

Varia

Nieuw Frans record: wijnoogst start 15/7

Bron: Vitisphere ([link](#))



Bij Domaine Champ des Soeurs in Fitou is de oogst dit jaar op 15 juli begonnen - fotocredit: O.Bazalge

Bij Domaine Champ des Soeurs in Fitou, vlakbij de grens met Spanje, is wijnboer Laurent Maynadier geen onbekende met vroege oogsten, maar het plukken van zijn eerste druiven op 15 juli is ongekend voor hem. Nadat zijn vrouw, Marie Valette, vorige week de eerste rijpheidstests had uitgevoerd, bevestigde ze wat een paar jaar geleden nog ondenkbaar leek. "Dit is een wijngaard waar we normaal gesproken 's ochtends vroeg met de hand oogsten, maar toen we het potentiële alcoholpercentage hadden gemeten en het aromatische profiel van de geproefde druiven hadden beoordeeld, bestond er geen twijfel over dat dit een recordbrekende start was."

De Muscat Petits Grains-druiven van dit wijngaardperceel – die gebruikt worden voor het label 'Les Pépettes' van het domein – worden altijd extreem vroeg geoogst, zodra hun potentiële alcoholpercentage 10,5% tot 11% heeft bereikt. Die drempel werd bereikt op 15 juli, de vroegste datum tot nu toe. Maynadiers team van plukkers was nog nooit eerder dan 25 juli de wijngaarden ingegaan, het vorige record dat werd gevestigd tijdens de uitzonderlijk vroege oogst van 2022. Normaal gesproken begint de oogst tussen 28 juli en 1 augustus. In de afgelopen tien jaar is dit de vijfde keer dat de oogst bij Domaine Champ des Soeurs in juli is begonnen. De uitzonderlijk vroege start heeft met een mengeling van verbazing en bezorgdheid teweeggebracht.

Dit jaar zijn er geen tekenen van droogte in deze specifieke wijngaard, maar in de hele Languedoc is de bezorgdheid over de gevolgen van herhaalde hittegolven en de vrijwel afwezige regenval sinds begin mei voelbaar. In Fitou zal Maynadier begin volgende week klaar zijn met de oogst van zijn Muscat, waarna hij een pauze neemt voordat hij verdergaat met zijn andere wijngaarden, waar de druiven naar verwachting volgens een meer gebruikelijke planning zullen rijpen.

Champagne: vroegste oogst ooit

Wine Searcher – Caroline Herny ([link](#))



© Anton Havelaar / Shutterstock.com | Alle druiven in de Champagne moeten met de hand geplukt worden.

Champagne staat voor de vroegste oogst ooit, ook al lijken veel wijnboeren en plukkers nog vakantie te hebben. Op 4 augustus waren talloze champagneproducenten geschokt toen ze hoorden dat de oogst eraan zat te komen.

De eerste resultaten van het Réseau Matu (RM), het netwerk voor het monitoren van de rijpheid van de champagne vóór de oogst, lieten een gemiddeld potentieel alcoholpercentage van 8,2 procent zien, een stijging van 3 procentpunten in één week. Een week later gaf het RM een appellatiegemiddelde van 10,2 procent potentieel alcohol aan, met een totale zuurgraad van 9 g/l. Dit vertaalt zich naar een suiker/zuurverhouding van 19,7, net onder de ideale oogstlimiet van 20. De boodschap op 11 augustus was dan ook: "Het is nu tijd om te oogsten".

In werkelijkheid is de oogst al in volle gang. De oogst werd op 6 augustus geopend door Vincent Finot, een wijnboer uit Montgueux, die een ontheffing kreeg om een wijngaard te oogsten waar het potentiële alcoholpercentage al 11 procent had bereikt, de zuurgraad sterk daalde en er sprake was van beginnende zuurrot. Het hele dorp Montgueux vroeg vervolgens om dezelfde ontheffing om de pluk op 8 augustus te mogen openen. Het dorp werd begin deze week gezegend met 30 mm regen, waardoor de rijping razendsnel op gang kwam.

Andere dorpen die vóór de officiële aankondiging van de "ban des vendanges" (officiële oogstopeningsdata per dorp) op 12 augustus een startdatum hadden aangevraagd, waren Landreville, Merrey-sur-Arce, Neuville-sur-Seine, Buxieul, Celles-sur-Ource, Polisy, Vivier-sur-Artaut in het departement Aube, en Ambonnay en Montgenost in de Marne. Zij kozen er allemaal voor om op 10 augustus te beginnen met de oogst. Villenauxe-la-Grande, in de Aube, vroeg om op 11 augustus te beginnen. Uiteindelijk koos een derde van de appellatie echter voor 17 augustus, en nog eens 10 procent voor een datum tussen 18 en 22 augustus.

