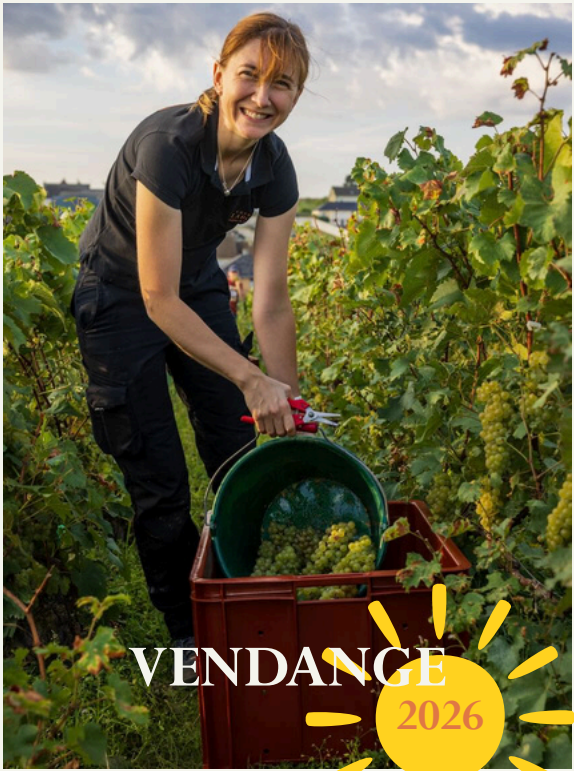
CHAMPAGNE

# LABORDE

*Delphine & Pierre-Emmanuel*



# VENDANGE

2026

**Chers partenaires,**

Vous savez que les vendanges sont un moment crucial dans la vie d'un domaine. Elles sont l'aboutissement de mois d'effort dans les vignes, d'heures d'observation, et de soins particuliers portés à chaque parcelle.

La vendange 2026, que nous venons de vivre, était inédite, complètement hors norme. Elle nous a bousculés par sa précocité. La Nature nous a surpris… et nous avons dû nous adapter, comme souvent dans notre quotidien de vignerons. Nous avons récolté des raisins magnifiques, très mûrs, parfaitement sains. Les fermentations sont en cours pour sublimer cette récolte exceptionnellement précoce.

**Dear Partners,**

As you know, the harvest is a crucial time in the life of a wine estate. It is the result of months of hard work in the vineyards, of hours of observation and of the special care given to each plot.

The 2026 harvest, which we've just completed, was unprecedented—completely out of the ordinary. It rushed us because it came so early. Nature surprised us… and we had to adapt, as we often do in our daily lives as winegrowers.

We harvested magnificent grapes—very ripe and perfectly healthy. Fermentation is now underway to bring out the best in this exceptionally early harvest.



Nogent l'Abbesse vineyard
August 24, 2026, at 6:25 a.m.

## Une météo inédite

### *Débourrement précoce et gel de printemps*

Les températures élevées en février ont conduit à un débourrement très précoce de nos vignes le 23 mars (15 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale). Cette précocité a toutefois augmenté l'exposition au gel, qui a touché 15% de nos bourgeons fin mars. Nous nous considérons chanceux car certaines régions de la Champagne ont perdu jusqu'à 50% (Vallée de la Marne, Côte des Bar…).



Frozen terminal bud
"Courot" plot in Nogent l'Abbesse
March 31, 2026

### *Early budbreak and spring frost*

High temperatures in February led to a very early budbreak in our vineyards on March 23 (15 days ahead of the 10-year average). However, this early budbreak increased our exposure to frost, which affected 15% of our buds in late March. We consider ourselves lucky, as some regions in Champagne lost up to 50% of their buds (Marne Valley, Côte des Bar).

### *Canicules et stress hydrique*

Après un déficit de précipitations en avril, nous avons subi une première canicule fin mai, au moment de la floraison des vignes. Les températures très élevées (jusqu'à 37°C) ont provoqué coulure et millerandage dans certaines parcelles. A Nogent l'Abbesse, nos chardonnays étaient en pleine fleur le 27 mai, soit 12 jours d'avance, ce qui nous faisait estimer des vendanges précoces vers le 20-24 août…

### *Heat waves and water stress*

After a lack of rainfall in April, we experienced our first heat wave in late May, just as the vines were blooming. The very high temperatures (up to 37°C) caused fruit drop and millerandage (very small berries). In Nogent l'Abbesse, our Chardonnays were in full bloom on May 27—12 days ahead of schedule—which led us to estimate an early harvest around August 20–24…

***Petites grappes***

En juin et juillet, les températures ont atteint des niveaux record ! La sécheresse s'est installée durablement, avec une contrainte hydrique de plus en plus forte dans les vignes.

