La vendemmia 2016 in Champagne

1372337808vendemmia-b06fedfb

Pioggia, gelo, grandine e temporali: i rischi climatici hanno avuto un impatto significativo sui vigneti della Champagne: riduzione della resa e proliferazione del «Mildiou» (muffa). In primo luogo, le gelate che hanno colpito la settimana del 25 aprile, compresa la notte fra Martedì 26 e Mercoledì 27 aprile 2016, hanno pesantemente danneggiato le regioni della Champagne meridionale, la «Côte des Bars». Evento tanto più eccezionale pensando che alcuni settori di solito non gelano mai . In alcuni settori dell' «Aube», il potenziale è così basso che alcuni hanno rinunciato a vedemmiare, un record questo negli ultimi 30 anni.

Il gelo ha anche colpito in modo piu moderato nella Valle della Marna e nell'Aisne, dove ci si aspetta un rendimento che si avvicina ai 7 500 - 8 000 kg / ha. Una primavera davvero fredda e triste in Champagne…

I coltivatori biologici, di qualunque settore, hanno sofferto di più rispetto alla media, quindi situazione ancora peggiore per loro che sono adesso colpiti dal «Mildiou». In breve, una primavera difficile per lo sviluppo dei vigneti, ma anche per il morale ...

Una fioritura tardiva
La data media di fioritura per il 2016, di tutte le varietà, si è verificata il 25 giugno, con 10 giorni di ritardo rispetto alla media degli ultimi dieci anni. La data di fioritura permette di stimare la data di vendemmia, cioè : Fiore pieno + 96 giorni circa. Quindi una raccolta completa attorno al 28-29 settembre, con un inizio verso il 15 settembre nelle regioni meridionali.

Una forte pressione parassitaria
Le scarse condizioni meteo del primo semestre hanno contribuito allo sviluppo di un fungo, il «Mildiou» . La sua padronanza richiede una buona prevenzione della contaminazione futura, mentre la pioggia quasi costante impedisce o ostacola i lavori manuali e i trattamenti.

Consigli dei servizi tecnici Alliance Champagne ai vignaioli suoi membri

"In condizioni normali, il rinnovo di protezione si basa sulla persistenza dei prodotti da aggiustare con la crescita della vite e con l'andamento della pioggia. Quest'anno, in vista delle piogge e della conseguente pressione sanitaria registrata, il rinnovo sarà da riattivare il più presto possibile. Questi trattamenti rimangono solo preventivi. Ricordiamo che il trattamento deve essere eseguito in buone condizioni: velocità del vento inferiore a 3 della scala Beaufort (19km/h), nessun calore e umidità eccessivi".

Un mese di luglio tempestoso

Il mese di luglio è stato relativamente asciutto ma la pressione del «Mildiou» non è diminuita. La rugiada della mattina, l'elevata umidità e i temporali frequenti hanno mantenuto un ambiente favorevole per la proliferazione del fungo.

Attualmente: inizio invaiatura

Siamo attualmente in un periodo di maturazione: le uve cambiano colore e iniziano la loro maturazione. Le uve di Pinot Noir e Pinot Meunier svoltano dal verde al viola e poi al nero. Lo Chardonnay nel frattempo diventerà giallo e finirà quasi trasparente. Le uve accumulano gli zuccheri e gli aromi, fino a perdere la loro acidità.

L'inizio dell'«invaiatura» determina la probabile data della raccolta, che è di solito entro 40 - 45 giorni (+ o - rischi climatici delle settimane che seguono). Campioni giornalieri nei primi giorni di settembre permetteranno di monitorare questa maturazione e prevedere più precisamente la data di raccolta ideale, per crû, paese e posizione dei vigneti.

Fino a oggi, la vedemmia è stimata nella Côte des Bar al 15-20 settembre, nella Valle della Marna e nell'Aisne al 20 settembre, al 24 settembre nella Côte des Blancs, e nel Nord della Montagne de Reims al 29 settembre. Pertanto una raccolta meno abbondante del 2015, ma un potenziale di rendimento commerciabile per il 2016 grazie ai vini di riserva sbloccati, in leggero aumento rispetto al 2015. Il volume fissato dal CIVC il 20 luglio 2016 è di 10.800 kg / ettaro, di cui 9.700 kg / ettaro per la raccolta, e 1.100 chilogrammi / ettaro saranno estratti dalle riserve al primo febbraio 2017.

Il tempo delle prossime settimane decisivo

Se la quantità è adesso determinata, la qualità finale dipende dal meteo delle prossime settimane. Il tempo è molto soleggiato in Champagne da 3 settimane: poca pioggia, tempo asciutto, molto caldo, con temperature superiori a 35 gradi in questa ultima settimana ; ma piuttosto ventoso, anche se non molto fresco di notte. Restiamo ottimisti.