Ref. Ares(2011)1397928 - 21/12/2011

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret nº 2010-1205 du 11 octobre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois »

NOR : *AGRT0929478D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) nº 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le règlement (CE) nº 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) nº 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment le titre IV de son livre VI ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 25 mars 2010,

Décrète :

Art. 1er. – Le cahier des charges portant dispositions particulières pour l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois », annexé au présent décret, est homologué.

Art. 2. – Le décret du 21 août 1974 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois » est abrogé.

Art. 3. – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 11 octobre 2010.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,
BRUNO LE MAIRE

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi,
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat,
FRANÇOIS BAROIN

Le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation,
HERVÉ NOVELLI

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX CHAMPENOIS »

CHAPITRE Ier

I. – *Nom de l'appellation*

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois », reconnue initialement par le décret du 21 août 1974, 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 et de la loi nº 77-523 du 23 mai 1977.

II. – *Dénominations géographiques et mentions complémentaires*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par le nom de la commune de provenance des raisins.

III. – *Couleur et types de produit*

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV. – *Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins 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 des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies 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-Aÿ, 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*

1º **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.

2º **Règles de proportion à l'exploitation :**

Pas de disposition particulière.

VI. – *Conduite du vignoble*

1º **Modes de conduite :**

a) Densité de plantation.

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 supérieur à 2,50 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)* Soit un courson de remplacement dit « rachet » ou « crochet », taillé à 2 yeux francs maximum, est laissé à la base de la souche, soit un courson de rajeunissement, dit « rentrure », taillé à 2 yeux francs maximum est laissé sur une des charpentes.
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	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.
Disposition particulière	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.

TAILLE DE LA VALLÉE DE LA MARNE	
Disposition particulière	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.
Exigences particulières	Pas de disposition particulière.
Disposition particulière	Pas de disposition particulière.

La taille en cordon permanent et la taille Guyot asymétrique sont également autorisées comme des variations des autres tailles ci-dessus mentionnées.

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 doit être 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 égaleà 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

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

g) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

h) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être 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.

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. 644-24 du code rural.

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 doivent être transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage ou de vinification.

Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage ou de vinification doivent comporter au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus dans l'attente du pressurage ou de la vinification.

2° **Maturité du raisin :**

a) Richesse en sucres des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucres 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 %.

c) Titre alcoométrique volumique acquis.

Pas de disposition particulière.

VIII. – *Rendements. – Entrée en production*

1° **Rendement :**

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 10 400 kilogrammes de raisins à l'hectare.

2° **Rendement butoir :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 15 500 kilogrammes de raisins à l'hectare.

3° **Rendement maximum de production :**

Pas de disposition particulière.

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 :

– les vins sont obtenus dans la limite de 102 litres de moûts débourbés pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre ;
– les bourbes résultant du pressurage sont extraites dans une proportion comprise entre 1 % et 4 % de la quantité de moûts débourbés. Elles font l'objet d'un retrait sous contrôle ou sont détruites par distillation 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 ;
– les vins de presse obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum autorisé sont assimilés aux « rebêches ».

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

– les vins sont obtenus dans la limite de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre, après égouttage et pressurage ;
– 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 » 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.

IX. – *Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage*

1° **Dispositions générales :**

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

a) Réception et pressurage.

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

– pour l'élaboration de vins blancs, le pressurage doit obligatoirement être effectué dans des pressoirs permettant de recevoir, en raisins entiers, au moins 2 000 kilogrammes et au plus 12 000 kilogrammes de raisins par charge. Les pressoirs utilisés doivent permettre la fragmentation des moûts en cuvée et taille ;

– pour l'élaboration des vins rouges et rosés, l'utilisation de pressoirs d'une capacité inférieure à 2 000 kilogrammes est autorisée.

b) Fermentation malolactique.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) Normes analytiques.

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

d) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas 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. 644-32 du code rural.

e) Capacité globale de cuverie de vinification.

Pas de disposition particulière.

f) Bon état d'entretien global du chai et du matériel.

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

2° **Dispositions par type de produit :**

a) Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

b) L'élaboration des vins donne lieu à l'envoi à la distillation, 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.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

a) Les vins sont conditionnés dans des bouteilles neuves.

b) 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. 644-36 du code rural ;

– une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de douze 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) Date de mise en marché à destination du consommateur.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de disposition particulière.

c) 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 correspond à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ». Elle 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 la Seine-et-Marne.

Comme pour la zone géographique, les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins correspondent à celles délimitées pour l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ». Elles 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 ses 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 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. Les vins sont alors connus au cours du Moyen Age sous la dénomination de « Vins de France » parce que produits dans le bassin parisien, en bordure du domaine royal.

Jusqu'au XVIIIe siècle, la province de Champagne est avant tout productrice de vins rouges. Selon Pierre Galet, leur production domine largement celle des vins blancs et rosés (dits « paillets ») avant la maîtrise de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille. Au XIXe siècle, la notoriété des vins mousseux de Champagne grandissant, la production de vins rouges recule. Seuls quelques grands vins produits dans la Montagne de Reims, dans la Grande Vallée de la Marne et dans l'Aube conservent une bonne renommée.

La loi du 22 juillet 1927, réservant l'appellation « Champagne » aux seuls vins mousseux, introduit l'indication « Vins originaires de la Champagne viticole », dénommés ensuite, dès 1953, « Vins natures de Champagne ». Réhabilités grâce aux efforts de quelques vignerons qui perpétuent la tradition de ces « vins natures », les vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois » en 1974, suite aux dispositions de la loi du 12 décembre 1973, qui interdit l'usage de l'appellation simple « vins natures de la Champagne ».

Les vins d'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois » ne sont produits que si les caractéristiques de la récolte sont adaptées à la production de vins tranquilles. Leur production est donc très fluctuante.

