Publié au BO AGRI le 03/09/2020

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CHAMPAGNE »,
homologué par le décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », JORF du 28 novembre 2010
modifié par le décret n°2011-1326 du 18 octobre 2011, JORF du 20 octobre 2011
modifié par le décret n°2012-204 du 10 février 2012, JORF du 12 février 2012
modifié par le décret n°2013-1067 du 26 novembre 2013, JORF du 28 novembre 2013
modifié par le décret n°2014-1183 du 13 octobre 2014, JORF du 15 octobre 2014
modifié par arrêté du 10 août 2016, JORF du 1er septembre 2016
modifié par arrêté du 19 août 2020, JORF du 27 août 2020

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ", reconnue initialement par le décret du 29 juin 1936, les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges ainsi qu'aux dispositions de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine.

II. — Dénominations géographiques, indication du millésime, mentions complémentaires

a) Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime sous réserve du respect des conditions de production fixées pour les vins millésimés dans le présent cahier des charges.

b) En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par les mentions " grand cru " et " premier cru " pour les vins issus de raisins récoltés sur le territoire des communes suivantes du département de la Marne : Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy.

c) En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par la mention " premier cru " pour les vins issus de raisins récoltés sur le territoire des communes suivantes : Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommes-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-tReims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux et Vrigny.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Champagne " est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

- La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le

conditionnement sont assurés sur les territoires délimités par l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

— dans l'arrondissement de Vitry-le-François (département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;
— dans les communes suivantes du département de l'Aube : Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;
— dans les communes suivantes du département de l'Aube : Brienne-le-Château, Epagne, Précy-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne : Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994,7 et 8 septembre 1994,18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;
— dans les communes suivantes du département de l'Aube : Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;
— dans la commune du département de la Marne de Fontaine-sur-Ay, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;
— dans les communes suivantes du département de la Marne : Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

V. — Encépagement

Les vins sont issus exclusivement des cépages arbane B, chardonnay B, meunier N, petit meslier B, pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation

Dispositions générales :
Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 1,50 mètre.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,50 mètre.
La somme de l'écartement entre les rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,50 mètres.

Dispositions particulières :
Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant
-soit une pente supérieure à 35 %,
-soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %,

peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur six. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

b) Règles de taille.

On entend par " œil franc " un bourgeon séparé de l'empattement du sarment ou " couronne ", quelle que soit la longueur du mérithalle.
Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits est interdit.
Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 18 yeux par mètre carré.
La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique (F) (12 de Lorentz), soit quatre feuilles étalées.
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

TAILLE DITE " TAILLE CHABLIS "	
Description	a) La taille en Chablis comprend une charpente au plus par 0,30 mètre. b) Chacune des charpentes porte un prolongement à fruits à son extrémité. c) Un courson de remplacement dit « rachet », taillé à 2 yeux francs maximum est laissé à la base de la souche.
Exigences particulières	a) Le prolongement à fruit est taillé : -avec un maximum de 4 yeux francs pour les cépages pinot blanc B, pinot gris G et pinot noir N ; -avec un maximum de 5 yeux francs pour les cépages arbane B, chardonnay B, meunier N, petit meslier B. b) L'installation des souches doit être telle que le bourgeon situé à l'extrémité des prolongements se trouve à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.
Disposition particulière	a) En cas de charpente manquante, une rentrure à 2 yeux francs maximum peut être pratiquée sur une des charpentes, en supplément du courson de remplacement ou de rajeunissement (dit rachet) situé à la base de la souche ; b) Les vignes plantées avec le cépage meunier N et avec un écartement sur le rang supérieur à 1,20 mètre peuvent être conduites avec 3 charpentes portant chacune un prolongement à fruit, couché sur un fil et taillé avec un maximum de 6 yeux francs.

.

TAILLE EN CORDON (DE ROYAT)	
Description	Une seule charpente horizontale est établie, sans limitation de longueur, à hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.
Exigences particulières	a) Les coursons sont espacés de 0,15 mètre au minimum et taillés à :

