



CHAMPAGNE **TAITTINGER**

Reims

VENDANGES 2017, L'ABOUTISSEMENT D'UNE ANNÉE CONTRASTÉE.

Cette année 2017 a été marquée par différents événements climatiques ayant eu un impact direct sur le vignoble.

Tout d'abord, un épisode de gel particulièrement important frappe à deux reprises au mois d'avril alors que les premiers bourgeons sont déjà sortis à la faveur d'un hiver plutôt doux. Quelques-unes de nos belles parcelles sont extrêmement touchées, notamment le secteur de Murigny (vignoble de Reims de 40 h) dévasté par le gel à plus de 80 % et dont la récolte atteint un niveau rarement observé de 3 500 kg/hectare. Notre vignoble de la Côte des Bar, dans l'Aube, a lui aussi fait les frais de cette attaque gélive pour la deuxième année consécutive et donne péniblement 6 900 kg/hectare.

Après cet épisode difficile, la suite de la campagne s'est poursuivie dans d'excellentes conditions. Les températures plutôt élevées laissent envisager des vendanges assez précoces en août. Jusqu'au milieu de l'été, le temps chaud et ventilé se maintient permettant à la vigne de se développer naturellement.

À partir du mois de juillet, d'importantes précipitations rendent le travail du sol plus compliqué sur certains secteurs et provoquent un risque sanitaire élevé. La rumeur de mildiou parcourt la Champagne. Les Meuniers semblent surtout touchés dans les secteurs d'Epemay et d'Hautvillers. Les Pinots Noirs se portent bien dans l'ensemble, excepté dans le secteur d'Ambonnay. Les Chardonnays affichent un état impeccable et la Côte des Blancs est parfaitement saine.

La vendange est précoce. Certains démarrent fin août. Dans notre vignoble, les premiers coups de sécateurs sont donnés le 1^{er} septembre. Fait important et assez rare pour être souligné, l'ensemble de l'appellation Champagne a présenté des dates de vendanges homogènes. De plus, la période de récolte s'est limitée à dix jours contre une vingtaine habituellement.

Un mot ressort pour qualifier les vendanges 2017 : *techniques*.

Cette campagne mobilise l'ensemble du savoir-faire de la Maison Taittinger sur différents points.

Ces vendanges se font sous un rythme soutenu et en perpétuelle accélération. Il faut à tout prix éviter la dégradation du raisin. En effet, les fortes pluies de la période estivale se traduisent dans certains secteurs par l'apparition de botrytis et il se révèle crucial de ne récolter que les grappes saines. La vendange manuelle permet d'effectuer ce tri sélectif très qualitatif et indispensable à l'élaboration de nos vins.

Grâce à la vigilance et à l'efficacité des équipes, cette sélection drastique est réalisée partout où cela est nécessaire. Heureusement, les températures anormalement basses de la fin de l'été empêchent le mildiou de gagner du terrain. Malgré tout, dans les secteurs de Bouzy et d'Ambonnay plus de 30 % de la récolte sera laissée à terre. Dans les secteurs de Pierry et d'Hautvillers nous atteindrons à peine 7 000 kg/hectare.

Sur les pressoirs, ces complications nécessitent une attention constante afin de s'assurer de la parfaite qualité des marcs entrant dans notre cuverie.

D'un point de vue global, la maturité est très bonne avec une moyenne de 10,2 % d'alcool probable.

Pour conclure, le gel printanier et le tri sévère réalisé à la vendange affectent fortement les rendements. Sur notre vignoble Taittinger, ces derniers atteignent une moyenne assez basse de 8 200 kg/hectare une année où l'appellation en autorise 10 300.

L'absolue priorité de ces vendanges aura définitivement été de privilégier la qualité à la quantité de manière à assurer l'excellence de nos futurs vins et de ne déroger en aucun cas à la promesse faite à nos consommateurs.

Dans ce contexte compliqué, le Chardonnay s'avère être la bonne surprise et nous donne l'espoir de vins prometteurs.

Il faudra toutefois attendre patiemment janvier et la période des vins clairs pour se prononcer sur la qualité générale du millésime 2017.

GALERIE



CONTACT PRESSE

Marion *ASAL*

Bureau de Presse *Pascale Venot*
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
01 53 53 41 24
masal@pascalevenot.com