

La peur déclenchée en avril par le gel dans les vignes de la champagne est envolée. Non seulement il n'y aura pas de trace de la destruction de 23 % de bourgeons mais la récolte promet d'être exceptionnelle. Ainsi, selon l'interprofession -[COMITE INTERPROF DU VIN DE CHAMPAGNE](#) / T : 03.26.51.19.59 (CIVC, siège à Epernay/51) - aussi paradoxal, cela soit-il, les grappes épargnées sont plus grosses qu'elles ne l'auraient été dans des conditions climatiques normales. Résultat : la filière champenoise estime pouvoir tabler sur « un CA record en 2017 ». La vendange devrait être de grande qualité, en raison de la chaleur qui a prévalu depuis deux mois dans la région. De plus, la vendange sera abondante du fait du rendement peu commun à 10.300 kg/hectare, augmenté de 500 kilos des vins de réserve pour répondre à des commandes internationales en très forte hausse (+18 % hors Europe, +9 % avec l'Europe). Les Etats-Unis, le Japon, l'Australie et la grande région Chine-Taïwan tirent la demande. www.champagne.fr