	2 yeux francs pour les cépages pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N et meunier N ; 3 yeux francs pour les cépages arbane B, chardonnay B et petit meslier B. b) Le courson de remplacement dit " rachet ", à la base du cordon, est taillé à 2 yeux francs. c) Le prolongement est taillé à : 4 yeux francs pour les cépages pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N ; 5 yeux francs pour les cépages arbane B, chardonnay B, meunier N, petit meslier B.
Dispositions particulières	a) Le lancement du cordon peut être fait en une ou plusieurs fois. b) Dans le cas de rajeunissement progressif au moyen d'un jeune bois, mais sans suppression de la vieille charpente, ce jeune bois est palissé le long de celle-ci. Les coursons le nécessitant sont supprimés sur la vieille charpente afin qu'il n'y ait pas superposition ou juxtaposition entre les pousses des deux charpentes et sous réserve que le rajeunissement ne soit pas renouvelé chaque année sur le même pied. c) L'établissement d'une charpente en sens opposé à celle primitivement existante (dit " retour "), et destiné à combler un vide accidentel, est possible sous réserve de ne pas donner lieu à un lancement de jeune bois renouvelé chaque année. d) Le pourcentage annuel de rajeunissement ne doit pas dépasser 20 % des pieds d'une même parcelle.
TAILLE DE LA VALLÉE DE LA MARNE	
Description	a) Les vignes sont taillées avec : -un courson à 3 yeux francs maximum par pied ; -une baguette lancée sur le courson de l'année précédente et portant 9 yeux francs maximum ; -un prolongement (à fruits) établi à l'extrémité de la baguette de l'année précédente et portant 6 yeux francs maximum. b) Le prolongement à fruits est lié horizontalement à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.
Exigences particulières	Cette technique de taille n'est autorisée que pour le cépage meunier N.
Dispositions particulières	a) Lorsque le lancement d'une nouvelle baguette n'est pas pratiqué chaque année, une des deux charpentes peut porter un courson de rajeunissement, dit " rentrure ", taillé à 2 yeux francs maximum.

	Le courson à la base du pied est alors taillé à 3 yeux francs maximum. b) Lors du rajeunissement total d'une des deux charpentes, le lancement pris sur le courson est taillé à 8 yeux francs maximum. Les prolongements à fruits sont liés horizontalement à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.
TAILLE GUYOT SIMPLE ET GUYOT DOUBLE	
Description	a) Les vignes sont taillées : -en taille Guyot simple avec un courson à 3 yeux francs maximum et un long bois à 10 yeux francs maximum ; -en taille Guyot double avec au plus 2 coursons à 2 yeux francs maximum et au plus 2 longs bois à 8 yeux francs maximum dont 6 au maximum sont disposés sur le fil en position horizontale. b) Les longs bois sont liés à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.
TAILLE GUYOT ASYMÉTRIQUE	
Description	a) Les vignes sont taillées : - avec un rachet à 2 yeux francs maximum ; - un lancement portant 6 yeux francs maximum ; - un prolongement (à fruits) établi à l'extrémité du lancement de l'année précédente, ou d'une charpente de plus de 2 ans et portant au maximum 6 yeux francs ; b) La disposition des bois doit être telle que les derniers bourgeons se trouvent à une hauteur maximale de 0,60 mètre.

c) Règle de palissage

Le système de palissage est en place au plus tard l'année d'entrée en production en appellation d'origine contrôlée.

d) Liage

Le liage est achevé avant le stade phénologique (I) (23 de Lorentz) dit " floraison " et est mis en cohérence avec le système de taille adopté.

e) Relevage

Le relevage des brins maintenus par des fils est obligatoire. Il est réalisé au plus tard au stade

phénologique (L) (stade 33 de Lorentz) dit " fermeture de la grappe ".

f) Hauteur de feuillage

La hauteur de feuillage palissé, après rognage, est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.
Elle est mesurée entre le fil lieur et la limite supérieure de rognage.

g) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 19 700 kilogrammes de raisins à l'hectare. Le nombre de grappes par mètre carré de surface de vigne en production est inférieur ou égal à 17.

h) Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

i) Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
a) L'enherbement permanent des tournières est obligatoire ;
b) L'utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange, est interdite ;
c) L'utilisation d'herbicides de prélevée dans l'inter-rang est interdite.
d) Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

Une date de fin de cueillette est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion.

b) Dispositions particulières de récolte

Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

c) Dispositions particulières de transport de la vendange

Les raisins sont transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage.
Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage comportent au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus dans l'attente du pressurage.

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 143 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 12 400 kilogrammes de raisins à l'hectare.

2° Rendement butoir :

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 500 kilogrammes de raisins à l'hectare.

3° Mise en réserve d'une partie de la récolte.

Lorsqu'une réserve est créée en application de l'article 167 du règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, le volume maximum de vins de base pouvant faire l'objet d'une mise en réserve par un opérateur ne peut dépasser 8 000 kilogrammes de raisins par hectare de surface en production.

Lorsqu'un arrachage pour renouvellement est effectué, la surface à prendre en compte pour déterminer le volume maximum de vins de base qu'un opérateur peut détenir en réserve est la somme de la surface en production et de la surface replantée ou arrachée à condition que la replantation intervienne au plus tard au cours de la deuxième campagne qui suit l'arrachage.

Tout opérateur souhaitant alimenter cette réserve peut demander, dans ce but, à bénéficier individuellement d'une augmentation de rendement par rapport au rendement annuel de l'appellation fixé en application du 1 ou du 3 du a du II de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime dans la limite du rendement butoir mentionné au 2° du VIII du présent cahier des charges, et dès lors qu'il peut démontrer une maîtrise qualitative de ses rendements.

L'augmentation de rendement accordée individuellement à l'opérateur relève, selon le cas, du 2° ou du 4° du a du II de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime.

