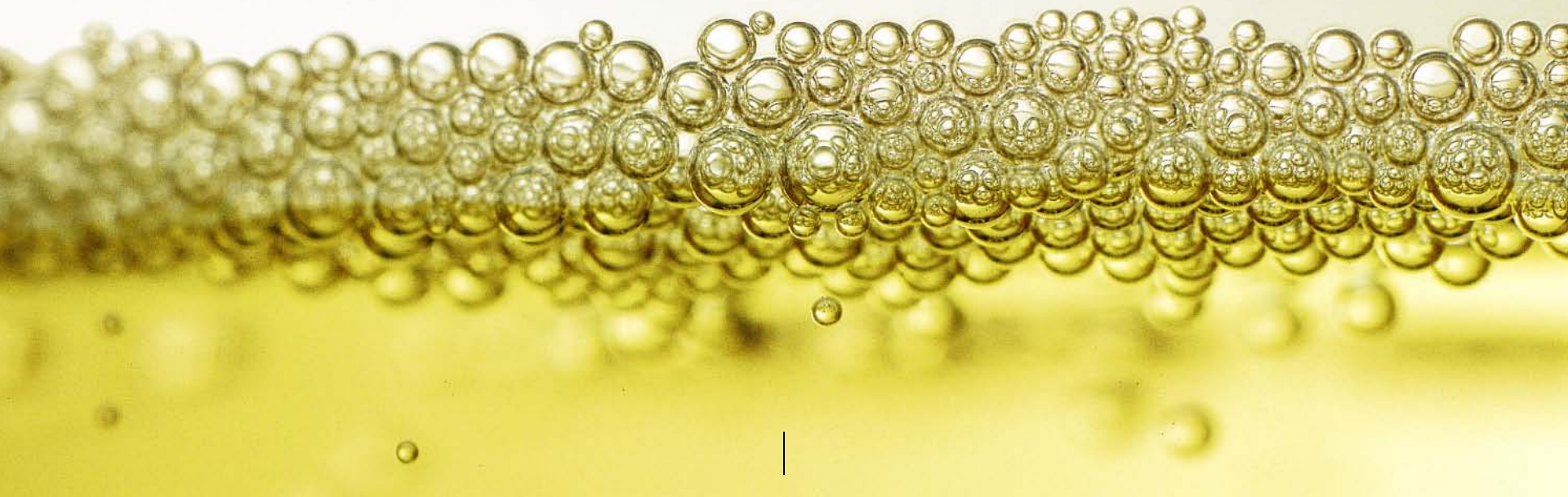


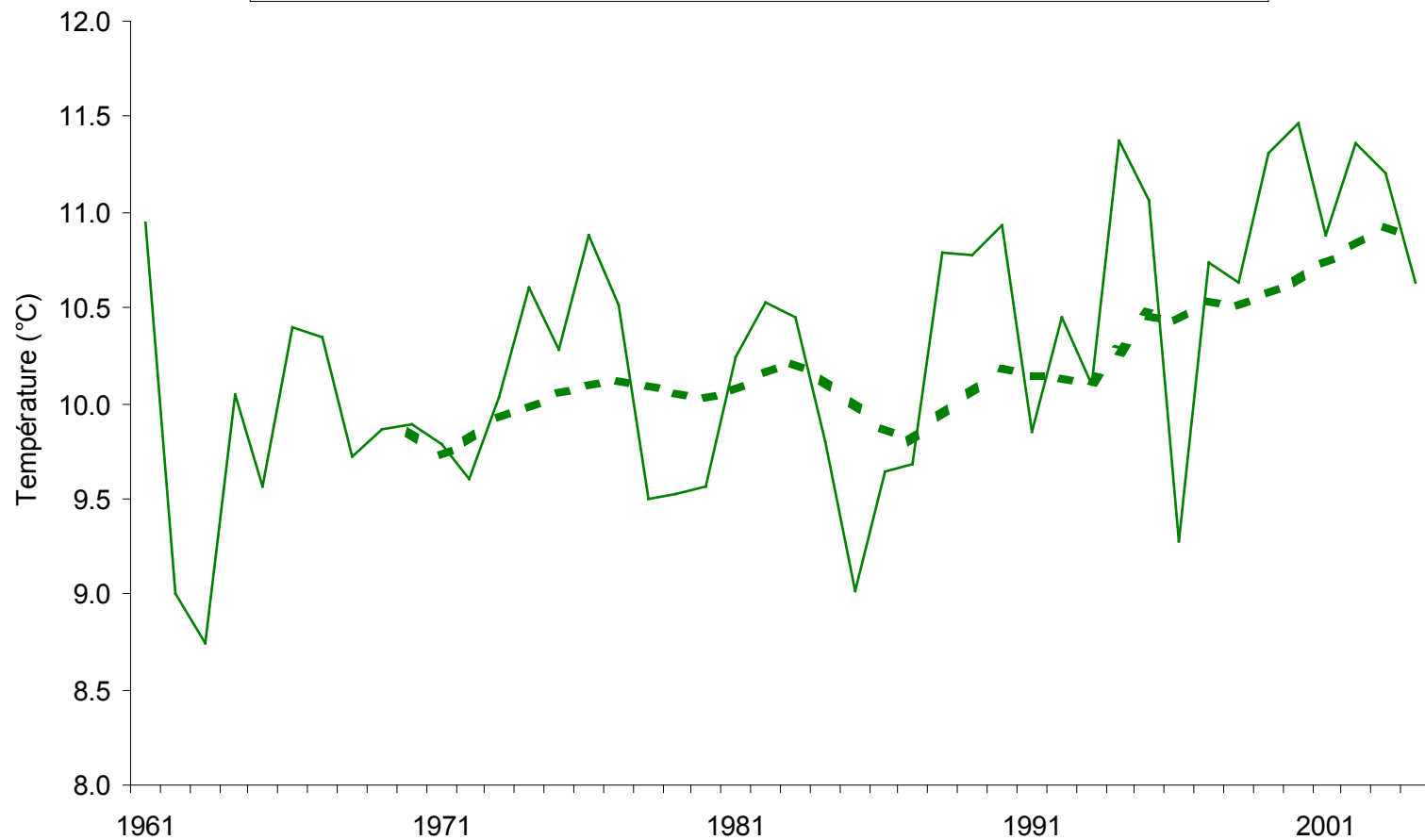


Adaptation potentielle au changement climatique en Champagne

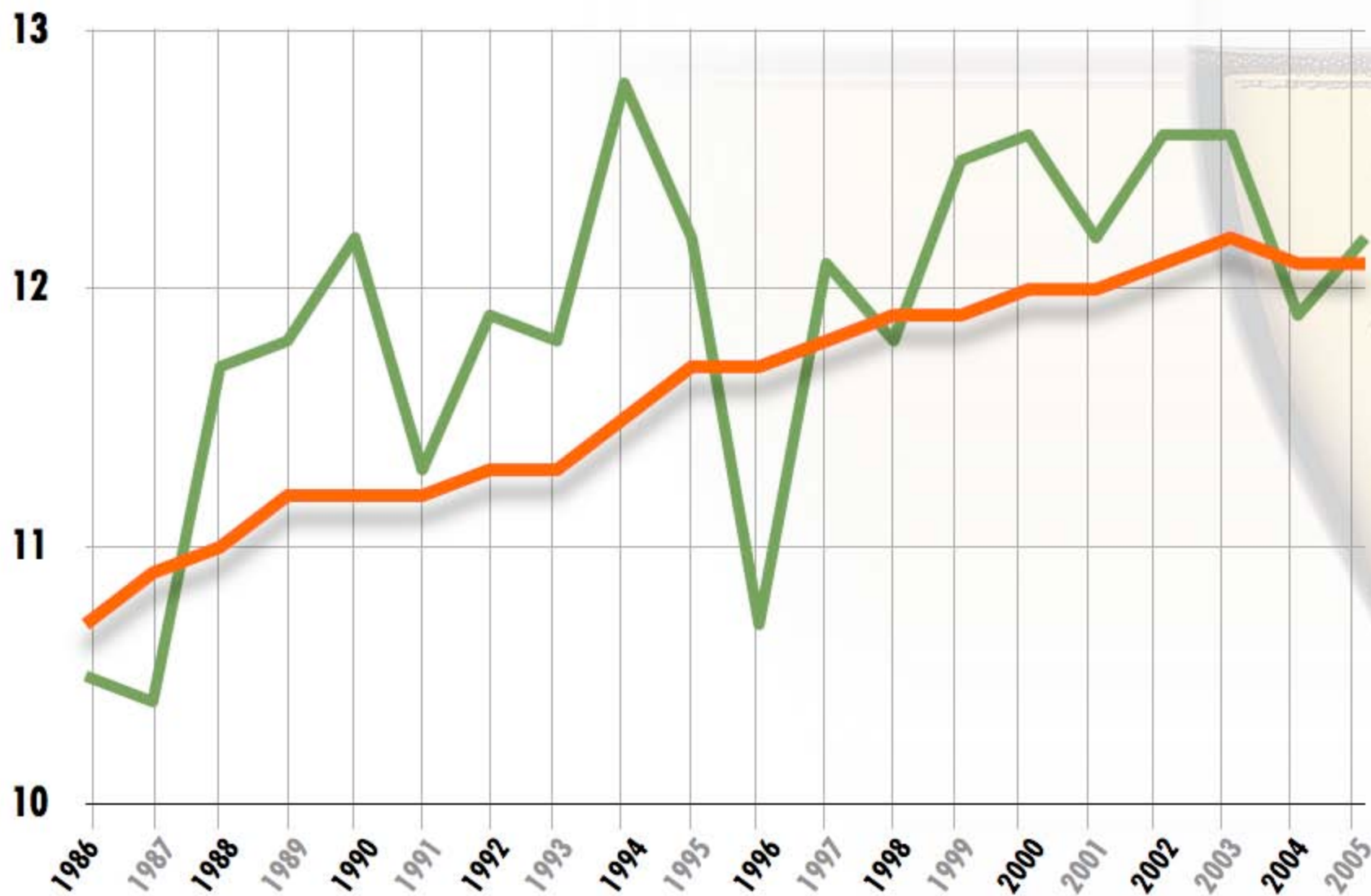
Lien de la Vigne 12 mars 2010



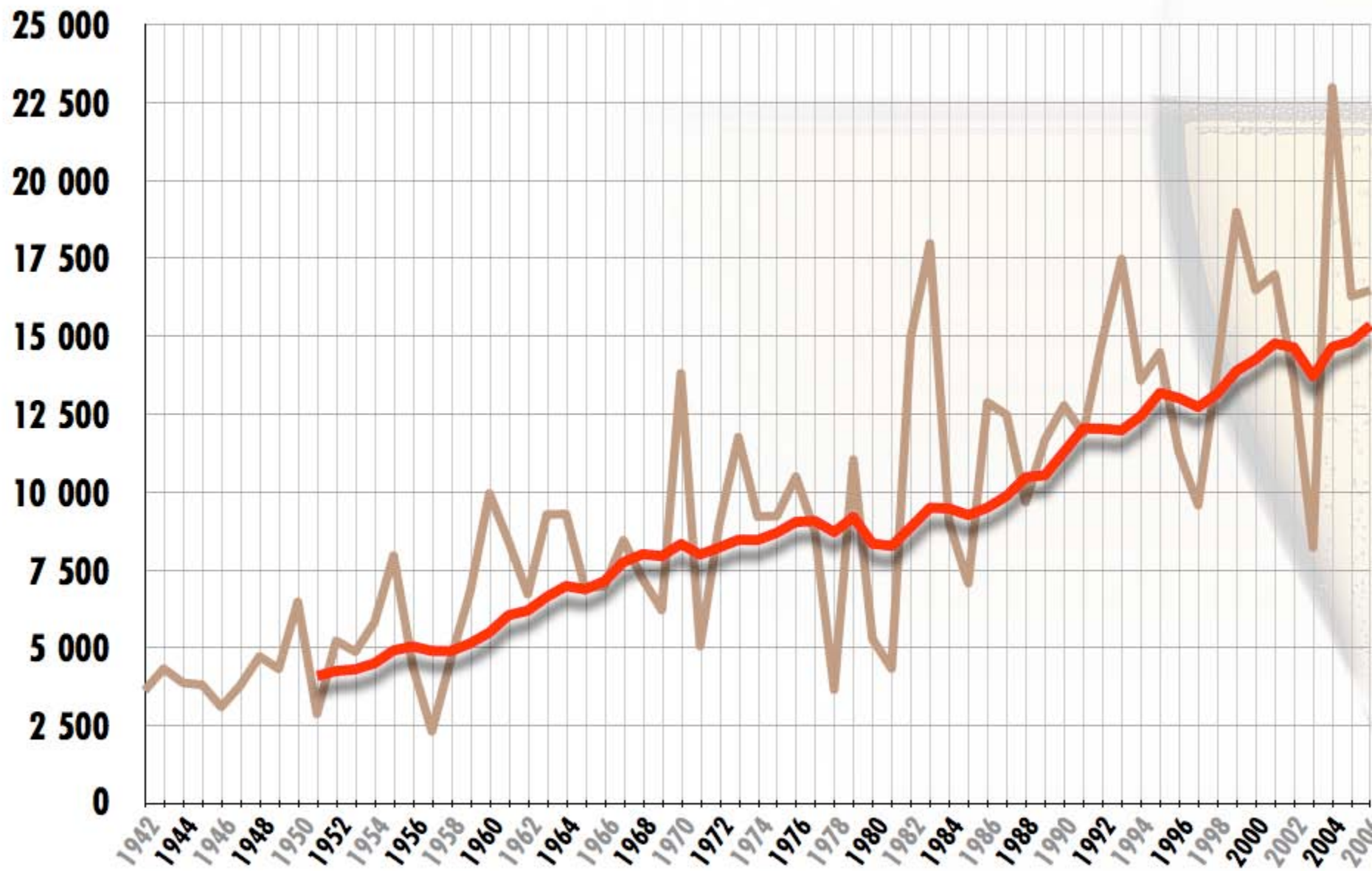
Evolution de la température moyenne annuelle à Reims depuis 1961



