



CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

Explorez la vendange 2025...  
avec Alice Paillard

## 2025 : OBSERVATION ET AGILITÉ

---

« La campagne 2024-2025 fût sereine tant pour le travail du sol que pour la protection contre les maladies. Avec elle, vinrent ses complexités et notamment une forme « d'illusion d'optique », puisque beaucoup furent surpris par le rendement moindre qu'attendu, et par la précocité des vendanges.

La nature ne s'est pas imposée brutalement, mais subtilement. Et pour moi, le grand enseignement de 2025 est bien l'importance de la capacité d'observation. Elle ne ressemble à aucune autre. Une vendange qui, pour être qualitative jusqu'au bout, nécessita beaucoup d'attention et d'agilité : les rythmes de maturité, en moyenne soutenus, varièrent fortement d'une parcelle l'autre du fait des grandes diversités de poids de grappe et des floraisons décalées.

Une année qui semble aussi montrer que maturité élevée ne signifie pas fatalement acidité trop dégradée, et qui se révélera pleine d'enseignements si la qualité pressentie des vins se confirme à la dégustation ! »

*Alc Pichot*



## INFOGRAPHIE : les chiffres-clés !

---



JOURS DE VENDANGE : 11

Démarrage le **25 août** dans la Montagne de Reims, puis tous secteurs à partir du 27 août. Conclusion le **4 septembre**.



CRUS VENDANGÉS : 19

Soit **89 parcelles** réparties entre la Côte des Blancs, la Montagne de Reims, le début de la Vallée de la Marne et les Riceys.

VENDANGEURS : 53

2 équipes : une de 18 et une autre de 35 personnes, composées de **l'équipe Maison** et de **renforts occasionnels**. L'équipe Maison organise les chantiers de cueillette, l'approvisionnement des caisses, contrôle la qualité de la cueillette et du tri, et est en charge pressoir. Pour préserver la qualité des raisins : logistique et vitesse sont assurées par les renforts vendanges !



RENDEMENT MOYEN : tout juste atteint les **9 000 kg/ha** de l'appellation.





## 4 QUESTIONS À ALICE PAILLARD...

---

### **Quelle a été la particularité climatique de la campagne 2024-2025 ?**

AP : Elle ne ressemble à aucune autre. Certes, elle fait partie des 3 années les plus chaudes en moyenne, cela est un fait. Mais les différentes phases de fraîcheur au fil de la campagne ont pu jouer un rôle certain. Nous avons eu deux épisodes de canicule, mais là encore les précipitations abondantes à certains moments clés ont pu éviter le stress hydrique sur la majorité du vignoble. Une année assez hybride !

### **Quel a été l'objectif, le défi principal pendant cette vendange ?**

AP : Ne pas se faire « doubler ». Trouver le juste tempo dans une danse qui ressemblait à un tango, entre accélération et ralentissement. Nous étions tous prêts tôt, de retour mi-août pour tranquillement observer, prélever, déguster, affiner nos outils. La cinétique a certes été vertigineuse la seconde semaine d'août, mais nous savions qu'elle allait ralentir fatalement. Une parcelle pouvait basculer en 3 jours en termes de maturité... à ce rythme-là, c'est inédit ! Avec parfois des impressions que tout murissait en même temps, mais nous sommes très heureux des décisions prises pour être agiles. Nos meuniers ont mis plus de temps à mûrir, nous les avons attendus le plus possible, mais il a fallu accélérer après le 30 août.

### **Qu'est-ce qui vous a marqué personnellement cette année ?**

AP : D'abord, la beauté étincelante des pinots noirs de la Montagne ! Mais aussi les diversités d'avance de maturité à l'intérieur d'un même cep, les faibles poids des Chardonnays, et dans le paysage la relative lenteur des vendanges sur les coteaux et l'éparpillement des chantiers de cueillette sans la sensation habituelle de « rush »...

### **Quelle signification a cette vendange pour la Maison ?**

AP : C'est la 31ème vendange dans le vignoble Maison. Une campagne où nous avons eu le plaisir de voir nos plants très beaux, or réussir les plantations est un défi jamais acquis (au total 1ha15 qui demande un soin intense). Une année plaisir pour l'équipe qui a très bien fonctionné. Une année qui va nous enseigner aussi, mais pour cela il faut patienter jusqu'à la dégustation de printemps !