L'augmentation de rendement permettant d'alimenter la réserve est fixée annuellement, dans la limite du rendement butoir prévu par le présent cahier des charges et en application du I de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime. Cette augmentation de rendement individuelle ne peut conduire à dépasser la quantité maximale pouvant être mise en réserve par l'opérateur.

Les vins de base mis en réserve ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée "Champagne" qu'au moment de leur sortie de la réserve et après avoir fait l'objet d'une déclaration de revendication valant déclaration de tirage en bouteille.

Les vins de base qui ont fait l'objet d'une mise en réserve obligatoire ne peuvent être revendiqués avec l'indication d'un millésime.

Les vins de base mis en réserve font l'objet d'un suivi qualitatif.

4° Entrée en production des vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

5° Dispositions particulières

a) Vins blancs et vins rosés obtenus par pressurage direct, sans macération ni saignée

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite d'un volume de 102 litres de moûts débourbés pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Pour une récolte déterminée et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume.

Les bourbes résultant du pressurage sont extraites dans une proportion comprise entre 1 % et 4 % de la quantité de moûts débourbés. Elles sont éliminées dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits avant le 15 décembre de l'année de la récolte.
Les moûts destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont débourbés préalablement à toute sortie du centre de pressurage.

b) Vins rouges et vins rosés de macération ou de saignée

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite d'un volume de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Pour une récolte déterminée et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume.
Les vins de presse obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum autorisé sont assimilés aux rebêches.

c) Prise en charge au compte de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont pris en charge au compte de l'appellation d'origine contrôlée, et au plus tard lors de la

souscription de la déclaration de récolte, à raison de 98,5 % de leur volume.

d) Taux de rebêches

Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction compris entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.
Ces rebêches font l'objet d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte. Toutefois, elles peuvent servir à l'obtention d'une liqueur à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée "Champagne".

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Tout opérateur assure une sélection qualitative parmi l'intégralité des volumes de vins qu'il détient et qui ont été élaborés selon les dispositions fixées pour l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ".

b) Les récoltants ou élaborateurs ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine " Champagne " devront emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins, y compris les volumes produits en dépassement du rendement annuel autorisé et, pour les récoltants, les vins de rebêches, dans des locaux séparés sans aucune communication autre que par la voie publique, avec tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliqueront pas les règles relatives aux appellations d'origine contrôlée " Champagne ", " Coteaux champenois " ou " Rosé des Riceys ".

c) Réception

La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu du pressurage et d'encuvage.

d) Pressurage des vins blancs et vins rosés obtenus par pressurage direct, sans macération ni saignée

Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage permettent le fractionnement des moûts conformément aux usages champenois.

Toute installation de pressurage doit détenir un agrément simple ou qualitatif, en fonction du respect des règles relatives à chacun desdits agréments (tableaux 1 à 5).

Tout nouveau centre de pressurage doit détenir un agrément correspondant au respect des règles relatives à l'agrément qualitatif.

Toute modification, extension ou transfert entraîne un nouvel agrément de l'installation, au plus tard avant la récolte suivant le changement, afin d'en vérifier la conformité avec les règles de l'agrément simple ou qualitatif.

Tout pressoir nouvellement installé répond aux règles relatives à l'agrément qualitatif.

Toutefois, l'utilisation de pressoirs répondant aux règles relatives à l'agrément simple est autorisée pour quatre récoltes successives lors du changement de lieu d'implantation d'un centre de pressurage existant équipé desdits pressoirs. Au-delà de ce délai, le centre de pressurage doit être équipé de pressoirs inscrits dans la liste des pressoirs répondant aux règles relatives à l'agrément qualitatif.

Tout matériel prototype de pressurage (pressoirs, consoles, systèmes de sulfitage, systèmes de

pompage ...) est soumis à une période probatoire afin de s'assurer qu'il répond aux exigences de l'agrément.

Le niveau d'agrément est obtenu par le respect des règles relatives :

- aux pressoirs (tableau 1) ;
- au chargement des pressoirs (tableau 2) ;
- au fractionnement et au débourbage (tableaux 3, 3.1 et 3.2) ;
- à l'hygiène (tableau 4) ;
- aux effluents vinicoles (tableau 5).

Dans ces tableaux, les éléments cités en italique et entre parenthèses sont des recommandations.

