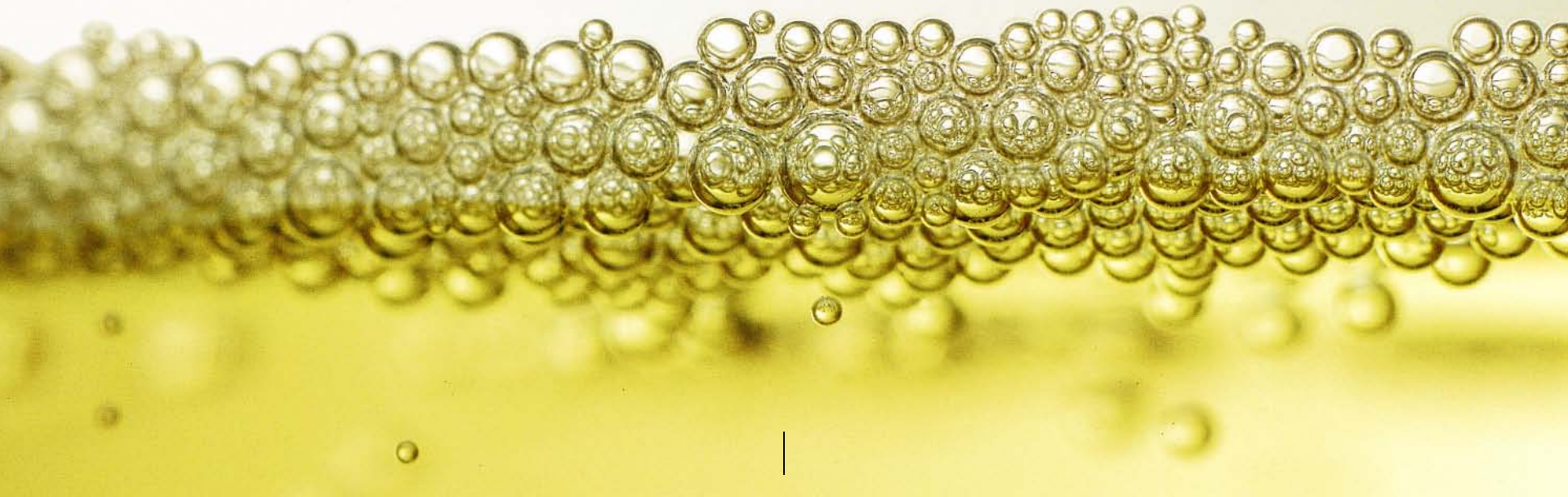


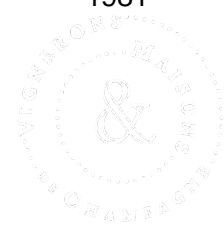
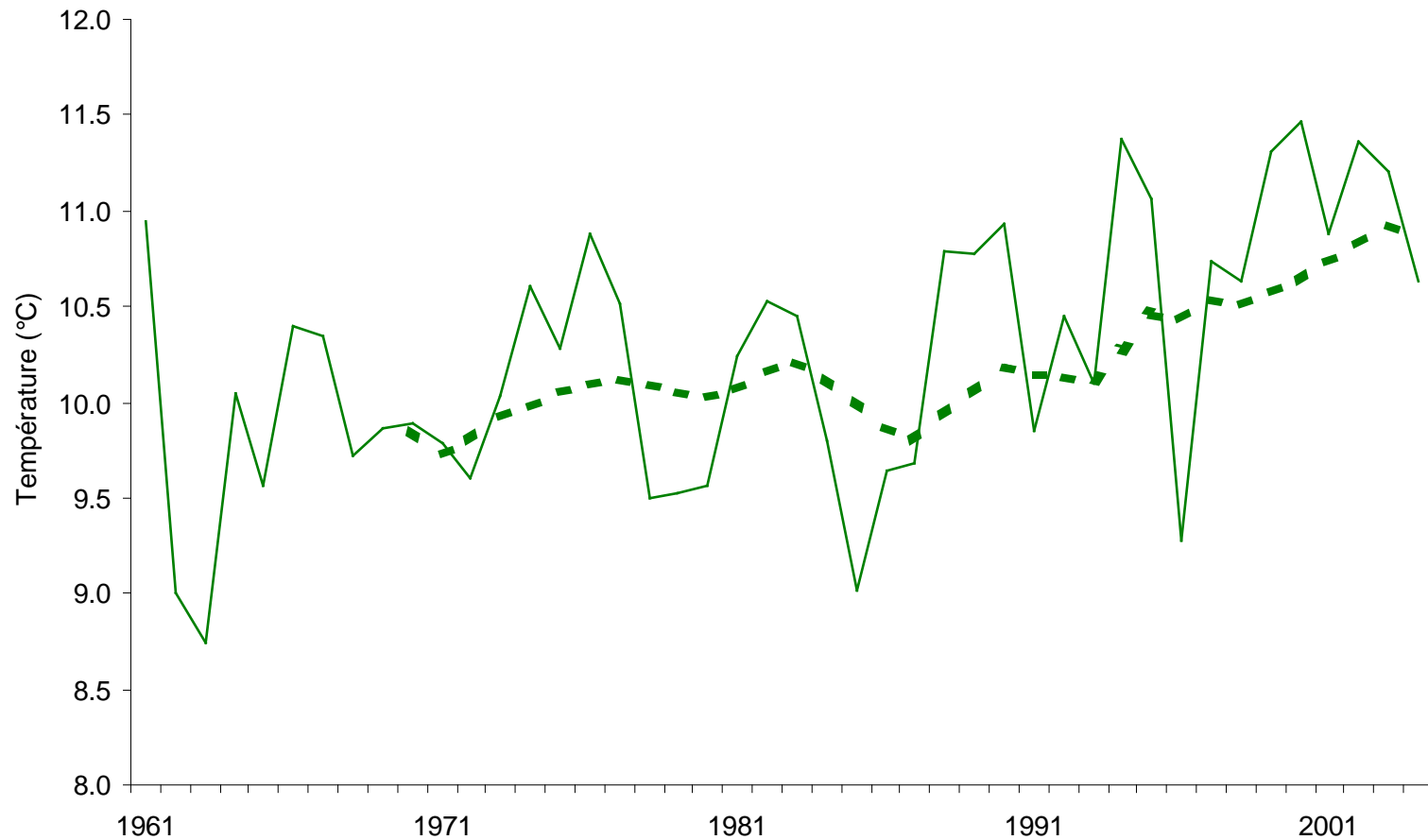


