

Viticulture

Des ventes de champagne en hausse portées par les exportations

La vendange 2014 est de qualité mais son rendement est en léger retrait par rapport à celui de 2013. Le plafond de rendement est atteint dans la majorité des secteurs, mais les mises en réserve individuelle sont moins importantes que l'année dernière. La production de raisins en appellation Champagne diminue de 3,4 % par rapport à 2013.

L'ensemble des expéditions de bouteilles de champagne dépasse les 307 millions, soit 0,7 % de plus qu'en 2013. Les ventes sont soutenues par les exportations qui progressent de 5,3 %. Les expéditions vers l'Union européenne repartent à la hausse après deux années de baisse et celles vers les pays tiers continuent leur progression. En revanche, le marché français est orienté à la baisse pour la quatrième année consécutive.

Gregory Dobbstein, Draaf Champagne-Ardenne

La production de raisins en appellation Champagne est en baisse de 3,4 % par rapport à l'année précédente. Elle atteint 389 300 tonnes en 2014 contre 403 000 tonnes en 2013. Toutefois, elle reste très proche de la moyenne 2009-2013. Les surfaces en production, localisées au siège de l'exploitation, s'établissent à 33 700 hectares (ha). La surface plantée, qui comprend notamment les jeunes vignes, est de 34 280 ha. Les plantations de vignes sont stables par rapport à l'année passée. Cette stabilité s'explique par un vignoble dont l'aire d'appellation est plantée à 97 % et par un blocage des nouvelles plantations jusqu'à l'horizon 2020.

Rendement autorisé atteint pour la plupart des exploitants

Le rendement disponible autorisé en 2014 est fixé par l'interprofession à 10 100 kilogrammes de raisins par hectare (kg/ha). Ce rendement est complété par une réserve individuelle accordée jusqu'à 3 100 kg/ha, portant le plafond limite de classement pour cette année à 13 200 kg/ha soit 100 kg/ha de plus qu'en 2013 (*figure 1*). Le système de réserve individuelle géré par le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) permet, les bonnes années, de mettre en réserve une partie de la récolte afin d'en disposer, soit en cas de récolte déficitaire (gelée, grêle...), soit pour répondre à une demande croissante du marché. Les quantités autorisées produites en appellation et mises en réserves individuelles font l'objet de négociations entre les vignerons et les maisons de Champagne durant l'été précédant la récolte.

Les vendanges débutent le 8 septembre 2014 dans quelques communes de l'Aube et se terminent pendant la première décennie d'octobre. Les vignes sont bien chargées et malgré les conditions météorologiques variables de l'été 2014, la qualité sanitaire est au rendez-vous. Les viticulteurs vendangent en moyenne 11 550 kg/ha en Appellation d'Origine Protégée (AOP) pour la région Champagne-Ardenne, assurant une production de près de 2,3 millions d'hectolitres (4 % de moins qu'en 2013). Le rendement disponible est atteint dans la majorité des secteurs viticoles mais les mises en réserve individuelles diminuent de 28 %.

Pour l'ensemble de la Champagne viticole, qui inclut le vignoble de l'Aisne et de la Seine-et-Marne, la production s'élève à 2,5 millions d'hectolitres en AOP, soit un volume de 337 millions de bouteilles, après 349 millions en 2013. Par ailleurs, le prix du raisin augmente modérément et s'établit autour de 5,8 euros le kg. En 2014, les maisons de Champagne ont acheté 59,2 % de la récolte du vignoble. Cette part ne cesse d'augmenter depuis 2008 et constitue désormais un record.

Expéditions en progression mais nouveau repli du marché français

Les expéditions de bouteilles de champagne s'élèvent à un peu plus de 307 millions, en hausse de 0,7 % par rapport à 2013 (*figure 2*). Pour la 4^e année consécutive, le marché français est en baisse, avec 162 millions de bouteilles écoulées contre 167 millions en 2013. En revanche, avec 78 millions de bouteilles expédiées, les ventes vers l'Union européenne sont à

nouveau orientées à la hausse (+4,4 %), après deux années de baisse ; celles vers les pays tiers continuent d'être dynamiques : 67 millions de bouteilles expédiées (+6,2 %). Les dix premiers marchés du Champagne sont en progression (*figure 3*). Le duo de tête composé du Royaume-Uni et des États-Unis augmente respectivement de 6,1 % et 7,3 %. L'Allemagne, avec une progression de moindre ampleur (+ 2,0 %), demeure la 3^e destination à l'exportation des vins de Champagne. La Chine se maintient au 15^e rang avec des importations en repli par rapport à 2013 (-0,6 %). En 2014, le Champagne réalise plus de la moitié de son chiffre d'affaires à l'exportation et occupe la 1^{re} place, en termes d'exports, de la filière des vins et spiritueux devant le Cognac et les vins de Bordeaux.

Parmi les différents acteurs du marché, les vignerons enregistrent une nouvelle baisse de leurs ventes (-3,9 %). Ils pâtissent à nouveau du recul du marché français qui reste leur principal débouché (90 % de leurs expéditions). Les ventes des maisons de Champagne et des coopératives progressent de 2,0 %. Pour ces acteurs, la baisse du marché français est compensée par la hausse des exportations : les maisons de Champagne progressent de 7,4 % vers les pays tiers et les coopératives affichent une nette hausse de leurs expéditions de près de 15 % vers l'Union européenne. ■

Pour en savoir plus

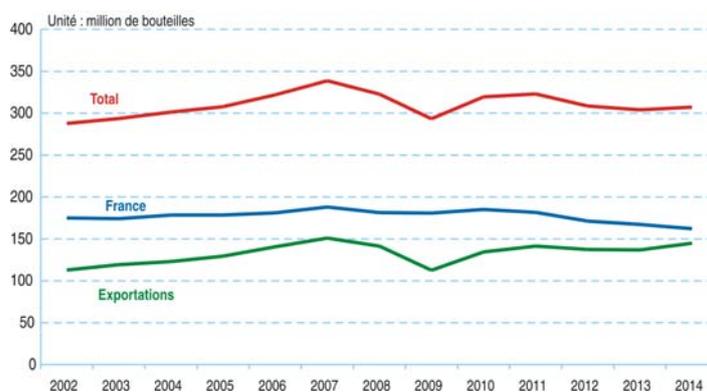
- Lien partenaire : www.draaf.champagne-ardenne.agriculture.gouv.fr/Conjoncture
- La conjoncture agricole nationale : www.agreste.agriculture.gouv.fr

1 Rendement moyen en appellation Champagne



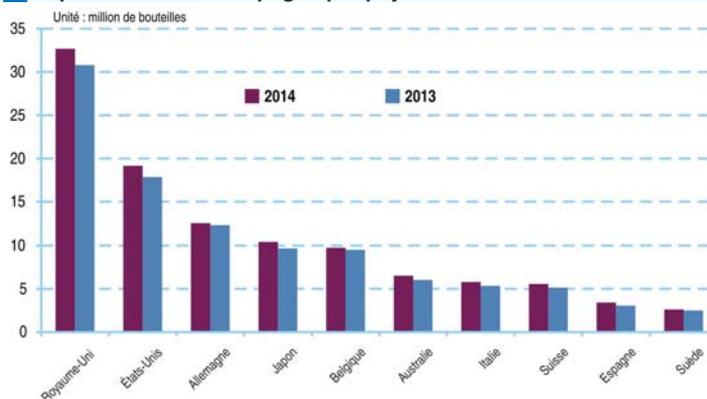
Source : CIVC.

2 Évolution des expéditions de champagne



Source : CIVC.

3 Exportations de champagne par pays



Source : CIVC.