

ECONOMIA DEL LUNEDÌ

Crolla la produzione di uve utilizzate per il grande vino francese, ma l'annata si annuncia eccezionale

Aiuto, si è ridotto lo champagne Caldo e siccità mettono in crisi le bollicine

IL CASO

DANILO CECCARELLI
PARIGI

Napoleone diceva di non poter vivere senza, Brigitte Bardot in uno spot sosteneva che la sua esistenza era stata «riempita di bollicine», mentre, secondo Serge Gainsbourg, Jacques Prévert ne beveva una coppa già alle 10 del mattino. La storia dello champagne per secoli è andata di pari passo con quella della Francia e, proprio come il suo Paese natale, oggi presenta un futuro pieno di interrogativi.

Primo fra tutti quello della produzione, come dimostrano i dati sulla vendemmia di questa estate annunciati nei giorni scorsi dal Servizio statistico del Ministero dell'agricoltura (Agreste): la raccolta nella regione del champagne è stata inferiore del 48% rispetto allo scorso anno. Un crollo molto più ampio di quello riscontrato nel resto del Paese, dove complessivamente c'è stato un calo del 6%, a meno di 34 milioni di ettolitri. «Uno dei raccolti più scarsi degli ultimi 30 anni», secondo l'Agreste che comunque sottolinea le forti di-

La vendemmia è stata anticipata di 14 giorni rispetto allo scorso anno

sparità da regione a regione. Diverse le cause, che vanno dalla diminuzione dei terreni viticoli al cambiamento climatico. «Finiremo per avere tra i 6.500 e i 7.000 chili di uva per ettaro, ma negli anni passati arrivavamo a 10 mila», sottolinea Maxime Toubart, presidente del Sindacato generale dei vignaioli di Champagne e co-presidente di Comité Champagne, che raggruppa più di 16 mila viticoltori e 350 maisons.

Ma, oltre che sulla quantità, gli effetti del cambiamento climatico si ripercuotono anche sulla qualità dello champagne, con risultati non necessariamente disastrosi. Il Comité ha annunciato un raccolto «eccezionale» con un «potenziale da grandi vini», nonostante la scarsa resa agronomica. Il gelo registrato la scorsa primavera e le ondate di caldo che si sono susseguite questa estate hanno influito sulla qualità dell'uva, oltre che sulle tempistiche (la vendemmia si è tenuta con 14 giorni di anticipo rispetto al 2025). Una materia prima che per certi aspetti ricorda i grandi millesimi storici del

L'ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA E DELL'EXPORT

Vendemmia di quest'estate

Le vendite
Il confronto

350

produttori e oltre 16 mila viticoltori nel consorzio Comité Champagne

Cambiamento climatico Le grandi ondate di caldo e le scarse precipitazioni hanno creato seri problemi all'industria francese del vino. Nella regione dello champagne, la vendemmia è stata anticipata di due settimane e la raccolta è stata in forte calo

“

Maxime Toubart
Co-presidente di Comité Champagne
Finiremo per avere tra i 6.500 e 7.000 chili per ettaro man negli anni passati arrivavamo fino a 10 mila

XX secolo, come quelli del 1921, 1947 e 1959», sostiene l'interprofessionale.

Le singolarità di questa vendemmia anomala si riflettono poi nella qualità dei chicchi, che a causa del caldo portano ad aumentare la gradazione alcolica del prodotto finale. Per questo l'Istituto nazionale dell'origine e della qualità (Inao) ha autorizzato temporaneamente la produzione di champagne con una gradazione superiore ai 13

gradi generalmente consentiti. Le prossime bottiglie potrebbero anche arrivare a 15 gradi, sebbene questa impennata dovrebbe riguardare poche decine di produttori. «Lo champagne è un vino composto da diverse annate, la maggior parte utilizzerà quelle passate che non presentano queste caratteristiche», spiega Toubart. Resta però la novità, alla quale i consumatori dovranno abituarsi, non solo per quest'an-

no visto l'andamento delle condizioni climatiche.

Magari simili cambiamenti potrebbero invertire la tendenza delle vendite, che negli ultimi anni stanno facendo preoccupare i vigneroni presenti nei 34.300 ettari di Denominazione di origine controllata della regione. Nel 2025 sono state vendute 266 milioni di bottiglie (152 milioni all'export e 114 milioni in Francia). Un dato in leggero calo rispetto a quello dell'anno precedente (271 milioni), che diventa però catastrofico se paragonato alle vendite del 2022, quando il mercato esplose in pieno periodo post-Covid (326 milioni). Una tendenza sulla quale pesano anche i dazi decisi da Donald Trump (le esportazioni negli Usa rappresentano 800 milioni di euro, secondo Le Monde). «Quello statunitense è il nostro primo mercato estero», ricorda Toubart, prima di andare nel dettaglio: «Gli americani amano lo champagne, il problema è sulla distribuzione perché gli importatori temono le perdite causate dai dazi».

Al momento, però, non sembra esserci una situazione di emergenza. «Non si può ancora parlare di crisi, ma tra alcuni viticoltori indipendenti comincia a serpeggiare una certa tensione», di-

Abbassata anche la resa commerciabile della raccolta di quest'anno

ce Fabrice Chaudier, consulente commerciale per le aziende della filiera.

