



Régis Émery dans ses vignes à Ludes, dans la Montagne de Reims : « Dans ce métier, chaque année est une remise en question. »

CHAMPAGNE

LA VENDANGE 2017 RISQUE DE BATTRE TOUS LES RECORDS

ÉPERNAY Quantité, qualité, précocité, rendement... Les superlatifs conviennent à la prochaine vendange qui devrait débuter fin août. L'interprofession – maisons de champagne et vigneron – se frotte les mains. À Ludes, près de Reims, le viticulteur Régis Émery aussi.

Il est l'un des 4 800 récoltants-manipulants de Champagne et comme eux, sans doute, Régis Émery regarde l'année viticole s'écouler avec une satisfaction non dissimulée. À Ludes, dans la Montagne de Reims, les neuf hectares de l'exploitation familiale sont inondés depuis deux mois d'un soleil triomphant qui l'épargne des traditionnels fléaux de la vigne : le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise, hantise des professionnels. Même la cochylis, ce petit insecte si friand des feuilles de vigne, semble avoir trouvé, cette année, d'autres victimes. « On a eu une sérieuse alerte avec les gelées, début avril », admet Régis. Ces coups de froid soudain sont généralement redou-

tables sur les raisins blancs du chardonnay, l'un des trois cépages du champagne. « Ils ont eu des impacts différents selon les parcelles. Mais je reconnais qu'on a eu vraiment peur. » Sous d'autres cieux, dans l'Aube par exemple, ce gel de printemps a fait des dégâts plus importants. « Mais il faut tempérer. Il vaut mieux, parfois, avoir peu de grosses grappes, que beaucoup de petites », résumera plus tard Maxime Toubart, le président du syndicat des vigneron (lire par ailleurs). Même les épisodes de pluie, rares mais prolifiques, ont apporté à la vigne ce qui lui fallait d'humidité pour croître et embellir dans des conditions idéales, sinon parfaites.

Ajouté au réchauffement climatique, l'alignement des planètes-météo est tel qu'il annonce une vendange en avance d'une dizaine de jours sur le calendrier habituel. Régis Émery pense tailler ses premières grappes « début septembre ». Le CIVC est plus optimiste encore et parle de fin août. Les dates seront officiellement connues le 26 août.

« C'EST LA NATURE QUI GOUVERNE, NOUS, ON S'ADAPTE. »

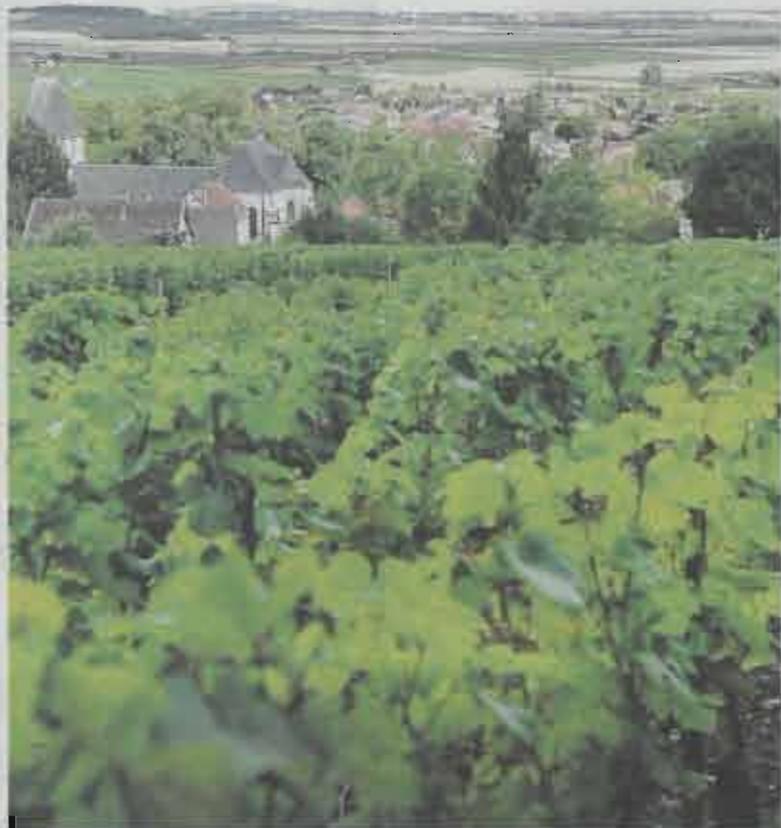
Mais si le record de précocité n'est pas battu, il est probable que la vendange récoltera des raisins chauds, ce qui nécessitera une mise en fermentation rapide, pour éviter que les grappes ne fermentent na-

