

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et des contenus personnalisés en fonction de vos centres d'intérêt. [Plus](#)

## «Nous sommes des vieillards»

[d'informations](#) [J'accepte](#)

PUBLIÉ LE 16/12/2014 - MIS À JOUR LE 16/12/2014 À 11:41

Par Sophie Claeys-Pergament



En Champagne, l'année 2014 a fait partie des années les plus chaudes depuis cinquante ans, particulièrement sur la période allant de septembre à novembre. D'ailleurs, après moult calculs, les experts techniques du Comité Champagne ont conclu qu'il existe une chance sur trois ou quatre milliards de connaître une année dite « normale ». Conclusion : une année « normale » en Champagne, cela n'existe pas.

Voilà une introduction intéressante pour l'assemblée générale de l'Association viticole champenoise. Si le discours des présidents est toujours attendu (lire par ailleurs), l'aspect technique du vignoble passionne tout autant l'assistance, venue encore cette année en grand nombre. Pour le bilan phytosanitaire 2014, la constatation est simple : « *On traite ses peurs, pas les maladies !* »

Ainsi malgré de nombreux messages, il semble que le Comité Champagne n'arrive pas à faire entendre sa voix en matière de traitements. La communication sur le mildiou et l'oïdium va donc être revue. Évidemment, les dernières dates de vendanges ont été évoquées avec le rappel de l'existence d'outils de souplesse, comme la déclaration ou la dérogation qui permettent de commencer à cueillir plus tôt. À ce propos, Dominique Moncomble, directeur des services techniques du Comité Champagne a tenu à préciser : « *Nous n'avons reçu que 150 déclarations et 40 dérogations sur 15 000 vigneron donc cela veut sûrement dire que les dates n'étaient pas si mauvaises.* »

### **Un rendement moyen de 14 000 kg en 2014**

En fait, le principal problème de ces vendanges chaudes a été la présence de la drosophile zuzukii, une mouche qui apporte une odeur de vinaigre au pressoir. Inhabituel, l'insecte est présent partout, mais c'est le développement de la pourriture acide lié à ses piqûres qui a été constaté cette année. Particulièrement sur les cépages noirs et sur la région de la Vallée de la Marne. Le tri permet de réduire les niveaux de populations indésirables.

Quelques conseils ont été donnés comme ceux du tri à la cueillette et la rapidité entre la cueillette et le pressurage. Pour 2014, le rendement moyen agronomique de la vendange est 14 000 kilos à l'hectare. Un rendement qui a progressé de 50 %, (même si depuis huit ans, il stagne à 14 000 kg) surtout dû au poids de la grappe, alors que dans la même période, l'utilisation de phytos a été divisée par deux. Toutefois, il est annoncé une baisse de rendement d'ici 2020 pour cause de viticulture durable et, surtout, parce que le vignoble vieillit et les vignes ne sont peu ou prou remplacées. Ce qui risque de poser des soucis si les expéditions progressent en volume. D'autres sujets d'avenir ont été évoqués. Ainsi la sonnette d'alarme a-t-elle été tirée pour la lutte contre la flavescence dorée en demandant à chacun de respecter la réglementation sur les plants. Autre point, celui des progrès de recherches sur 4 000 pépins réalisés sur des variétés résistantes à l'oïdium et au mildiou qui seront sur le marché dans une quinzaine d'années au minimum.

Bien sûr, le sujet de nos réflexions, également, a été tenu sur la table. Pour Michel Valet, des coprésidents de nos centres d'interprofession, antiseptique, antioxygène, pas cher et facile d'emploi. C'est la pierre angulaire de l'œnologie, mais il est évident que réduire les teneurs est un impératif. (NDRL : 60 mg par litre valeur moyenne champagne). Si une filière sans SO2 paraît irréaliste, on pourrait descendre à 20 ou 30 mg par litre avec une microbiologie parfaite et en maîtrisant l'oxygène. »

### « Une belle aventure humaine »

Avec sept exploitations certifiées, soit 2 000 hectares dont les domaines des maisons Moët, Bollinger et Roederer ainsi que le Lycée d'Avize et les centres d'expérimentation du Comité Champagne, la certification de la viticulture durable a fait l'objet d'un point précis apporté par Arnaud Descote, directeur adjoint du pôle Technique et Environnement.