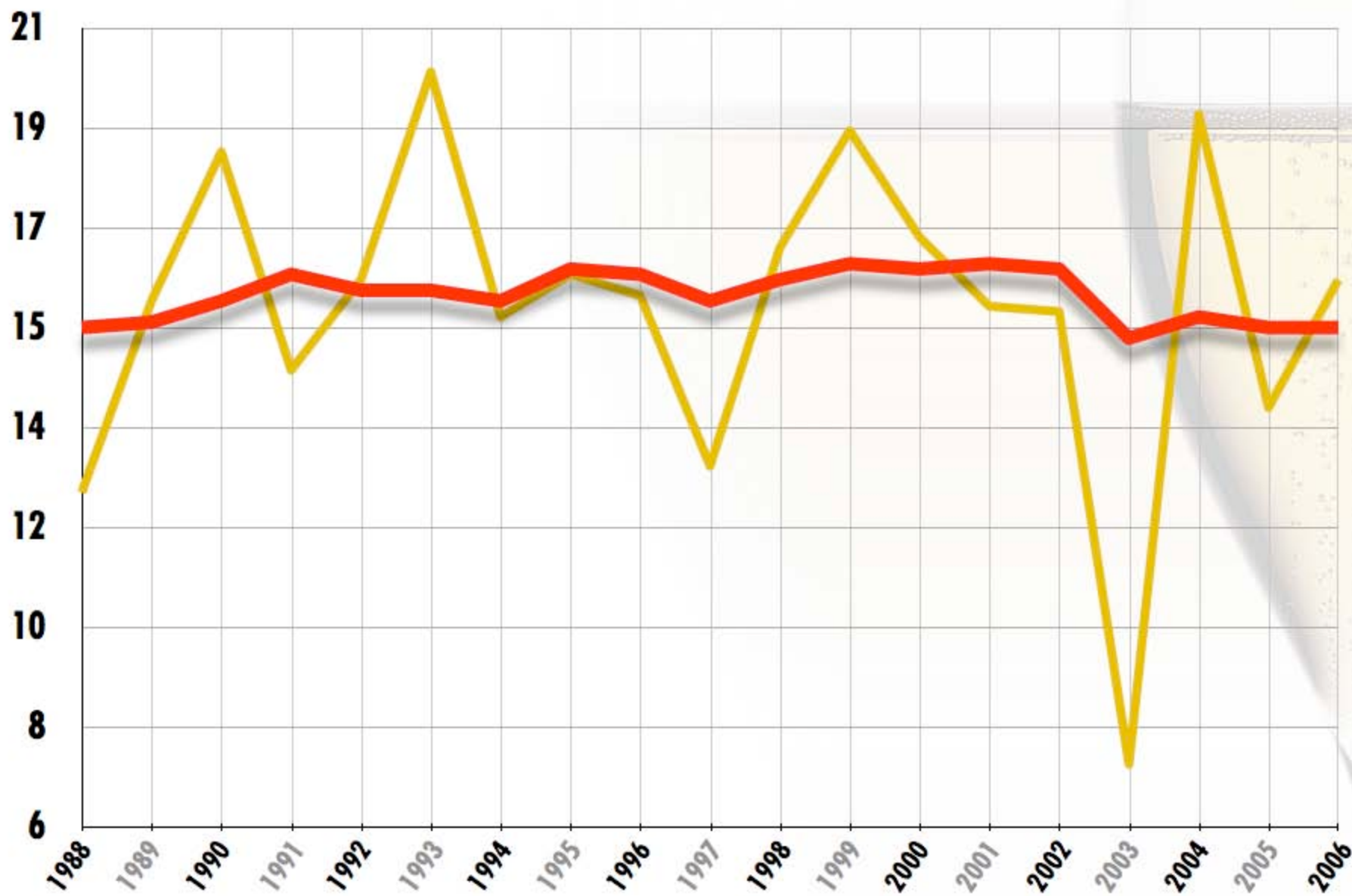
Température moyenne à Epernay de 1986 à 2005