# Adaptation potentielle au changement climatique en Champagne

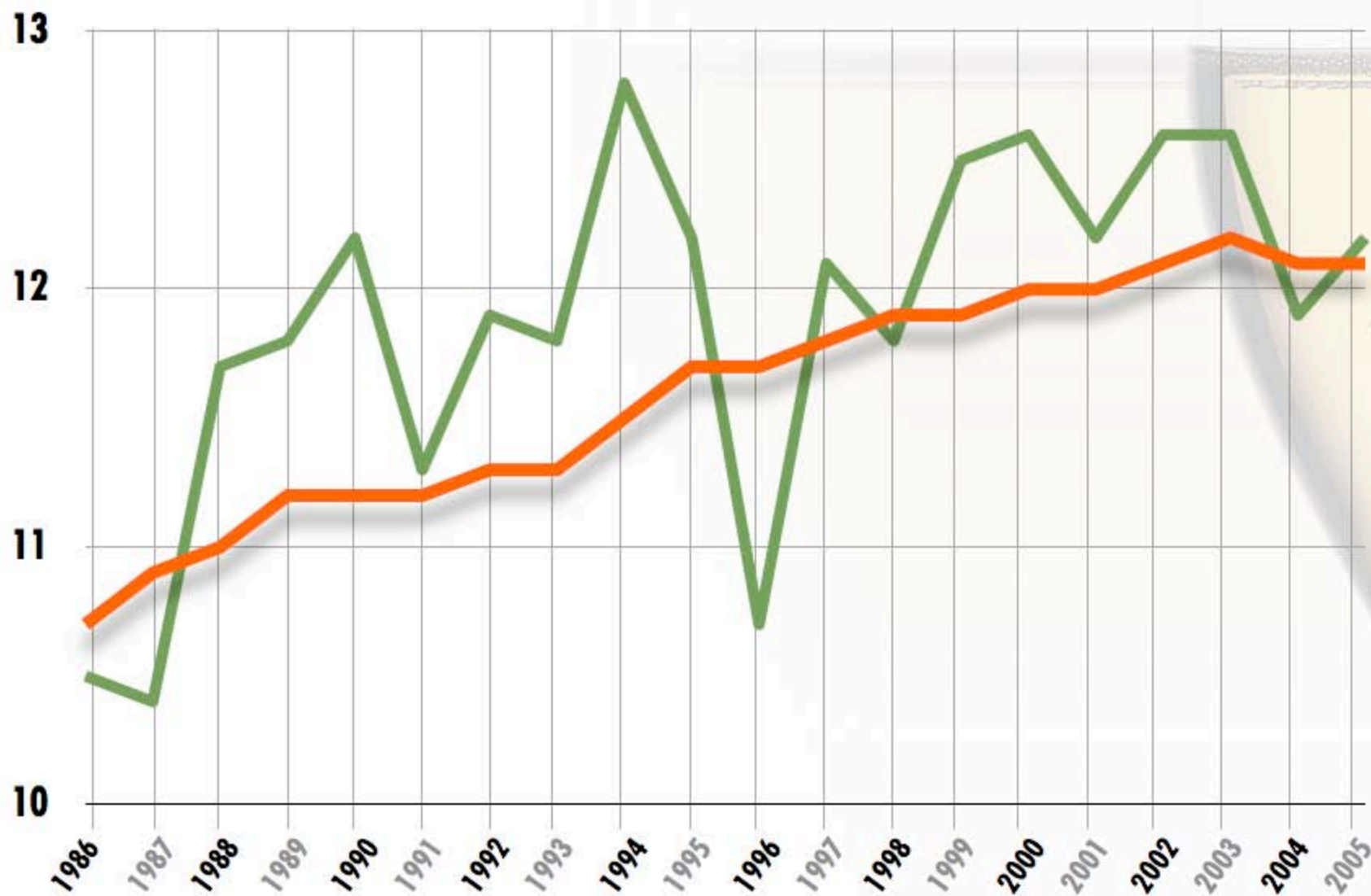
Lien de la Vigne 12 mars 2010



# Evolution de la température moyenne annuelle à Reims depuis 1961

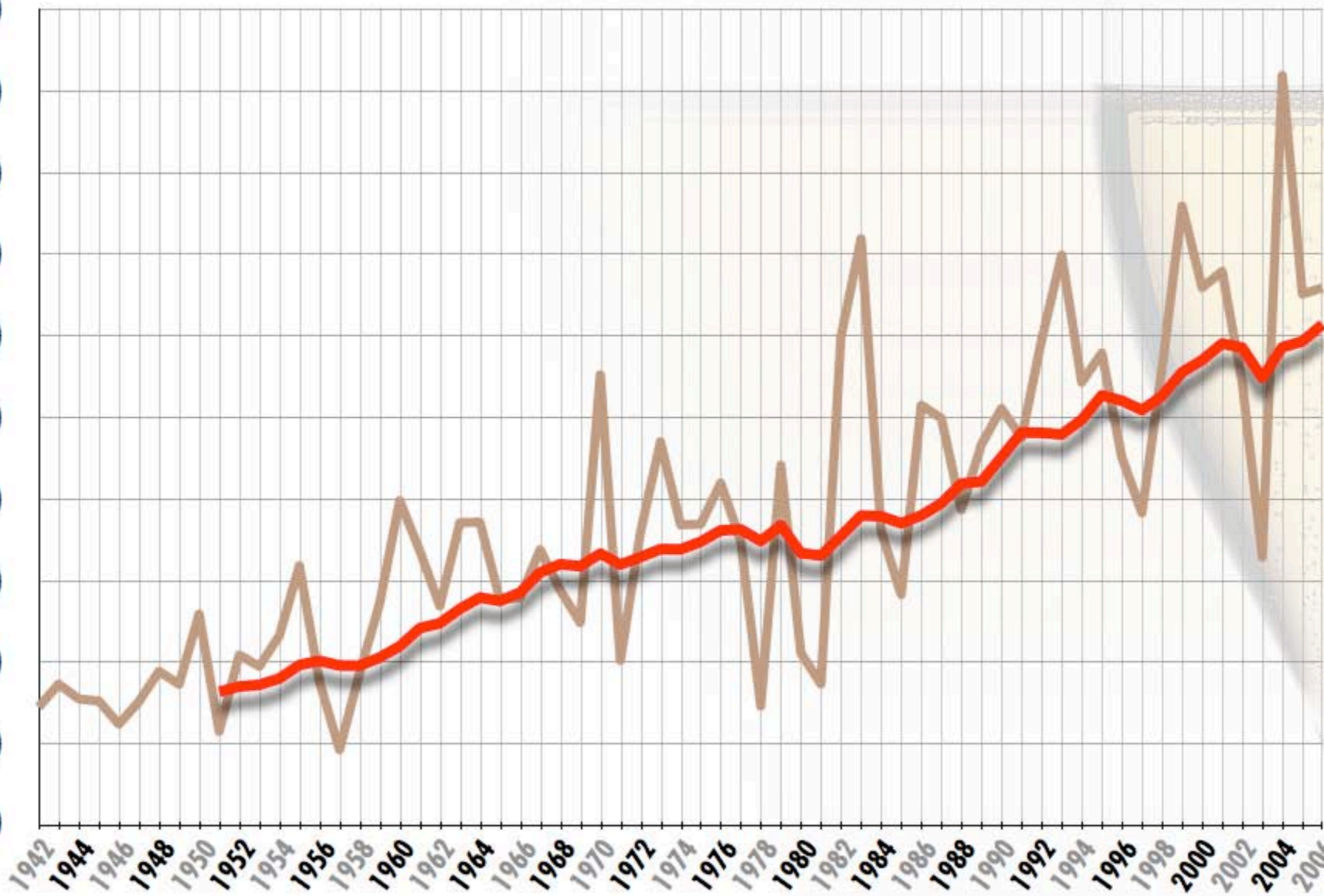


# Température moyenne à Epernay de 1986 à 2005

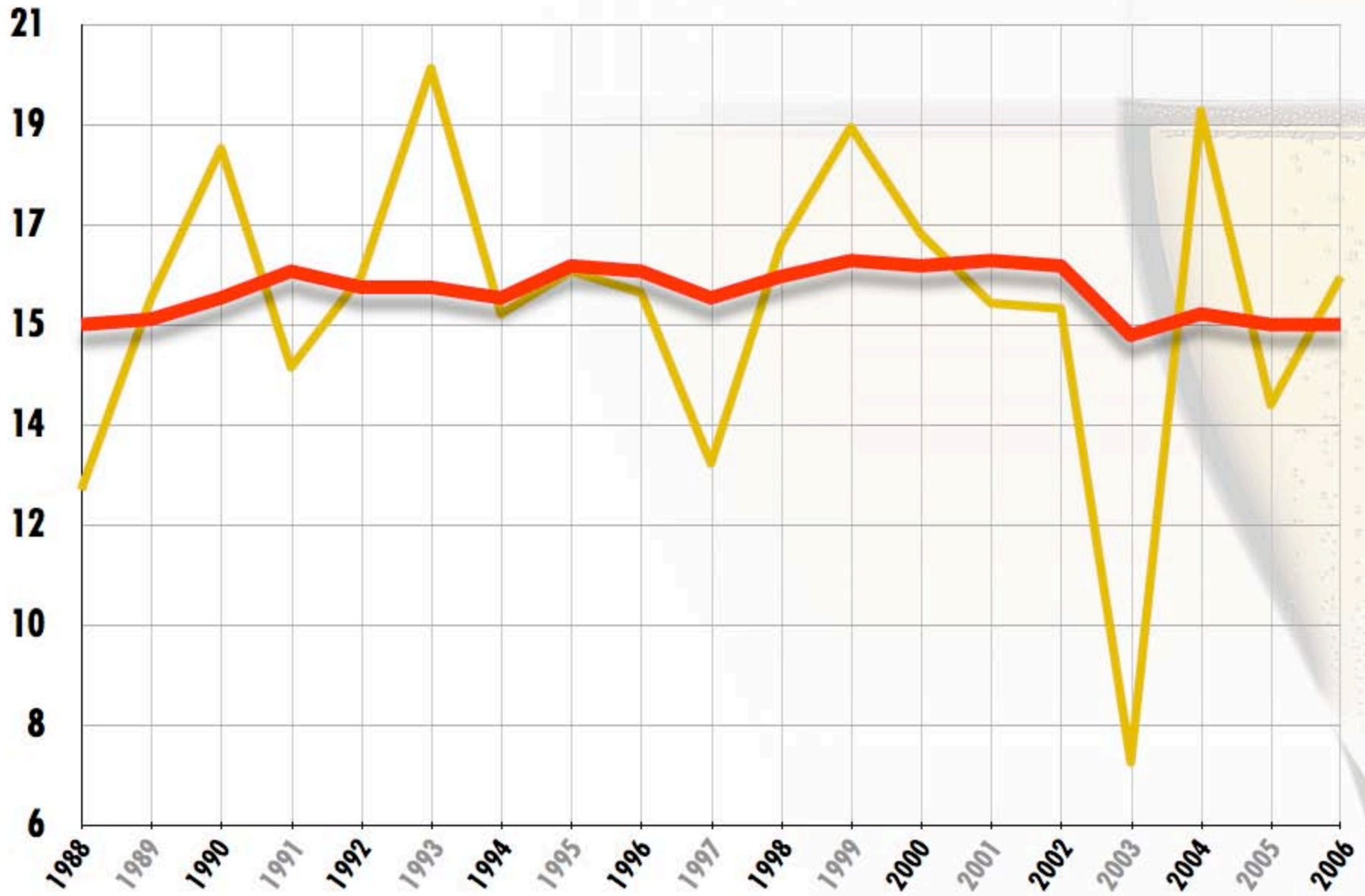


## Rendements depuis 1942

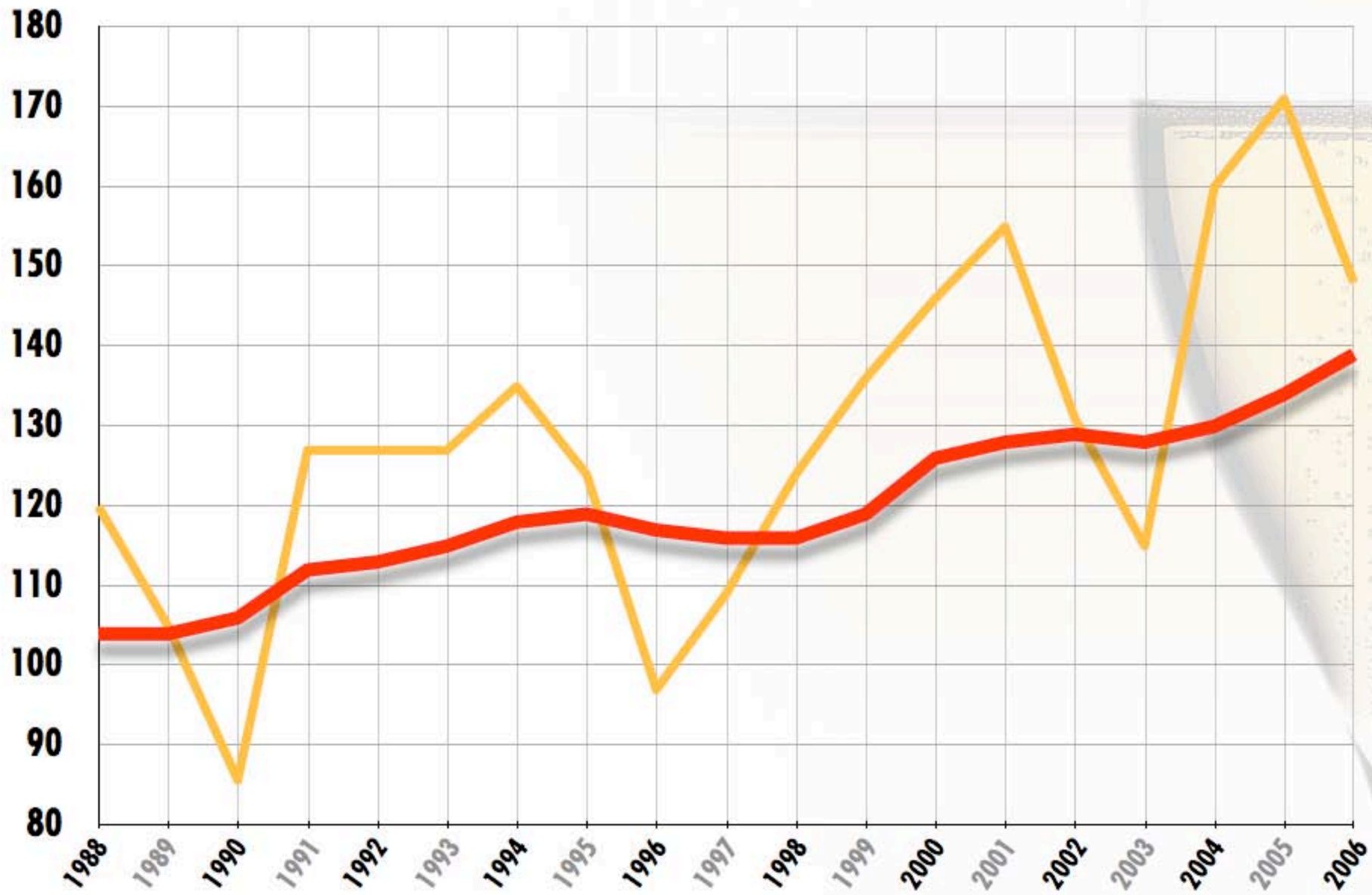
25 000  
22 500  
20 000  
17 500  
15 000  
12 500  
10 000  
7 500  
5 000  
2 500  
0



