



CHAMPAGNE

POL ROGER

Vendanges 2026

Une année inédite, entre résilience de la vigne et précocité historique



Débutées le 11 août, les vendanges 2026 chez Pol Roger viennent conclure une campagne viticole aussi précoce que contrastée. Gel printanier, sécheresse, épisodes pluvieux puis succession de fortes chaleurs : tout au long de la saison, la vigne et les équipes ont dû composer avec les surprises de la nature. À l'issue de cette campagne mouvementée, 2026 révèle un profil aussi singulier qu'inattendu. Une année de records pour la Maison, marquée par une précocité historique, des niveaux de sucres sans précédent et une concentration exceptionnelle des baies, ainsi que par un état sanitaire des raisins rarement observé. Une récolte moins généreuse en volume, mais prometteuse par ses équilibres et la qualité des raisins récoltés.

Une campagne viticole sous le signe de la résilience

Dès les premières semaines du printemps, 2026 s'est distinguée par sa précocité. Le débourrement est intervenu dès le 23 mars pour le chardonnay, puis autour du 28 mars pour les autres cépages, soit 16 à 21 jours d'avance sur la moyenne décennale.

Dès la fin mars, plusieurs épisodes de gel ont touché la Champagne. À l'échelle de l'appellation, 38 % des bourgeons ont été affectés en moyenne, faisant de 2026 la deuxième année la plus impactée par le gel depuis 2003. Le vignoble de la Maison a connu un niveau d'impact comparable, révélant une forte hétérogénéité, parfois au sein même des parcelles.

Après un mois de mars particulièrement chaud et ensoleillé, avec des températures maximales supérieures d'environ 2 °C aux normales et des précipitations globalement conformes à la moyenne, avril 2026 s'est distingué comme le mois le plus sec jamais enregistré sur le vignoble, avec seulement 7,1 mm de pluie en moyenne.



Ce contraste climatique a été suivi, dès le début du mois de mai, par des précipitations régulières et parfois localement soutenues. Ces conditions ont imposé une vigilance accrue, la vigne se montrant particulièrement sensible au développement des maladies dans ce contexte plus humide. À la fin du mois, le retour d'un temps sec et ensoleillé a permis à la vigne de retrouver une croissance soutenue et d'aborder la floraison dans de bonnes conditions, toujours avec une avance significative sur la moyenne décennale.

Sur les parcelles épargnées par le gel, les belles « montres » observées au moment de la floraison laissaient entrevoir un potentiel prometteur. Mais l'été allait, lui aussi, réserver son lot de surprises.

“

Cette campagne aura été une formidable démonstration de la capacité d'adaptation de la vigne. Nous sommes passés du gel à une sécheresse historique, puis à des épisodes pluvieux et enfin à de fortes chaleurs. À chaque étape, il a fallu observer, comprendre et ajuster notre travail dans les vignes. Cette année plus encore, la nature nous a imposé son rythme, relate Lucile Perard, Responsable du vignoble.

”

Une maturation fulgurante

En juillet, après plusieurs pics successifs de chaleur, la vigne semblait s'être adaptée à ces conditions : la véraison tardait à s'installer et l'on évoquait alors un possible blocage. Une fois la véraison engagée, la maturation s'est pourtant accélérée de façon spectaculaire. Les petites baies ont alors révélé un phénomène de concentration particulièrement marqué, aussi bien en sucres qu'en acidité. Cette concentration s'est accompagnée d'une évolution très rapide de la maturation, avec des progressions atteignant jusqu'à trois degrés potentiels en une semaine dans certaines parcelles. Un rythme exceptionnel qui a confirmé l'extrême précocité de la récolte.

Les premiers coups de sécateur ont été donnés le 11 août, une date historique pour la Maison Pol Roger et un nouveau record de précocité. Si les vendanges ont débuté plus tôt, la récolte s'est finalement étendue sur une période plus longue que prévu. À l'heure où nous écrivons ces lignes, les vendanges se poursuivent. Cette précocité exceptionnelle a également constitué un défi logistique inédit, imposant une grande agilité dans l'organisation des vendanges. Face à l'accélération des maturités, il a fallu mobiliser vendangeurs, équipes et matériel dans des délais particulièrement courts, tout en ajustant la cueillette au rythme de chaque parcelle.

Faits marquants

- À la récolte, la singularité de 2026 se lit d'abord dans ses caractéristiques : des grappes et des baies sensiblement plus petites que l'année précédente. Cette particularité explique en partie **un rendement inférieur d'environ 20 % à celui fixé pour l'appellation**.
- **Le degré moyen potentiel** en cuverie atteint 11,8 % vol., tous cépages confondus, 11,5 % pour le pinot noir, 12,2 % pour le chardonnay et 11,4 % pour le meunier. Fait particulièrement intéressant dans une année aussi chaude et précoce, cette **concentration exceptionnelle** ne concerne pas uniquement les sucres. Les raisins ont également conservé **une belle acidité**, avec une moyenne de 5,15 g/L H₂SO₄, permettant aux mouls de préserver une fraîcheur perceptible dès les premières dégustations.
- À ces équilibres s'ajoute un autre fait marquant de la récolte : **un état sanitaire parfait**, particulièrement remarquable.



Des premières dégustations prometteuses

En cuverie, les premières dégustations viennent confirmer le caractère inédit de la récolte. Les moûts se révèlent particulièrement fruités, expressifs et flatteurs, avec une concentration et une intensité aromatique remarquables, évoquant de véritables nectars de fruits. À mesure que les premières fermentations démarrent, les arômes de fruits frais embaument dans la cuverie.

Cette année, les cépages noirs se montrent particulièrement prometteurs : les pinots noirs comme les meuniers se révèlent généreux, expressifs et très fruités. Les chardonnays présentent des niveaux de maturité élevés et une concentration impressionnante.

Après des mois passés à observer et accompagner la vigne, le temps est désormais à celui des vins. Il faudra encore patienter pour comprendre pleinement le profil d'une année qui, du débourrement aux vendanges, n'aura cessé de bousculer les repères.

“ —————
C'est une année inédite, mais pas nécessairement pour les raisons que nous imaginions au départ. Nous observons des niveaux de concentration exceptionnels, tout en conservant une fraîcheur assez inattendue pour une année aussi chaude et précoce. Les premières dégustations sont très prometteuses, avec des vins déjà très fruités et expressifs. Mais nous avons peu de repères face à une année comme celle-ci. Il va falloir nous adapter, apprendre et laisser les vins nous révéler progressivement leur personnalité. C'est aussi ce qui rend le travail à venir particulièrement enthousiasmant. Rendez-vous en décembre pour les dégustations qui nous permettront de nous projeter sur les assemblages, conclut Damien Cambres, Chef de caves. ————— ”



▶ [Visionner la vidéo des vendanges 2026 chez Pol Roger](#)