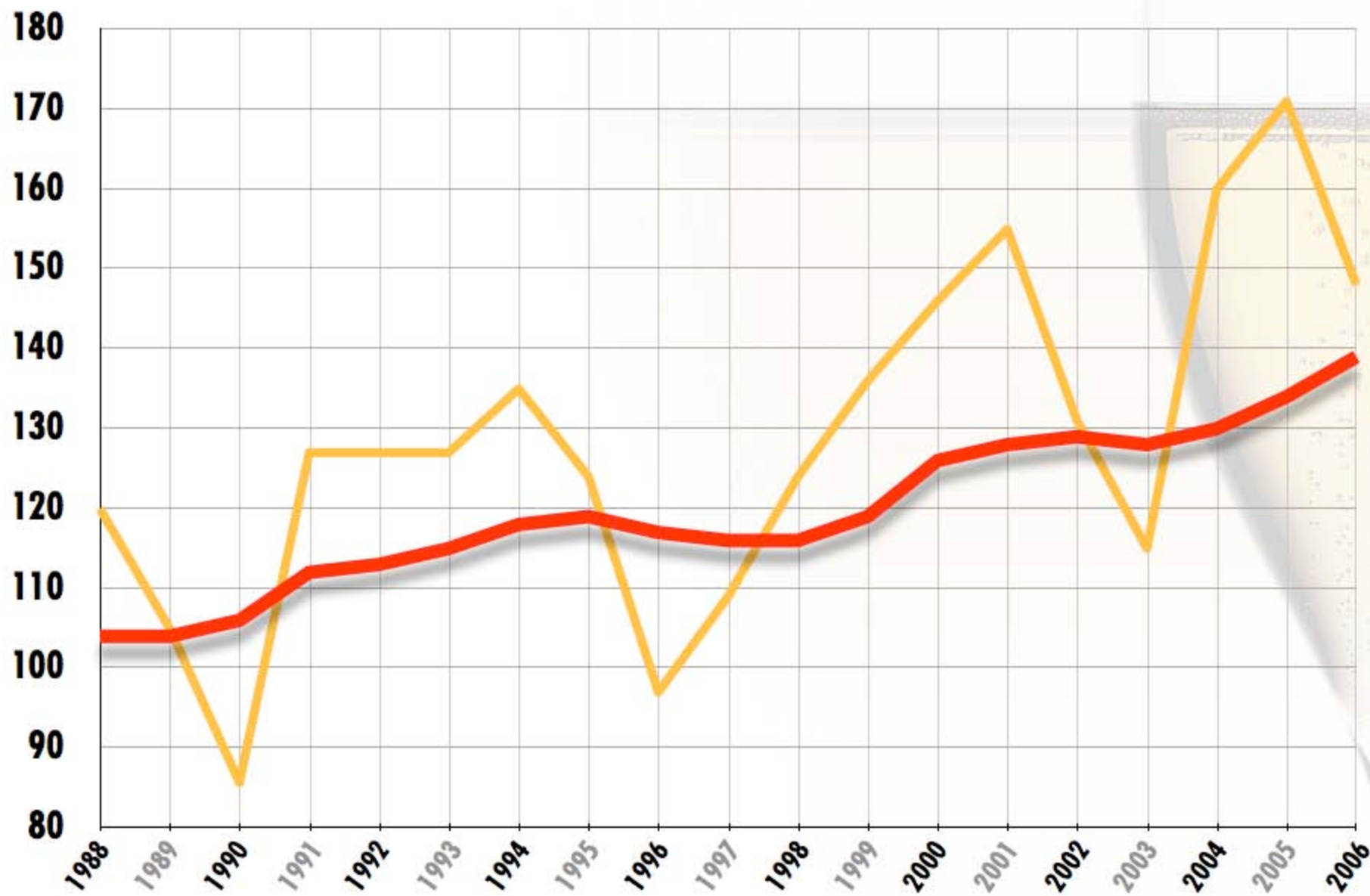
Rendements depuis 1942



Nombre de grappes de 1988 à 2006



Poids des grappes de 1988 à 2006

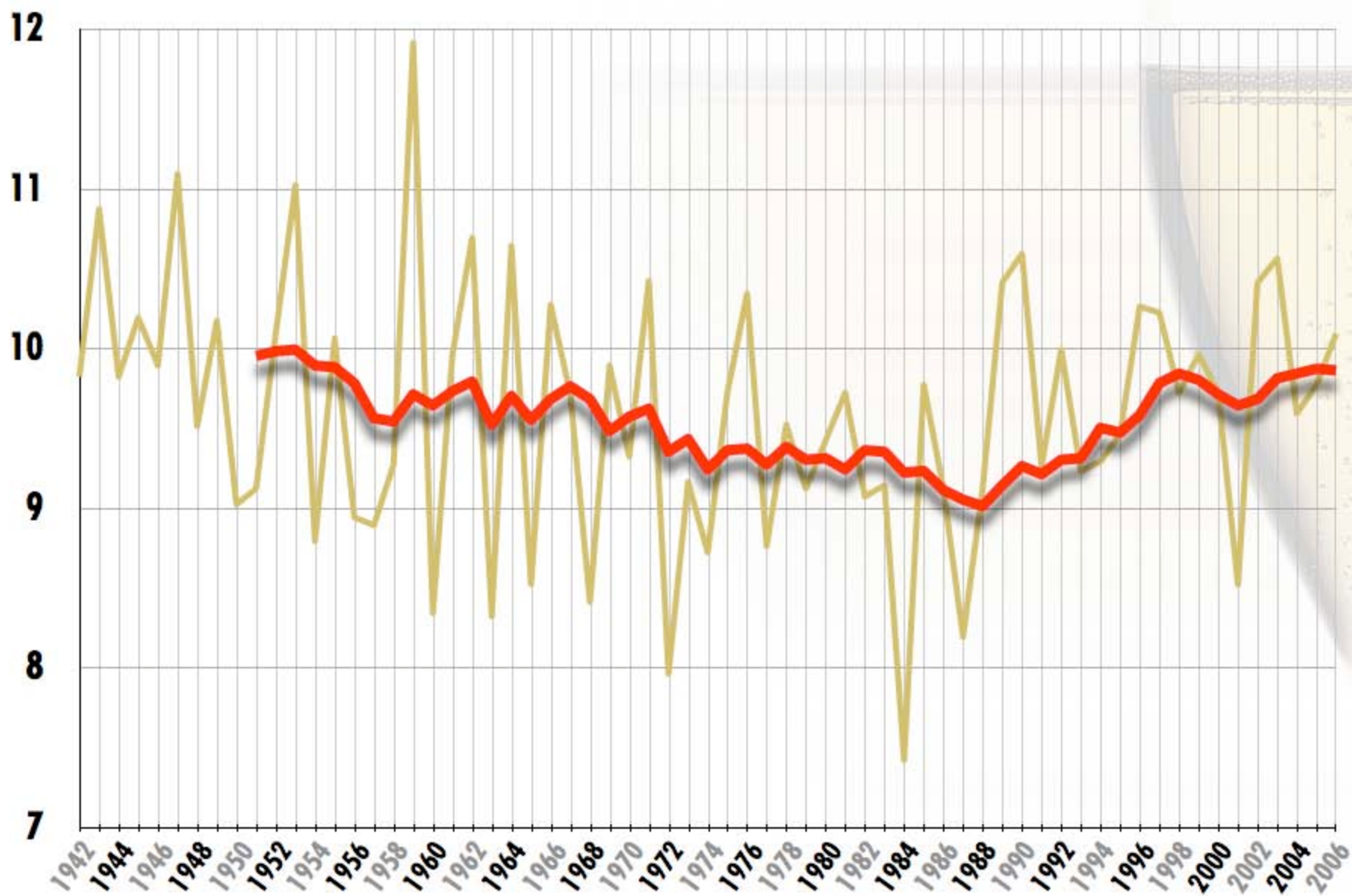


Evolution intrants 1987 - 2006

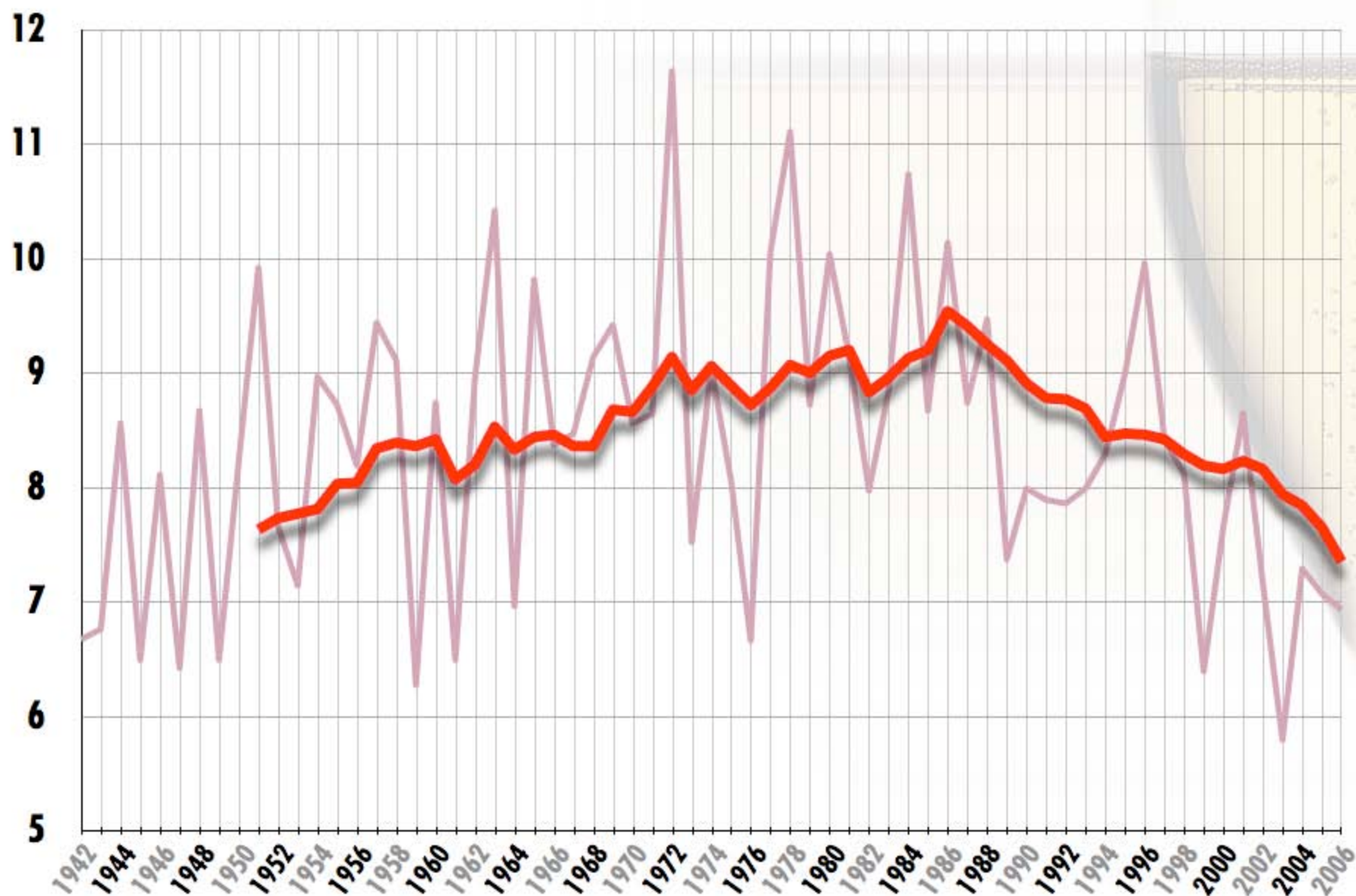
Produits phytosanitaires : - 50 %

Unités fertilisantes : - 50 %

