

DOSSIER

Champagne 2013 Année complexe

La météo aura été capricieuse, le marché aussi, mais la Champagne s'en tire bien puisque, selon le CVC, « le chiffre d'affaires 2013 risque d'être proche du record absolu atteint en 2007 ».

La nature réserve toujours des surprises, c'est ce qui fait son charme, mais ce qui peut aussi donner lieu des angoisses aux viticulteurs. C'est aussi tout l'intérêt de leur métier et l'opportunité, pour les meilleurs, de démontrer leur savoir-faire.

Le moins qu'on puisse dire, c'est que l'année 2013 aura été compliquée jusqu'à la mi-juillet. Voire très compliquée. L'hiver fut long, anormalement long, humide, puisqu'il neigea jusqu'en mars. La suite fut tout aussi morose, jusqu'à la mi-juillet où le soleil fit son apparition et réchauffa les vignes et les esprits. Les raisins qui avaient été bien arrosés bénéficièrent, à partir de ce moment-là, d'un ensoleillement continu jusqu'à la fin du mois d'août, ce qui permit aux grappes de grossir confortablement. Le retard du cycle végétatif pris au printemps ne fut pas rattrapé et les vendanges furent particulièrement tardives : le 24 septembre pour les plus précoces, le 9 octobre pour certains crus, chaque viticulteur devant faire du sur-mesure en fonction de chaque parcelle.

Compte tenu du contexte économique, le rendement fut fixé à 10 000 kg/hectare, un seuil atteint à peu près partout, à l'exception de certaines zones touchées par la grêle, le millerandage ou le botrytis. Les objectifs de l'interprofession étaient ainsi atteints, la vendange ayant fourni l'équivalent de 304 millions de bouteilles.

« Le degré d'alcool potentiel moyen des moûts, proche de 10 % vol., et la très belle acidité ont été gages d'un équilibre



© CIVC

prometteur », commentait le Comité interprofessionnel des vins de Champagne mi-octobre. Des commentaires approuvés par les chefs de cave qui, après avoir été perplexes sur ce millésime, envisagent d'ores et déjà des dégustations de vins clairs intéressantes.

Vers des marchés mieux valorisés

De bonnes nouvelles donc, dans un contexte commercial morose, bien que le champagne titre encore son épingle du jeu cette année, comme depuis une décennie au cours de laquelle les prix ont augmenté de 31 %.

En 2012, 306 millions de bouteilles de champagne avaient été vendus, soit 4,4 % de moins qu'en 2011, le marché français ayant encore davantage accusé le coup avec une baisse de 5,6 % alors qu'il représentait 55 % du marché mondial ; les expéditions européennes avaient été également en chute de 7,1 % alors que celles enregistrées vers le reste du monde avaient augmenté de 3,2 %.

Les chiffres définitifs de l'année 2013 sont à nouveau à la baisse : ils reculent de 1,5 %, ramenant les expéditions à 304 millions de bouteilles environ, alors qu'en 2007 le record absolu avait été atteint avec 333 millions de bouteilles. À noter que les ventes du mois de décembre ont permis de compenser le retard pris en cours d'année : 42 millions de cols ont été vendus, soit 8 % de plus qu'en décembre 2012.

Sur l'année, les expéditions de champagne en France ont fléchi de 2,3 % (167 millions de bouteilles) et de

3,4 % vers l'Union européenne (74 millions de bouteilles). Par contre, les ventes continuent de progresser dans le reste du monde (+ 3,2 %) avec 63 millions de bouteilles.

Le chiffre d'affaires reste stable – un peu moins de 4,4 milliards d'euros – représentant le cinquième meilleur résultat de la décennie, un équilibre résultant de la montée en gamme des vins commercialisés et du développement de marchés mieux valorisés que le marché domestique sur lequel on a encore trouvé des bouteilles à très bas prix.

La part croissante des exportations

Le grand export représente désormais 20 % des expéditions et plus de 25 % du chiffre d'affaires de la filière avec une belle avancée des cuvées de prestige (rosés, millésimés) : environ 10 %. Sur ces marchés, les prix augmentent de 2 à 3 %, chaque année.

« Y aura-t-il du champagne pour tout le monde ? » titrait-on en 2007. Il semblerait que la question ne soit plus tout à fait à l'ordre du jour. Le champagne est en train de devenir un produit de grand luxe, ce qui amène les consommateurs français à en acheter moins ou à traquer les bonnes affaires. Ils ne le font pas de gaieté de cœur car le champagne est « dans leurs gênes », mais c'est la loi du marché. Il serait dommage de les en priver et que le négoce n'ait des yeux de Chimène que pour l'export. Les Cognacais l'ont fait, et le regrettent aujourd'hui.

France Bouis

Au mois d'avril dernier, le Brésil a enregistré l'indication géographique Champagne, tout comme la Chine au mois de mai. Sollicités par le Comité interprofessionnel des vins de Champagne, ces deux pays s'engagent à protéger l'appellation contre tout usage abusif.



