



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

LETTRE D'INFORMATION

FÉVRIER 2022

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous faire part de notre actualité pour le second semestre 2021.

Retour sur une fin de saison positive

Les premiers coups de sécateur ont été donnés le 14 septembre. Le taux de sucre dans les grains de raisin a finalement bien évolué tout au long de la 1^{ère} quinzaine de septembre malgré une météo plutôt chagrine. Les faibles rendements, essentiellement sur le cépage Meunier, y ont bien contribué.

Les vendanges se sont étalées sur une douzaine de jours (9 ou 10 les années précédentes). Nous avons de plus en plus de mal à trouver des bras pour la cueillette... 13 polonais sont venus renforcer notre équipe cette année.



La qualité des jus est correcte. Leur richesse est à la hauteur du taux d'ensoleillement que nous avons eu en août et septembre. Nous avons pu élaborer des cuvées TRADITION d'une belle qualité en assemblant les vins de l'année avec les jolis vins de réserve des années 2018, 2019 et 2020.

Malgré un contexte sanitaire toujours compliqué tout au long de 2021, un début d'année commercialement amorphe, les demandes de champagne ont connu une croissance bien au-delà de nos espérances. Bien que certaines activités soient toujours au ralenti (fêtes familiales, séminaires d'entreprises, etc...), une belle dynamique commerciale s'est installée dès le mois de mars pour finir très positivement pour les fêtes de fin d'année. A l'export, les commandes sont également au RDV sur tous nos marchés existants. Le marché américain s'est par ailleurs ré-ouvert à nous dans le Minnesota avec une superbe commande en septembre de notre nouveau partenaire Bourget Import!

Nous ne nous expliquons pas une telle dynamique. Est-ce un phénomène de réassort suite à l'année 2020 qui a vidée les caves ? Est-ce un phénomène de surstockage pour ne pas manquer ou anticiper les hausses de prix ?

Concernant les perspectives de ventes de l'année 2022, la prudence reste de rigueur. Nous avons quand même eu quelques bons signaux en janvier et février; quelques palettes sont parties vers de lointains horizons; Angleterre, Finlande, Estonie (nouveau marché), République Tchèque (nouveau marché), Etats-Unis et Japon...

Une réserve en cas de coup dur

Cette année, nos vignes ont subi les foudres du MILDIOU (maladie cryptogamique de la vigne) qui a détruit plus de 30 % de nos raisins. Chez d'autres vigneron, la perte a été plus ou moins importante. Certains n'ont même pas ouvert leur pressoir!

Nous subissons aussi régulièrement des aléas climatiques, orages de grêle, et surtout gelées de printemps qui peuvent amputer sérieusement nos récoltes.

Les opérateurs champenois, sous le contrôle du CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne), ont eu la géniale idée de donner le droit aux vigneron champenois de pouvoir constituer une « RESERVE INDIVIDUELLE ». Cela consiste à stocker du vin en cuve qui sera utilisé pour combler une future récolte déficiente.

Cette année, les quotas de la vendange avaient été fixés à 10,000 kg par hectare. Nous avons ramassé 6,900 kg/ha de raisins frais dans nos vignes et débloquer 2100 kg/ha de vins issus de notre RESERVE INDIVIDUELLE. Ces derniers vont entrer uniquement dans l'assemblage de nos Cuvées TRADITION sur lesquelles nous ne revendiquons pas de millésime.

Pénurie de matière première et flambée des prix

Au printemps 2021, une croissance importante nous est annoncée, et nous sommes rapidement confrontés à des problèmes d'approvisionnement.

Les entreprises se sont-elles arrêtées trop longtemps ? N'ont-elles pas anticipé un redémarrage rapide de la consommation ? Pas ou peu de stock au moment de la reprise ?

La remise en route mondiale n'est pas à la hauteur de la demande qui est trop forte en si peu de temps. De plus, quelques opérateurs sont restés sur le carreau suite à la pandémie.

De notre côté, pour pouvoir préparer nos bouteilles pour la fin de l'année, il a fallu s'armer de patience et de persévérance.

Pour les étiquettes : commande passée début juillet, livraison fin septembre. Habituellement cela prend 3 semaines.

Pour les coiffes (ce qui recouvrent le col et le bouchon) : commande passée mi-août, livraison de 50 % début novembre, le solde au 10 décembre. Habituellement cela prend 4 semaines.

Pour les cartons : notre fournisseur avait dû anticiper cette pénurie, la livraison s'est faite 6 semaines après la commande, au lieu de 4 en temps normal.

Et les bouchons, muselets, et capsules : reçus juste à temps pour pouvoir préparer vos bouteilles pour les fêtes.

Et aujourd'hui, c'est la verrerie ☹

La livraison des bouteilles pour le tirage (mise en bouteille) des vins de la récolte 2021 au printemps va aussi être perturbée.

1 gros opérateur verrier n'a pas repris son activité suite à la pandémie. D'autres se recentrent sur une activité autre que la bouteille champenoise.

Le marché est très tendu et les livraisons vont se faire au compte-goutte sur toute l'année. Habituellement, nous recevions l'ensemble de nos bouteilles en mars.

Cette tension entre l'offre et la demande favorise une spectaculaire envolée des prix sur tous les produits utilisés pour produire une bouteille de champagne. La flambée des cours des carburants va aussi engendrer des dérives de coûts sur le travail dans les vignes et le transport du champagne.

Nous vous espérons en très bonne forme. Vivement que cette page COVID se tourne!

Salutations pétillantes,

Olivier & Sébastien

Suivez notre actualité

Sur notre site : www.champagne-gratiot-pilliere.com

Sur Facebook : www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

Sur Twitter : Champagne Gratiot@GratiotPilliere

Sur Instagram : https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/

DES PRIX EN HAUSSE EN 2022

+7 à 9%

+ 5%



+ 10%