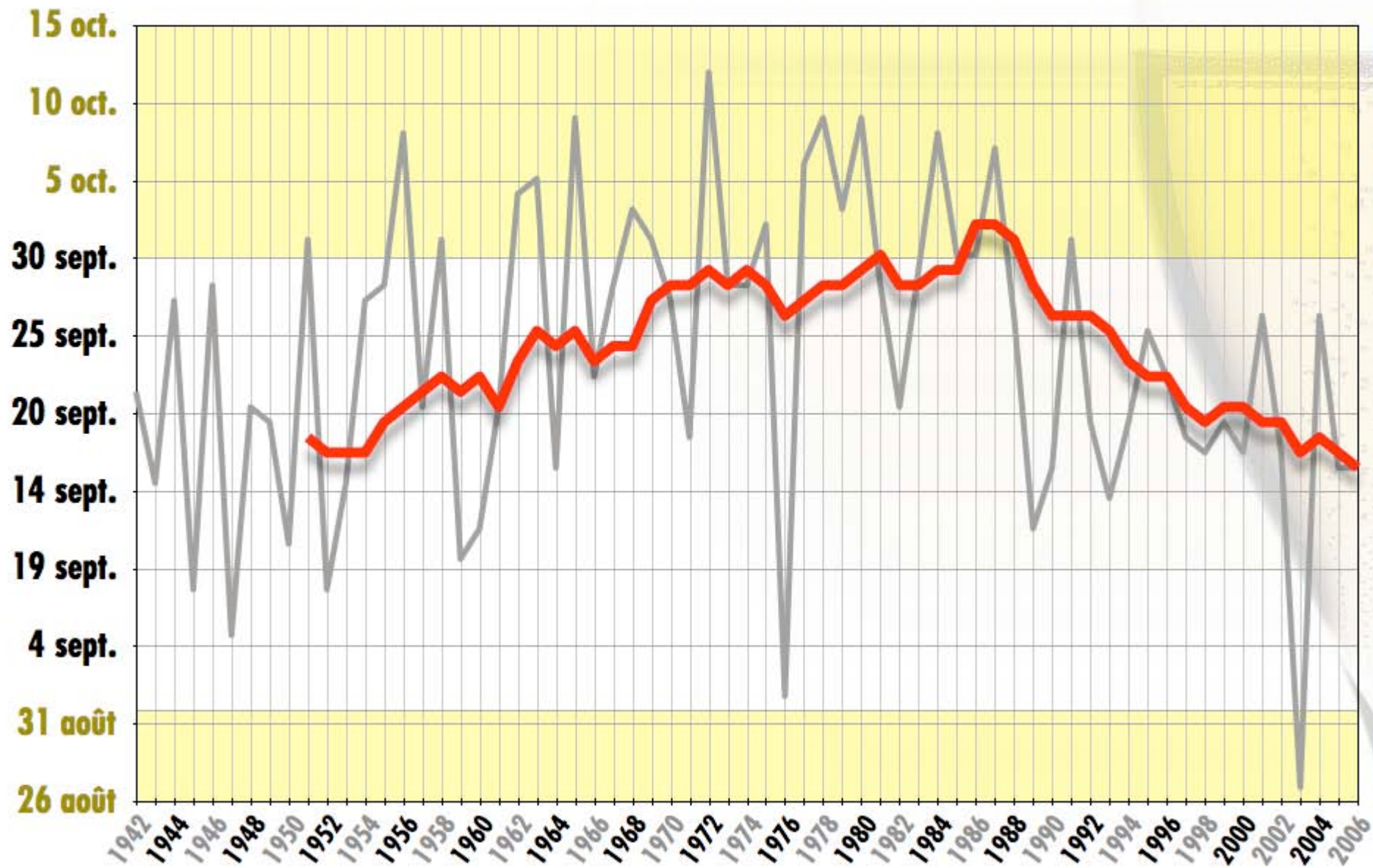
Degré depuis 1942



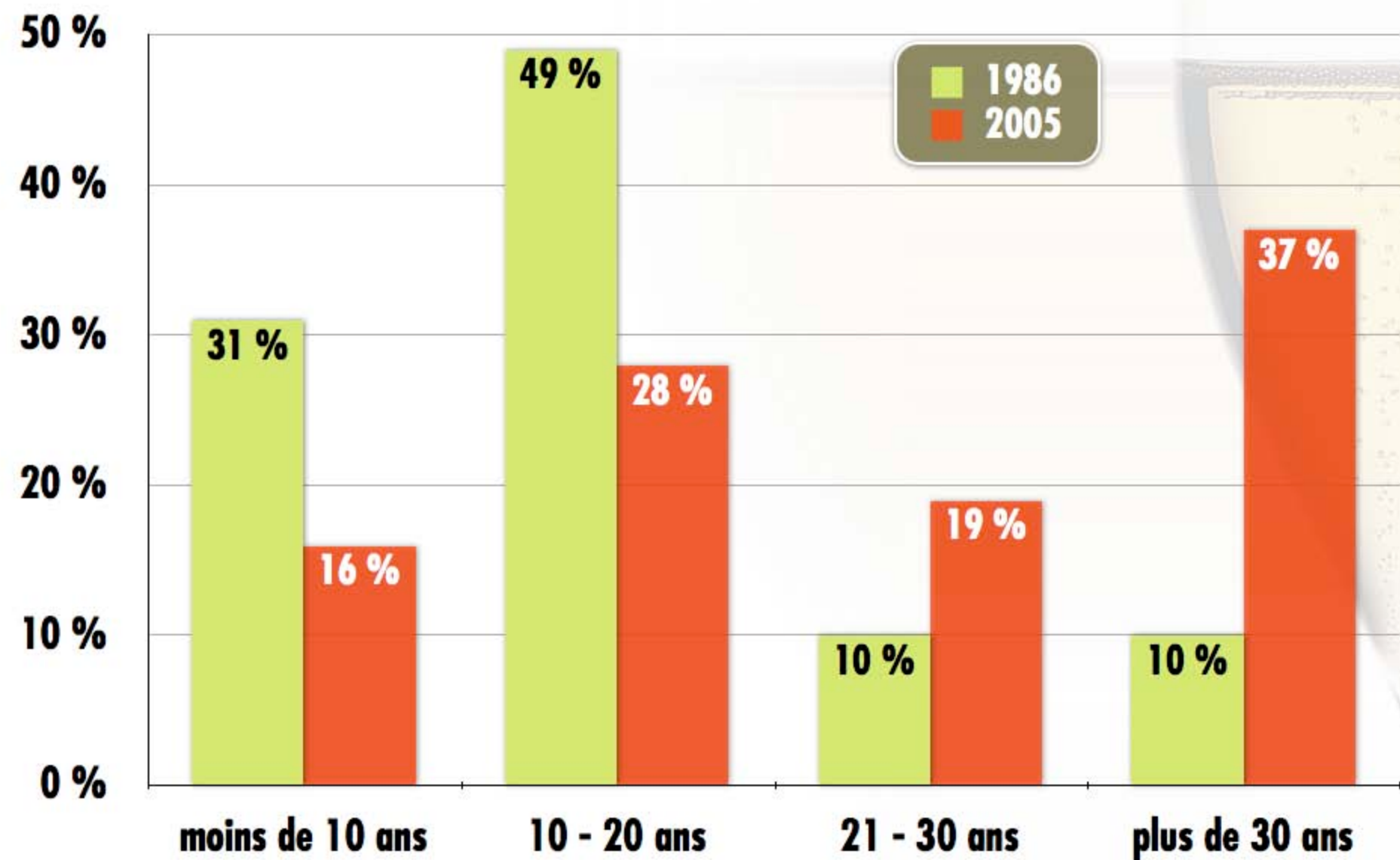
Acidité totale depuis 1942



Dates des vendanges depuis 1942



Age des vignes

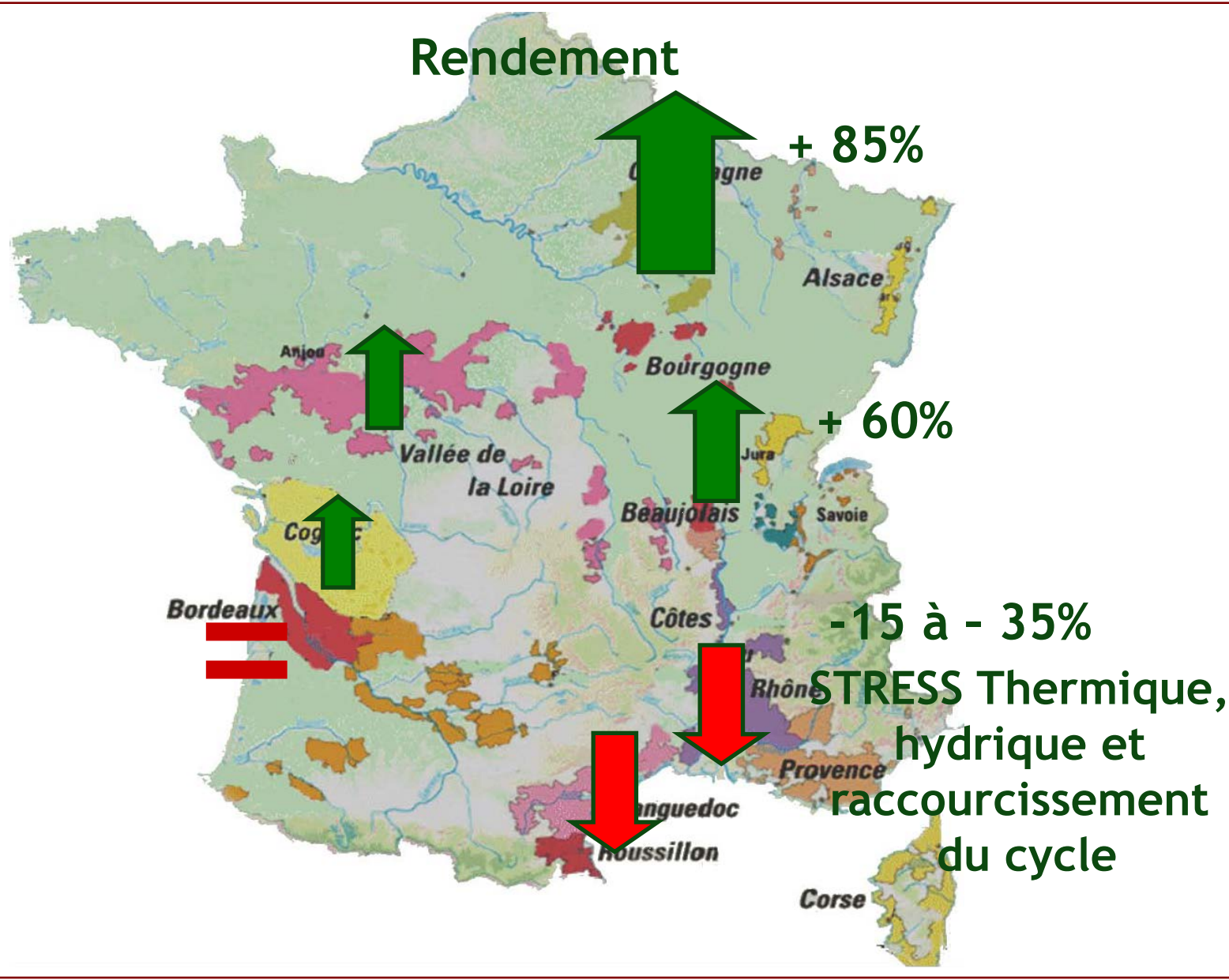


20 ans d'évolution des raisins

- **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**