© CIVC

Champagne Henri Abelé

Un rosé 2002 tout sourire

Désireux de sauvegarder le patrimoine rémois, Henri Abelé, dont la maison de champagne qui porte son nom avait été créée en 1757, fonda la Société des amis de la cathédrale en 1917 avec Max Sainsaulieu, architecte, alors que cette œuvre majeure de l'art gothique avait été détruite le 19 septembre 1914. Parmi les 2 303 statues qui en font sa richesse, entre autres actions entreprises par l'Association, l'Ange au sourire (appelé aussi le Sureau de Reims) bénéficie d'une restauration délicate et devient l'emblème de la maison de champagne. Il figure sur chaque bouteille.

Cette année, la cuvée de prestige « Le



Sureau de Reims » propose son millésime 2002. Il s'agit d'un vin 100 % pinot noir des Riceys, seule et unique commune viticole de Champagne à posséder les trois appellations contrôlées.

champenoises :

Champagne, Coteaux champenois et Reims des Riceys. Bois de saignée résultant d'un processus de macération courte (36 à 40 heures), il est élevé pendant près de dix ans dans les caves de la mai-

son rémoise, puis de six mois à un an après dégorgement.

Cette cuvée aux arômes de fruits rouges, aux notes épicées et dotée d'une grande fraîcheur offre une belle expression du pinot noir.

Champagne Boizel

By Polakoff



Le coffret Boizel by Polakoff a été créé à 200 exemplaires. Un cadeau de mariage idéal sur le coté de la bouteille.

Dans le cadre des cuvées Boizel by, Évelyne Rogues-Boizel a demandé à Sacha Polakoff de personnaliser la bouteille et le coffret de prestige actuellement commercialisés. Arrière-petit-fils de Serge Polakoff et fille de Marie-Victoire Polakoff, galeriste renommée, Sacha, qui n'a que 16 ans, a hérité sur l'étiquette des objets cultes de son grand-père (sa pipe, ses porte-cigarettes, son pot à fumer les cigarettes, son chien aux cheveux, etc.) sur un fond bois, clin d'œil à la cuvée blanc de noirs ainsi mise en scène.

Cette cuvée 100 % pinot noir, élégante et structurée, révèle des arômes de fruits noirs et de brioche chaude. Sa structure est soignée et sa finale fraîche et fruitée.

Champagne Ayala

Une gamme plus aérée



Après une réflexion en profondeur, la maison Ayala a décidé resserrer sa gamme qui passe de neuf références à cinq : le Brut Majest, le Brut Nature, le Brut Majest, le Blanc d'Blancs millésimé et la cuvée de prestige Perle d'Ayala.

Elaborée à partir de 80 % de chardonnay et de 20 % de pinot noir, la cuvée Perle d'Ayala actuellement commercialisée est issue du seul millésime 2002 qui a vieilli neuf ans en

cave sous bouchon de liège, l'échange entre le vin et l'air permettant le développement d'arômes très complexes. Le dégorgement se fait comme autrichien, à la main. Elle est finalement dosée (6,5 g/l),

Cette cuvée de prestige révèle des arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes, avec des notes vanillées en finale. C'est un vin frais et élégant, d'une grande finesse.



Souhaitant explorer une identité étonnante, la maison de champagne Ayala a confié l'habillage de ses bouteilles à la maison de l'équipement plus facile, la collection arbore un nouveau look plus aéré et le coffret a été réinventé.

Champagne Bollinger

Expérience unique



En hommage à l'artisanat d'art et au savoir-faire français, le designer Eric Berthès a créé pour Bollinger RD 2000, un objet de service d'inspiration de l'univers automobile en bois, laque, cuir et étain. Baptisé Bollinger Experience, il abrite un jérouban de Bollinger RD 2000 numéroté,

une vasque en étain et huit verres Bollinger signés Riedel. Constitué de seize crus, dont 76 % de grands crus et 24 % de premiers crus pour 63 % de pinot noir et 37 % de chardonnay, Bollinger RD 2000 en jérouban est proposé en série limitée. Seuls 350 flacons sont disponibles et rendent ainsi hommage à la dernière cuvée du XX^e siècle.



La Spécial Cuvée Bollinger, lancée en bouteille en mai 2012 puis en demi-bouteille en avril 2013, existe désormais en magnum. Outre la motivation écologique, le est plus fin et le bouchon plus large permet une meilleure préservation de l'arôme. L'échange d'oxygène et d'offrir une qualité de vin supérieure.

Champagne Cattier

Deux cent cinquante ans !



Faisant partie des dix maisons de champagne familiales commercialisant plus d'un million de bouteilles par an, Cattier a fêté ses 250 ans. À cette occasion, la bouteille du Cattier Brut Saphir se pare d'une nouvelle étiquette en métal argenté. L'habillage de la cuvée Renaissance Brut Premier Cru millésimé a été entièrement repensé et le flacon du Clos du Moulin Brut Premier Cru, qui avait bénéficié d'une nouvelle étiquette fin 2012, arbore désormais une toute nouvelle identité.