C'est le président Jean-Louis Normand qui a conclu la séance avec émotion : « Notre réseau de l'AVC, c'est une belle aventure humaine, nous sommes des vieillards et des réveilleurs de la Champagne. Ce réseau doit sans cesse se renouveler pour encourager la démarche vers l'excellence et la pérennité du vignoble champenois. C'est le temps de l'action. Cheminons ensemble pour transmettre une viticulture durable aux prochaines générations. » Après quatre ans de mandat, il laisse sa place à Pierre-Emmanuel Taittinger.

Sophie Claeys-Pergament

## Chiffres provisoires, un record à l'export

Le discours des deux présidents de l'interprofession est le moment attendu pour le monde du champagne. Jean-Marie Barillère (Union des maisons de champagne) et Pascal Férat (Syndicat général des vignerons) font le bilan de l'année viticole. Malgré un chiffre d'affaires record « absolu » à l'export de 2,4 milliards d'euros et 143 millions de bouteilles sur 4,5 milliards et 308 millions de cols (chiffres provisoires), la France est toujours en recul, pour le patron des maisons. « Il nous faut avancer sur une image puissante du champagne avec comme socle de communication l'héritage et les valeurs à l'instar de celle qui est mise en œuvre pour l'inscription au patrimoine de l'Unesco. » Pour Pascal Férat, le moment a été choisi pour mettre en exergue les dernières manifestations des vignerons qui se sont déroulées à Châlons-en-Champagne contre la hausse des charges et la réglementation. Il a également rappelé la triste réalité des chiffres du vignoble : « Depuis 2008, on a perdu 18 % en passant de 78 à 64 millions de bouteilles. Jamais le taux de raisins engagé à la vendange n'a été aussi fort. »

### AILLEURS SUR LE WEB



Le best-of des entrées de Noël juste pour vous ! - Cuisine Actuelle

Nos 40 meilleurs plats de Noël - Cuisine Actuelle

Un menu de Noël pas cher - Cuisine actuelle

12 victoires sur 13 rallyes pour Volkswagen - Volkswagen et moi

Dacia : la Logan MCV se loupe au crash-test - Auto Moto

### A LIRE SUR LUNION.PRESSE.FR



Pierre Larmandier, le terroir à ses pieds

Du champagne sur les tables de chevet à Noël

ANTHENAY (51). Sa voiture fait des tonneaux : la conductrice est choquée mais pas blessée

Un homme soupçonné d'avoir tué son fils en le plaçant dans la machine à laver en marche

Un motard et sa passagère grièvement blessés à Reims

Recommandé par



Ajouter un commentaire...

Publier également sur Facebook

Publier en tant que Maxime Bodenan (Ce n'est pas vous ?)

Commenter

Module social Facebook

Le journal  
du jour  
L'UNION  
L'ARDENNAIS

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et des contenus personnalisés en fonction de vos centres d'intérêt. [Plus](#)



### Feuilletez le journal sur votre ordinateur

[d'informations](#) [J'accepte](#)

CHOIX DE L'ÉDITION :

Reims

DATE :  
18 / 12 / 2014

[J'achète](#)

#### Vidéos



[CCRB-CSP Limoges: Ils refont le match](#)  
17/12/2014



[Anthony Weber: "J'attendais ce retour depuis bien longtemps"](#)  
16/12/2014



[Les Malamute, les stars du marché de Noël de Vitry-Le-François](#)  
14/12/2014



[Les motards jouent les pères Noël auprès des enfants malades](#)  
14/12/2014



[Reims 3 - 2 Evian-TG: Ils refont le match...](#)  
14/12/2014