Intanto, a luglio il Comité Champagne ha deciso di abbassare la resa commercializzabile della raccolta di quest'anno a 8.800 chili per ettaro, contro i 9.000 del 2025 che erano già stati abbassati del 10%. La decisione dovrebbe portare a una riduzione di circa 10 milioni di bottiglie, evitando così l'eccesso di scorte, che rimarrebbero invendute. «C'è una credenza tipicamente francese, secondo la quale si agisce sull'offerta per influenzare la domanda», afferma Chaudier, secondo il quale la filiera d'oltralpe si interdice su questa strategia che non sta funzionando: «È una logica superata perché quello del vino e dello champagne non è un mercato che si basa su domanda e offerta. Stiamo parlando di prodotti acquistati per il piacere personale e non per bisogno, quindi vengono consumati se sono disponibili». Soprattutto in Francia, dove al momento i flutti continuano a riempirsi. —

FOTO: G. ROSSI/AGF

Au secours, le Champagne, se raréfie.

Chaleur et sécheresse mettent les bulles en péril.

Napoléon disait ne pas pouvoir s'en passer, Brigitte Bardot affirmait que son existence avait été « remplie de bulles », tandis que, selon Serge Gainsbourg, Jacques Prévert en buvait une coupe dès 10 heures du matin. L'histoire du champagne a cheminé de pair avec celle de la France pendant des siècles et, tout comme son pays d'origine, il fait aujourd'hui face à un avenir incertain.

La question de la production arrive en tête des préoccupations, comme le montrent les chiffres des vendanges de cet été annoncés récemment par le service statistique du ministère de l'Agriculture (Agreste) : la récolte dans la région éponyme de ce célèbre vin effervescent, située dans l'est de la France, a chuté de 48 % par rapport à l'année dernière. Un effondrement qui s'inscrit dans la tendance observée dans le reste du pays, où la baisse globale a atteint 6 %, pour un volume inférieur à 34 millions d'hectolitres. « L'une des récoltes les plus faibles de ces 30 dernières années », selon Agreste, qui souligne toutefois de fortes disparités régionales. Les causes sont multiples, allant de la réduction des surfaces viticoles au changement climatique. « Nous finirons avec un rendement compris entre 6 500 et 7 000 kilos de raisin par hectare, alors que nous atteignons 10 000 kilos les années précédentes », souligne Maxime Toubart, président du Syndicat général des vignerons de la Champagne et coprésident du Comité Champagne, qui regroupe plus de 16 000 viticulteurs et 350 maisons.

Mais au-delà des quantités, le changement climatique affecte également la qualité du champagne, avec des résultats qui ne sont pas nécessairement désastreux. Le Comité Champagne a annoncé une récolte « exceptionnelle » dotée d'un « potentiel de grand vin », malgré un faible rendement agronomique. Le gel survenu au printemps dernier et les vagues de chaleur successives de cet été ont affecté la qualité du raisin ainsi que le calendrier des vendanges (qui ont eu lieu avec 14 jours d'avance par rapport à 2025). Une matière première qui, à certains égards, « rappelle les grands millésimes historiques du XXe siècle, comme ceux de 1921, 1947 et 1959 », affirme l'interprofession.

Les particularités de cette vendange atypique se reflètent également dans la qualité des baies qui, sous l'effet de la chaleur, entraînent une hausse du degré d'alcool. C'est pourquoi l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a temporairement autorisé la production de champagne dépassant la limite habituelle de 13 degrés. Les prochaines bouteilles pourraient même atteindre 15 degrés, bien que cette hausse ne concerne que quelques dizaines de producteurs. « Le champagne est un vin d'assemblage ; la plupart des producteurs utiliseront des vins de réserve des années précédentes, qui ne présentent pas ces caractéristiques », explique M. Toubart. Il s'agit toutefois d'une nouveauté à laquelle les consommateurs devront s'habituer, et pas seulement pour cette année, compte tenu de l'évolution des conditions climatiques.

Au secours, le Champagne, se raréfie.

Chaleur et sécheresse mettent les bulles en péril.

Ces changements pourraient peut-être inverser la tendance des ventes, qui inquiète depuis quelques années les vignerons exploitant les 34 300 hectares de l'appellation d'origine contrôlée de la région. En 2025, 266 millions de bouteilles ont été vendues (152 millions à l'export et 114 millions en France). Ce chiffre est en léger recul par rapport à l'année précédente (271 millions), mais il devient catastrophique si on le compare aux ventes de 2022, année où le marché avait explosé en pleine période post-Covid (326 millions). Cette tendance est également affectée par les droits de douane décidés par Donald Trump (les exportations vers les États-Unis représentent 800 millions d'euros, selon 'Le Monde'). « Le marché américain est notre premier marché à l'export », rappelle Toubart, avant d'entrer dans les détails : « Les Américains aiment le champagne, mais le problème réside dans la distribution, car les importateurs redoutent les pertes engendrées par les droits de douane. »

Pour l'heure, toutefois, il ne semble pas y avoir d'urgence. « On ne peut pas encore parler de crise, mais une certaine tension commence à se faire sentir chez certains vignerons indépendants », explique Fabrice Chaudier, consultant commercial pour les entreprises de la filière.

Parallèlement, en juillet, l'Union des maisons de Champagne (UMC) a décidé d'abaisser le rendement de la récolte de cette année à 8 800 kilos de raisin par hectare, contre 9 000 kilos (un chiffre qui avait déjà été réduit de 10 %). Cette décision devrait entraîner une baisse de la production d'environ 10 millions de bouteilles, évitant ainsi un excédent de stocks qui risquerait de rester invendu. « Il existe une croyance typiquement française selon laquelle il faut agir sur l'offre pour influencer la demande », affirme M. Chaudier, pour qui la filière française s'obstine dans une stratégie inefficace : « C'est une logique dépassée, car le marché du vin et du champagne ne repose pas sur le mécanisme classique de l'offre et de la demande. Il s'agit de produits achetés pour le plaisir personnel et non par nécessité ; ils sont donc consommés dès lors qu'ils sont disponibles. »

Surtout en France où pour le moment, les flûtes continuent à se remplir.

© Danilo Ceccarelli