tuellement. Pour Régis, le réchauffement se voit aussi dans l'organisation de sa récolte : « J'élabore un réseau de maturité. C'est-à-dire que je ne vendange pas les parcelles dans le même ordre d'une année sur l'autre. L'an dernier, j'ai commencé par vendanger une parcelle par laquelle j'ai toujours terminé depuis 1979 ! » Régis avait alors 23 ans. Un ancien comptable du Pas-de-Calais tombé amoureux du travail de la vigne en même temps que de sa future épouse. « J'ai tout repris à zéro, ai suivi les cours de formation continue d'Avize. J'ai découvert une profession où chaque année est une remise en question. La nature gouverne, on s'adapte », raconte le viticulteur, qui se dit « très fier »

1,2 kilo

Le poids de raisin nécessaire pour produire une bouteille de champagne de 75 centilitres.

d'entendre sa clientèle la plus fidèle lui assurer qu'il produit « un champagne contant ». Dans quelques semaines, les 90 000 kilos de raisin qu'il récolte en moyenne seront au rendez-vous. Avec, cette année, espère-t-il, un supplément de quantité et de qualité que, seule, un orage de grêle pourrait compromettre. « Tant que ce n'est pas terminé, je croise les doigts. » ■ GUILLES GRANDPIERRE

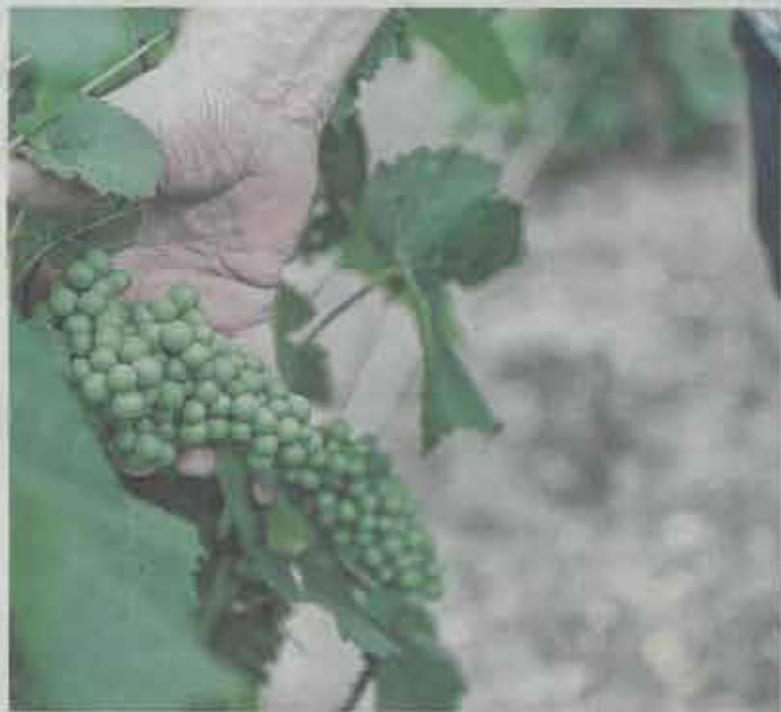


RENDEMENT : 10 800 KILOS À L'HECTARE



« Ce sera une année facile à vivre », résume le président du syndicat des vignerons. Maxime Toubart a tout dit. L'optimisme qui régnait hier au CIVC (comité interprofessionnel des vins de Champagne) à Épernay, traduit l'humeur générale du monde viticole, porté par une météo d'exception et une récolte qui, sauf incroyable pépin, le sera également. Réuni le matin même, les membres du bureau exécutif du Comité Champagne (qui rassemble acteurs du SGV et des maisons de Champagne) se sont entendus pour fixer à 10 800 kilos à l'hectare le rendement commercialisable dont 500 kilos sortis de la réserve à laquelle les viticulteurs peuvent avoir recours à partir de janvier en cas de coup dur. « Il y a, cette année, un beau potentiel de production par hectare. Cette décision s'appuie sur des perspectives agronomiques favorables estimées entre 10 000 et 11 000 kg/hectare », a expliqué M. Toubart, qui évoque l'état d'un vignoble « vert et sain » et confirme la précocité de la prochaine récolte, prévue avec une dizaine de jours d'avance sur la moyenne décennale. Ce qui signifie que les premiers coups de sécateur pourraient être donnés dès la fin du mois d'août. La détermination de ce rendement à l'hectare répond à une logique assez simple. « Il correspond à la demande du marché tel que nous l'envisageons dans les trois ou quatre ans. Nous faisons en sorte que les opérateurs champenois dans leur ensemble aient une croissance modérée en volume pour qu'ils fassent de plus en plus de croissance en valeur », a expliqué le président des maisons de Champagne, Jean-Marie Barillère. « 10 800 kilos, c'est un bon compromis entre l'optimisme et la prudence », a ajouté M. Toubart. Quant à la réserve, Jean-Marie Barillère s'est chargé d'en faire l'éloge. « S'il n'y a plus de mauvaise année depuis la fin des années 1970, c'est grâce à ce mécanisme assurantiel que nous envient beaucoup d'autres vignobles. »