Ter vergelijking: vorig jaar begon de oogst op 18 augustus, de vroegste oogst ooit, een record dat dit jaar met tien dagen werd verbroken. Pascal Doquet, van het biologische domein Champagne Pascal Doquet, vertelde Wine-Searcher dat deze tien dagen van de rijpingscyclus waren afgesneden, die dit jaar was teruggebracht tot 72-75 dagen (vergeleken met 82-85 dagen vorig jaar). Bovendien zorgde het milde weer vanaf half januari voor een vroegere start van het groeiseizoen. De knoppen liepen eind maart uit en de bloei eind mei, waardoor de oogst gepland stond voor eind augustus. De versnelling van het groeiseizoen met 12 procent was de variabele die niemand had zien aankomen en daardoor zijn de meeste wijnboeren, ondanks de vraag naar een eerdere openingsdatum, logistiek gezien pas klaar om te beginnen met plukken in de week van 17 augustus.

Alle druiven in de Champagne worden met de hand geplukt en elk jaar komen er tussen de 80.000 en 100.000 mensen naar de regio om dit werk te doen. De meeste wijnhuizen hebben hun plukkers al geboekt voor de week van 17 augustus – en in het hoogseizoen is het niet makkelijk om mensen een week eerder te laten komen.

Bovendien heeft de appellatie Champagne flink geïnvesteerd in de verbetering van de arbeids- en huisvestingsomstandigheden van de plukkers, wat er onbedoeld toe kan hebben geleid dat (semi)professionele fruitplukkers zijn afgevallen. Zo legde Sébastien Charbey, een onafhankelijk consultant die gespecialiseerd is in het koppelen van professionele plukkers aan wijnmakers in Bordeaux en Champagne, uit dat hij ongeveer een derde van de potentiële plukkers in Bordeaux moest laten zitten, omdat ze daar over het algemeen in tenten slapen, iets wat in Champagne tegenwoordig niet meer is toegestaan. En aangezien de appellatie, in samenwerking met verschillende overheidsinstanties, ook de controle op de oogst heeft aangescherpt, zijn de meeste producenten huiverig voor de gevolgen als ze de regels overtreden.

Hoewel dit vanuit menselijk oogpunt goed nieuws is, laat het de wijnmakers in de steek. Het laatste bericht van RM suggereerde dat vanaf ongeveer 17 augustus het potentiële alcoholpercentage waarschijnlijk zal stijgen tot 12,5 procent of hoger, in combinatie met een dalende zuurgraad. Het moedigt wijnboeren zelfs aan om de rijpste percelen (voorlopig) te laten staan en prioriteit te geven aan wijngaarden met een lager alcoholpercentage en een hogere zuurgraad wanneer ze beginnen met plukken. Hoewel dit technisch gezien logisch is, is het contra-intuïtief voor veel wijnboeren, die vrezen dat hun rijpste druiven bederven als ze ze niet meteen plukken.

Doquet is daar geen uitzondering op. Hij geeft er de voorkeur aan de zuurgraad te behouden door te beginnen met percelen met een lager potentieel alcoholpercentage en een hogere zuurgraad, en te eindigen met de rijpste percelen. Hij stelt dat de toename van suiker in de druiven deze week waarschijnlijk zal stabiliseren, waardoor hij verwacht dat het potentiële alcoholpercentage niet veel zal stijgen. Aan de andere kant is het waarschijnlijk dat de algehele zuurgraad zal dalen als men begint met het plukken van al overrijpe druiven, omdat dit zal leiden tot een vicieuze cirkel van steeds meer overrijpe druiven naarmate de oogst vordert. Hij wijst erop dat in Italië de druiven regelmatig in twee delen worden geoogst en later worden gemengd om de zuurgraad te behouden en de smaken te optimaliseren.

Sébastien Debuissou, directeur onderzoek, ontwikkeling en innovatie van het Comité Champagne (CIVC), benadrukt niettemin het belang om de potentiële alcoholpercentages in de gaten te houden, die in een uitzonderlijk tempo lijken toe te nemen. De eerste testweek liet een dagelijkse potentiële alcoholstijging van 0,45 procent zien. Vorige week was de rijping vertraagd tot 0,27 procent per dag, en de huidige hittegolf zal deze trend waarschijnlijk voortzetten.



© Daan Kloeg / Shutterstock.com | Plukkers werken snel in de wijngaarden van de Champagne.

De hitte overleven

De hittegolf, de vijfde van dit seizoen, maakt de oogstorganisatie nog ingewikkelder en kan de gezondheid en het welzijn van de plukkers en de druiven in gevaar brengen. Tot 15 augustus worden temperaturen tot 40°C voorspeld.

Om dodelijke ongelukken te voorkomen, herinnerde de RM de telers eraan dat fysieke arbeid bij temperaturen boven de 28°C volgens de Franse arbeidswetgeving als riskant wordt beschouwd.

De CIVC adviseert plukkers daarom om bij zonsopgang te beginnen, regelmatig water te drinken, het lichaam (minstens het gezicht en de onderarmen) meerdere keren per dag af te koelen, lichtgekleurde en, indien mogelijk, UV-beschermende kleding te dragen, evenals een hoofddekseel om een zonnesteek te voorkomen, en tot slot regelmatig zonnebrandcrème te gebruiken. Ze raden telers ook aan om schaduwrijke plekken beschikbaar te stellen voor pauzes en verplichten hen om water en zonnebrandcrème te verstrekken.