# Nombre de grappes de 1988 à 2006



## Poids des grappes de 1988 à 2006

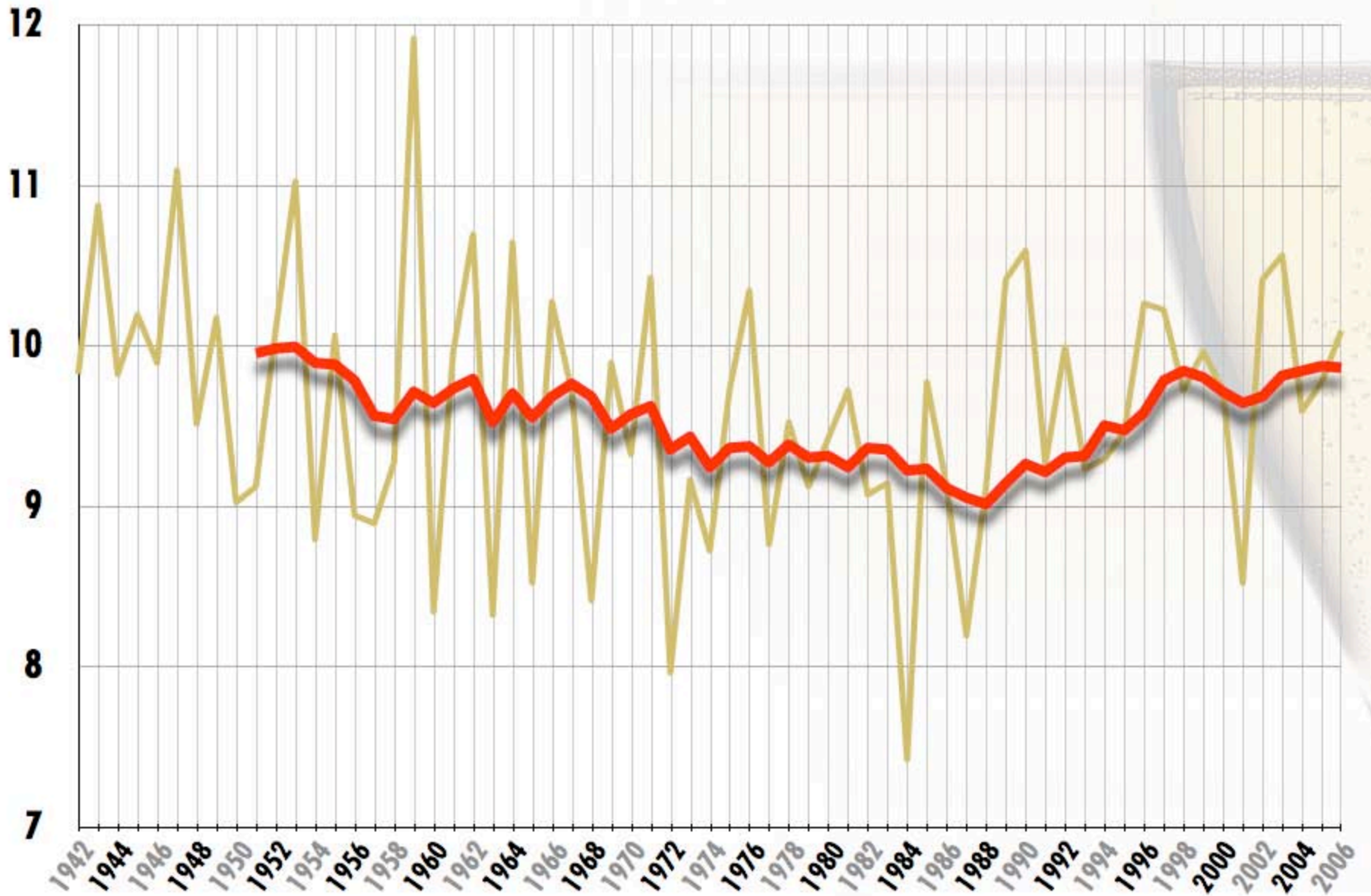


## **Evolution intrants 1987 - 2006**

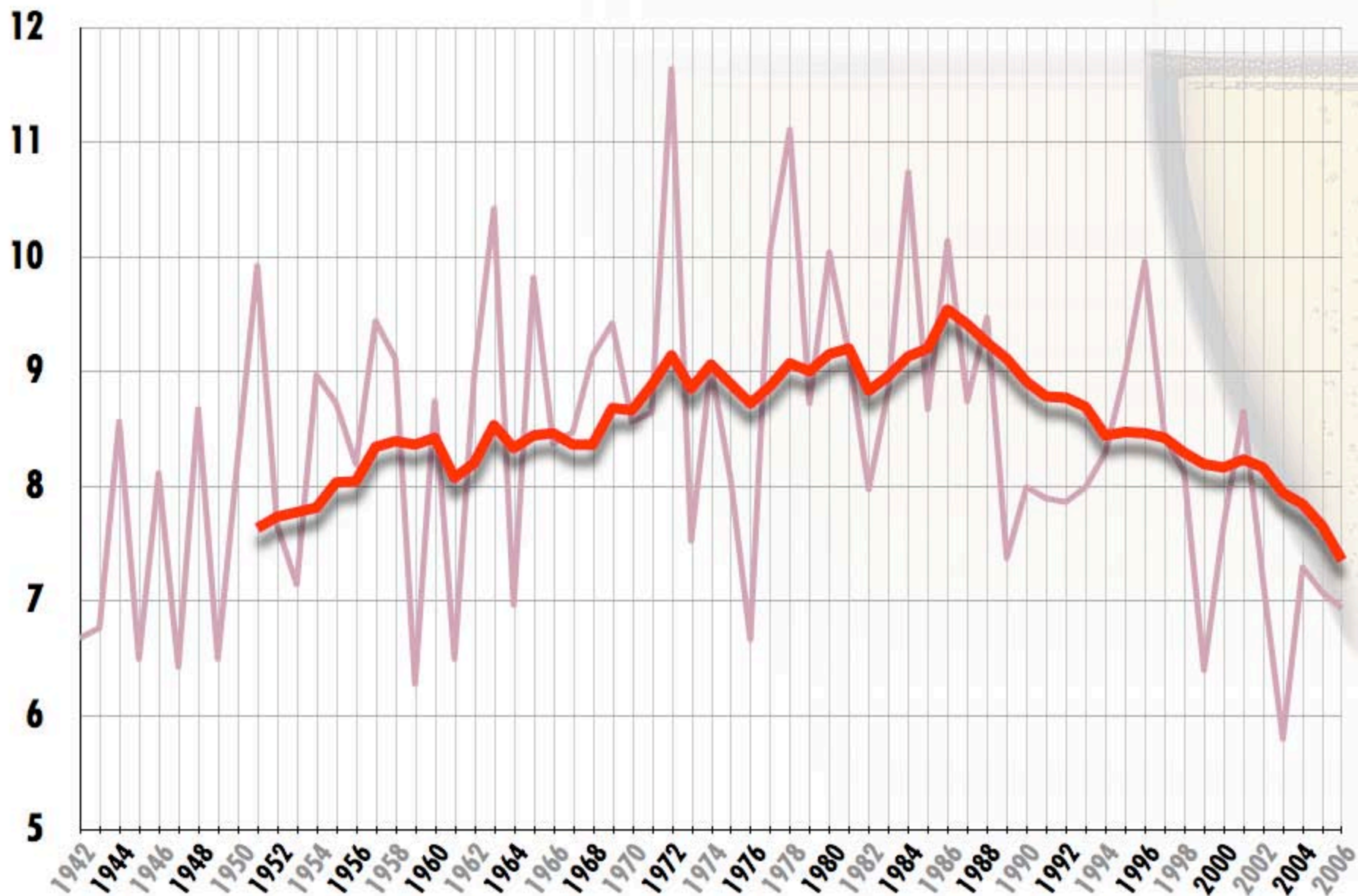
**Produits phytosanitaires : - 50 %**

**Unités fertilisantes : - 50 %**

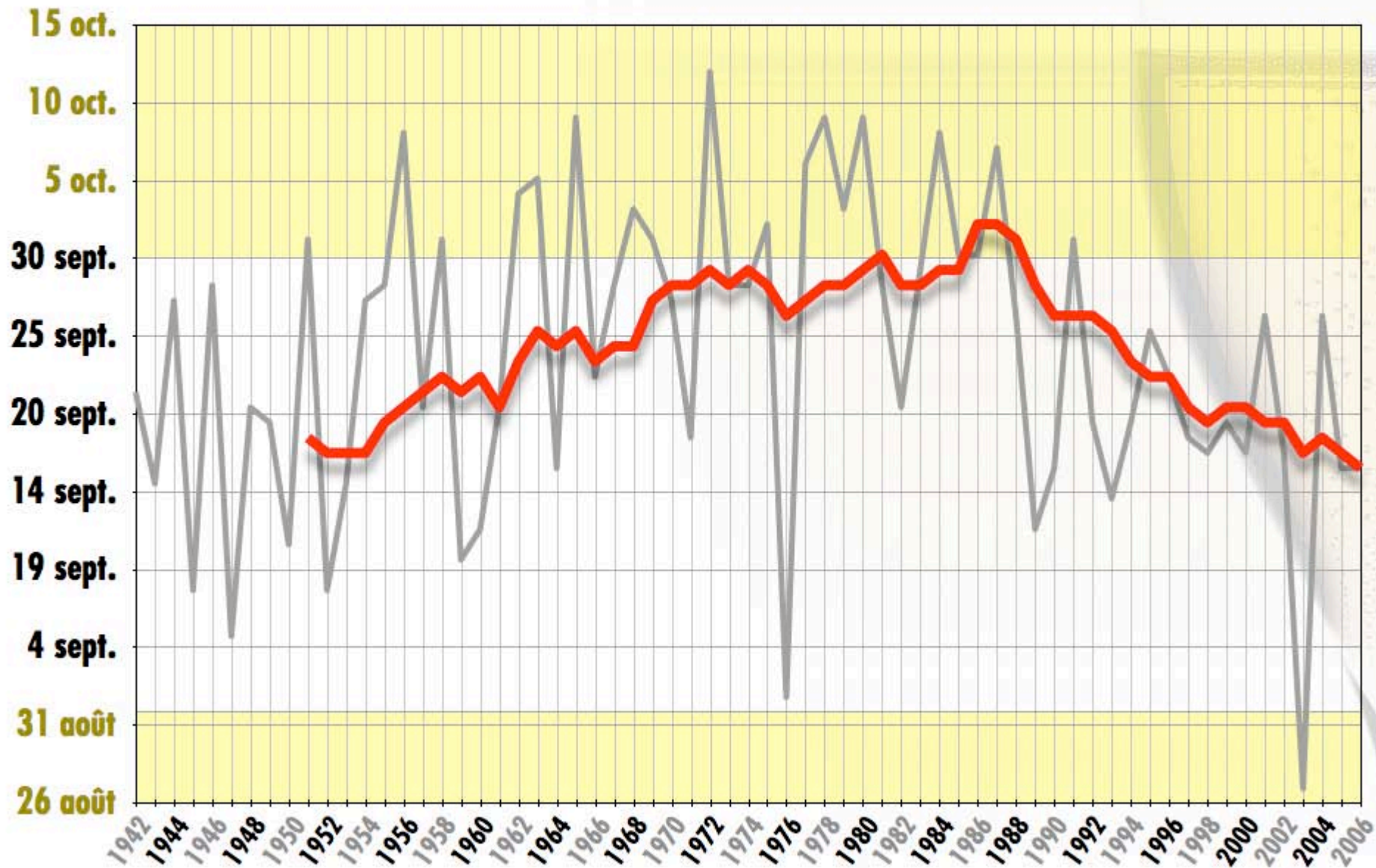
# Degré depuis 1942



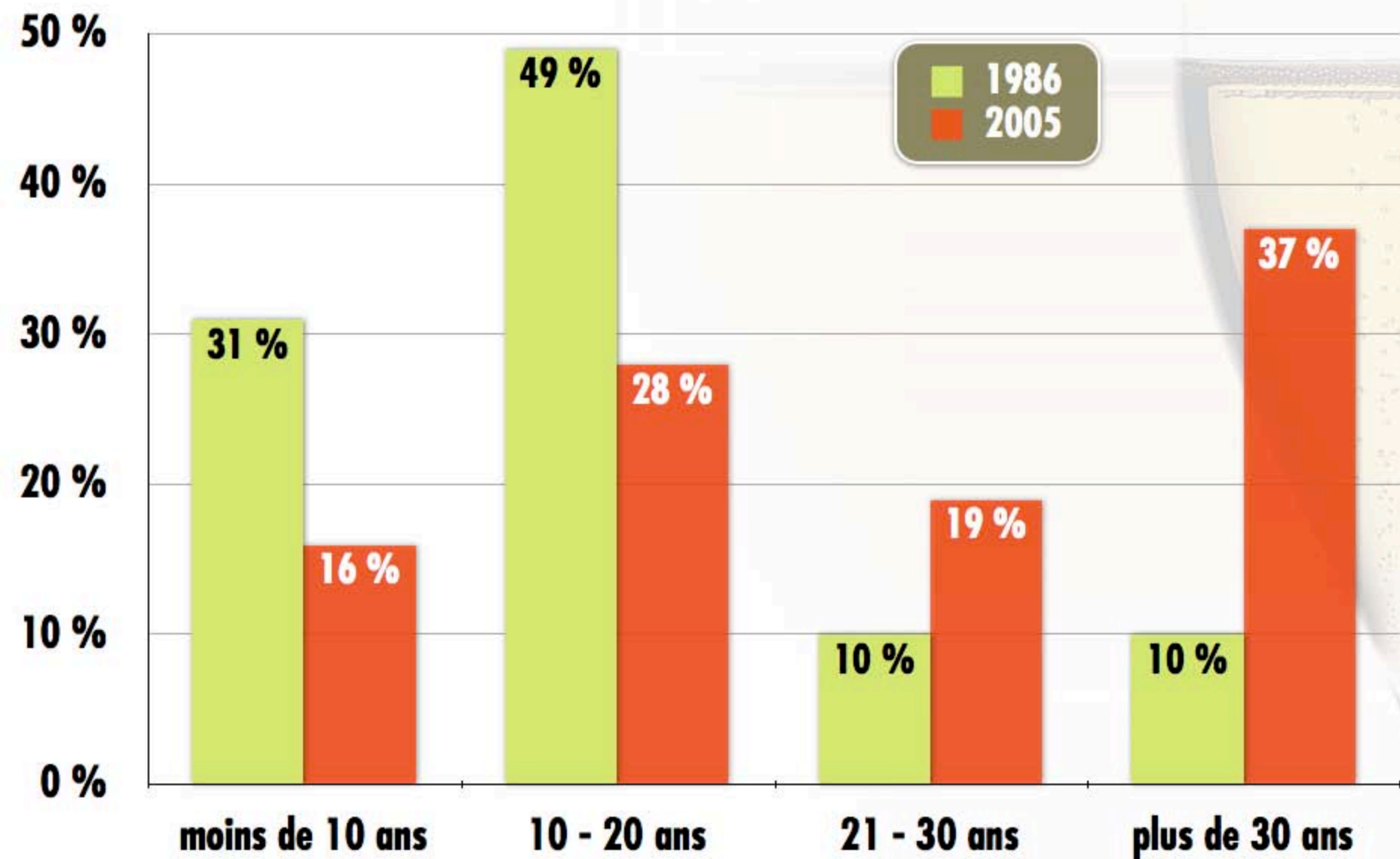
