

« CHAMPAGNE »,

homologué par 30 novembre 2022
publié au JORF du 10 décembre 2022

Chapitre Ier

I.

initialement par
le décret du 29 juin 1936, les vins répondant aux dispositions du présent cahier des charges ainsi

II.

n du millésime, mentions complémentaires

a) conditions de production fixées pour les vins millésimés dans le présent cahier des charges.

b)

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) ut être complété par la

suivantes : Avenay-Val- -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-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux- s-Marmery, Voipreux et Vrigny.

III.

aux vins mousseux blancs ou rosés.

IV.

sont assurés sur les territoires déli
dispositions suivantes :

-le-

lors de la séance la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;

rt, Jaucourt,

dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;

-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

mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;

-le-Hayer et La Villeneuve-au-

-sur-

qualité en

séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;

Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, au

5 et 6 septembre 2001.

V.

1° - Encépagement

Les vins sont exclusivement issus des cépages suivants :

- les cépages principaux : Arbane B, Chardonnay B, Meunier N, Petit meslier B, Pinot blanc B, Pinot gris G, Pinot noir N.

- et la variété « » : Voltis B, sous réserve de la signa

concerné,

conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent du 2 juin 2021.

2° - Règle de proportion à l'exploitation

b) La proportion

» est inférieure ou égale à 5% de

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 2,00 mètres. 0,70 mètre et 1,50 mètres.

être supérieure à 3,00 mètres.

Toute transformation de la parcelle engendrant un changement de densité de plantation est interdite

Dispositions particulières :

-soit une pente supérieure à 35 %,
-soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %,
peuvent

à 2,30 mètres.

b) Règles de taille.

que soit la longueur du mérithalle.

Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits est interdit.

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 :

Description	<p>a) La taille en Chablis comprend une charpente au plus par 0,30 mètre.</p> <p>b) Chacune des charpentes porte un prolongement à fruits à son extrémité, taillé avec un maximum de 5 yeux francs.</p> <p>c) Un courson de remplacement dit « rachet », taillé à 2 yeux francs maximum, est laissé à la base de la souche.</p>
Exigences particulières	hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.
Disposition particulière	<p>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 ;</p> <p>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.</p>

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	<p>a) Les coursons sont espacés de 0,15 mètre au minimum et sont taillés à 3 yeux francs maximum.</p> <p>b) Le courson de remplacement dit « rachet », à la base du cordon, est taillé à 2 yeux francs.</p> <p>c) Le prolongement est taillé à 5 yeux francs maximum.</p> <p>d) Le rajeunissement du cordon peut être fait en une ou plusieurs fois.</p>
Dispositions particulières	<p>a) 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 rposition ou juxtaposition entre les pousses des deux charpentes et sous réserve que le rajeunissement ne soit pas renouvelé chaque année sur le même pied.</p> <p>b)), 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.</p> <p>c) Le pourcentage annuel de rajeunissement ne doit pas dépasser 20 %</p>

TAILLE DE LA VALLÉE DE LA MARNE

Description	<p>a) Les vignes sont taillées avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> -un courson à 3 yeux francs maximum par pied ; -yeux francs maximum ; -précédente et portant 6 yeux francs maximum. <p>b) Le prolongement à fruits est lié horizontalement à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.</p>
Exigences particulières	
Dispositions particulières	<p>chaque année, une des deux charpentes peut porter un courson de raje</p> <p>b) Le courson à la base du pied est alors taillé à 3 yeux francs maximum.</p> <p>c</p> <p>pris sur le courson est taillé à 8 yeux francs maximum.</p> <p>d) Les prolongements à fruits sont liés horizontalement à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.</p>

TAILLE GUYOT SIMPLE ET GUYOT DOUBLE

Description	<p>a) Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>b) Les longs bois sont liés à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.</p>
Dispositions particulières	<p>a) En Guyot simple, le long bois peut être de 12 yeux francs maximum une arcure. Ce long bois doit être lié sur 2 fils distants de 0,20 mètre et le bourgeon terminal doit être lié à une hauteur de 0,60 mètre.</p> <p>b) En Guyot double, les longs bois peuvent être de 10 yeux francs distants de 0,20 mètre et le bourgeon terminal doit être lié à une hauteur de 0,60 mètre.</p>

TAILLE GUYOT ASYMÉTRIQUE

Description	<p>a) Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec un rachet à 2 yeux francs maximum ; - un lancement portant 6 yeux francs maximum ; - <p style="text-align: right;">tant au maximum 6 yeux francs.</p> <p>b) La disposition des bois doit être telle que les derniers bourgeons se trouvent à une hauteur maximale de 0,60 mètre.</p>
-------------	--

c) Règle de palissage

appellation

d) Liage

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

f) Hauteur de feuillage

rangs.

Elle est mesurée entre le fil lieur et la limite supérieure de rognage.

g) Charge maximale moyenne à la parcelle

nombre de grappes par mètre carré de surface de vigne en production est inférieur ou égal à 17.

h) Seuil de manquants

-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

i) Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont co

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

que celles des installations vitivinicoles, seuls ou en mélange, est interdite ;
c) -rang est interdite.

