

Champagne (le Champagne en 2015)

La Champagne en 2015 a une raison de plus de se réjouir ! le 4 juillet 2015, après 8 ans d'attente, étaient inscrits officiellement sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco dans la catégorie *Paysage culturel*, 3 sites de la Champagne : l'avenue de Champagne à Epernay, la colline Saint-Nicaise à Reims et les coteaux historiques autour d'Epernay (voir plus bas). Une reconnaissance universelle pour le plus connu des vins effervescents dans le monde ! Mais d'abord une question se pose, le Champagne est-il un vin ou une méthode, la fameuse méthode champenoise ? Les deux, en fait. Seule la conjonction d'un vin de très grande qualité et son traitement selon *la méthode champenoise* permettent d'obtenir un véritable champagne.



Epernay, Avenue de Champagne, l'un des 3 sites de la Champagne inscrits sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco en juillet 2015

Dom Pérignon, cellérier de l'abbaye d'Hautvillers n'a pas inventé la mousse au XVIIe siècle comme on le croit ; il a su par contre en excellent technicien et grâce à une sévère sélection de cépages (voir plus bas) améliorer la qualité. Le champagne lui doit l'une de ses règles d'or, les assemblages de raisins. Il pratiqua avec talent les soutirages et les collages, réussissant à stabiliser les vins et à garder leur mousse. Aujourd'hui, sous une appellation unique, il existe une multitude de champagne, vin civilisateur selon le mot de Talleyrand qui, par le monde, fut souvent imité, au nom galvaudé, mais jamais surpassé. Doit-on rappeler que Champagne est le deuxième mot français le plus connu dans le monde (après bonjour) !

17 clés pour comprendre le Champagne

- Les 6 catégories de Champagne
- Les 3 cépages autorisés
- Le climat
- La géologie
- Le vignoble champenois
- Le classement du Champagne en 3 catégories
- Une révision de la délimitation
- La viticulture bio en Champagne
- L'échelle des prix
- Une brève histoire du Champagne
- Comment élabore-t-on le Champagne ?
- Grandes marques et grandes maisons
- Les Vignerons indépendants



- Les coopératives
- Les chiffres clés du Champagne
- Les grandes fortunes du Champagne
- La route des vins en Champagne

Mais d'abord, le Champagne a établi 6 règles principales :

- Emploi des cépages suivants : chardonnay, pinot noir, pinot meunier (voir plus bas les cépages secondaires autorisés) ;
- Taille courte (principalement Royat, Chablis, Guyot) ;
- Rendement maximum en raisins à l'hectare (en kg/ha) décidé chaque année par l'Interprofession (voir plus bas) ;
- Rendement maximum au pressurage de 102 litres pour 160 kilos de raisins ;
- Degré minimum fixé chaque année ;
- Conservation en bouteille pendant quinze mois minimum avant expédition, 36 mois pour les millésimes.

Voici donc les quinze clés pour vous ouvrir le Champagne :

I – Les six catégories de Champagne



Le Champagne chez Besserat de Bellfon à Epemay

Sous l'appellation *Champagne blanc et rosé* existent six catégories dont la mention figure sur l'étiquette :

- Champagne Millésimé : vins effervescents blancs et rosés
- Champagne Cuvée Spéciale de Prestige: vins effervescents blancs et rosés
- Champagne Blanc de Blancs : vin effervescent blanc
- Champagne Blanc de Noirs : vins effervescents blancs
- Champagne Rosé : vin effervescent rosé
- Crémant de Champagne : vin effervescent blanc

A cela s'ajoutent 8 spécificités de goût selon le dosage en sucre, une quantité de sucre ajoutée qui permet d'élaborer les différents niveaux de goût, plus ou moins dosés, c'est-à-dire plus ou moins sucrés, définis dans l'Union européenne.