Soucieux d'éviter toute pratique frauduleuse à partir de vins circulant en vrac, les producteurs ont sollicité la promulgation de la loi du 23 mai 1977 qui interdit toute expédition, autrement qu'en bouteilles, des vins produits sous l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois », à l'exception des mouvements s'effectuant à l'intérieur de la Champagne viticole délimitée, entre opérateurs champenois.

La gestion de la production est assurée par les mêmes organisations professionnelles que celles mises en place pour l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », à savoir le Syndicat général des vignerons de Champagne (créé en 1904) et l'Union des maisons de Champagne (fondée en 1882), regroupés dans le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (créé en 1941).

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

Ce sont des vins tranquilles rouges, blancs et rosés, souvent désignés par le nom de la commune de récolte des raisins. Les vins rouges et rosés sont tout en légèreté et en finesse, avec une attaque soyeuse en bouche et des arômes généralement de fruits rouges. La texture des vins blancs est cristalline, saline, avec une minéralité qui domine et génère une belle persistance. Son acidité naturelle lui confère une certaine vivacité.

L'élevage apporte du « gras » au vin et participe à son équilibre gustatif.

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. L'exposition à l'est et au sud des secteurs traditionnels les plus réputés pour la production de « Coteaux champenois » expose les vignobles au maximum de lumière au printemps et en automne, offrant ainsi les conditions optimales à la floraison de la vigne et à la maturation des baies.

L'ouverture paysagère évite la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. Cependant, le climat de la région champenoise impose aux viticulteurs de ne sélectionner que les raisins sains issus des années les plus clémentes, choisis dans les meilleures parcelles, le plus souvent de vieilles vignes, et de vendanger à la pleine maturité des raisins.

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 aux niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, ces derniers permettant l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et ces 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 vins une acidité naturelle, déterminant le caractère vif du vin perçu à la dégustation et soulignant les notes minérales apportées par le substrat.

Les vins sont souvent issus de raisins noirs qui, selon Jules Guyot, résistent mieux à l'effet des gelées et des pluies, et mûrissent plus promptement. André Jullien classe, en 1822, « [les rouges] de Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy et du clos de Saint-Thierry » parmi les meilleurs vins de France, « lorsqu'ils proviennent d'années dont la température a été très chaude et sèche ».

La vinification des vins rouges ou rosés, par macération plus ou moins courte, respecte au mieux les arômes des cépages pinot noir N et meunier N ainsi que leur épanouissement pendant la cuvaison. Pour les vins blancs, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte et le pressurage doux, selon les usages champenois, permettent d'éviter la coloration des jus issus de raisins noirs et ainsi de garantir la limpidité du vin.

Les vins rouges de la province de Champagne font leur apparition parmi les « grands vins » aux sacres des rois à Reims dès 1328 (Philippe de Valois), où la finesse naturelle de leur bouquet les fait apprécier tout spécialement. De puissants souverains d'Europe vont même acquérir des vignes dans la Montagne de Reims, et Henry IV tient à prendre le titre de seigneur d'Ay. Les fins dégustateurs de la cour de Louis XIV, s'intitulant « l'ordre des Coteaux », consacrent la notoriété et la réputation de ces vins : « N'épargnez aucune dépense pour avoir du vin de Champagne », écrit en 1671 Saint Evremond au comte d'Olonne. « Il n'y a pas de province qui fournisse de plus excellents vins pour toutes les saisons que la Champagne ». Nombre de documents du XVII^e^ au XIX^e^ siècle relatent ces éloges ; ces vins occupent le « rang distingué parmi les meilleurs vins fins du royaume », que leur assigne André Jullien en 1822. A travers le professionnalisme de ses producteurs, cette notoriété perdure encore aujourd'hui. Ces vins doivent être dégustés avec respect et curiosité historique, en songeant qu'ils sont la survivance de temps anciens.

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.

2° **Rendement et charge maximale moyenne à la parcelle :**

A titre expérimental et jusqu'à la fin de la campagne 2011-2012 :

– le rendement visé au 1° du point VIII du présent cahier des charges est fixé à 12 400 kilogrammes de raisins à l'hectare ;
– la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 21 700 kilogrammes par hectare. Le nombre de grappes par mètre carré de surface de vigne en production est inférieur ou égal à 18.

3° **Dispositions relatives au conditionnement :**

La disposition relative à l'obligation de conditionnement des vins dans des bouteilles neuves s'applique à compter du 1^er^ janvier 2015.

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 « Coteaux champenois » 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.

CHAPITRE II

I. – *Obligations déclaratives*

Déclaration de revendication.

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé avant le 15 août de l'année suivant celle de la récolte.

Elle indique notamment :

– l'appellation revendiquée ;
– le volume de vin ;
– 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.

II. – *Tenue de registre*

1. **Registre de pesée :**

Les centres de pressurage doivent tenir 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 précisera, 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.

CHAPITRE III

I. – *Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation*

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. – RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain Documentaire et visites sur le terrain
A3 – Outil de transformation	
Réception et pressurage – site de pressurage	Visite sur site
B. – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 – Conduite du vignoble	
Taille	Vérification du mode de taille adopté, du nombre d'yeux francs par mètre carré (par comptage) et de la réalisation des travaux de taille à la période prescrite.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge.
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
B2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles terrain
B3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Documentaire et visite sur site (vérification du respect des règles de pressurage)
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé Déclaration de revendication	Documentaire (contrôle des déclarations) Documentaire et visite sur site – contrôle de la mise en circulation des produits

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
C. – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – *Références concernant la structure de contrôle*

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris, téléphone : (33) (0)1.53.89.80.00, télécopie : (33) (0)1.42.25.57.97, courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.