Tableau 1 : Règles relatives aux pressoirs

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Implantation du ou des pressoirs	Local couvert	Local couvert
Capacité du ou des pressoirs par rapport à la quantité annuelle de vendange pressurée (sur la base du nombre réel de jours de vendange revendiqué sur le carnet de pressoir)	5 tours par jour par pressoir en moyenne (6 si fonctionnement 24 heures sur 24)	4 tours par jour par pressoir en moyenne (6 si fonctionnement 24 heures sur 24)
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours au maximum par 24 heures de fonctionnement par pressoir	6 tours au maximum par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Taille individuelle du ou des pressoirs	2 000 kilogrammes à 12 000 kilogrammes (avec 2 000 kilogrammes = 3,5 mètres cube minimum) Pas de pressoir de 12 000 kilogrammes en fonctionnement seul	2 000 kilogrammes à 12 000 kilogrammes (avec 2 000 kilogrammes = 3,5 mètres cube minimum) Pas de pressoir de 2 000 kilogrammes en fonctionnement seul si plus de 80 000 kilogrammes de vendange pressurée par an Pas de pressoir de 12 000 kilogrammes en fonctionnement seul

Type	Tout pressoir référencé au titre de l'agrément simple	Tout pressoir référencé au titre de l'agrément qualitatif
Conduite du pressoir	Pas de disposition particulière	Console automatique (sauf pour pressoirs traditionnels)
Visualisation du niveau écoulé à partir du poste de pressurage	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 2 : Règles relatives au chargement des pressoirs

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Dispositif de pesée adapté	Obligatoire (Contrat d'entretien)	Obligatoire (Contrat d'entretien)
Aire de stockage	Couverte obligatoirement (Pas de gerbage des palettes) (Surface équivalente à la moitié de la production moyenne journalière)	Couverte obligatoirement (Pas de gerbage des palettes) (Surface équivalente à la moitié de la production moyenne journalière)
Hauteur de chute des raisins	2 mètres maximum au-dessus du pressoir (La plus faible possible)	1 mètre maximum au-dessus du pressoir, sauf cas du chargement sous dalle des pressoirs existants au 1er janvier 2013 dans la limite de 2 mètres (La plus faible possible)
Tapis à raisins	Interdit	Interdit
Quantité de raisins	Un pressoir est chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant à sa capacité agréée. Le chargement avec une quantité inférieure est	Un pressoir est chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant à sa capacité agréée. Le chargement avec une quantité inférieure est

	exceptionnel	exceptionnel

Tableau 3 : Règles relatives au fractionnement et au débourbage

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Fractionnement et sulfitage des jus (voir tableaux 3.1 et 3.2)	Tout pressoir dispose de son propre dispositif de fractionnement et de sulfitage des moûts adapté à la capacité agréée du pressoir. (3 récipients de mesure sous chaque pressoir	Tout pressoir dispose de son propre dispositif de fractionnement et de sulfitage des moûts adapté à la capacité agréée du pressoir. (3 récipients de mesure sous chaque pressoir)
Dispositif de repérage du volume des jus au fractionnement	Obligatoire	Obligatoire
Nombre de cuves de débourbage par fraction et par rapport à la capacité moyenne de pressurage journalière	Au minimum le nombre de tours moyen journalier + 1	Au minimum le nombre de tours moyen journalier + 1 (et supérieur)
Capacité individuelle par cuve et par rapport à la capacité totale de pressurage en hectolitres de cuvée	2 fois maximum (200 hl maximum)	1 fois (200 hl maximum)
Nature des cuves	Sauf fer nu et plastique non alimentaire Dispositif de soutirage minimum (coude décanteur)	Sauf fer nu et plastique non alimentaire (Sauf ciment nu et plastique) (Cuves fermées) Dispositif de soutirage minimum (coude décanteur)
Identification du volume de chaque cuve	Obligatoire	Obligatoire (Repérage des niveaux)

Transfert des moûts (du pressoir à la citerne ou à la cuverie de fermentation)	Pas de disposition particulière	2 pompages maximum (3 si assemblage de moûts débourbés)
Accessibilité de la cuverie de débourbage pour les citernes de transport des moûts	Pas de disposition particulière	(4 marcs minimum)
Distance moyenne entre la cuverie de débourbage et la citerne de transport	Pas de disposition particulière	(25 mètres maximum)

Tableau 3.1 : Définition du niveau d'agrément du couple fractionnement-sulfitage dans le cas d'un envoi des moûts dans les belons ou dans les cuves de débourbage par gravité

NOMBRE ET VOLUME(S) des belons de fractionnement	NATURE DU SULFITAGE	TRANSFERT DES MOÛTS en cuve de débourbage	APPRÉCIATION du fractionnement
Cas d'un envoi en belons			
3 belons : - cuvée - taille ou fraction de taille - taille ou fraction de taille	Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité ou par pompage après remplissage des belons de fractionnement	Agréé qualitatif
2 belons : - cuvée - taille			
2 belons : - ½ cuvée - ½ cuvée			

2 belons de volumes respectifs de taille	Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité ou par pompage après remplissage des belons de fractionnement	Agréé simple
Cas de l'envoi direct en cuves de débourbage			
Envoi direct en cuves de débourbage	Cuve ouverte avec homogénéisation possible : Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité	Agréé qualitatif
	Cuve fermée : Sulfitage en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus		
	Sulfitage manuel	Par gravité en cuve de débourbage fermée.	Agréé simple (pour toute installation avant le 1er janvier 2013)
Envoi direct en cuve de débourbage d'une fraction et envoi en 1 ou 2 belons pour l'autre fraction	Se reporter aux cas précédents		Décision selon le cas le plus défavorable