-

e) Les plantations de vignes et les remplacements sont réalisés avec des plants dont tous les composants (greffons et porte-

dans une station agréée par FranceAgriMer.

f) Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de

3° Irrigation :

1° Récolte :

a) Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

-6 du code rural et de la pêche maritime.

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

orifices permettant

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 %.

1° Rendement :

Article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 12 400

2° Rendement butoir :

-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 500

kilogrammes de raisin

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

décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, le volume dépasser 8 000 kilogrammes de raisins par hectare de surface en production.

pour

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 campa

Tout opérateur souhaitant alimenter cette réserve peut demander, dans ce but, à bénéficier

fixé en application du 1 ou du 3 du a d -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

-7 du code rural et de la pêche maritime.

est fixée annuellement, dans la limite

7 du code rural et de la pêche maritime. Cette augmentation de rendement individuelle ne peut conduire à dépasser la quantité maximale pouvant être

de revendication valant déclaration de tirage en bouteille.

4° Entrée en production des vignes

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

contrôlée sont obtenus

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 les produits avant le 31 janvier suivant la récolte.

contrôlée sont débourbés préalablement à toute sortie du centre de pressurage.

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

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

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

d) Taux de rebêches

Le taux de -16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum

on, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a)
détient et q

b)

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

c) Réception

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

Toute modifica

simple ou qualitatif.

Tout pressoir nouvellement installé répon

existant équipé desdits pressoirs. Au-delà de ce délai, le centre de pressurage doit être équipé de

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

- aux pressoirs (tableau 1) ;
- au chargement des pressoirs (tableau 2) ;
- au fractionnement et au débourbage (tableaux 3, 3.1 et 3.2) ;
-
- 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	RÈGLES À RESPECTER
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	Tout pressoir référencé au titre

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	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée adapté	Obligatoire	Obligatoire
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 exceptionnel	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

Tableau 3 : Règles relatives au fractionnement et au débourbage

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour	RÈGLES À RESPECTER
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	Pas de disposition particulière	2 pompages maximum (3 si assemblage de moûts)

fermentation)		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)

**-sulfitage dans le cas
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
envoi en belons			
3 belons : - cuvée - taille ou fraction de taille - taille ou fraction de taille	Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au 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 jus	Par gravité ou par pompage après	Agréé simple

	jus	remplissage des belons de fractionnement	
Envoi direct en cuves de débourbage	Cuve ouverte avec homogénéisation possible : Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au jus	Par gravité	Agréé qualitatif
	Cuve fermée : Sulfitage en continu ajusté ou non au débit		
	Sulfitage manuel	Par gravité en cuve de débourbage fermée.	Agréé simple (pour toute installation avant le 1er janvier 2013)
Envoi direct en cuve de fraction et envoi en 1 ou fraction	Se reporter aux cas précédents		Décision selon le cas le plus défavorable

-sulfitage dans le cas

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

<p>Volume utile inférieur à 50 litres</p> <p>Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe</p> <p>Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes : soit 50 litres approximativement</p> <p>.</p>	<p>A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure</p>	<p>Sulfitage en continu ajusté au débit de jus</p>	<p>Pompage automatique agréé qualitatif</p>	<p>Agréé qualitatif réservé au cas où gravité est impossible</p>
		<p>Sulfitage en continu non ajusté au débit de</p>	<p>Pompage automatique</p>	<p>Agréé simple</p>

Cas pour
cuve de débourbage

<p>Volume utile inférieur à 50 litres</p> <p>Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe</p> <p>Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes ; soit 50 litres approximativement</p> <p>.</p>	<p>A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure</p>	<p>Sulfitage en continu ajusté au débit de</p>	<p>Pompage automatique agréé qualitatif</p>	<p>Agréé simple</p>
---	---	--	---	---------------------

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER	RÈGLES À RESPECTER

Aire de stockage et de pressurage	Revêtement étanche Sol nu interdit	Revêtement étanche Sol nu interdit
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
propreté des locaux et du matériel	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 5 : Règles relatives aux effluents vinicoles

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER	RÈGLES À RESPECTER
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) giques et traitements physiques

morceaux de bois est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

pour

Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de -14 du code rural et de la pêche maritime.

g) Entretien du chai et du matériel

h) _____ ières

suit celle de la récolte. Ces volumes sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 vinification, ces volumes sont justifiés par tout moyen.

2° *Dispositions par type de produit :*

a)

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

c)

de la seule variété

«

».

La proportion de la variété « » est inférieure ou égale à 10% de

d)

ée qui suit celle de la récolte.

de vins de caractéristiques différentes.

augmentation du titre alcoométrique volumique, après adjonction de la liqueur de tirage.

e) -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.

f)

pourcentage (A) affectée du coefficient

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

g)

t

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,
-produits avant le 31

h)

raisins mis en

autorisés et des produits contenus da

3° Dispositions relatives au conditionnement :

75

centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

supérieur à 150 centilitres est autorisé.

b) Les vins sont élaborés et commercialisés dans des bouteilles achetées neuves.