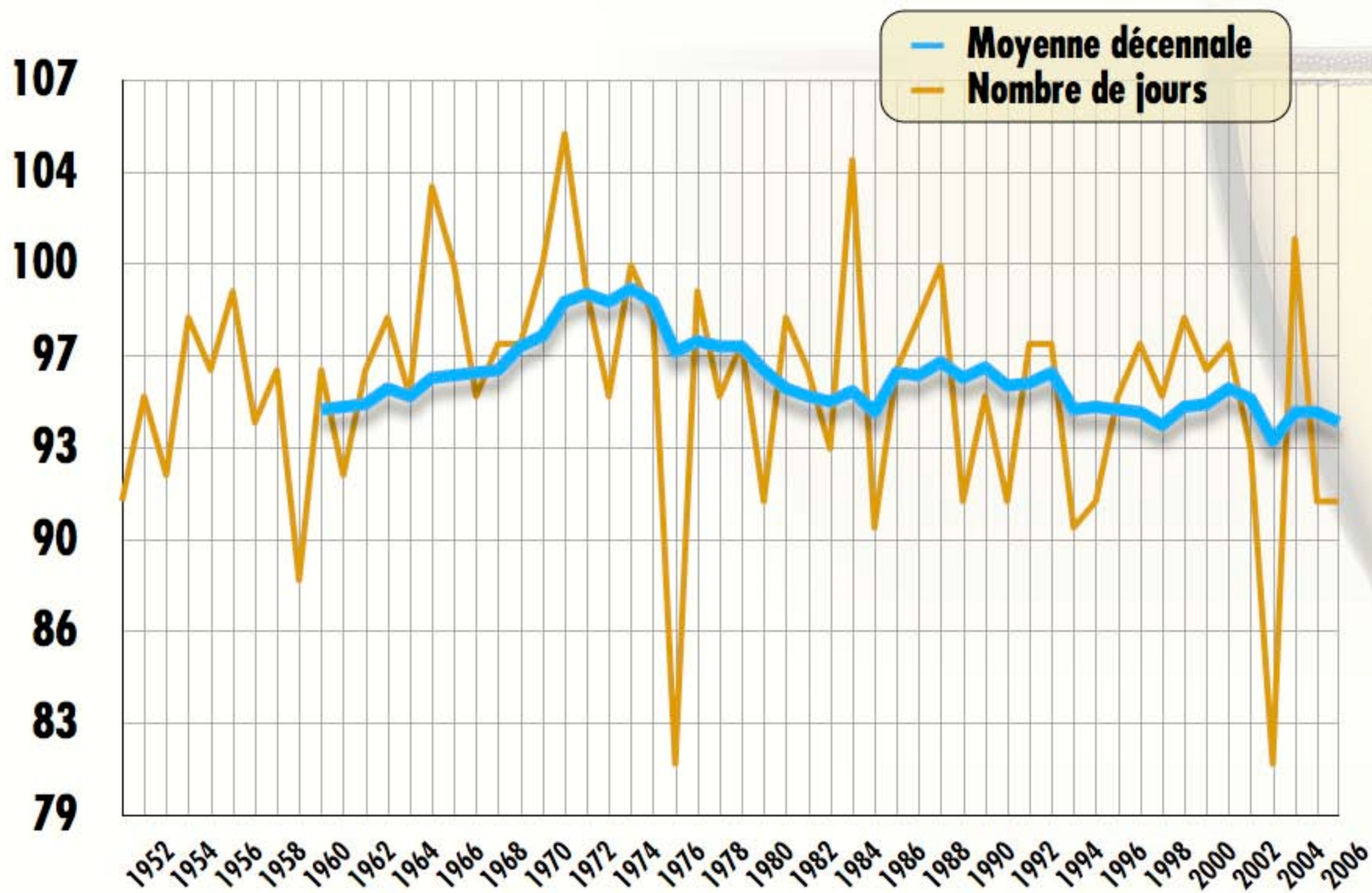






Intensité dépend du type du sol

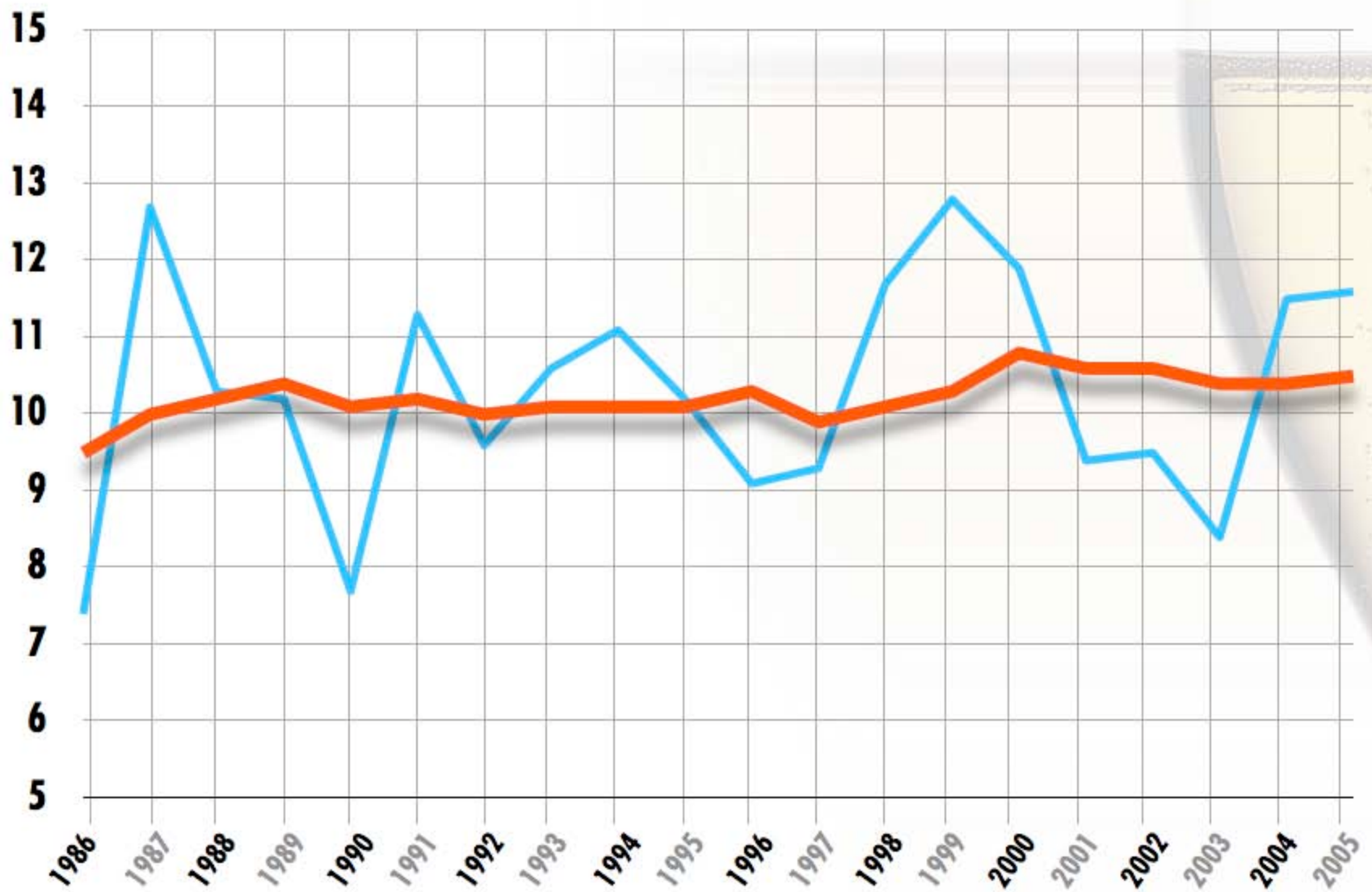
Ecart floraison vendanges



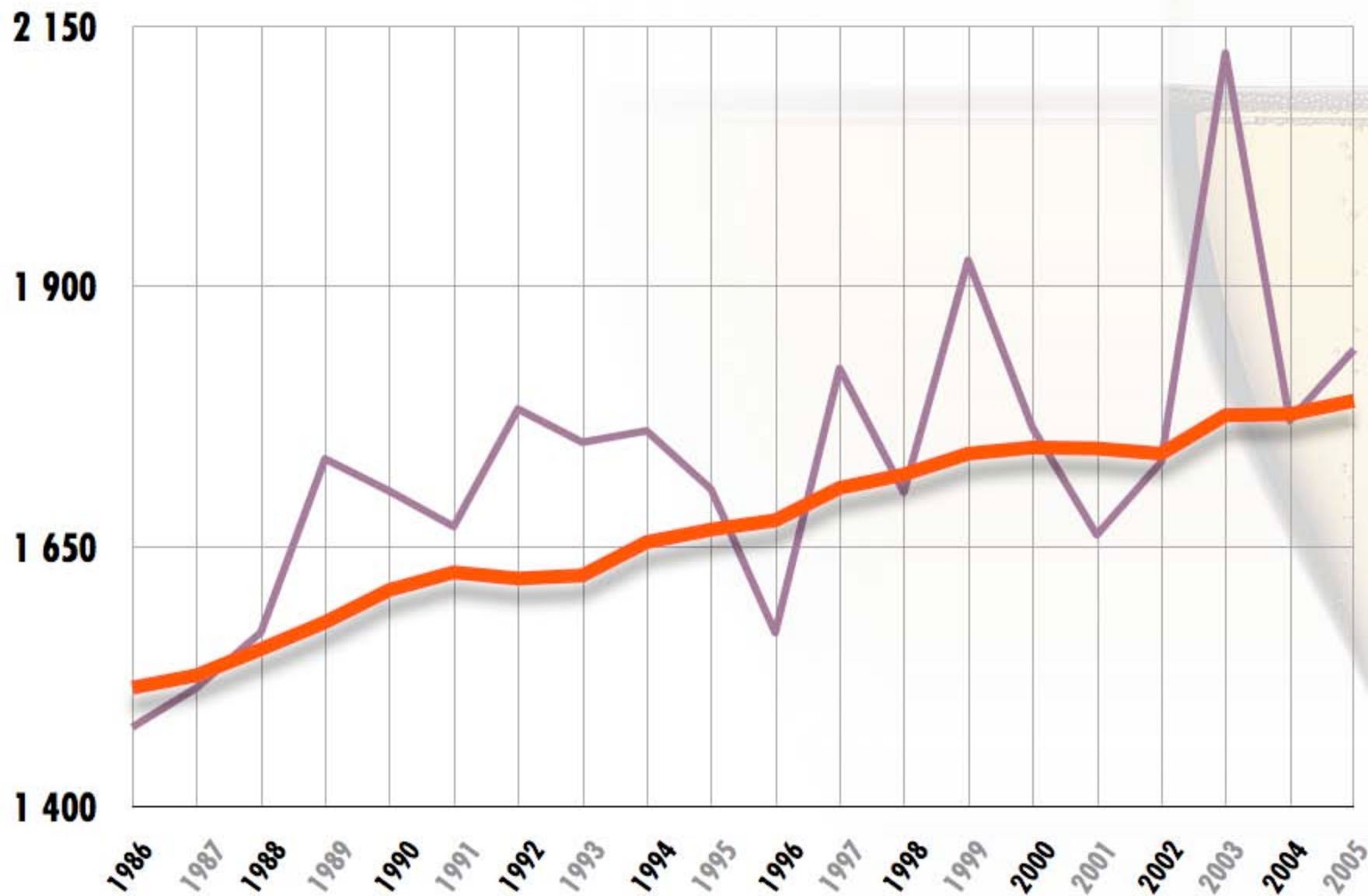
Bilan hydrique



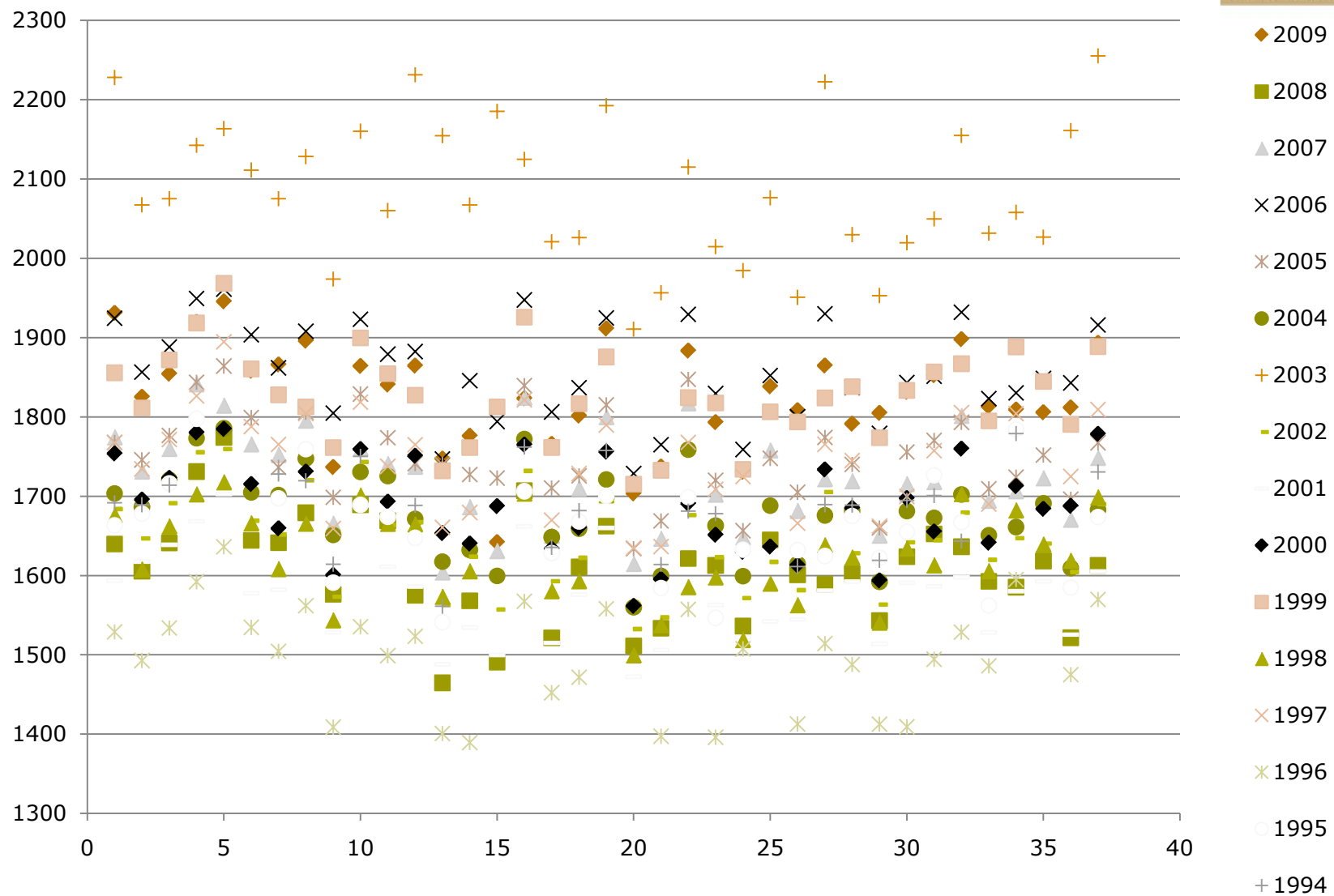
Indice de fraîcheur des nuits à Epernay de 1986 à 2005