# Acidité totale depuis 1942



# Dates des vendanges depuis 1942



## Age des vignes

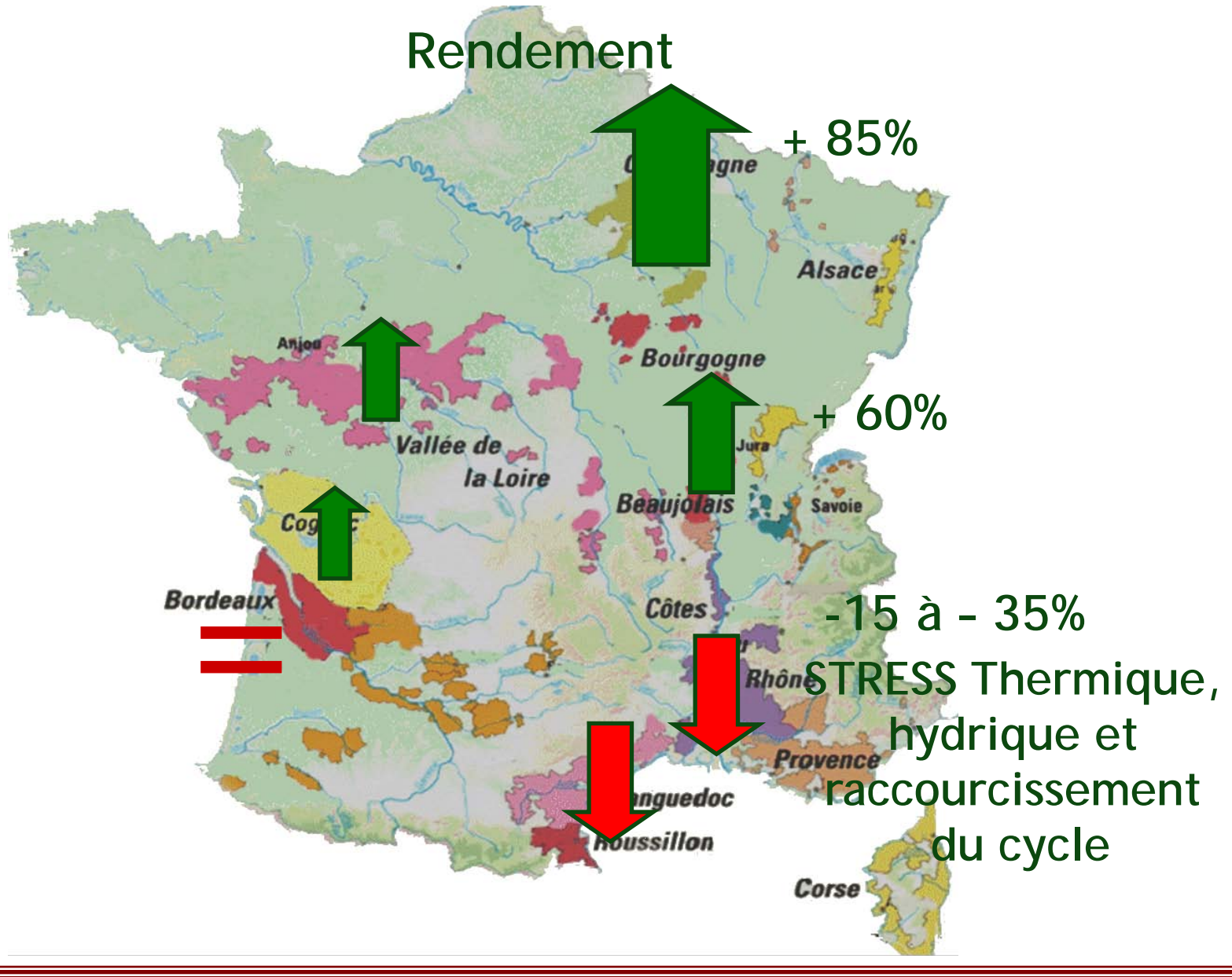


## 20 ans d'évolution des raisins

- Degré + 0,8 % vol.
  - Acidité totale - 2 g/L
  - Précocité - 14 jours
  - Age des vignes + 10 ans
  - Sélection des grappes et jus
  - Proportion supérieure de cuvée et de vins de réserve
- 