Tableau 3.2 : Définition du niveau d'agrément du couple fractionnement-sulfitage dans le cas d'un envoi des moûts en cuves de débourbage par pompage automatique

VOLUME du belon de mesure	POSITIONNEMENT du sulfitage	NATURE DU SULFITAGE	TRANSFERT DES MOÛTS en cuve de débourbage	APPRÉCIATION du fractionnement

Cas pour un pressoir équipé d'un pompage automatique				
Volume utile inférieur à 50 litres Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes : soit 50 litres approximativement.	A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure	Sulfitage en continu ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique agréé qualitatif	Agréé qualitatif réservé au cas où l'écoulement par gravité est impossible
		Sulfitage en continu non ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique	Agréé simple
Cas pour deux pressoirs équipés chacun d'un pompage automatique avec envoi dans la même cuve de débourbage				
Volume utile inférieur à 50 litres Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes ; soit 50 litres approximativement.	A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure	Sulfitage en continu ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique agréé qualitatif	Agréé simple

Tableau 4 : Règles relatives à l'hygiène

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif

Aire de stockage et de pressurage	Revêtement étanche Sol nu interdit	Revêtement étanche Sol nu interdit
Nettoyage possible (point d'eau minimum) :		
- du pressoir	Obligatoire	Obligatoire
- du sol	Obligatoire	Obligatoire
- des cuves de fractionnement	Obligatoire	Obligatoire
- des cuves de débourbage	Obligatoire	Obligatoire
- des caisses à vendange	Obligatoire	Laveuse de caisses obligatoire
Bon état d'entretien et de propreté des locaux et du matériel	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 5 : Règles relatives aux effluents vinicoles

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
L'opérateur démontre la prise en charge des effluents vinicoles	Obligatoire	Obligatoire

e) Normes analytiques

Les vins présentent, après prise de mousse, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 10 grammes par litre.

f) Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique

volumique total de 13 %.
L'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, lors de l'opération d'enrichissement.
Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte conformément aux dispositions prévues par l'article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

g) Entretien du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

h) Volumes résultant d'exigences techniques particulières

Les volumes résultant d'exigences techniques particulières, éventuellement générés avant le tirage, sont reportés sur le registre de cave, dans la limite de 1 % des volumes mis en œuvre, ceci à l'issue des opérations de vinification de l'ensemble de la cuverie et au plus tard le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte. Ces volumes sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.
En cas de contrôle avant l'issue des opérations de vinification, ces volumes sont justifiés par tout moyen.

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rosés sont élaborés soit à partir de vins de base issus soit de pressurage direct, soit d'une macération ou d'une saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges.

b) Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

L'assemblage est préparé à partir de moût de raisins, de vin ou du mélange de moût de raisins et/ ou de vins de caractéristiques différentes.
L'augmentation du volume de vin et, éventuellement, de moût ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, après adjonction de la liqueur de tirage.
Les volumes résultant d'exigences techniques particulières au stade du tirage ne peuvent être supérieurs à 1 % des volumes mis en œuvre.

d) L'élimination des sous-produits issus de la fermentation en bouteilles destinée à rendre le vin mousseux est effectuée par dégorgement. Le dégorgement ne peut être effectué avant une période de douze mois à compter de la date de tirage période pendant laquelle les vins devront être en bouteille sans interruption.

e) L'adjonction de liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à la somme de l'augmentation du titre alcoométrique volumique exprimé en pourcentage (A) affectée du coefficient de 1,266 et de l'augmentation de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre (S) affectée du coefficient de 0,066 6 :
$V\ (\%) = (1{,}266 \times A) + (0{,}0666 \times S)$
Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants.

f) L'élaboration des vins donne lieu à l'élimination, dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits, avant le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte, des sous-produits de la vinification à raison de 1,5 % des moûts débourbés.
Les sous-produits issus du dégorgement, à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger, sont éliminés dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits avant le 31 juillet de l'année suivant celle du dégorgement.

g) Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime (millésimés) si les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base sont des raisins de l'année considérée, à l'exception des volumes de vins ou de moûts de raisins utilisés dans le cadre des pratiques et traitements œnologiques autorisés et des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition.
Afin d'assurer la sélection qualitative parmi les volumes issus d'un millésime donné tout en maintenant un volume suffisant de vins pour assurer l'assemblage et la constitution de vins de réserve, indispensables à la qualité des vins de Champagne, les volumes de vins présentés avec l'indication du millésime (millésimés) sont inférieurs ou égaux à 80 % des volumes de vin de l'année considérée, achetés ou produits par l'opérateur.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 300 centilitres.
Toutefois, sauf pour les vins millésimés, le transvasement en demi-bouteilles (37,5 centilitres) de vin après prise de mousse est autorisé dans la limite annuelle de 20 % de la quantité élaborée en demi-bouteilles au cours de l'année civile précédente.

