Vendanges 2026 – Champagne Louise Brison, Côte des Bar, Champagne

Le millésime 2026 restera marqué par une précocité exceptionnelle, des températures élevées et des conditions particulièrement exigeantes sur le plan technique en Côte des Bar. Entre des vendanges historiquement précoces, des dégâts importants liés au gel, des épisodes de fortes chaleurs et une contrainte hydrique sévère durant l'été, la saison a nécessité une vigilance constante ainsi qu'une adaptation permanente, aussi bien à la vigne qu'au chai.

Malgré ces difficultés, la qualité des raisins à la récolte s'est révélée très prometteuse, avec un excellent état sanitaire, de belles concentrations et un potentiel encourageant pour les vins à venir. Les volumes sont en revanche nettement plus faibles, avec des rendements en baisse d'environ 50 % sous l'effet cumulé des différents événements climatiques de la saison.

Automne et hiver : reconstitution des réserves hydriques

L'automne 2025 s'est déroulé dans des conditions globalement favorables, permettant aux sols de reconstituer progressivement leurs réserves en eau après plusieurs années marquées par des déficits hydriques récurrents.

L'hiver 2025/2026 a été relativement doux, sans épisode prolongé de froid extrême, mais avec suffisamment de périodes fraîches pour assurer un bon repos végétatif de la vigne.

Le printemps a ensuite démarré précocement, sous l'effet de températures supérieures aux normales saisonnières, accélérant le début du cycle végétatif. En Côte des Bar, le débourrement a commencé début avril, avec une légère avance par rapport à la moyenne historique, confirmant une tendance à la précocité observée depuis plusieurs années.

Gel printanier et premiers défis de la saison

Le premier défi majeur de la saison est intervenu avant même le débourrement. Plusieurs alertes de gel se sont produites entre la mi-mars et la fin du mois de mars, avec des dégâts importants lors de la nuit du 26 mars. Environ un tiers des parcelles du domaine ont été fortement touchées.

La pression liée au gel printanier est désormais devenue presque annuelle et représente l'un des défis croissants auxquels les vignerons de la région doivent faire face.

La pluviométrie printanière n'a en revanche pas suscité d'inquiétude particulière en matière de pression sanitaire, permettant à la végétation restante de poursuivre son développement dans des conditions relativement saines.

Une floraison sous de fortes chaleurs

La floraison s'est déroulée entre la dernière semaine de mai et la première semaine de juin, au cours d'une période de très fortes chaleurs.

Les conditions chaudes et sèches ont favorisé une floraison relativement rapide. Cependant, les températures exceptionnellement élevées ont particulièrement affecté le chardonnay, entraînant de la **coulure** ainsi que du **millerandage**, avec un développement irrégulier des baies au sein des grappes.

Ces conditions ont rapidement indiqué que le millésime 2026 nécessiterait un suivi particulièrement attentif des différents cépages et de chaque parcelle.

Une saison exceptionnellement chaude et précoce

Au fil de la saison, 2026 s'est imposé comme un millésime hors normes sur le plan climatique. Une succession d'épisodes de températures élevées et plusieurs vagues de chaleur marquées ont exercé une forte pression sur le vignoble.

Malgré ces conditions, la vigne a dans un premier temps démontré une remarquable capacité d'adaptation. À partir du début du mois de juillet, la situation est toutefois devenue beaucoup plus difficile, les sols entrant en forte contrainte hydrique. L'alimentation en eau de la vigne est alors devenue de plus en plus compliquée, notamment dans les parcelles aux sols les plus superficiels.

Les parcelles situées en altitude ou en haut des coteaux bénéficient habituellement de conditions particulièrement équilibrées et sont généralement mieux protégées des gelées printanières. En 2026, ces mêmes secteurs se sont toutefois révélés particulièrement vulnérables à la sécheresse en raison de sols moins profonds.

L'intensité du stress hydrique est devenue visible dans certaines jeunes vignes : des ceps âgés d'une dizaine d'années seulement ont commencé à se défolier, tandis que certaines grappes se desséchaient directement sur pied.

Adapter les pratiques viticoles au changement climatique

Le millésime 2026 a une nouvelle fois mis en évidence les effets de plus en plus visibles du changement climatique en Côte des Bar. Débourrements plus précoces, périodes de maturation accélérées et multiplication des événements climatiques extrêmes — gel, fortes précipitations ou canicules — deviennent des caractéristiques récurrentes des campagnes viticoles.

La question n'est donc plus de savoir si le climat évolue, mais de déterminer comment adapter les pratiques viticoles afin d'assurer la robustesse et la pérennité du vignoble.

Les pratiques ont déjà évolué en conséquence. Les interventions susceptibles d'exposer excessivement les grappes au rayonnement solaire sont fortement limitées, tandis qu'une surface foliaire plus importante est conservée afin de créer un ombrage naturel. En 2026, les vignes n'ont notamment pas été rognées pendant la saison, permettant de mieux protéger les raisins tout en maintenant une surface foliaire suffisante pour assurer la photosynthèse.

Le travail des sols prend également une importance croissante. Des pratiques issues de la viticulture régénérative sont développées afin d'améliorer la capacité des sols à retenir l'eau, notamment grâce à l'utilisation de composts produits localement.

L'irrigation n'étant pas pratiquée en Champagne, la gestion du sol et de la végétation constitue un élément fondamental pour aider la vigne à faire face à des saisons de plus en plus chaudes et sèches.

Le risque d'incendie : un nouveau paramètre à prendre en compte

Le risque d'incendie demeure nettement inférieur en Côte des Bar à celui observé dans de nombreuses régions plus méridionales de la France. Il ne peut toutefois plus être considéré comme un sujet purement théorique.