Indice de Huglin à Epernay de 1986 à 2005

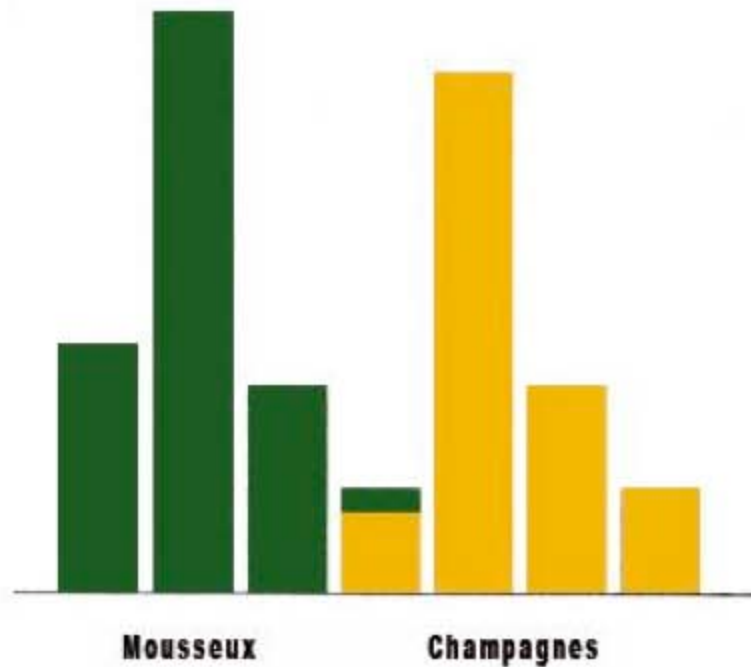


Indice de Huglin 1994-2009 sur 37 stations

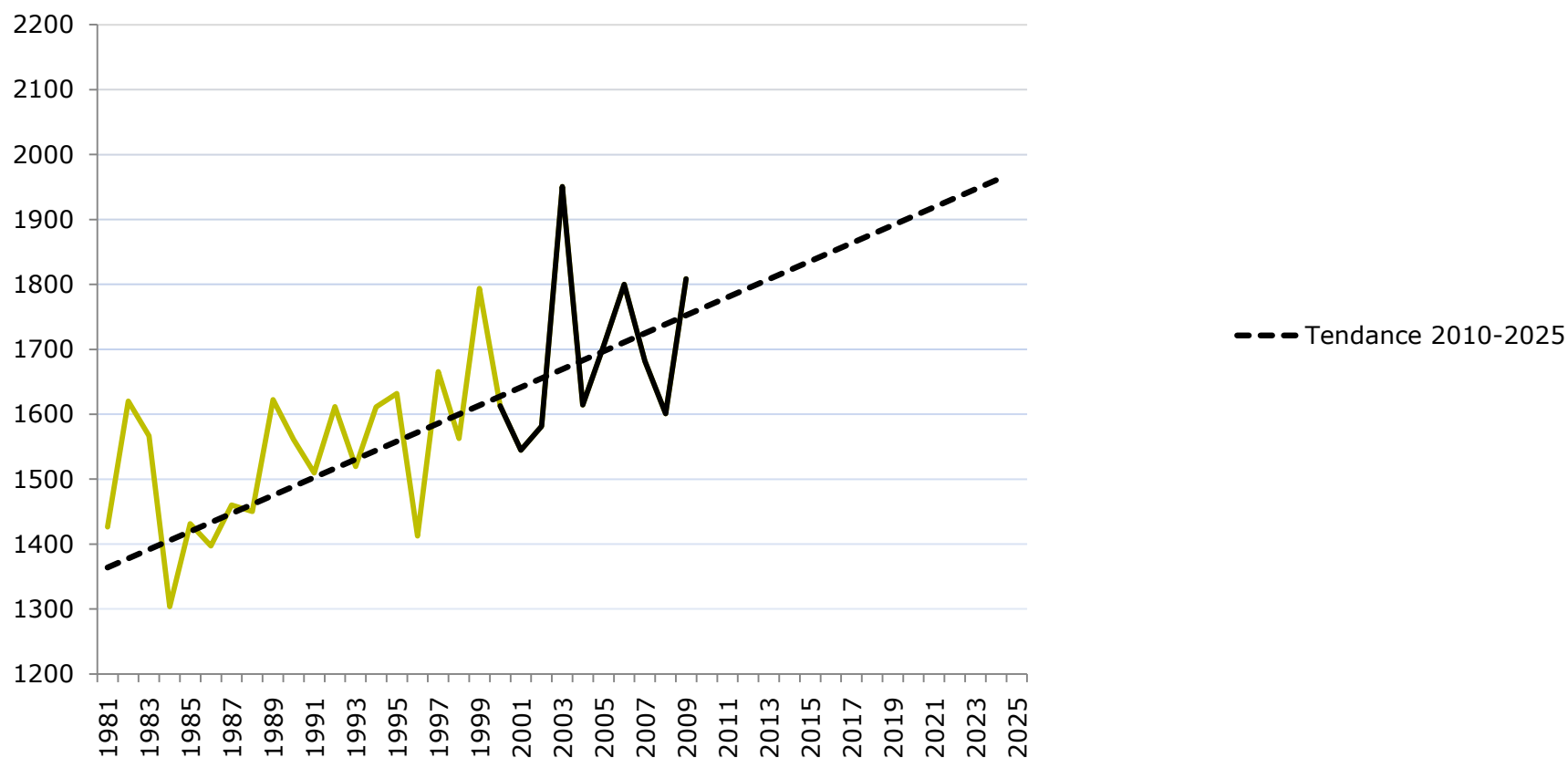


Différenciation **mousseux**/champagnes

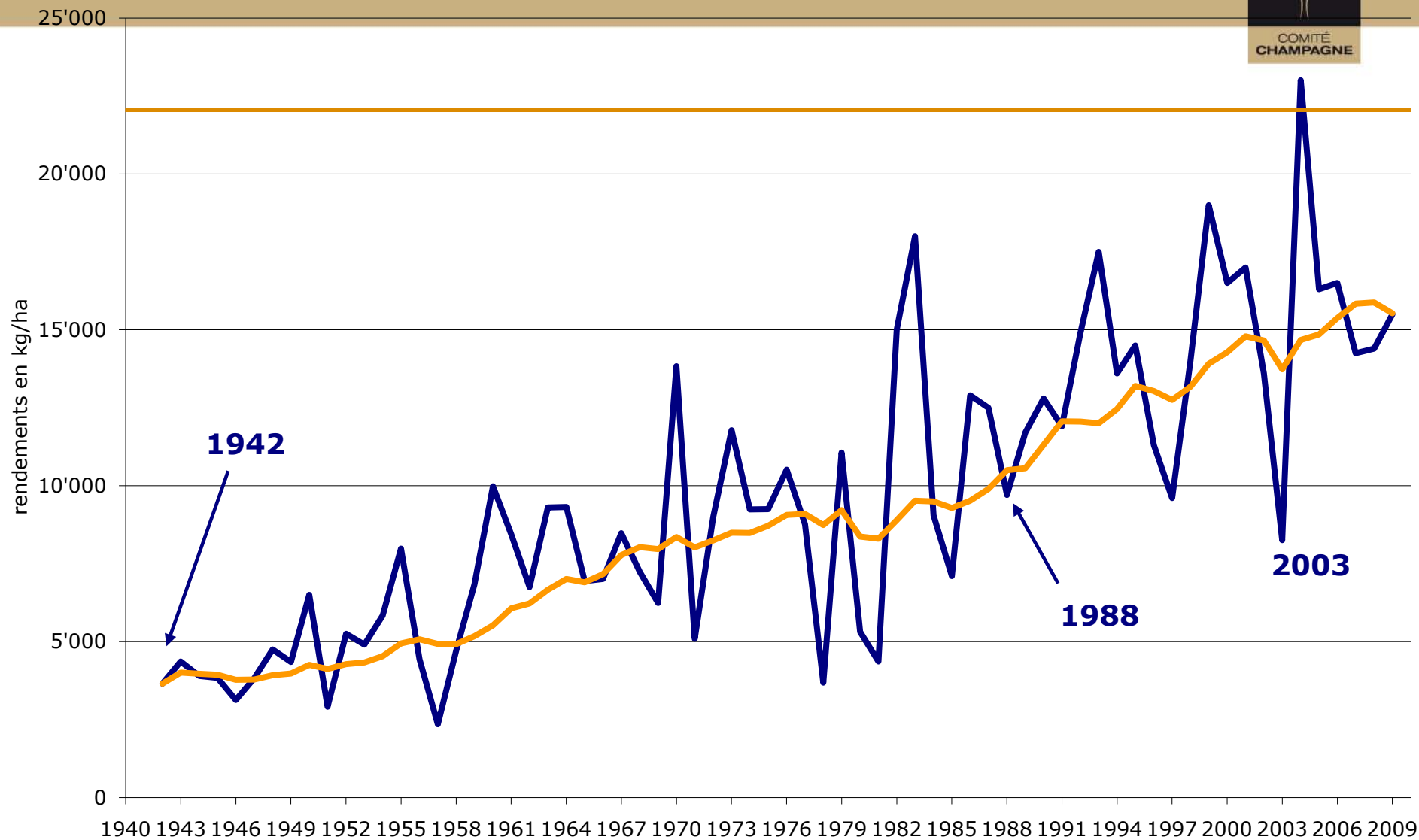
Résultats



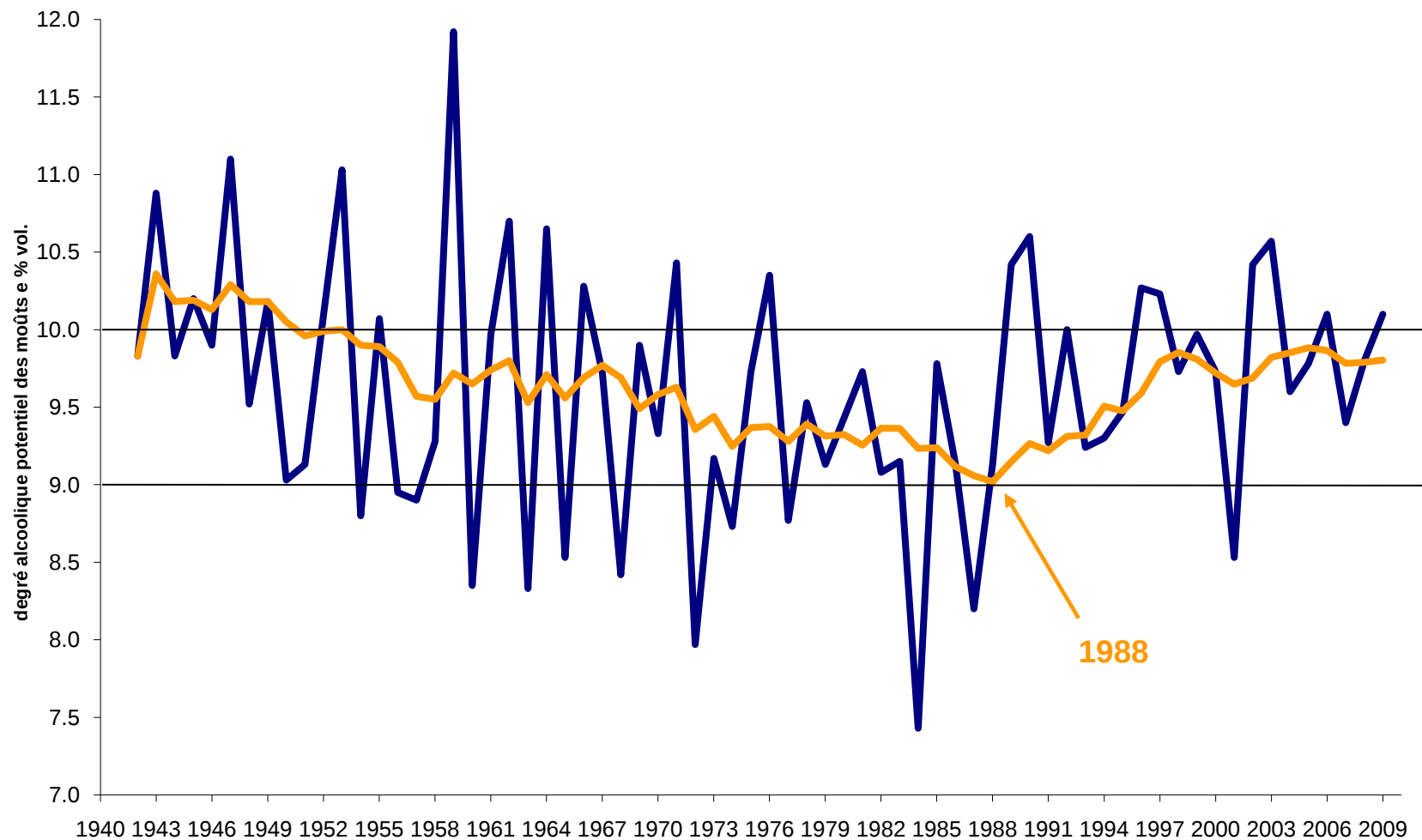
Evolution de l'indice de Huglin à Reims depuis 1981 et tendance calculée à partir de la période 2000-2009