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans des bouteilles achetées neuves.
Les autres fournitures de fermeture ou destinées à l'élaboration sont des fournitures neuves.

c) Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
— une analyse réalisée après tirage et prise de mousse.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de soixante mois à compter de la date du conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) <u>Date de mise en marché à destination du consommateur</u>
Les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de quinze mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille.
Les vins susceptibles d'être présentés avec l'indication du millésime (millésimés) ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de trente-six mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille.
Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée

par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) Circulation avec un document d'accompagnement

Les raisins et l'ensemble des produits destinés à l'élaboration d'un vin de l'appellation d'origine contrôlée ne peuvent circuler avec un document d'accompagnement portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée qu'à partir d'une commune appartenant à l'aire géographique définie au IV du présent cahier des charges et à destination d'une autre commune appartenant à cette même aire en application de l'article 466 du code général des impôts.

X. — Lien avec la zone géographique

1° Informations sur la zone géographique :

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au nord-est du territoire français et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de Seine-et-Marne.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes :

— la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques ;

— la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux ;

— la Côte des Bar entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-Aubois à l'est et le Bar séquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ces vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne).

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble champenois se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :

— océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Remontant à l'Antiquité, la vigne est bien établie en Champagne au IXe siècle, suite au développement de la viticulture monastique. La particularité du vin blanc naturellement mousseux et de la prise de mousse est expérimentée à la fin du XVIIe siècle. A la fin du XIXe siècle, Weinmann, un œnologue renommé, constate que le vin champenois est éminemment fermentescible. Les vins de Champagne accomplissent le travail de la prise de mousse beaucoup plus facilement, plus régulièrement et mieux que n'importe quel autre ferment. Les premières références de ce vin, baptisé " saute-bouchon ", apparaissent dans les poèmes de l'abbé Chaulieu en 1700. La méthode est cependant exposée pour la première fois en 1718 par le chanoine Godinot, auteur présumé de Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...), précisant que ces vins blancs qui doivent être " clairs comme larmes d'œil (...) sont faits avec des raisins noirs. Quand les raisins sont coupés, plus tôt ils sont pressurés, plus le vin est blanc ". Ainsi les vignerons s'efforcent de préserver l'intégrité des raisins à la vendange, d'apporter un grand soin à leur transport et à leur stockage et de

les amener intacts au pressoir. Le pressurage doit être doux et progressif, avec fractionnement des jus (cuvée et taille) qui sont vinifiés séparément. Les centres de pressurage répondent donc à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.
Savoir-faire précis développé dans les abbayes ; Jules Guyot constate en 1866 l'importance de l'assemblage de raisins issus de différents cépages ou de différentes parcelles. Dès le début du XXe siècle, trois cépages sont sélectionnés pour leurs qualités d'équilibre sucre/ acidité et leur bonne aptitude à la prise de mousse : le pinot noir N, le chardonnay B et le meunier N. L'élaborateur construit les assemblages en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est nécessairement long, tout particulièrement pour les vins millésimés.
Les caves champenoises crayeuses, réunissant les conditions idéales naturelles de température et d'hygrométrie, ont favorisé le développement de cette étape de prise de mousse.

L'élevage sur lies terminé, vient l'étape du remuage, pour faire glisser lentement les lies dans le col de la bouteille, puis du dégorgement, action d'évacuer les lies présentes dans la bouteille. Après le dégorgement est ajoutée la liqueur d'expédition, qui va participer à la définition de plusieurs types de vins de Champagne.

La prise de mousse par seconde fermentation en bouteilles maîtrisée, la " méthode champenoise " est exportée et, très vite le nom " Champagne " est utilisé en dehors des limites de la région de production. Dès 1882, des actions judiciaires sont entreprises par les maisons de Champagne qui s'unissent en association syndicale (l'Union des maisons de Champagne) et, à la veille de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications, la jurisprudence reconnait que le nom " Champagne " est réservé aux vins élaborés et issus de raisins récoltés en Champagne, et consacre ainsi, pour la première fois, la protection d'une appellation d'origine. Les travaux de délimitation de la zone géographique débutent alors dès 1908.

Les champenois sont solidaires et le concrétisent au travers d'importantes organisations professionnelles. Les maisons et les vignerons ont très tôt joint leurs efforts pour lutter contre le phylloxera à l'origine de la fondation de l'Association Viticole Champenoise en 1898. Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (créé en 1904) et l'Union des Maisons de Champagne (créée en 1882) se retrouvent au sein du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne créé par la loi du 12 avril 1941.

2° Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :

Les vins peuvent être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non.
Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement. Les vins les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales.
Les vins matures offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices.
Les vins dits " de plénitude ", les plus évolués, dévoilent de profonds arômes tertiaires : fruits confits, sous-bois, torréfaction.
L'effervescence, marque d'identité du Champagne, est soutenue et persistante chez les vins jeunes. Avec l'âge, elle diminue pour devenir plus délicate et plus crémeuse.