- **extra-Brut** (entre 0 et 6 g/l de sucre)
- **brut nature** (moins de 3 g/l)
- **brut** (moins de 15 g/l en sucre)
- **extra-dry** (de 12 à 20 g/l)
- **sec** (dry) (de 17 à 35 g/l)
- **demi-sec** (de 33 à 50 g/l)
- **doux** (plus de 50 g/l)

Pour une teneur de moins de 3 grammes, on peut également utiliser les mentions :

- **brut nature,**
- **pas dosé,**
- **dosage zéro**
- **Les autres appellations champenoises**



Enfin, à cette longue liste de vins effervescents, il convient d'ajouter les deux vins tranquilles de Champagne (non effervescents) :

- Les Coteaux champenois (vins rouges, rosés, blancs)
- Le Rosé des Riceys (vin rosé).

II – Les cépages du Champagne



Chardonnay prêt à être vendangé à Chouilly dans la Marne

- **pinot noir** (40 % du vignoble) pour sa puissance, aux arômes de fruits rouges. C'est le premier cépage champenois avec 13 044 ha et premier vignoble de pinot noir dans le monde (avant la Bourgogne).
- **pinot meunier** (34 % du vignoble) pour sa souplesse et son fruité.
- **chardonnay** (26 % du vignoble) pour la finesse de ses notes florales. Seul, il sert à élaborer le Champagne *Blanc de Blancs*.

A ces trois cépages qui dominent le Champagne, il existe un complément d'âme apporté par d'autres cépages. Ils furent volontairement estompés pour réapparaître bien timidement aujourd'hui. Ce sont quatre cépages blancs :

- **l'arbane,**
- **le petit meslier**
- **le pinot blanc,**
- **le pinot gris**



L'arbanne,



Le petit meslier

Ils sont autorisés mais représentent aujourd'hui moins de 0,5 % du vignoble. Autorisés sans doute mais pas en plantation nouvelle, que sur des droits d'arrachage ! Le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) veille au grain.

III – Le climat

Le vignoble de Champagne est le plus septentrional de France, jouissant d'un climat continental. Et, paradoxalement, c'est la partie la plus au nord du vignoble qui produit les meilleurs raisins, malgré les durs vents d'hiver, venus en droite ligne de l'Atlantique sans rencontrer d'obstacles majeurs. La température annuelle moyenne ne dépasse jamais 10° C, et les gelées peuvent atteindre -30° C, comme ce fut le cas en 1985. Cependant, les nombreux vallonements, les forêts et les cours d'eau stabilisent les températures et maintiennent une certaine humidité. Les redoutables gelées de printemps frappent surtout les vallées et les dépressions. C'est pourquoi les vignes sont plantées à mi-côte, et orientées vers le sud ou le sud-est, à deux exceptions près : Verzenay face au nord et la Côte des Blancs face à l'est.



