

La réserve qualitative : entre assurance récolte et atout qualitatif

L'idée d'un système de réserve, communément appelé "blocage", apparaît assez tôt en Champagne où les aléas climatiques (gelées printanières, coulures dues au froid, botrytis, etc...) impactent régulièrement les volumes de récolte. Quelques systèmes ont été ponctuellement expérimentés depuis les années 1950 mais le concept de "bloqués" tel que nous le connaissons actuellement a germé au début des années 1990 sous l'impulsion de quelques vigneron du groupe des jeunes du SGV (Syndicat Général des Vignerons), notamment Jean-Marie Pougeoise à Vertus et Rémi Jacques à Baye. Le projet est appliqué pour la première fois à la vendange 1998.

D'un point de vue réglementaire, la réserve correspond à un volume de vins clairs issus de raisins récoltés au-delà du rendement AOC (et dans la limite du plafond limite de classement) lors de belles vendanges excédentaires. Ces vins ne bénéficient pas immédiatement de l'AOC et ne peuvent pas être tirés. Le volume de "bloqués" est constitué et géré de manière individuelle pour chaque récoltant qui peut cumuler sur plusieurs campagnes jusqu'à l'équivalent de 8 000 kg/ha. Ces volumes n'acquièrent le statut d'AOC et ne deviennent donc tirables qu'au fur et à mesure des sorties de réserve ou "déblocages". Les "déblocages" peuvent être "techniques" (pour combler une récolte déficitaire) ou "collectifs" (déclenchés suite à une décision de l'interprofession). Même s'il est gourmand en cuves et qu'il exige une gestion pointue en cuverie, ce formidable outil permet de faire face à des récoltes difficiles (volume et/ou qualité).

D'un point de vue technique, la réserve correspond, par opposition aux vins de l'année, à tous les vins de récoltes antérieures dont dispose le vinificateur pour ses assemblages non millésimés, quel que soit leur statut (AOC ou "bloqué").

Après la vendange 2020, le niveau moyen de "bloqués" s'élève à 7 990 kg/ha (source CIVC), soit environ 50,00 hL/ha. Ce volume, très proche du plafond, offre une palette suffisante de vins de réserve pour assurer le suivi qualitatif des cuvées non millésimées. Si bien qu'actuellement, dans la plupart des cuveries, le volume de vins de réserve correspond *grosso modo* au volume de "bloqués". Reste au vinificateur à jongler entre les besoins pour ses assemblages et le remplacement régulier d'une partie de ces vins par des vins de l'année qui deviendront à leur tour de précieux vins de réserve.