

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Champagne compte sur ses réserves

Publié le 03/05/17 par **Valérie Faust**



Photo : DR

Les 34.000 hectares du vignoble champenois n'ont pas été épargnés par les gelées de printemps qui sévissent dans la région depuis le 18 avril.

Pas une nuit sans épisode gélif durant ces dix derniers jours avec des températures inférieures à - 5°C et une pointe à - 7,3°C enregistrée par la station du village de Chambrecy, au nord-ouest d'Épernay, un fief du pinot meunier. Selon le point effectué mardi dernier par le Comité Champagne (CIVC), **entre 20 et 25% des bourgeons de vigne ont été**

Aucun secteur de ce vignoble septentrional perché sur ses coteaux n'a été épargné, mais les plus touchés sont le nord et l'ouest de la Montagne de Reims, la Vallée de l'Ardre dans le périmètre rémois, la Côte des Bar dans l'Aube et le secteur ouest de Château-Thierry, dans l'Aisne. Dans ces zones, **le pourcentage de bourgeons devenus improductifs dépasse les 35%**. La proportion tombe de 10 à 35% dans la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs, Épernay et la Grande Vallée, le Massif de Saint-Thierry et le versant sud de la Montagne de Reims.

Les secteurs les plus épargnés ont été le Sézannais et la région de Vitry-le-François, mais, selon le CIVC, ces données provisoires sont "susceptibles d'évoluer" dans les prochains jours. En tout état de cause, chacun sait déjà, hélas, que les conséquences du gel printanier, qui sévit si souvent en Champagne, seront plus graves cette année que celles enregistrées en 2016. Mais pas aussi destructrices qu'en 2003 lorsque 80% du vignoble avaient été affectés par le froid.

Chez **Philipponnat**, les dégâts restent limités. "Seuls 5% des bourgeons ont été détruits pour l'ensemble du vignoble, mais il peut encore geler, souligne Charles Philipponnat, PDG de Champagne Philipponnat. Dans les secteurs plus tardifs, les bourgeons n'étaient pas encore ouverts. Il est donc encore difficile d'estimer ce que cela va donner."

Quoi qu'il en soit, dans les semaines et les mois à venir, il s'agira de continuer à répondre à la demande. "Pour que la production de champagne reste à un certain niveau, **la Champagne a mis en place le système des vins de réserve**, des vins tranquilles des années précédentes qui sont bloqués et dans lesquels on peut aller piocher en cas de déficit de récolte pour la réalisation des assemblages, explique Gilles Descôtes, chef de cave et directeur technique de **Champagne Bollinger**. Normalement, en Champagne, les réserves sont suffisantes pour faire face au gel. Donc, globalement, de 20 à 25% de raisins détruits, ce n'est pas une catastrophe. Mais si deux ou trois années de suite s'avèrent très mauvaises comme c'est le cas dans la Côte des Bar depuis deux ans, les conséquences économiques pour les exploitations risquent d'être dramatiques. Chez Bollinger, nous avons perdu l'an dernier 15% de la récolte. Cette année davantage. Et nous n'avons plus qu'à espérer que tout se passe bien dans les quinze jours à venir."

Avec Roger Pourteau