3° Interactions causales :

La large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturation des baies et ce, même pour les expositions nord. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées.
La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par les différents substrats qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. La craie, par sa porosité et sa perméabilité, élimine l'eau en excès, tout en assurant une réhydratation du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent des niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, et soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, qui permettent l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et les délicates conditions climatiques ont guidé l'implantation des cépages dans les différentes régions du vignoble.

La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux moûts une acidité naturelle idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux. En effet, l'équilibre entre cette acidité — gage de fraîcheur indispensable — et le niveau de maturité des raisins produit les meilleurs millésimes et assure un bon potentiel de garde.
Véritable mosaïque, la diversité des facteurs naturels est exploitée à l'échelle de la parcelle par le vigneron qui maîtrise toutes les pratiques culturales pour exprimer la spécificité des raisins.
La préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage doux et le fractionnement des jus permettent d'éviter la coloration de ces derniers et ainsi de garantir leur limpidité, indispensable à la qualité de la mousse. Le fractionnement apporte également une complexité supplémentaire dans les arômes.
La " cuvée ", riche en acidité, donne des arômes frais et vifs ; l'associer dans les assemblages permet de révéler pleinement les arômes tertiaires se développant lors de la maturation sur lies.
La " taille " est plus fruitée et présente une plus grande richesse tannique.

Les vins de réserve (sauf pour les vins millésimés), issus des vendanges précédentes, apportent à l'assemblage des caractères plus mûrs de vins évolués.

Le talent de l'élaborateur, sélectionnant les vins pour l'assemblage recherché, s'exprime tout au long du mûrissement sur lies pour donner naissance au champagne. Ce processus de maturation continu peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises, leur relative fraîcheur garantissant une bonne prise de mousse.

Cette grande technicité dans l'élaboration du champagne demande des infrastructures particulières et coûteuses. Les sites d'élaboration, de manipulation et de conditionnement se situent dans des communes proches des vignobles.

L'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère, mais le champagne a acquis ses titres de noblesse, notamment au XVIIe siècle, avec la maîtrise progressive de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille. A la fin de ce même siècle, les producteurs champenois conditionnent leurs vins en bouteilles plutôt que de les transporter en tonneaux, afin de préserver toutes leur qualité et leurs caractéristiques. La mousse et les fines bulles enfermées dans les flacons se révèlent dans les verres, et le succès du vin est immédiat. Les jeunes nobles, avides de nouveauté, lui font fête, les poètes le chantent, les écrivains lui font une place dans leurs ouvrages. Il devient le favori de la cour du Régent, de Louis XV, de Madame de Pompadour. Financiers et administrateurs imitent les nobles, la province copie la capitale. Sous Louis XV et Louis XVI, l'industrie vinicole devient très florissante et la réputation du champagne s'accroît considérablement en France comme à l'étranger. Le vin mousseux est en vogue là où il est bon ton de suivre la mode française et dans toute l'Europe du XVIIIe siècle, le champagne est l'ornement des fêtes et des soupers. Cette notoriété perdure encore aujourd'hui. Les vignerons, les coopératives et Maisons de Champagne poursuivent

leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ", leur patrimoine commun, vers l'excellence et s'efforcent d'en faire respecter le nom et sa personnalité.

XI. — Mesures transitoires

1° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place au 17 janvier 1978, ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

XII. — Règles de présentation et étiquetage

a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée " Champagne " et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom des seules unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions ci-après :
- un lieu-dit cadastré ou ;
- une commune.

Le lieu-dit ou le nom de la commune figure sur la déclaration de récolte.

Tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base sont des raisins provenant de la commune ou du lieu-dit considéré.

Le nom de la commune peut être associé à « Premier Cru » et « Grand Cru » dans les conditions fixées au Chapitre Ier, II-Dénominations géographiques, indication du millésime, mentions complémentaires, b et c du présent cahier des charges.
En dehors des communes concernées ci-dessus, le nom de la commune doit être associé à la mention « Vigne de » ou « Vignoble de ».

Le nom d'une commune ou d'un lieu-dit cadastré peut être imprimé dans des caractères dont les dimensions, tant en hauteur qu'en largeur, ne peuvent excéder la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage du nom de la commune, selon les modalités fixées ci-avant, peut être complété par la reprise du nom de la commune dans la dénomination de la cuvée.

c) Le cépage peut être indiqué en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à 3 millimètres et à la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'indication d'un cépage n'est possible que si la totalité des raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de bases est issue dudit cépage, à l'exception des volumes de vins ou de moûts de raisins utilisés dans le cadre des pratiques et traitements œnologiques autorisés et des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur

d'expédition.

d) En cas d'indication du millésime, celui-ci figure sur le bouchon ou, lorsqu'il s'agit d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur un autre dispositif de fermeture approprié, et sur l'étiquetage. L'indication du millésime figure également sur les factures et les documents d'accompagnement.