:

-18 du code rural

et de la pêche maritime ;

conditionnement.

4° Dispositions relatives au stockage :

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

a) Date de mise en marché à destination du consommateur

de quinze mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille.

-six mois

minimum à compter de la date du tirage en bouteille.
ant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée
en bouteille.

b) _____

u IV du

1° Informations sur la zone géographique :

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au nord-

-Marne, de la Marne et de Seine-et-Marne.

L

géomorphologiques imposantes :

-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du
-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus
emblématiques ;

-sur-
aute-Marne.

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

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 :

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

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,

Champagne accomplissent le travail de la prise de mousse beaucoup plus facilement, plus

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 faits avec des raisins noirs. Quand les raisins sont coupés,

le tockage 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 d'opération rigoureusement contrôlée.

Savoir-

siècle, trois cépages sont

construit les assemblages en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés particulièrement pour les vins millésimés.
Les caves champenoises crayeuses, réunissant les conditions idéales naturelles de température et

présentes dans la bouteille. Après le vins de Champagne.

de Champagne) et, à la veille de la loi du 1er août 1905 aux vins élaborés et issus de raisins récoltés en Champagne, et consacre ainsi, pour la première fois, débutent alors dès 1908.

professionnelles. Les maisons et les vignerons ont très tôt joint leurs efforts pour lutter contre le vignoble (qui e 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 :

et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs] ou rosés (obtenus

Ils peuvent être millésimés ou non.

Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au blancs, agrumes, notes minérales.

sous-bois, torréfaction.

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 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 n du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent des niveaux marneux, qui fournissent la réserve excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et les délicates conditions climatiques

La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux moûts une acidité na

millésimes et assure un bon potentiel de garde.

Véritable m vigneron qui maîtrise toutes les pratiques culturales pour exprimer la spécificité des raisins. rage doux et le fractionnement des jus

qualité de la mousse. Le fractionnement apporte également une complexité supplémentaire dans les arômes.

de révéler pleinement les arômes tertiaires se développant lors de la maturation sur lies. sse tannique.

Les vins de réserve (sauf pour les vins millésimés), issus des vendanges précédentes, apportent à prime tout au long du mûrissement sur lies pour donner naissance au champagne. Ce processus de maturation continu caves champenoises, leur relative fraîcheur garantissant une bonne prise de mousse.

communes proches des vignobles.

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

étranger. Le vin mousseux est en vogue là où il est de bon ton de suivre la mode française et dans ives et Maisons de Champagne poursuivent

et sa personnalité.

1° Mode de conduite :

Les parcelles de vigne en place au 17 janvier 1978, ne respectant pas les dispositions relatives à la feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

- a) Les vins pour lesquels, aux termes du présent

offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquetté contrôlée susvisée soit inscrite.

- b) peut préciser le nom des seules unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions ci-après :
- un lieu-dit cadastré ;
- une commune.

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

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 du terrains -dit cadastré est imprimé dans des caractères dont les

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

e)

nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié.

f)

- g) Aucune bouteille ne peut circuler, sauf entre deux sites du même opérateur ou entre deux opérateurs, que terminée, habillée et revigueur.
- h) Les étiquetages et documents commerciaux comportent les immatriculations prescrites par le Comité interprofessionnel du Vin de Champagne

Chapitre II

I.

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

dispositions particulières de
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 stinée à la

des travaux envisagés.

3° Déclaration d'intention de tirage :

de la DGDDI quarante-huit heures au moins avant le début de
Elle indique notamment :

rosés par assemblage avant tirage de vins rouges et blancs

:

4° Déclaration de revendication :

agréé et aux services locaux de la DGDDI, immédiatement après la fin des opérations de tirage.
Elle indique notamment :

les revendications particulières (indication du millésime, couleur,

6° Déclaration de remise en cercle :

-huit heures avant
le début des op
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et, le cas échéant, le millésime

1° Registre de pesée :

Les centres de pressurage tiennent un registre des pesées distinct du carnet de pressoir.
Ce registre indique pour chaque pesée :

nom de lieudit...) ;

Pour les centres réalisant le pressurage pour le compte de tiers, le registre des pesées précise, en sus
des indications ci-

ns est délivré à celui-ci.

2° Carnet de pressoir :

Ce carnet précise, pour chaque marc :

de lieudit...) ;

;

Les volumes de bourbes y sont mentionnés de manière globale à la fin des opérations de débourbage.

Chapitre III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	
A.-RÈGLES STRUCTURELLES	
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
	Documentaire et visuel sur site
A4. Outil de production	
Réception et pressurage, site de pressurage	Visuel sur site
B.-RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
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 que celles des installations vitivinicoles. Modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir 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
C.-CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après tirage et prise de mousse	Examen analytique et organoleptique

II. Références concernant la structure de contrôle

TSA 30003
93 555 MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
contact@inao.gouv.fr

approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et AO.