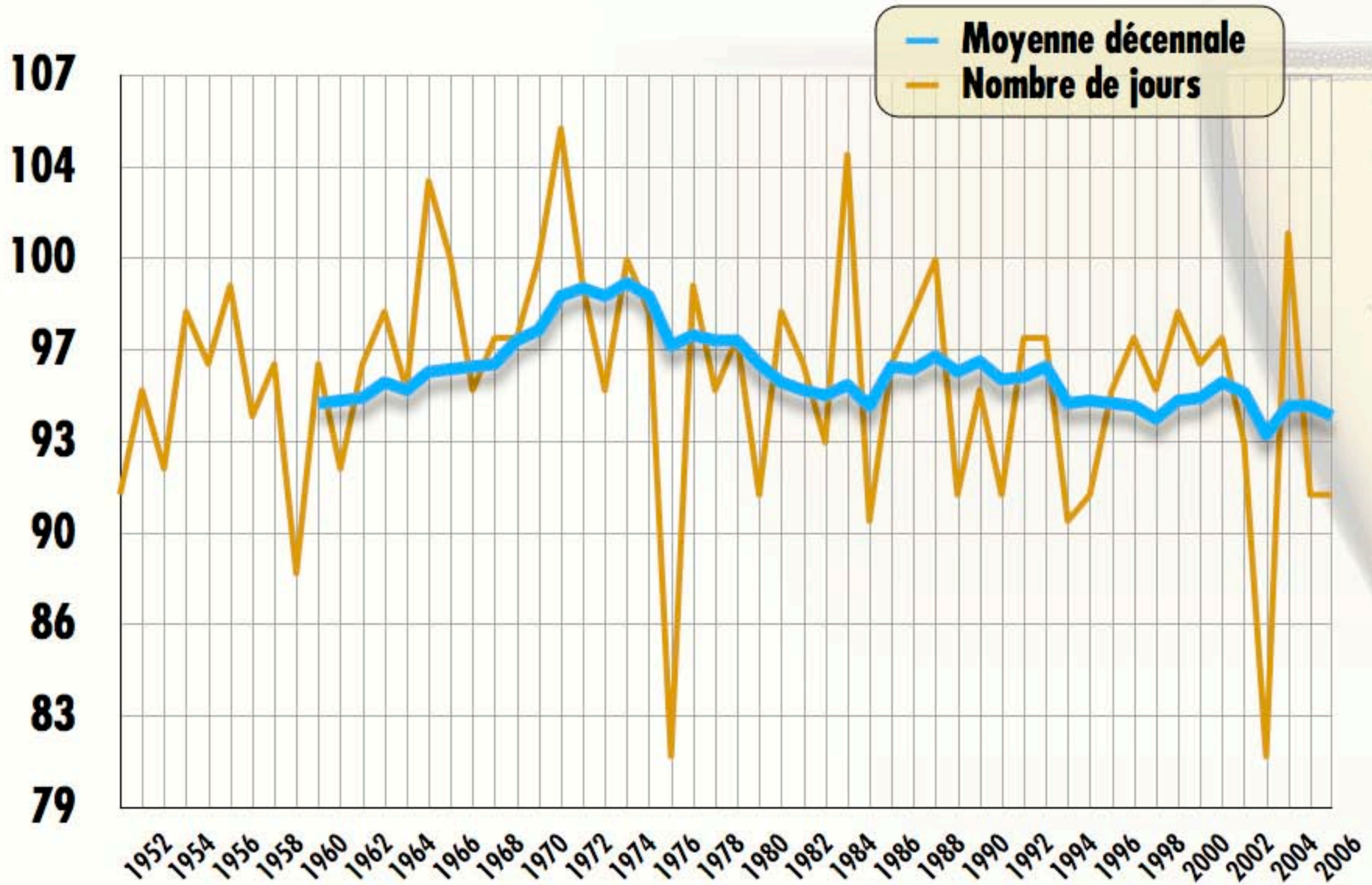






Intensité dépend du type du sol

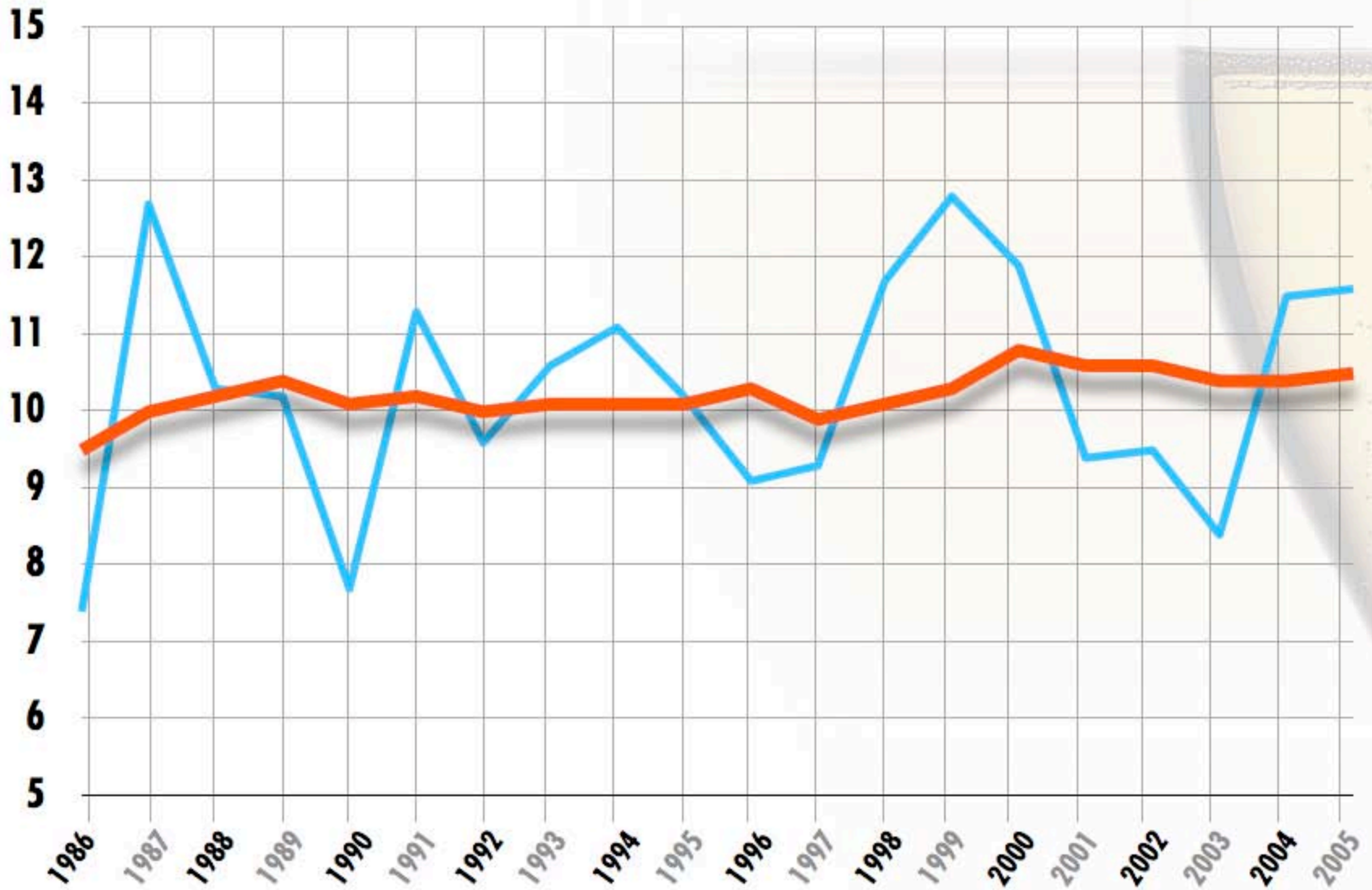
# Ecart floraison vendanges



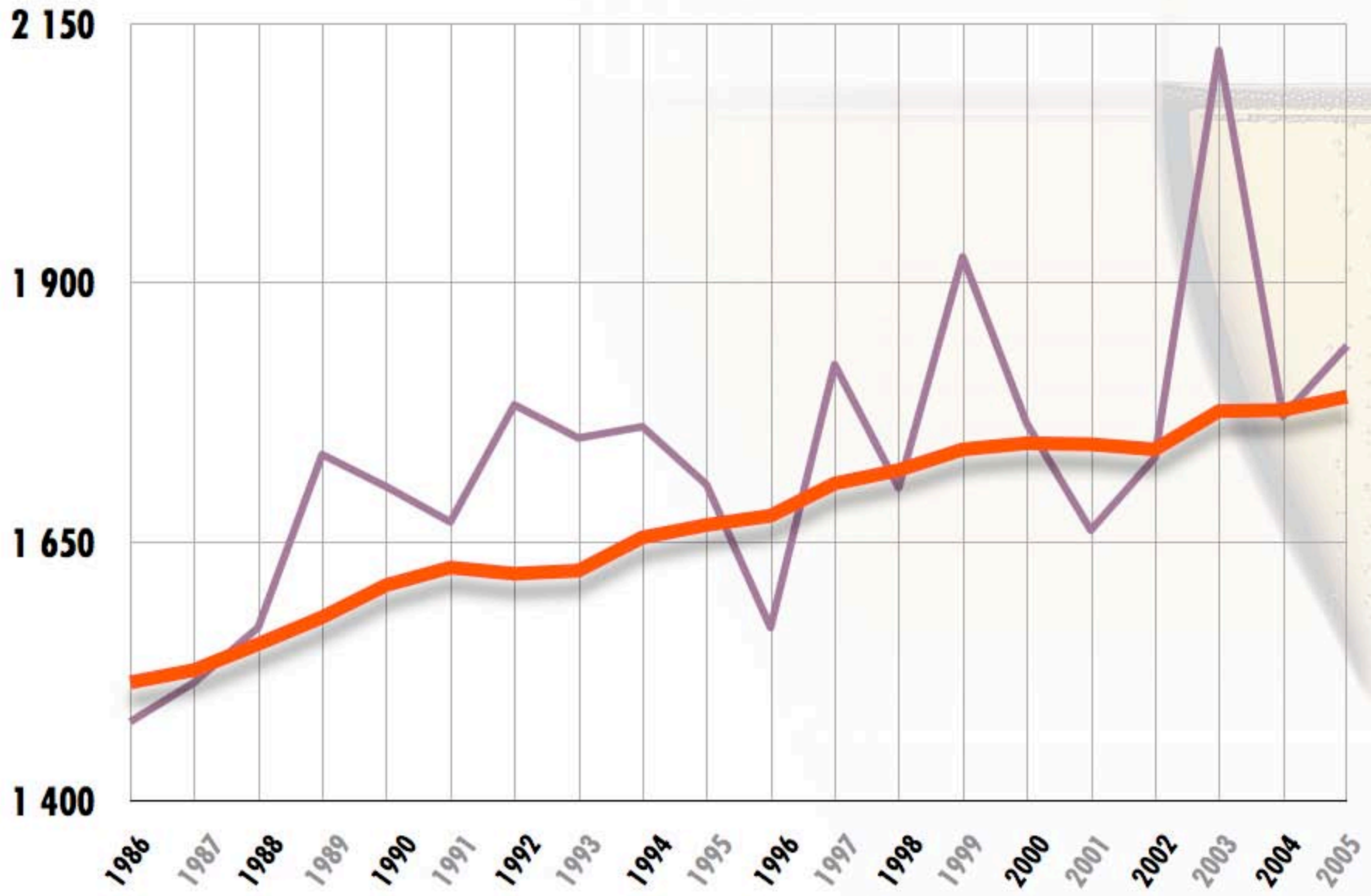
# Bilan hydrique



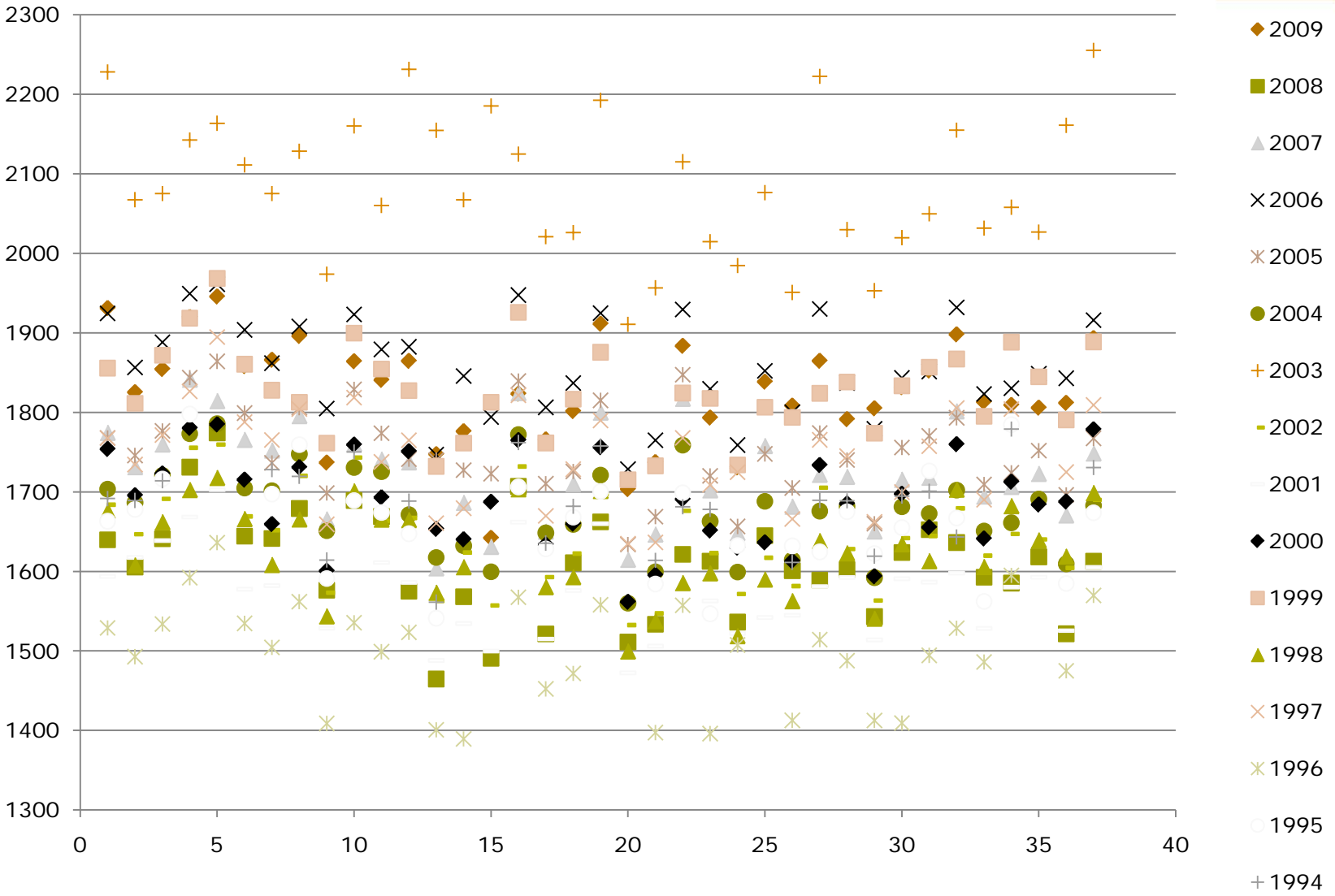
# Indice de fraîcheur des nuits à Epernay de 1986 à 2005