e) Les bouteilles contenant les vins sont fermées d'un bouchon portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée sur la partie contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié.

f) La mention de l'élaborateur qui apparaît sur l'étiquetage en toutes lettres, de façon claire et lisible, est complétée par le nom de la commune d'élaboration dans le cas où le siège de l'élaborateur est situé en dehors de l'aire visée au point IV du présent cahier des charges.

g) Aucune bouteille ne peut circuler, sauf entre deux sites du même opérateur ou entre deux opérateurs, que terminée, habillée et revêtue d'un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

h) Les étiquetages et documents commerciaux comportent les immatriculations prescrites par le Comité interprofessionnel du Vin de Champagne permettant d'identifier les opérateurs.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1° Déclaration d'adaptation de la densité de plantation selon les dispositions particulières

Tout opérateur procédant à une adaptation de la densité de plantation d'une parcelle dans le cadre des dispositions particulières de plantation, doit déposer une déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard dans les 48 heures suivant la fin des travaux.
Pour chaque parcelle concernée, la déclaration précise notamment :
- les références cadastrales et la commune ;
- la superficie.

2° Déclaration d'aménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'ODG au moins six semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
L'ODG transmet sans délai une copie de cette déclaration aux services de l'INAO.

3° Déclaration d'intention de tirage :

La déclaration d'intention de tirage est adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services locaux de la DGDDI quarante-huit heures au moins avant le début de l'opération.
Elle indique notamment :
— l'appellation revendiquée et les revendications particulières (indication du millésime, couleur,

mentions, indication d'un nom de lieudit...) ;
— le volume prévisionnel de vin à mettre en œuvre ;
— le volume prévisionnel de sucre à mettre en œuvre ;
— le volume total à tirer ;
— la date de tirage ;
— le lieu de tirage ;
— le numéro EVV ;
— le nom et l'adresse du demandeur.

De plus, dans le cas d'élaboration de vins rosés par assemblage avant tirage de vins rouges et blancs :
— le volume prévisionnel de vin rouge à mettre en œuvre ;
— le volume prévisionnel de vin blanc à mettre en œuvre.

4° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication, valant déclaration de tirage, est adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services locaux de la DGDDI, immédiatement après la fin des opérations de tirage.
Elle indique notamment :
— l'appellation revendiquée et les revendications particulières (indication du millésime, couleur, mentions, indication d'un nom de lieudit...) ;
— le volume de vin, exprimé en nombre de cols ;
— la date de fin du tirage ;
— le numéro EVV ou, pour les entrepositaires agréés négociants, le numéro d'accise ;
— le nom et l'adresse du demandeur ;
— le lieu d'entrepôt du vin.

6° Déclaration de remise en cercle :

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum quarante-huit heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et, le cas échéant, le millésime des produits mis en œuvre.

II. — Tenue de registre

1° Registre de pesée :

Les centres de pressurage tiennent un registre des pesées distinct du carnet de pressoir.
Ce registre indique pour chaque pesée :
— la date et l'heure de la pesée ;
— le poids constaté ;
— les revendications particulières (mentions, indication d'un nom de lieudit...) ;
Pour les centres réalisant le pressurage pour le compte de tiers, le registre des pesées précise, en sus des indications ci-dessus, le nom de l'opérateur apportant les raisins. Un ticket de pesée reprenant l'ensemble de ces indications est délivré à celui-ci.

2° Carnet de pressoir :

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en

œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
— la date et l'heure du début de chaque opération ;
— le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
— l'origine des raisins, dans le cas de revendications particulières (mentions, indication d'un nom de lieudit...) ;
— le nom de l'opérateur ayant apporté les raisins ;
— les volumes des moûts obtenus ;
— le titre alcoométrique volumique en puissance ;
— les volumes de rebêches.
Pour les vins rouges et rosés, la quantité de vin obtenu n'est précisée qu'au terme du pressurage. Les volumes de bourbes y sont mentionnés de manière globale à la fin des opérations de débourbage.

Chapitre III

I. — Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Documentaire et visuel sur site
A2. Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et système de palissage, entrée des vignes en production)	Documentaire et visuel sur site
A3. Aménagement d'une parcelle	Documentaire et visuel sur site
A4. Outil de production	
Réception et pressurage, site de pressurage	Visuel sur site
B1. Conduite du vignoble	
Taille	Visuel sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visuel sur site
Etat cultural de la vigne	Visuel sur site
Utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles. Modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle**.**	Visuel sur site
B2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Documentaire et visuel sur site
B3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Documentaire et visuel sur site (vérification du respect des règles de pressurage)
B4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire hors site

Déclaration de revendication	Documentaire et visuel sur site – contrôle de la mise en circulation des produits

Vins après tirage et prise de mousse	Examen analytique et organoleptique

II. Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 Montreuil Cedex.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.