

RVI

Revue Vinicole Internationale
1er magazine dédié aux Vins & Spiritueux
Fondé en 1880



Ouvrez votre bouteille de vin



Home » Avis des Pros » La Champagne prépare les vendanges 2019

AVIS DES PROS / RÉGIONS

LA CHAMPAGNE PRÉPARE LES VENDANGES 2019


SHARES

Les vigneron et maisons de Champagne ont fixé un rendement commercialisable de 10 200 kg/ha pour la récolte 2019. Ce volume assure un approvisionnement conforme aux besoins des opérateurs et maintient un niveau de stock équilibré pour la filière.

Au premier semestre, le chiffre d'affaires de la Champagne progresse encore grâce à l'export. Il se rapproche des 5 milliards d'euros sur 12 mois glissants malgré des expéditions en baisse prononcée sur un marché français touché, notamment, par les conséquences d'un encadrement législatif accru des promotions en grande distribution. La reprise des expéditions vers le Royaume-Uni n'est liée qu'aux mesures de précaution prises dans l'hypothèse d'un Brexit dur. Le dynamisme de la plupart des pays tiers, soumis aux incertitudes sur le commerce mondial, ne compensera sans doute pas entièrement la baisse des volumes sur le marché français.

La « réserve Champagne », constituée de vins des années antérieures et qui permet de compenser d'éventuelles récoltes déficitaires, est proche du maximum autorisé, grâce à une année 2018 exceptionnelle. Cela permet d'envisager la prochaine vendange avec sérénité.

Jusque début juin, le vignoble subit une météorologie paradoxale, notamment un mois de février qui bat des records d'ensoleillement et un mois de mai frais et particulièrement pluvieux.

Les gelées de printemps, entre début avril et début mai, touchent 5 000 hectares dont 1 000 hectares détruits à 100% soit 3% de l'aire. La fleur, mi-juin, se déroule bien mais la pression de l'oïdium est forte.

Les températures élevées, parfois caniculaires, et la sécheresse qui prévalent depuis mi-juin n'ont globalement pas de conséquences sur le vignoble.

Le début des vendanges est attendu pour la deuxième décennie de septembre ; la qualité de la récolte est le seul critère pertinent devant présider aux décisions collectives et individuelles. En aucun cas, les contingences administratives ne doivent s'y substituer. Ainsi, par exemple, il est indispensable de pouvoir continuer à vendanger sur sept à dix jours en continu, en bénéficiant de la suspension du repos hebdomadaire.

Des objectifs environnementaux ambitieux

Dans le cadre de sa politique de développement durable, la Champagne s'est fixé deux nouveaux objectifs : zéro herbicide en 2025 et 100% du vignoble sous certification environnementale en 2030. Plus de 22% des surfaces du vignoble sont désormais certifiées à un niveau au moins équivalent à HVE, dont plus de 17% bénéficient de la certification « Viticulture Durable en Champagne ».

Sources : CIVC