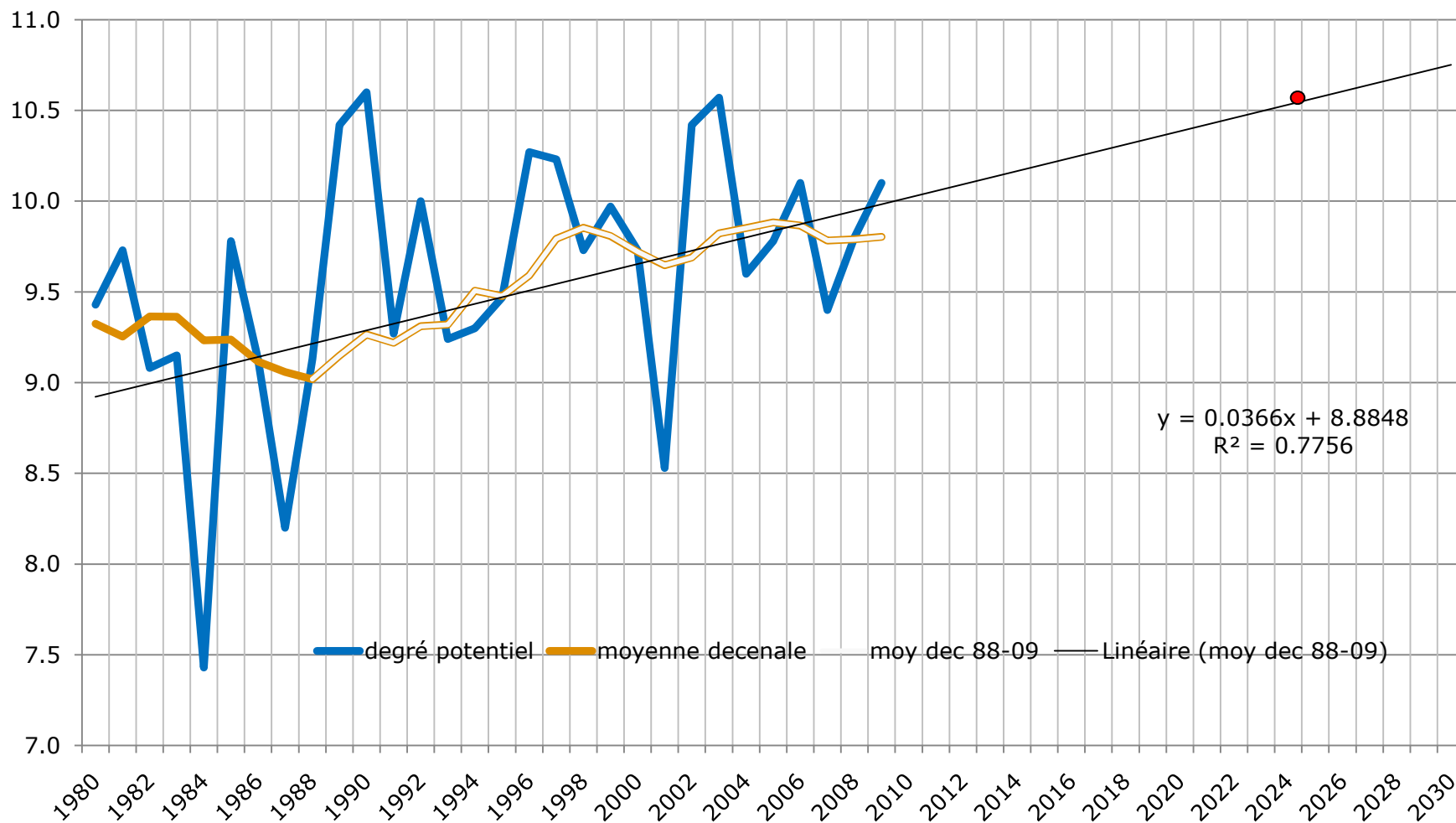
Rendement en kg/ha



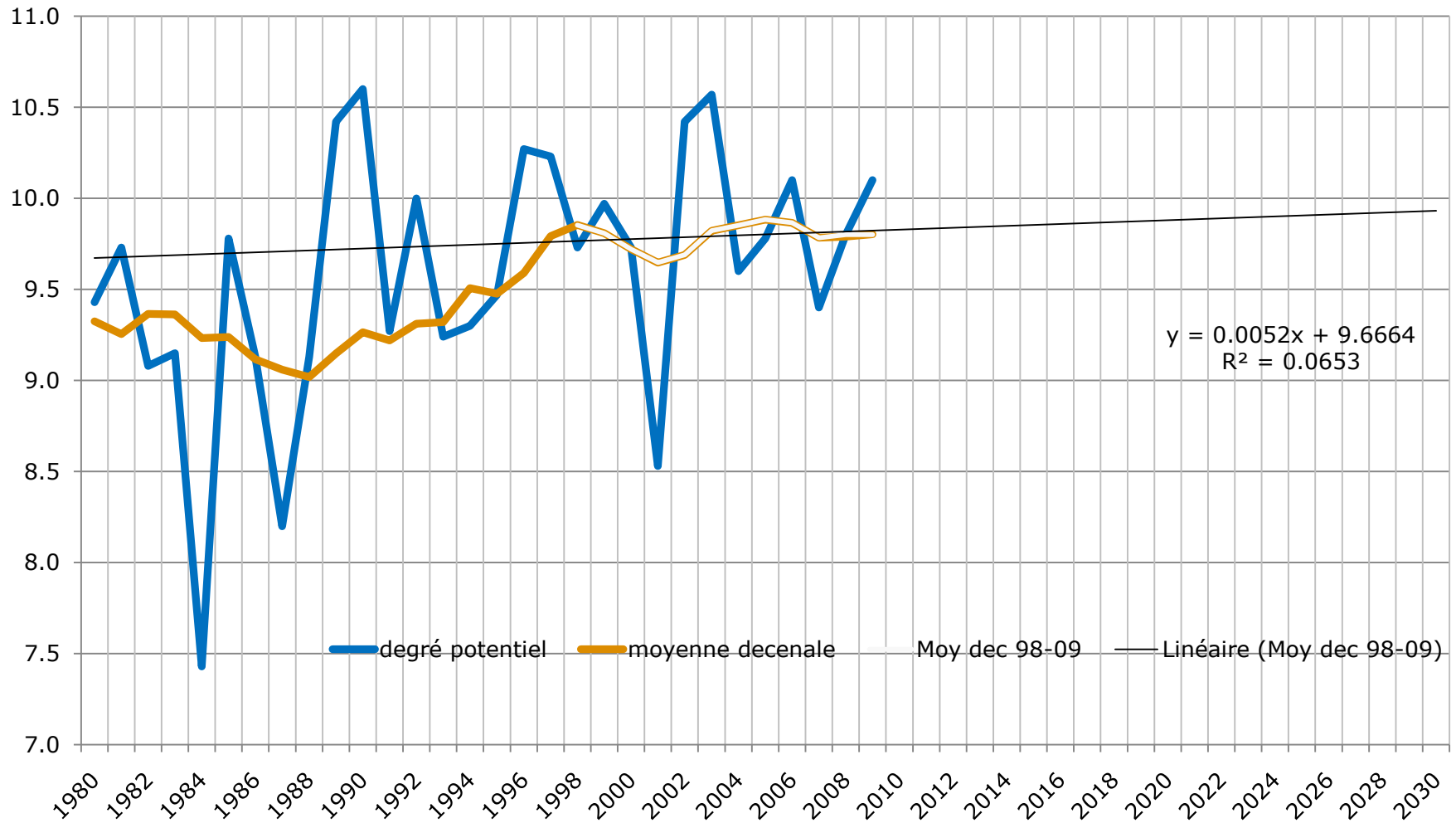
Degré potentiel



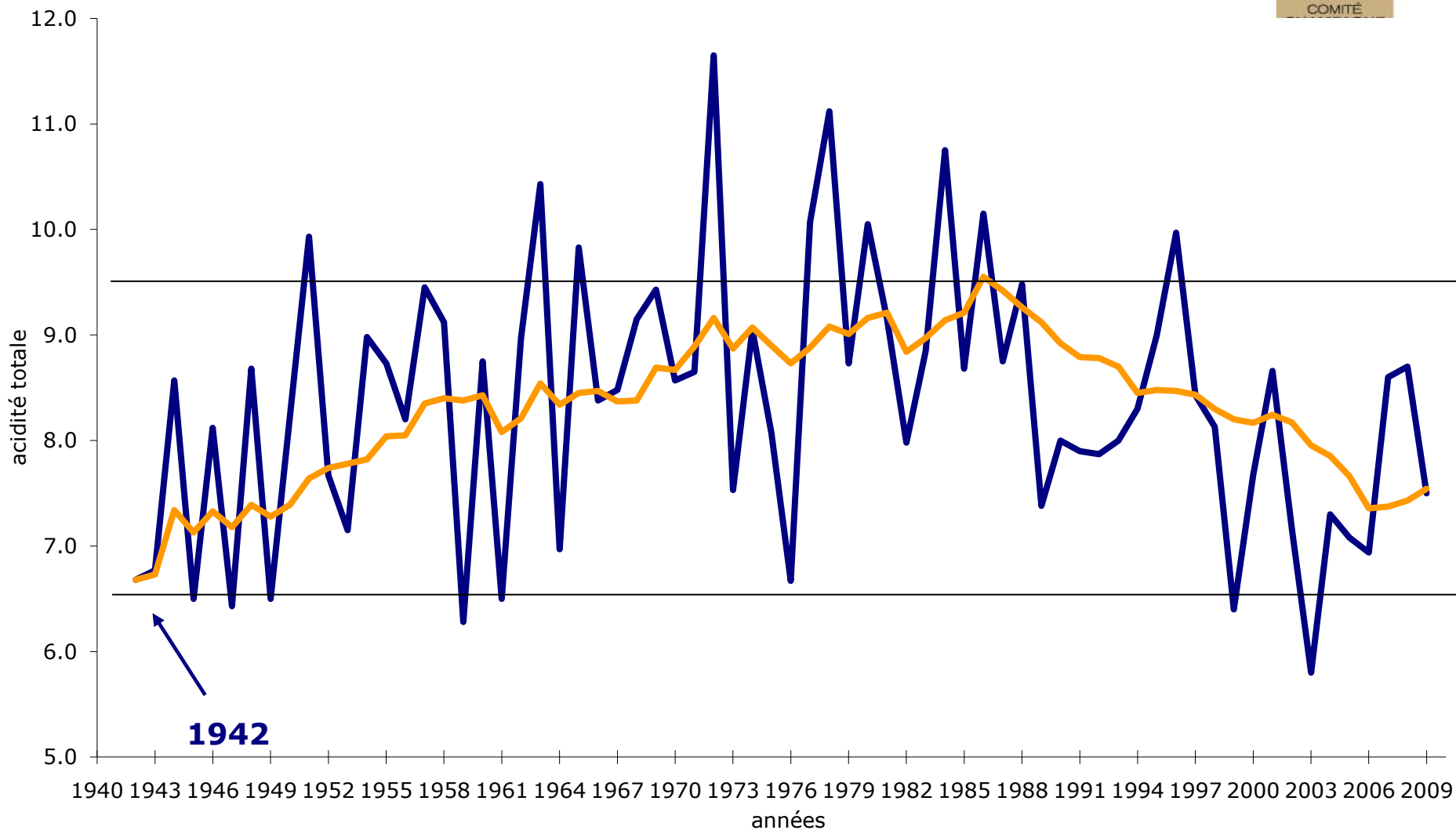
Degré potentiel – scénario d'évolution à partir de 88-09



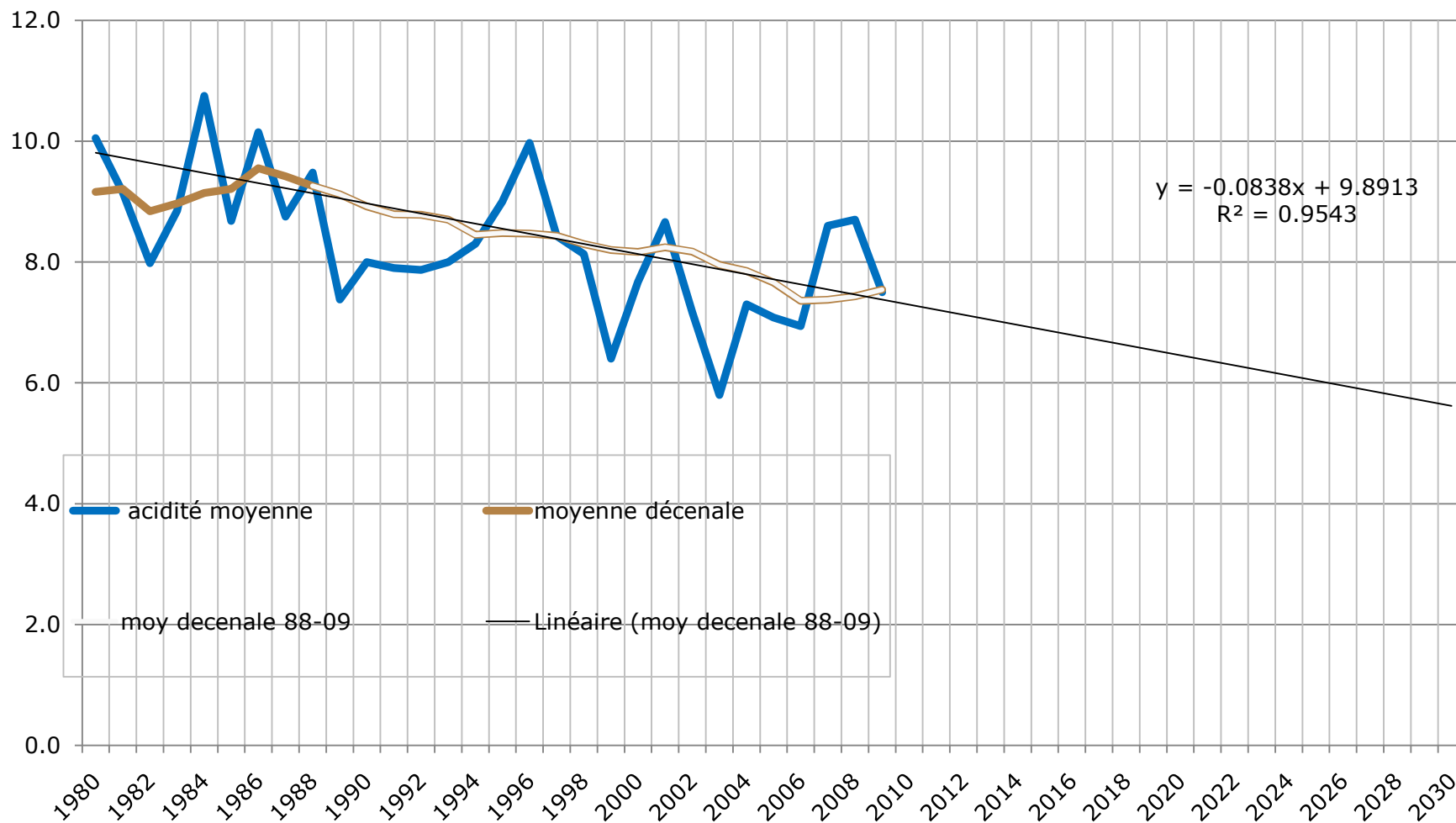
Degré potentiel – scénario d'évolution à partir de 98-09