Fin juillet, nous avons observé que les grappes restaient petites et très légères (<100 g), le poids le plus faible des 20 dernières années.

***Small clusters***

In June and July, temperatures reached record highs! A prolonged drought set in, causing increasingly severe water stress in the vineyards.

By late July, we observed that the grape clusters remained small and very light (<100 g) - the lowest weight in the last 20 years.



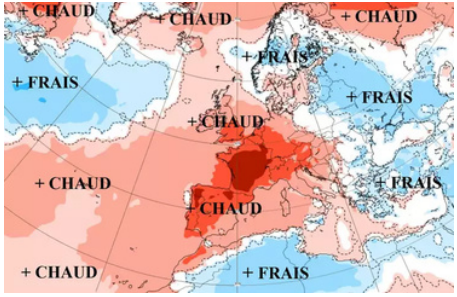
Coulure and millerandage
July 20, 2026




Moderate or severe water stress
August 13, 2026

En Champagne il a fait entre 5 et 10°C de plus que la normale en juin, juillet et août.

In Champagne, temperatures were between 5 and 10°C higher than normal in June, July and August.



### *Une maturation galopante des chardonnays*

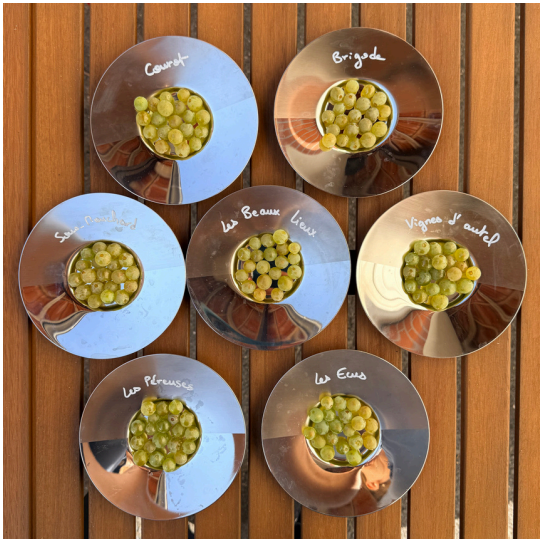
Nous sommes rentrés de congés début août pour constater que les raisins atteignaient déjà des TAP (titre alcoométrique potentiel) supérieurs à 9 ! La maturation a en effet connu une progression exceptionnelle fin juillet/début août avec +0,45% vol./jour. Du jamais vu en Champagne !

La maturité aromatique des chardonnays a été atteinte rapidement, à un TAP de 11% vol. La dégustation de baies, couplée à des mesures précises de TAP et d'acidité de chaque parcelle, nous a aidés dans l'élaboration du circuit de cueillette.

### *Rapid maturation of Chardonnays*

We returned from vacation in early August to find that the grapes were already reaching potential alcohol levels (TAP) above 9! Ripening progressed exceptionally rapidly in late July and early August, at a rate of +0.45% vol./day. This is unprecedented in Champagne!

The Chardonnays reached aromatic maturity quickly, at a potential alcohol content of 11% vol. Berry tasting, combined with precise measurements of sugar and acidity levels for each plot, helped us plan the harvest schedule.




Tasting the berries of different lieux-dits of Nogent l'Abbesse and Berru
August 12, 2026

***Dès vendanges ultra précoces, dès le 14 août***

Chaque année, nous recrutons en direct et en local une trentaine de saisonniers pour cueillir à la main les raisins, les transporter dans les vignes puis les amener au pressoir…

Avoir notre propre équipe nous a permis d'être réactif et de démarrer la cueillette de nos parcelles les plus mûres (vieilles vignes) dès le 14 août.

***Starting with an extremely early harvest, as early as August 14***

Every year, we directly recruit about thirty local seasonal workers to hand-harvest the grapes, transport them through the vineyards, and then take them to the press…

Having our own team has allowed us to be responsive and to begin harvesting our ripest plots (old vines) as early as August 14.



Une 5ème canicule les 11-14 août nous a conduit à adapter les horaires de travail (plus tôt le matin), à presser immédiatement les raisins et à refroidir les moûts. Cette dernière vague de chaleur a entraîné des phénomènes d'échaudage des grappes les plus exposées dans certaines parcelles.

Face aux degrés potentiels élevés, les acidités totales sont restées assez élevées. La petite taille des baies a en effet favorisé la concentration des sucres et la non-dilution des acides tartrique et malique.