Avec des étés de plus en plus chauds et secs, cette problématique fait désormais l'objet d'une attention accrue. Si le risque reste aujourd'hui relativement limité dans la région, l'évolution des conditions climatiques en fait un paramètre supplémentaire à intégrer dans la gestion à long terme du vignoble.

Des vendanges historiquement précoces

Les vendanges 2026 ont débuté à la mi-août, une précocité jamais observée jusqu'à présent au domaine.

Le délai entre la floraison et la récolte, habituellement compris entre 80 et 90 jours, s'est réduit à seulement **75 jours** cette année, illustrant la rapidité exceptionnelle du cycle végétatif.

Le Chardonnay est généralement le premier cépage à atteindre les équilibres recherchés, notamment dans les parcelles les plus précoces. Viennent ensuite certains Pinot Noir de milieu de coteau, puis les secteurs plus tardifs et les parcelles situées en altitude.

L'ordre des vendanges ne repose toutefois jamais uniquement sur un calendrier prédéfini. Chaque parcelle est évaluée individuellement à partir des analyses de maturité, de la dégustation des baies, de l'état sanitaire des raisins, des prévisions météorologiques et du style de vin recherché.

Le **ban des vendanges** fixe le cadre réglementaire permettant le début de la récolte, mais la date précise de vendange reste ensuite une décision propre au vigneron.

Pour l'élaboration des Champagnes, l'objectif n'est pas simplement d'atteindre le degré potentiel le plus élevé possible. La priorité reste de préserver l'équilibre essentiel entre maturité et fraîcheur.

Savoir attendre… et savoir vendanger

Dans certaines parcelles, quelques jours supplémentaires se sont révélés bénéfiques en 2026, permettant d'affiner la maturité phénolique sans compromettre l'équilibre recherché.

Dans un millésime aussi chaud, cette décision reste toutefois particulièrement délicate. Attendre quelques jours de trop peut rapidement entraîner une diminution de l'acidité.

Chaque parcelle a donc fait l'objet d'un suivi individuel, les secteurs présentant les meilleurs équilibres ayant été privilégiés au début des vendanges.

Maîtriser les températures au chai

Les défis liés aux millésimes de plus en plus chauds ne s'arrêtent pas une fois les raisins sortis de la vigne.

Lorsque cela est possible, les vendanges sont désormais réalisées tôt le matin afin de rentrer des raisins à des températures plus fraîches. Le domaine s'est également équipé d'un **container frigorifique** permettant d'abaisser la température des raisins avant leur traitement.

L'inertie thermique naturelle des bâtiments est complétée par des équipements permettant de maîtriser les températures pendant les phases de débourbage et de fermentation.

Alors que les vendanges champenoises se déroulent désormais parfois sous des températures estivales particulièrement élevées, la maîtrise du froid est devenue un élément déterminant pour préserver la qualité des raisins, contrôler les fermentations et conserver la fraîcheur recherchée dans les vins.

Pinot Noir et Chardonnay : des réactions différentes face à la chaleur

La saison a également mis en évidence les différences de comportement des principaux cépages face aux températures extrêmes.

Le Pinot Noir montre une très bonne capacité d'adaptation aux terroirs kimméridgiens de la Côte des Bar, notamment lorsqu'il est implanté sur des sols suffisamment profonds lui permettant de disposer de meilleures réserves en eau. Les grappes doivent néanmoins être davantage protégées du rayonnement solaire direct afin de limiter les risques d'échaudage.

Le chardonnay peut se montrer plus sensible aux excès de chaleur, notamment dans les secteurs les plus précoces et les plus exposés, où l'acidité peut diminuer plus rapidement.

L'expérience du millésime 2026 confirme néanmoins l'importance de ne pas considérer uniquement le cépage. La profondeur des sols, la situation de la parcelle, son exposition et les pratiques viticoles jouent souvent un rôle au moins aussi important que le cépage lui-même dans la capacité de la vigne à faire face aux conditions climatiques extrêmes.

2026 : une qualité prometteuse, mais des rendements fortement réduits

Malgré les nombreux défis climatiques rencontrés tout au long de la saison, la qualité de la récolte 2026 apparaît très prometteuse. Les raisins sont arrivés au chai dans un excellent état sanitaire et présentent de belles concentrations.

Les niveaux d'acidité mesurés lors des analyses sont relativement faibles. L'expérience montre toutefois qu'une acidité analytique basse ne signifie pas nécessairement que les vins manqueront de fraîcheur. Leur équilibre et leur expression se préciseront au fur et à mesure des vinifications.

En termes de quantité, le constat est très différent. Le gel, les conditions rencontrées pendant la floraison, les fortes chaleurs et la contrainte hydrique se sont cumulés pour réduire significativement la récolte, avec une baisse estimée des rendements de **50 %**.

Le millésime 2026 peut ainsi être décrit comme un millésime de contrastes : **exceptionnellement précoce et solaire, avec une qualité de raisins très prometteuse, mais des volumes fortement réduits et des défis techniques sans précédent dans le vignoble.**

Plus largement, ce millésime illustre l'évolution rapide des conditions auxquelles sont confrontés les vignerons champenois. Adapter la conduite du vignoble, protéger les raisins contre les chaleurs extrêmes, améliorer la résilience des sols et maîtriser avec précision les dates de vendange et les températures au chai ne sont plus des préoccupations ponctuelles. Ces éléments deviennent fondamentaux pour préserver l'équilibre, la fraîcheur et l'identité des Champagnes dans un contexte climatique de plus en plus variable.