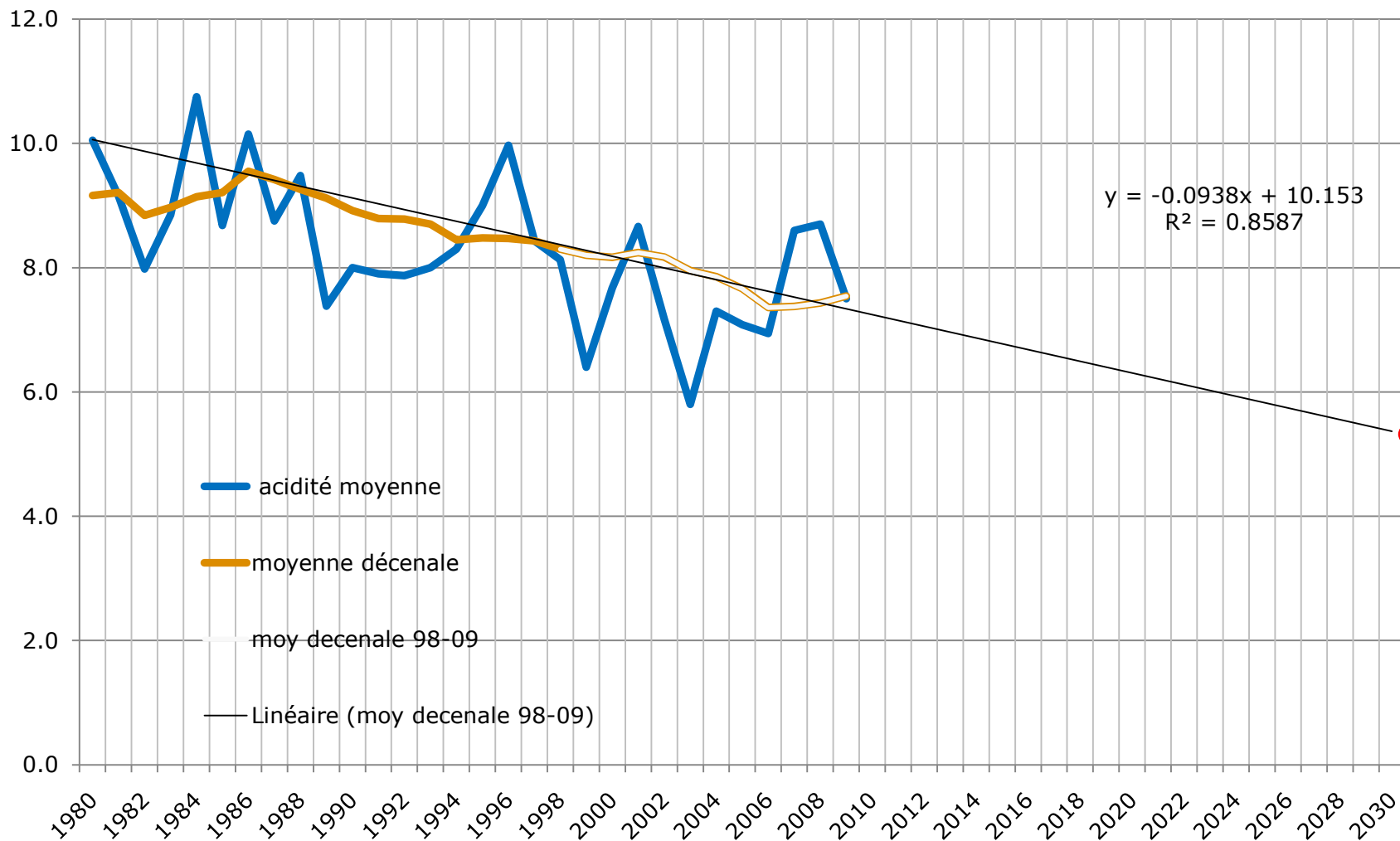
Acidité totale

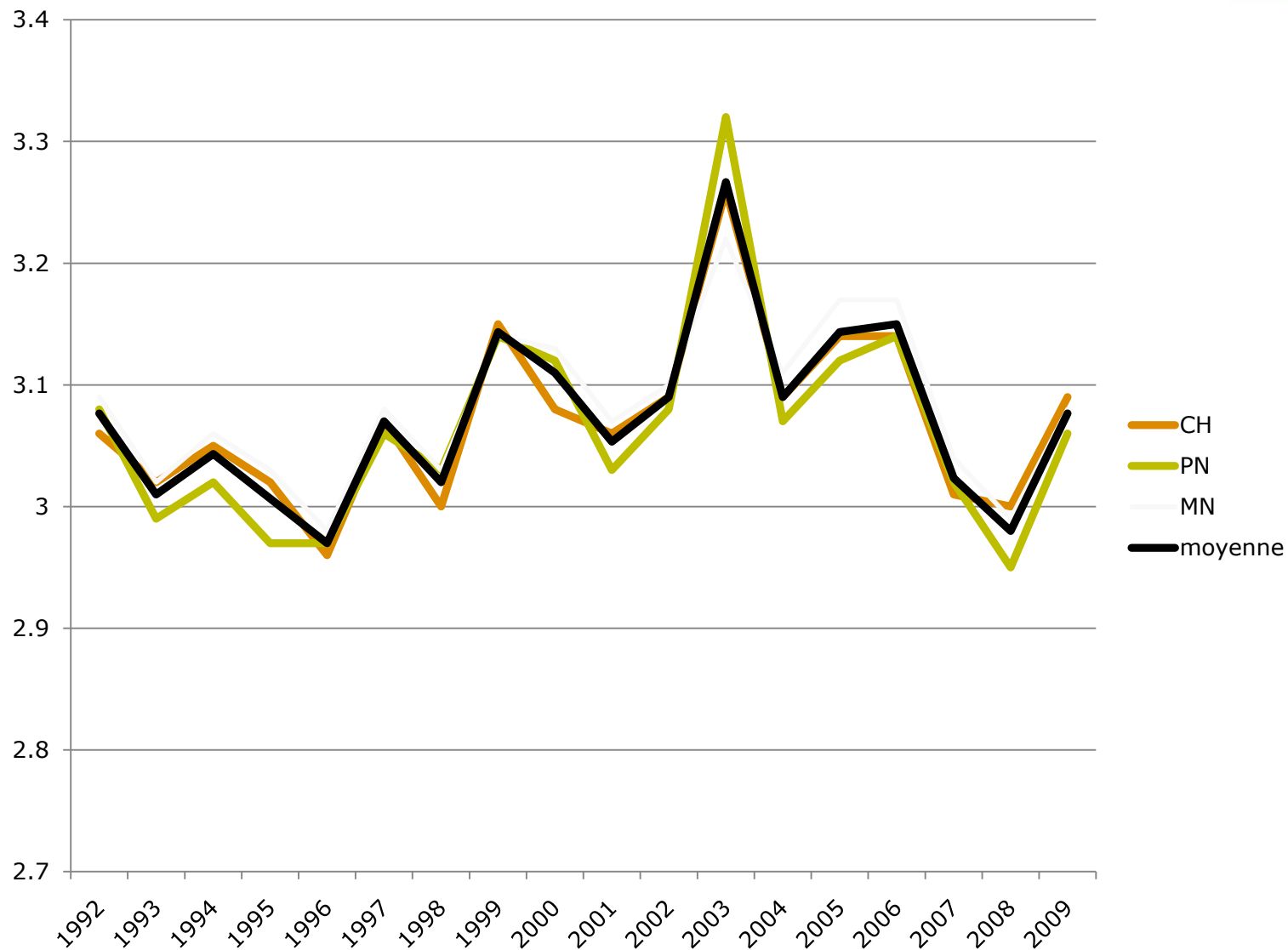


Acidité totale – scénario d'évolution à partir de 88-09

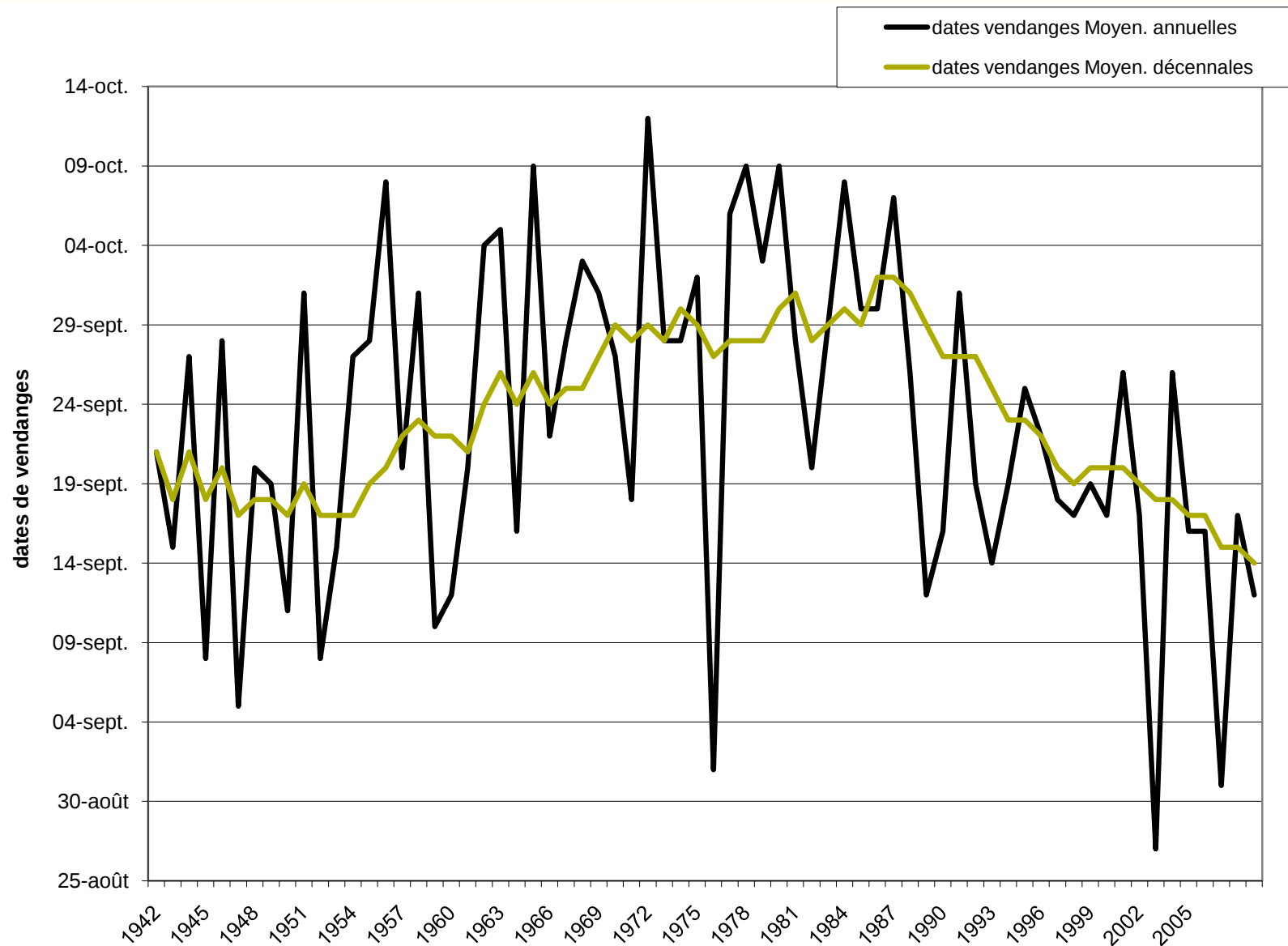


Acidité totale – scénario d'évolution à partir de 98-09





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