# Indice de Huglin à Epernay de 1986 à 2005

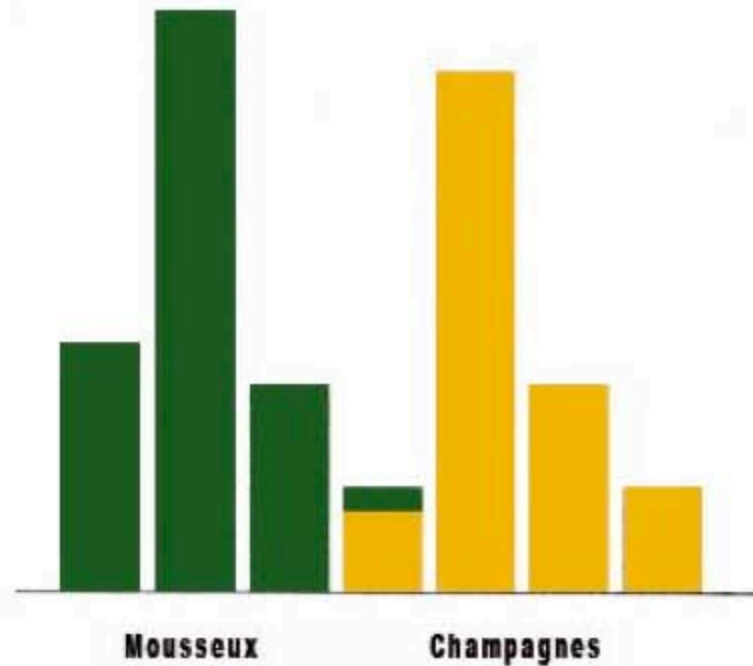


# Indice de Huglin 1994-2009 sur 37 stations

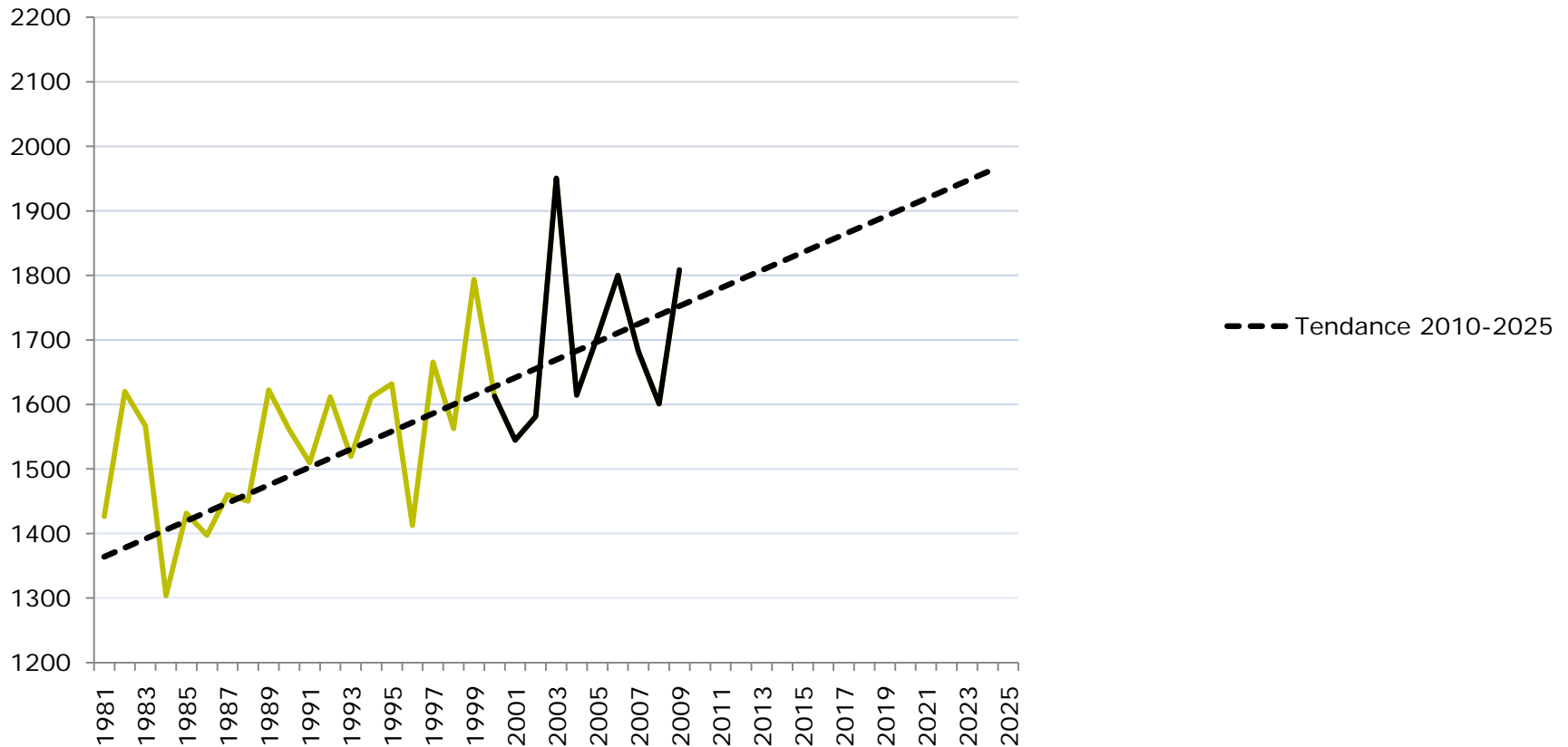


# Différenciation **mousseux** / champagnes

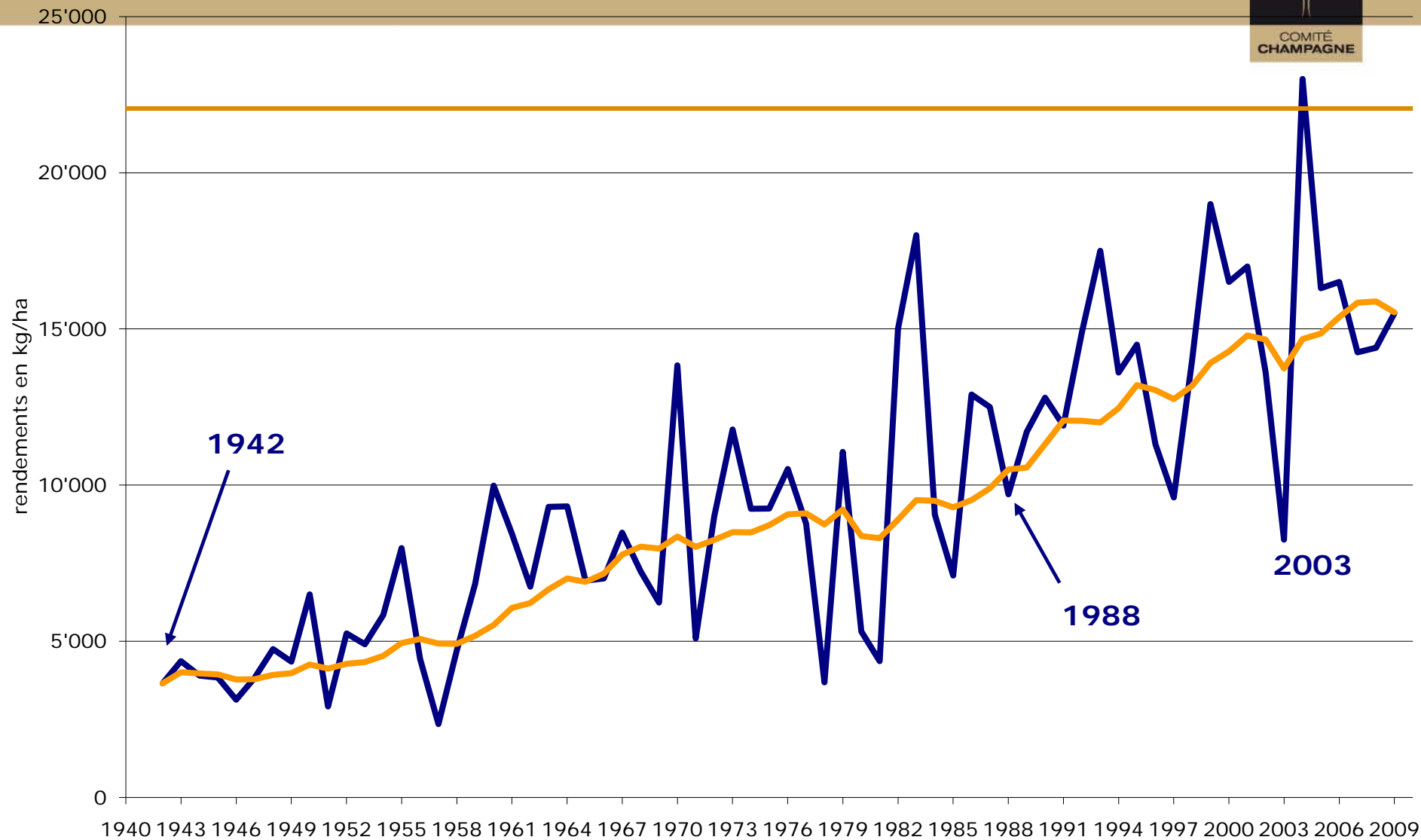
## Résultats



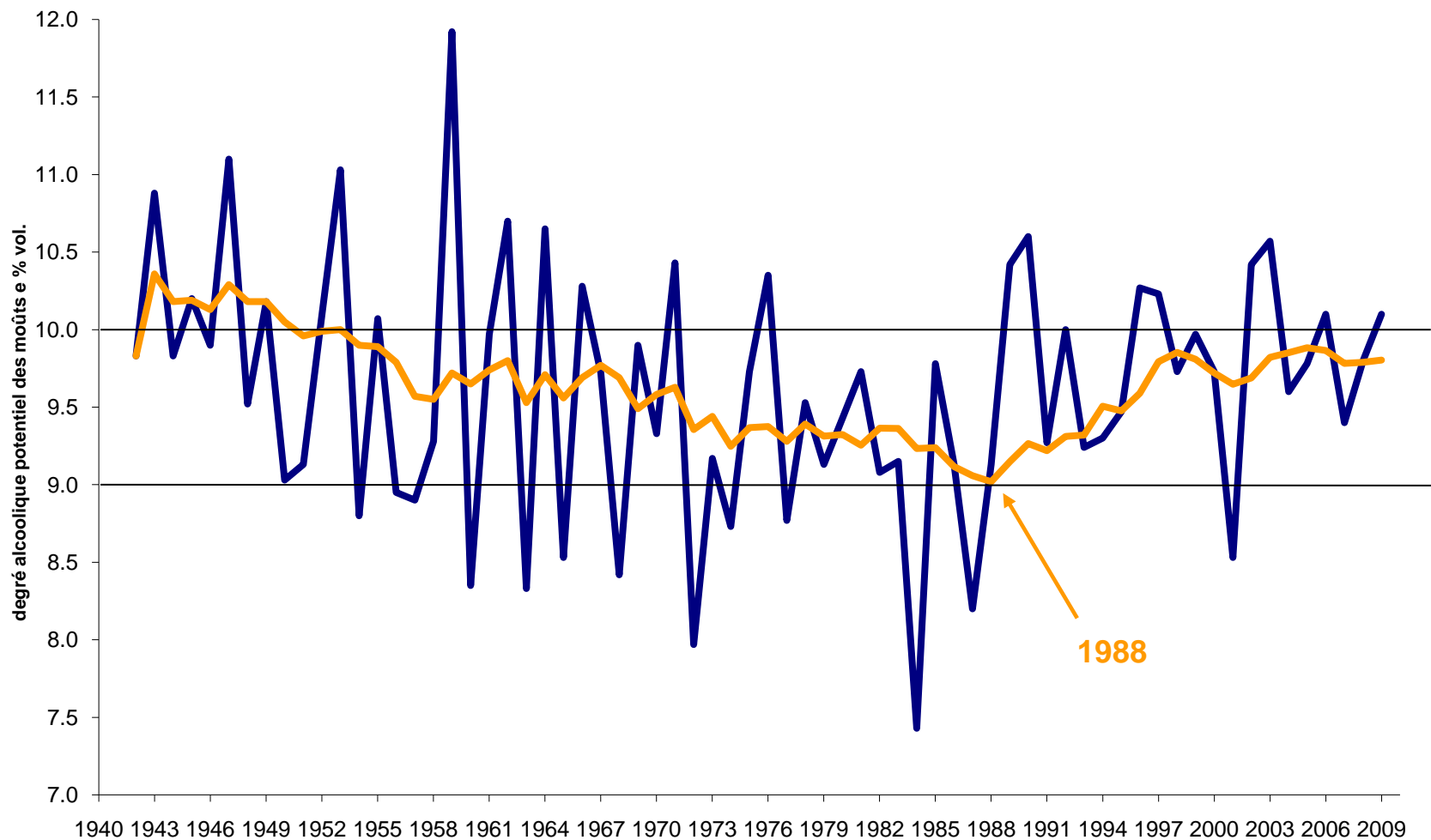
## Evolution de l'indice de Huglin à Reims depuis 1981 et tendance calculée à partir de la période 2000-2009



