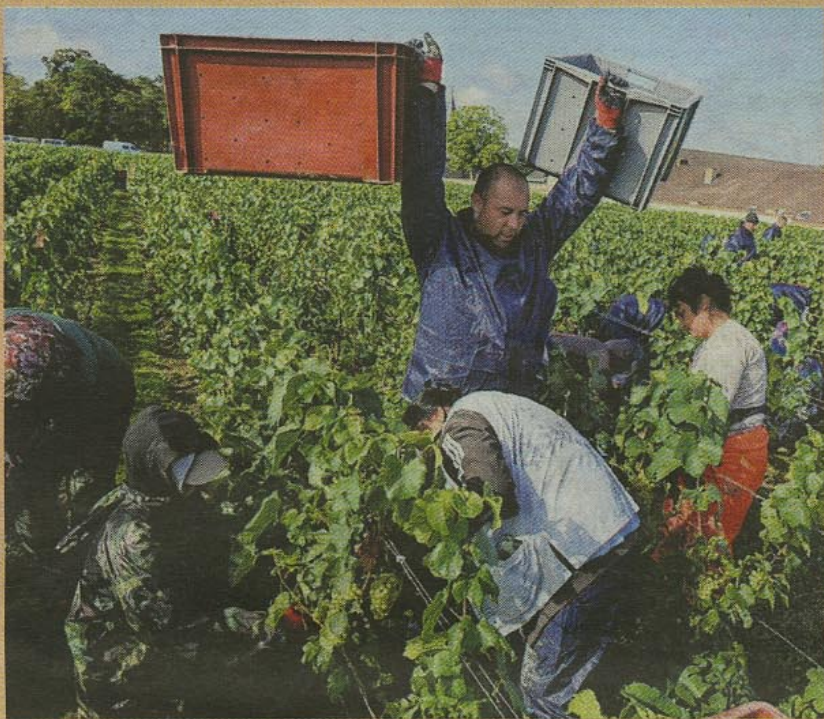
- **37,2 millions d'hectolitre** : voilà le volume estimé par l'Agreste en France au 21 août.
- **Ce serait le plus petit volume** produit en France depuis 1945.
- **En cause ?** Les gelées de printemps, principalement.
- **La Champagne** se porterait un peu mieux.

Historique : « La récolte de vin pourrait s'établir en 2017 à 37,2 millions d'hectolitres, soit un niveau inférieur de 18% à celui de 2016, et de 17% à celui de la moyenne des cinq dernières années. » Le service statistiques du ministère de l'Agriculture (Agreste) l'annonçait au 25 août (estimation arrêtée au 21 août), quelques jours avant les premiers coups de sécateurs en Champagne.

L'année 2016 était déjà l'une des années de production viticole française les plus faibles depuis trente ans. Cette estimation de 2017, si elle se confirme, apparaîtrait finalement comme la plus faible depuis 1945 selon FranceAgrimer.

Mais la Champagne en tant que vignoble septentrional échappe (comme le Beaujolais) quelque peu à cette morosité puisque la récolte devrait baisser de près de 8% par rapport à la moyenne quinquennale, tout en étant un peu plus haute qu'en 2016.

La cause de cette baisse importante ? Les gelées de printemps. Les productions du Sud-Ouest (essentiellement du Bordelais), des Charentes, du Jura et de l'Alsace ont été particulière-



Les vendanges en Champagne ont démarré avec une dizaine de jours d'avance par rapport à 2016.

Remi Wafflard

ment touchées et la sécheresse intense dans le sud n'a pas arrangé la situation viticole en France.

En Champagne, l'Aube n'a, une nouvelle fois, pas été épargnée mais, d'un point de vue général, l'appellation s'en sort mieux. Elle aura une plus petite récolte mais moins catastrophique que dans les autres régions viticoles de l'Hexagone.

Pour rappel, le rendement champenois a été fixé à 10 300 kilos par hectare à la récolte (puis 500 kilos à débloquer en février) contre 9 700 kilos à la vendange en 2016 (puis 600 kilos de déblocage). Un système d'assurance-récolte unique en France permettant aux Champenois d'assurer

un tirage commercialisable. Reste à connaître l'impact réel de la pourriture apparue avant la vendange, induisant une vigilance et un tri des grappes nécessaires. Par ailleurs, le poids des grappes apparaît parfois supérieur au poids attendu pouvant, éventuellement, compenser un manque de volume.

Une plus petite récolte, donc, qui ne signifie pas pour autant que l'année sera de mauvaise qualité. Ni millésimable, d'ailleurs, pour l'instant. Seuls les dégustations de vins clairs dès février 2018, le savoir-faire des élaborateurs et le temps cher aux Champenois le diront. ■

CLAIRE HOHWYER@ClaireHOHWYER