Chantal Gonet van Champagne Philippe Gonet begon op 10 augustus met de oogst in Montgueux, negen dagen eerder dan vorig jaar. Haar plukkers beginnen om 5 uur 's ochtends en werken tot de lunch, omdat het 's middags te warm is. "De zon begint vanaf 10.30 uur echt fel te schijnen, dus het is belangrijk om alert te blijven en tussen 11.30 en 12.00 uur te stoppen", vertelde ze aan Wine-Searcher.

Om de druivenkwaliteit te optimaliseren, adviseert het onderzoeks-, ontwikkelings- en innovatieteam van de CIVC om de druiven in witte kratten te plukken, de kratten uit de directe zon te bewaren in de schaduw en direct op pallets te plaatsen voor snel transport. Tot slot moeten alle druiven aan het einde van de dag verwerkt worden om bederf te voorkomen. Het warme en droge seizoen heeft de algehele druivenkwaliteit ten goede gedaan, die door de RM als "uitzonderlijk gezond" werd omschreven. Op het moment van schrijven is de zuurgraad behouden gebleven en zelfs iets hoger bij hetzelfde alcoholpercentage dan vorig jaar, aldus Debuissou. Hij schrijft dit toe aan de kleine bessen, typisch voor dit jaar, die metabolieten, waaronder zuren, concentreren.

Aan de andere kant zorgen deze kleine bessen ervoor dat het trosgewicht – momenteel gemiddeld 95 gram in de hele appellatie – het laagste is sinds 2012. Debuissou verwacht dat het trosgewicht nog een paar gram zal toenemen, maar betwijfelt of het gemiddelde van 110 gram, waar in juli op gehoopt werd, bereikt zal worden. Hij stelt: "Het seizoen is extreem droog geweest en de bessen zijn zo gevormd dat ze klein blijven. Dit zal zelfs na zware regenval niet veranderen." Ter illustratie gaf hij het voorbeeld van Vindey, een dorp in de Sézannais, waar op 3 augustus 60 mm regen viel, maar waar het trosgewicht desondanks rond de 110 gram blijft.

Het lage trosgewicht verergert de toch al lage opbrengst, die in de derde week van juli geschat wordt op 7000 tot 8000 kg/ha, terwijl de commerciële appellatie (de hoeveelheid druiven die geplukt en gebotteld mag worden) vastgesteld is op 8800 kg/ha. Als producenten de commerciële opbrengst niet halen, kunnen ze rekenen op hun individuele reserves (RI), een buffersysteem waarmee telers in jaren met een overvloedige oogst meer kunnen plukken om in minder overvloedige jaren het verschil te compenseren.

Het opbrengstpotentieel werd verstoord door de strenge voorjaarsvorst, waardoor bijna 40 procent van de knoppen in de appellatie verloren ging. De situatie werd verder verergerd door de temperatuurschommelingen tijdens de bloei en vruchtzetting, wat leidde tot millerandage, een fenomeen dat zich uit in trossen met zowel zeer kleine als grote druiven. Het gevolg van al deze natuurrampen is dat de opbrengst in de appellatie waarschijnlijk de laagste in meer dan veertig jaar zal zijn, mogelijk zelfs onder de 7000 kg/ha.

Ondanks het relatief lage sappehalte in de bessen zijn de perscycli tot nu toe niet significant verlengd, aldus Debuissou, die erop wijst dat het nog te vroeg is om definitieve conclusies te trekken. De Champagne-regelgeving definieert het aantal liters dat per perslading mag worden geëxtraheerd (2550 liter per 4000 kg), wat van invloed kan zijn op de duur van de perscycli. Gonet bevestigde dit en stelde dat de perscycli van de druiven van dit jaar slechts minimaal de gemiddelde perstijd hadden overschreden. Ze was bovendien aangenaam verrast door het algehele smaakprofiel van het sap, dat ondanks een potentieel alcoholpercentage van 11,4 procent zijn frisheid had behouden.

Debuissou is van mening dat de oogst van 2026 over het algemeen potentie heeft en zeer interessant zal zijn, zowel vanuit oenologisch als vanuit wijnbouwkundig oogpunt, aangezien het de nieuwe norm voor de appellatie zou kunnen worden in de komende jaren. Hoewel hij toegeeft dat de oogst op veel plaatsen waarschijnlijk iets te laat zal beginnen, kunnen te hoge alcoholpercentages tijdens de vinificatie worden gecorrigeerd, vooral wanneer de zuurgraad behouden blijft. Doquet voegde hieraan toe dat de appellatie op wijnbouwkundig vlak de formule voor de komende jaren nog niet heeft gevonden, maar dat er snel wordt bijgeleerd.

Concluderend, ondanks de haastige oogst in de hittegolfomstandigheden, blijft de Champagne-oogst van 2026 veelbelovend, ook al zal de opbrengst zeer klein zijn.