A fifth heat wave on August 11–14 led us to adjust our work schedules (starting earlier in the morning), press the grapes immediately, and cool the musts. This latest heat wave caused sunscald on the most exposed clusters in certain plots.

Despite the high potential alcohol levels, total acidity remained fairly high. The small size of the berries actually promoted sugar concentration and prevented the dilution of tartaric and malic acids.

| ***Notre vendange 2026 en chiffres*** | | ***Some figures on our 2026 harvest*** |
|---|---|---|
| Heures de cueillette du 14 au 22 août | **1120** | Harvest hours August 14–22 |
| Volume vinifié hL | **146** | Volume of wine produced (hL) |
| TAP | **11,6** | Potential Alcohol content |
| pH | **3,14** | pH |
| Acidité g/L $H_2SO_4$ | **5,52** | Acidity (g/L $H_2SO_4$) |









## *Réflexions pour l'avenir*

Le vignoble champenois est resté relativement préservé du changement climatique jusqu'à maintenant comparé au vignoble méditerranéen.

Toutefois, l'exposition au gel augmente constamment en Champagne, avec un débourrement de plus en plus précoce.

Ensuite, les vagues de chaleur augmentent et affectent la physiologie de la vigne, comme en 2026 la bonne floraison/fécondation des raisins.

## *Thoughts for the future*

The Champagne vineyards have remained relatively unaffected by climate change so far, compared to Mediterranean vineyards.

However, frost exposure is steadily increasing in Champagne, with budbreak occurring earlier and earlier.

Furthermore, heat waves are becoming more frequent and are affecting the physiology of the vines - as seen in 2026, when they disrupted normal flowering of the grapes.







On pourrait comparer 2026 à d'autres années chaudes et précoces en Champagne : 2019, 2003, 1959, 1947, 1921.

Mais 2026 reste incomparable !

One could compare 2026 to other hot, early years in Champagne: 2019, 2003, 1959, 1947, and 1921.

But 2026 remains unmatched!

*Nogent l'Abbesse sur le Mont de Berru*

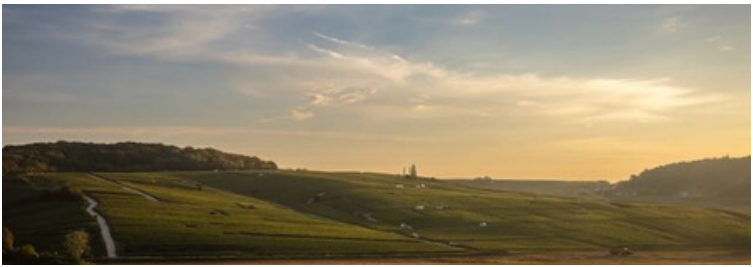
A l'époque de mes grands-parents, les meilleures parcelles étaient celles qui mûrissaient le mieux.
A l'avenir, les terroirs de chardonnay les plus recherchés pourraient devenir ceux qui remplissent les critères suivants :

- une altitude plus élevée (haut de coteau)
- une bonne réserve hydrique (craie)
- une exposition au soleil modérée et donc une maturation plus lente
- les terroirs atteignant des TAP de 11% vol. tout en conservant des pH <3,1 et des acidités totales > 6 g/L $H_2SO_4$

*Nogent l'Abbesse on Mont de Berru*

In my grandparents' day, the best vineyards were the ones where the grapes ripened the best.
In the future, the most sought-after Chardonnay terroirs may be those that meet the following criteria:

- a higher elevation (upper hillside)
- a good water retention (chalk)
- a moderate sun exposure, resulting in slower ripening
- terroirs that reach 11 Potential Alcohol Content while maintaining a pH < 3.1 and total acidity > 6 g/L $H_2SO_4$



Le Mont de Berru, de par sa situation septentrionale dans l'appellation Champagne, son sous-sol de craie, l'altitude élevée de son vignoble dont une dizaine de ses lieux-dits dépassent les 200 mètres comme à Les Beaux Lieux et Les Écus, et les expositions variées de ses coteaux, semblent avoir les bonnes cartes pour répondre à ces critères.

Mont de Berru, thanks to its northern location within the Champagne appellation, its chalky subsoil, the high elevation of its vineyards with about ten of its lieux-dits exceeding 200 meters high, such as Les Beaux Lieux and Les Écus, and the varied exposures of its slopes, seems to meet these criteria.







## *Champagne Laborde*

261 rue de Reims 51420 Nogent l'Abbesse
champagnelaborde@gmail.com
Delphine +33 (0)6 73 41 00 27
Pierre-Emmanuel +33 (0)7 81 18 83 90

www.champagnelaborde.com

#champagnelaborde

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE
vigneron indépendant