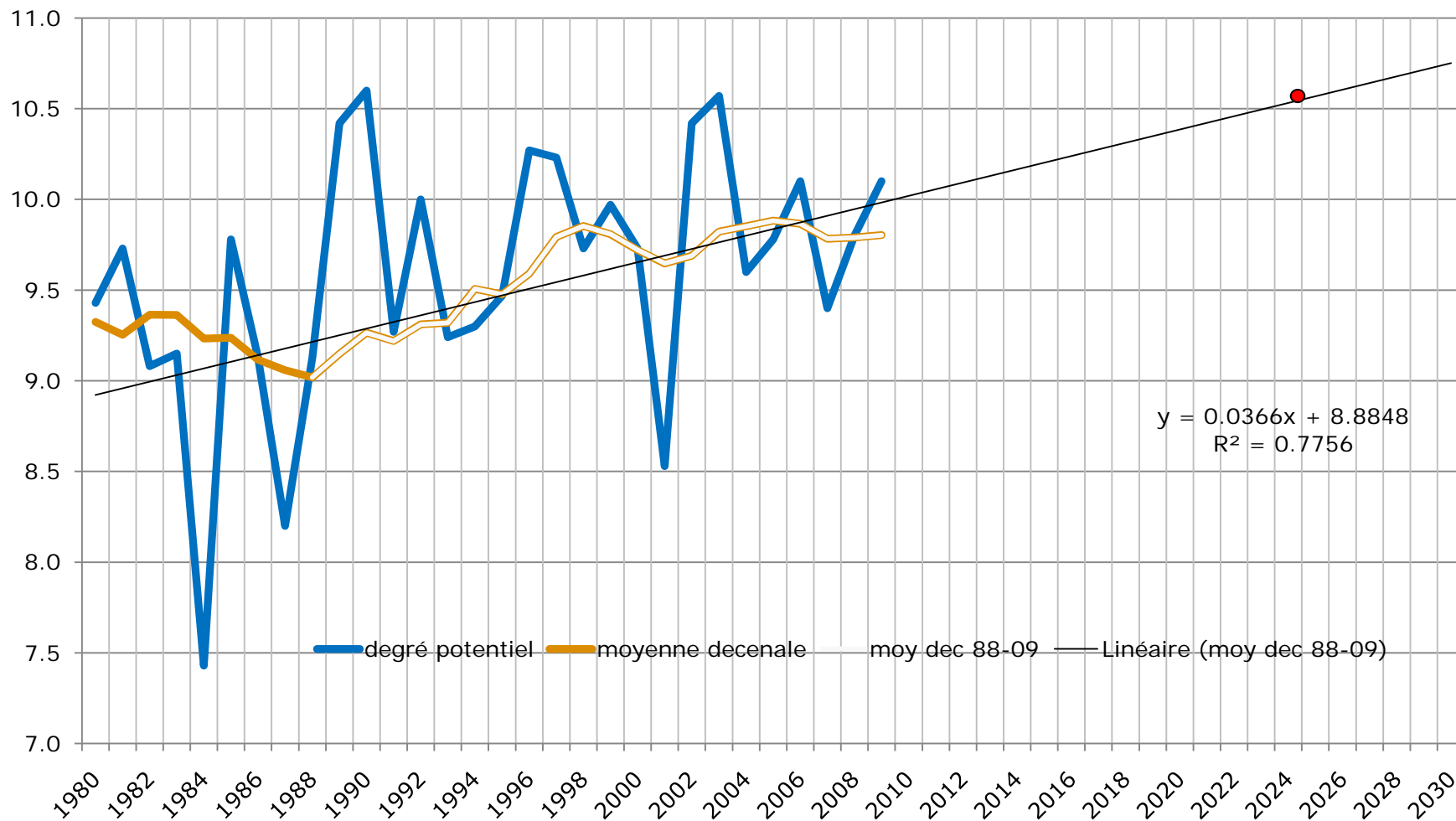
# Rendement en kg/ha



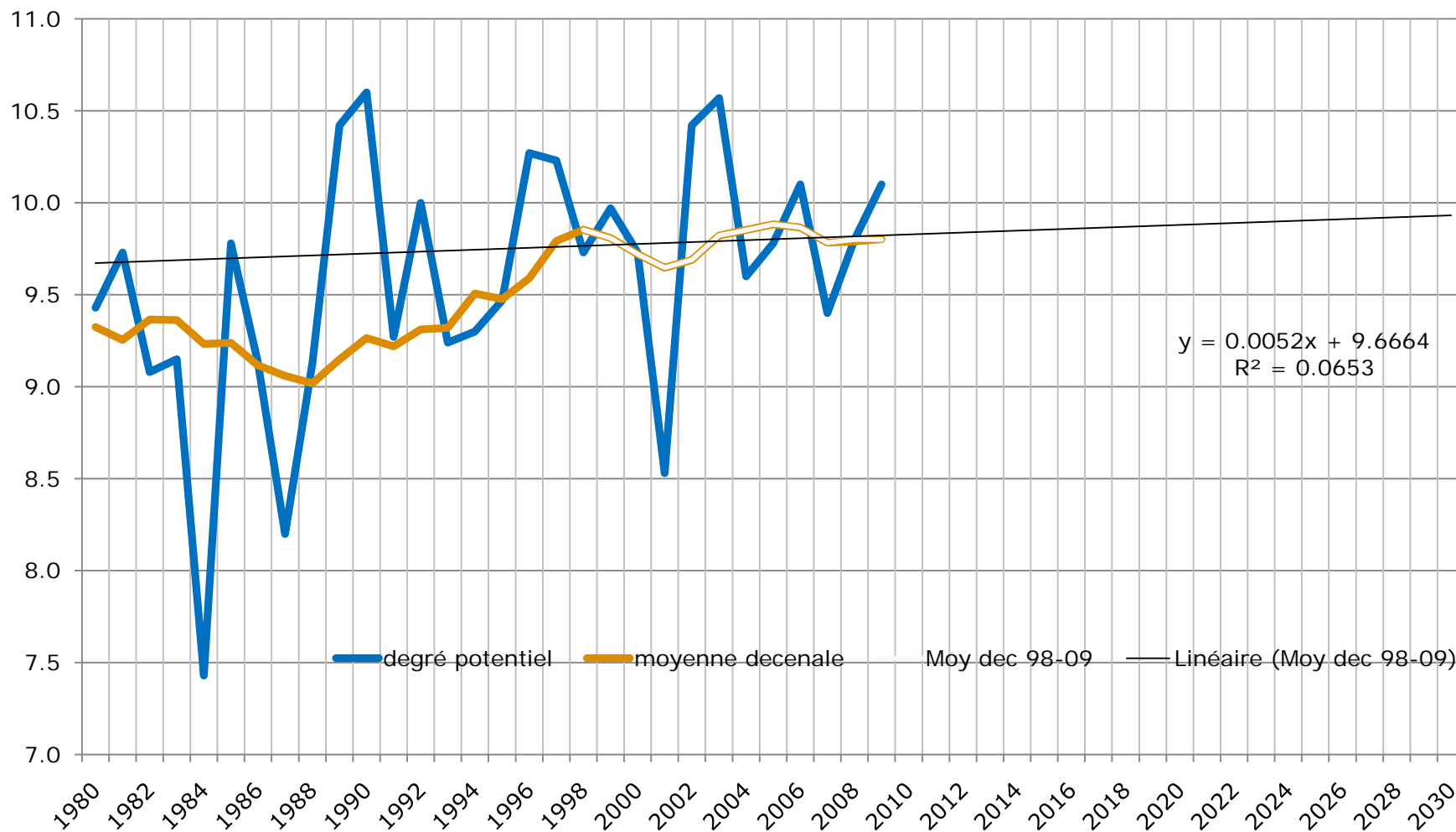
# Degré potentiel



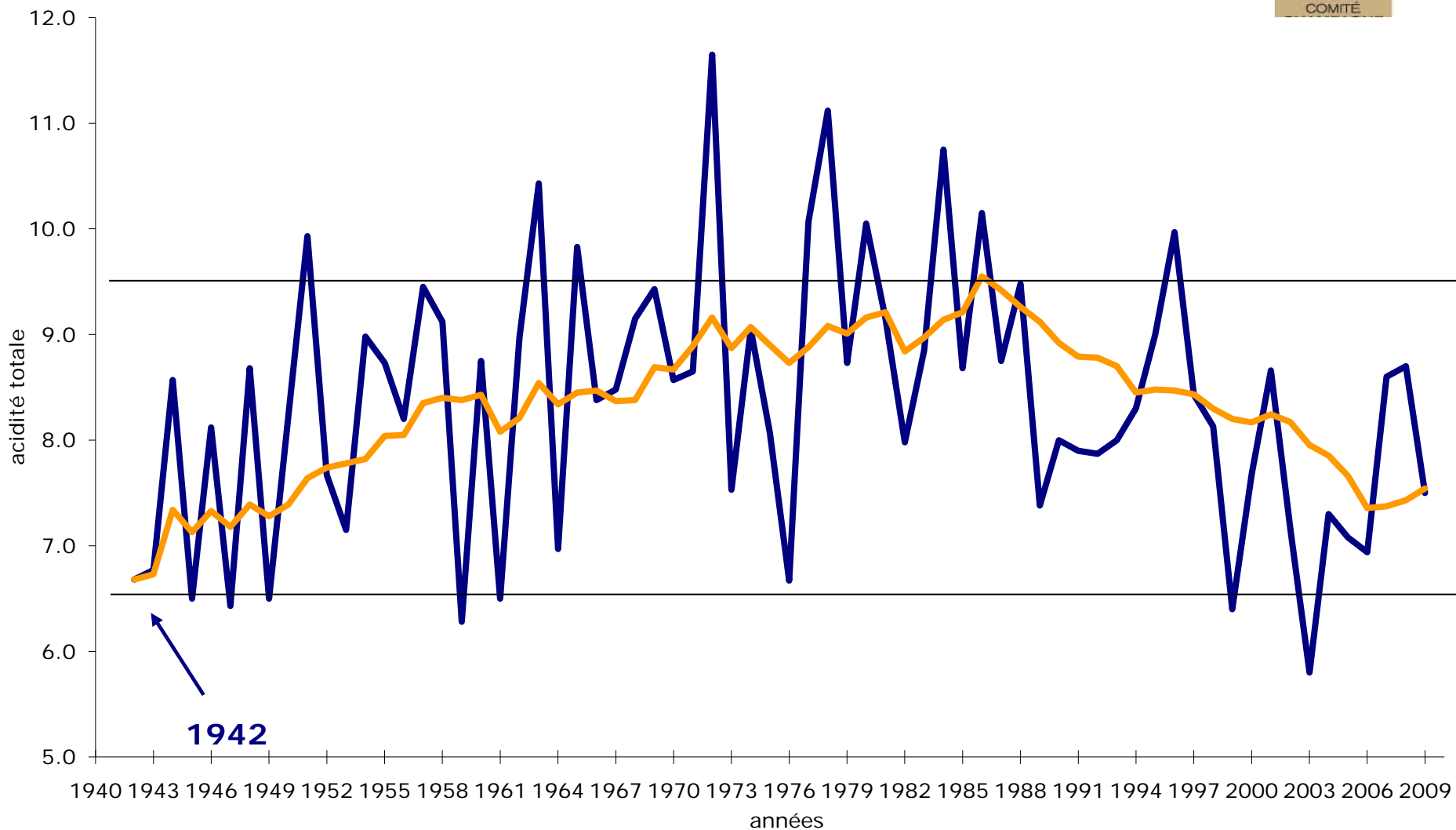
# Degré potentiel – scénario d'évolution à partir de 88-09



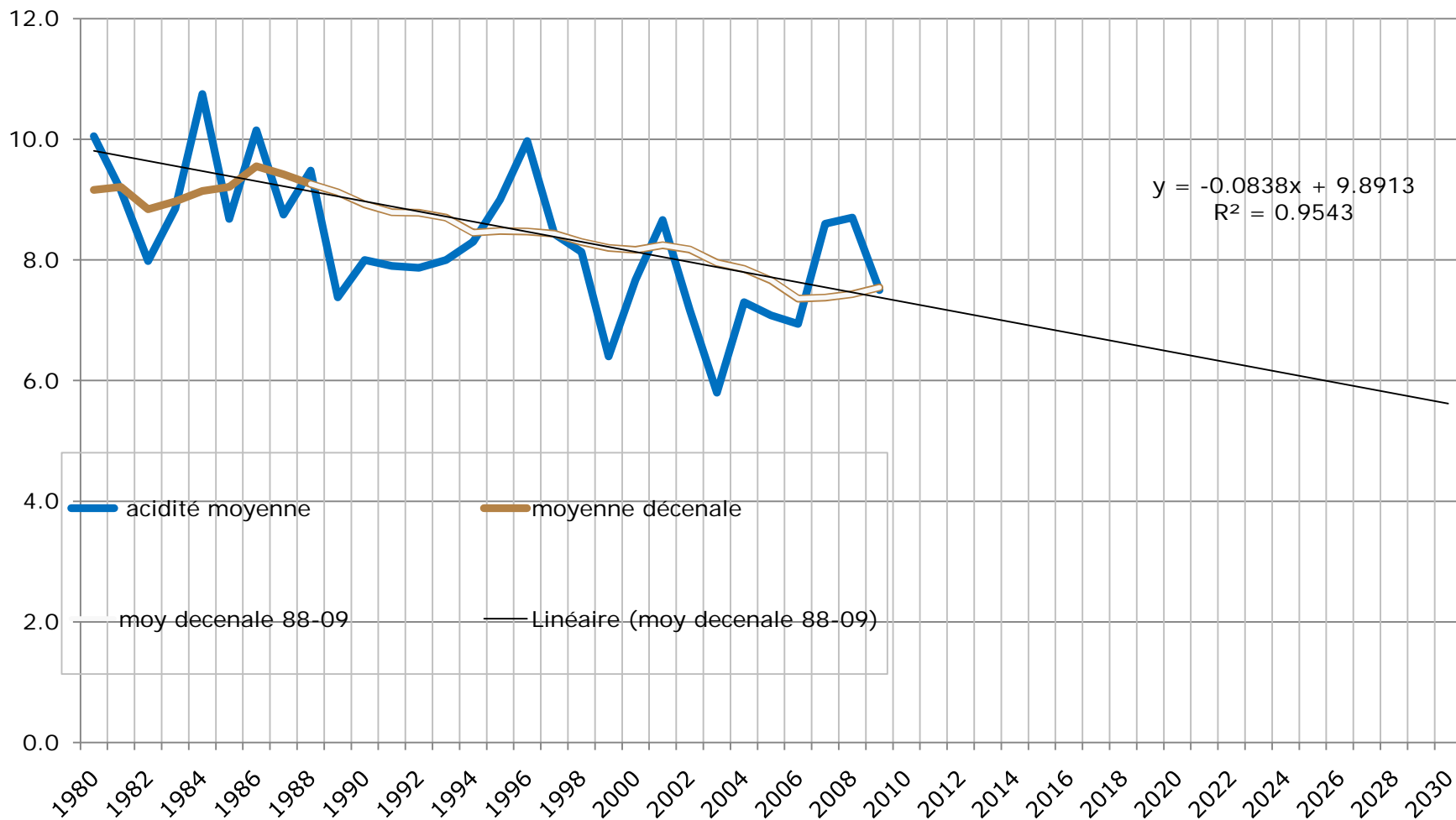
# Degré potentiel – scénario d'évolution à partir de 98-09