À gauche : le village viticole de Ludes. Ci-dessus : le traditionnel rosier qui informe, au début des rangs de vigne, de la présence d'oidium. Plus sensible à ce champignon destructeur, il en est la première victime. En bas : « Un vignoble vert et sain », estime le Comité Champagne. Le début de la vendange est prévu pour les derniers jours du mois d'août, ce qui en ferait une des cinq plus précoces de l'histoire de la Champagne.



3 QUESTIONS À...



JEAN-MARIE
BARILLÈRE
MAISONS DE
CHAMPAGNE

“La Champagne vit une année record”

Jean-Marie Barillère copréside le Comité Champagne (qui regroupe le CIVC et les maisons de Champagne).

Quel est l'état du marché du Champagne actuellement ?

Les expéditions du premier semestre 2017 sont en croissance par rapport au premier semestre 2016. Cette croissance est de 2,9 %. Elle est tirée par les exportations puisque le marché français est toujours négatif, même si on commence à entrevoir des signes encourageants sur ce marché, qu'illustre notamment le regain des fréquentations touristiques. En revanche, l'export se porte plutôt bien, malgré le Brexit. Les autres marchés européens également et surtout les États-Unis, le Japon, l'Australie, la Chine qui

connaissent une croissance forte de l'ordre de 18 %. D'un point de vue commercial, le monde est un peu plus optimiste qu'en 1915 ou 2016, d'où ce rendement de 10 800 kg/ha qui nous permettra d'alimenter le marché tel qu'on peut le pressentir dans les prochaines années. Si on continue comme ça d'ailleurs, 2017 sera en termes de chiffre d'affaires une année record pour le champagne.

Mais au premier semestre, les expéditions vers la France ont tout de même chuté de 3 %. Pourquoi ?

Il s'agit bien d'expéditions et cela dépend des stocks. Ce qui n'a pas été expédié et pas consommé fin 2016 représente un ou deux mois de consommation de janvier et février. Mais il y a un regain d'optimisme sur ces expéditions pour la fin de l'année. 60 % des expéditions françaises se font entre octobre et décembre.

Le champagne ressent-il l'effet Brexit et comment ?

Les accords internationaux sont longs à faire et à défaire. Avant qu'on ne mesure cet impact, il se passera sept ou huit ans. Disons qu'on travaille avec nos partenaires anglais pour que rien ne se passe. Mais ce n'est pas gagné...

LE RECRUTEMENT DES VENDANGEURS EST EN COURS

Au moment de la récolte du raisin, environ 120 000 vendangeurs, dont 100 000 saisonniers, œuvrent en Champagne. Les rendements qui viennent d'être annoncés par le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) n'ont pas d'incidence sur leur nombre. « L'ajustement se fait sur la durée des vendanges, pas sur le nombre des vendangeurs », selon Guillaume Tournant du champagne Roger-Constant Lemaire à Villers-sous-Châtillon. Pour recruter le personnel, à chacun sa méthode. Il y a ceux qui embauchent les mêmes équipes d'une année sur l'autre, ceux qui font appel à des prestataires, d'autres qui passent par les réseaux sociaux ou leboncoin.fr, ceux enfin, qui choisissent les agences d'intérim ou Pôle emploi, même si selon certains, la meilleure méthode reste le bouche-à-oreille. Jusqu'au tout dernier moment et même pendant les vendanges, le recrutement se poursuit pour pallier les désistements, ajuster les équipes. Les Points



On compte, en moyenne, quatre vendangeurs à l'hectare. Archive Henri Warrault

vendanges de Pôle emploi, des bureaux détachés à Reims et Épernay qui ouvriront à la fin du mois d'août, le resteront d'ailleurs jusqu'à la fin de la récolte. HÉLÈNE NOUAILLE