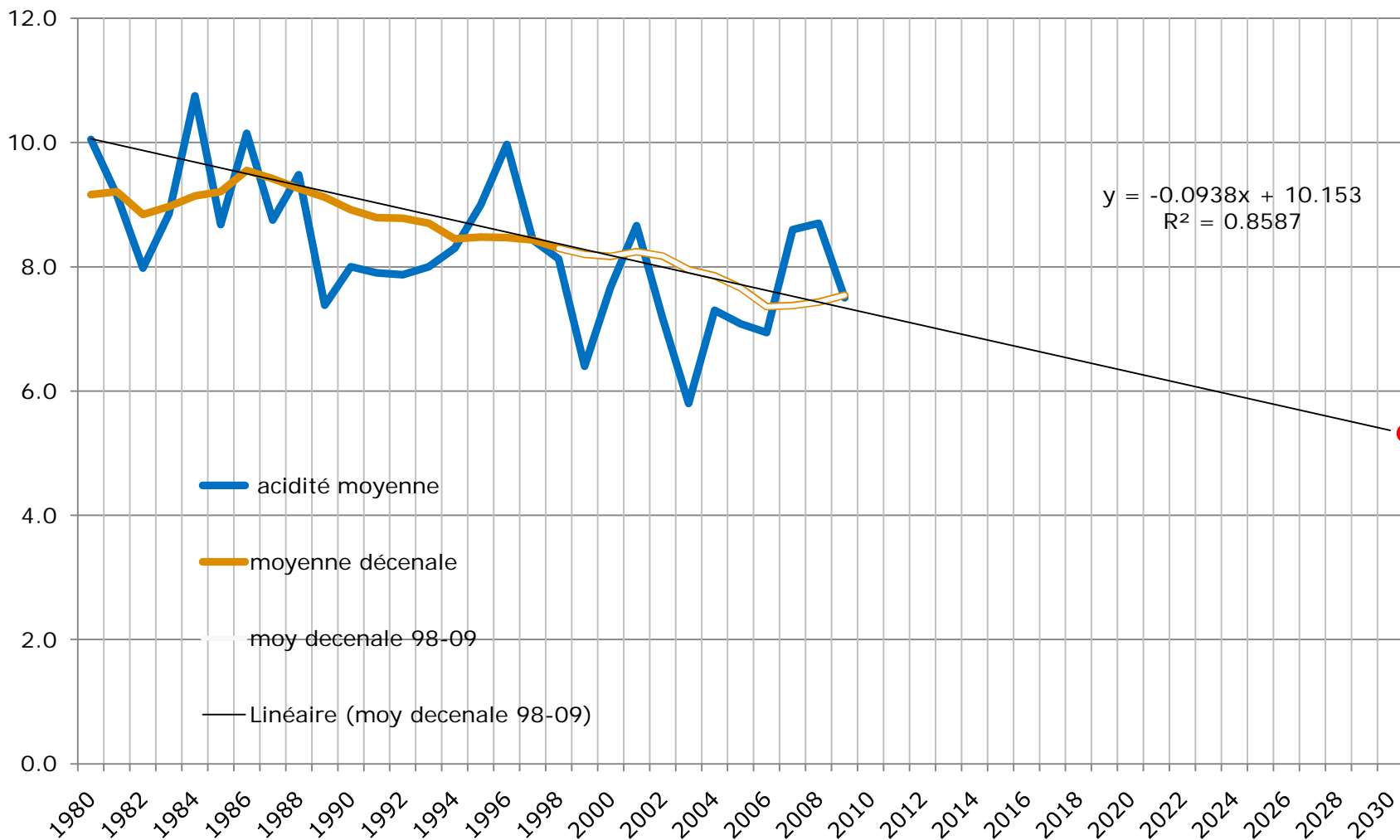
# Acidité totale

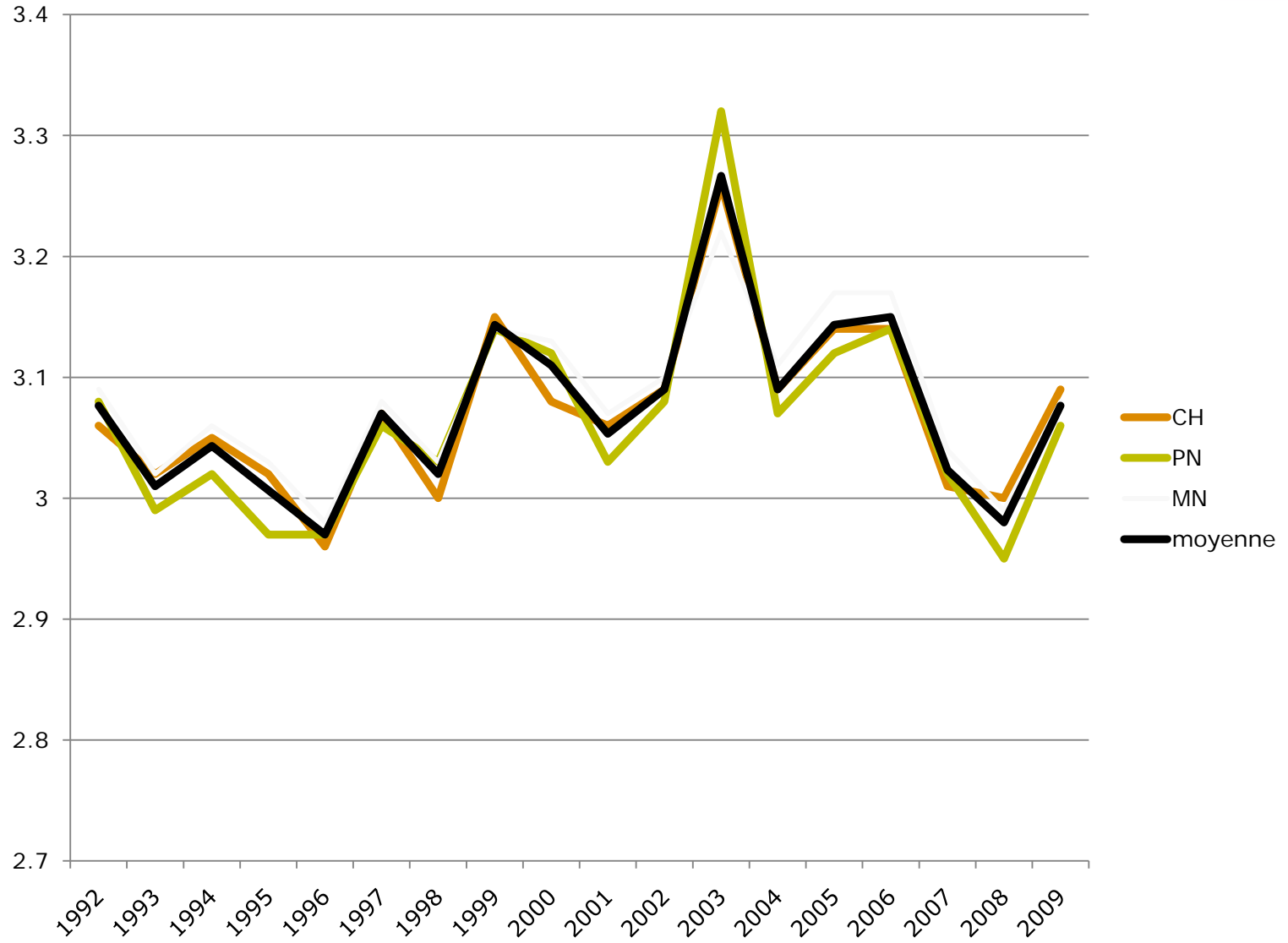


# Acidité totale – scénario d'évolution à partir de 88-09

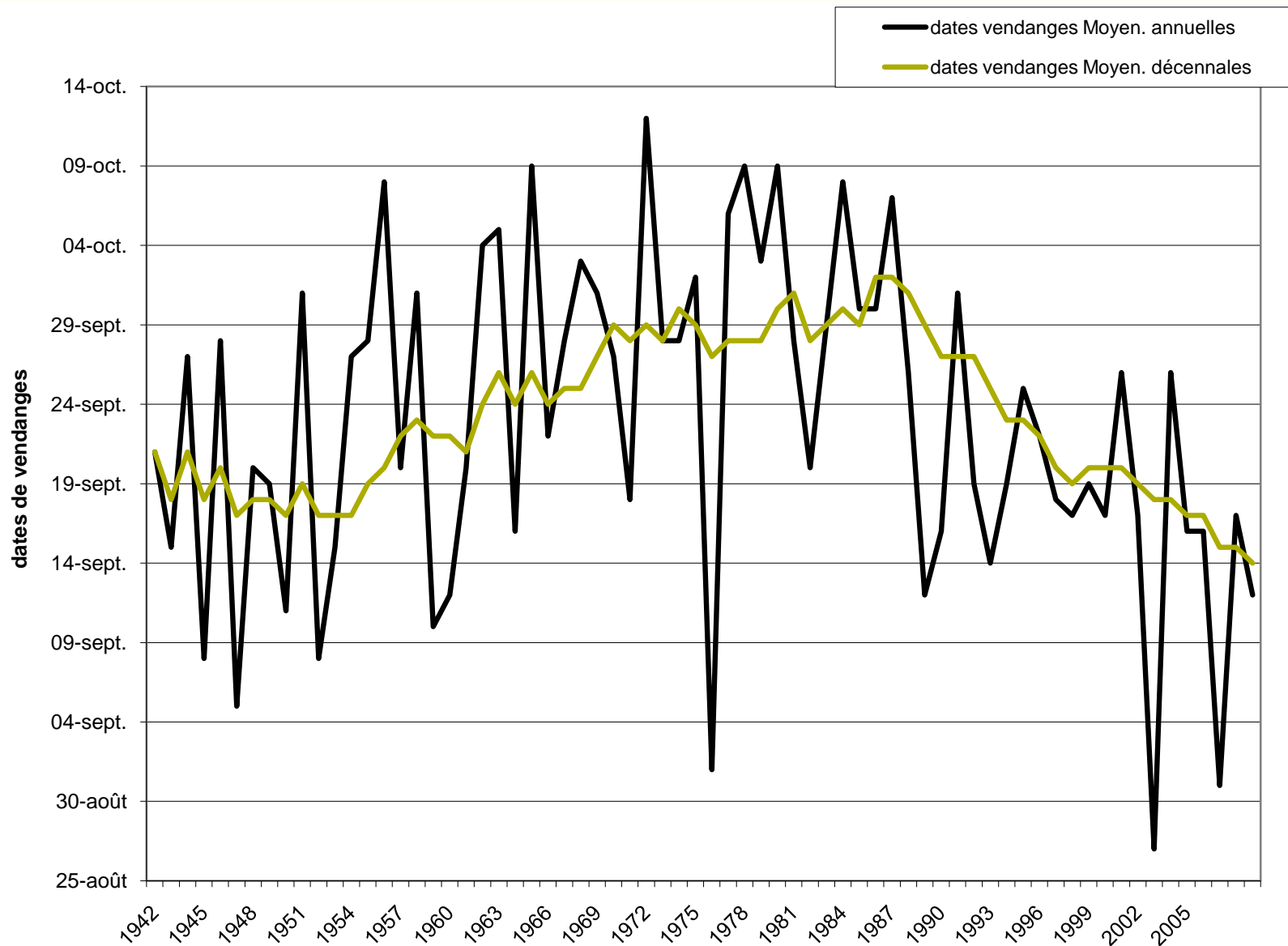


# Acidité totale – scénario d'évolution à partir de 98-09





# Dates de vendanges



- **1) Evolution supportable**

FML, chaptalisation, dosage, acidification, dates de vendanges, bio.....

- **1) Evolution supportable**

FML, chaptalisation, dosage, acidification, dates de vendanges, bio.....

- **2) Long terme**

Sélection clonale, cépages, modes de conduite vigueur, délimitation.....



LE COMITÉ CHAMPAGNE  
VOUS REMERCIE  
DE VOTRE ATTENTION !

# Données

## Météorologiques :

- Météo-France Reims, Epernay et Troyes depuis 1951
- CIVC Réseau 35 stations depuis 1993

## Phénologiques :

- Réseau de 300 correspondants du CIVC

## Maturation :

- Réseau matu de 450 parcelles
- Carnets de pressoirs et analyses de 30 000 échantillons

## Rendements :

- Réseau matu
- Déclarations de récolte



### Evolution de l'indice de Huglin à Epernay depuis 1951