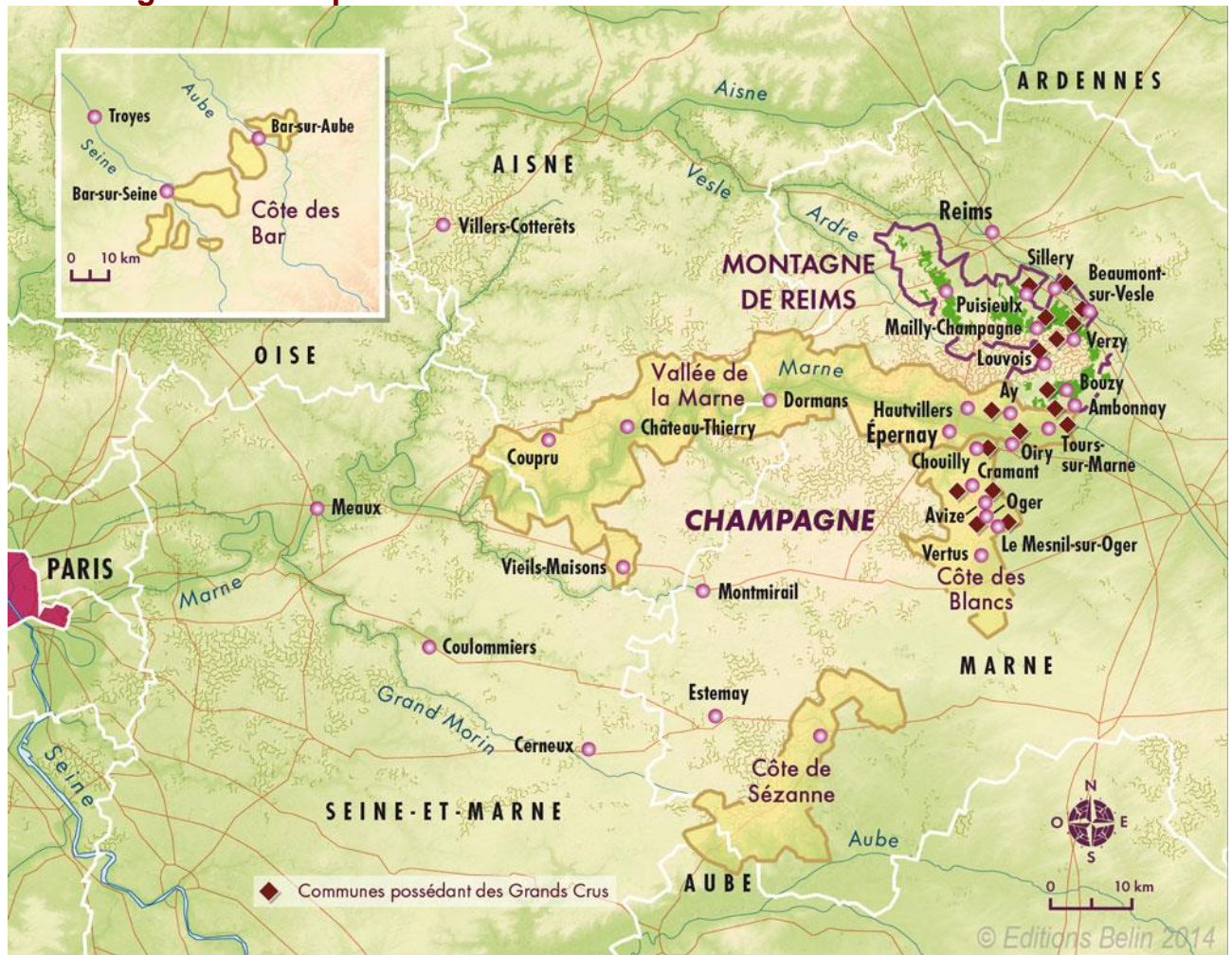
Sur les hauteurs de Vertu, vignoble de Champagne sous la neige, à 20 km au sud d'Eprenay

IV – La géologie

La réussite de la vigne en Champagne tient surtout à la nature du sol. Cette énorme masse de craie qui atteint jusqu'à 100 m d'épaisseur joue un triple rôle :

- Elle favorise la *maturation du raisin*, à la fois par sa capacité à retenir l'humidité, à renvoyer le rayonnement solaire vers les grains et à emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit.
- Les racines y pénètrent profondément, jusqu'à 10, voire 20 m, y puisant les *éléments minéraux* qui concourent à la finesse du vin.
- Enfin, on a pu y creuser facilement les *immenses caves fraîches*, sèches et propres, où le champagne vieillit idéalement à la température constante de 10° C. Ces caves, généralement ouvertes à la visite, représentent un réseau de galeries long de plus de 250 km, essentiellement sous les villes de Reims et d'Épernay.

V – Le vignoble champenois



Carte de la Champagne viticole – © Editions Belin / Stéphane Plet

La superficie du vignoble champenois déclaré en AOC se monte à 33 500 ha dont près de 21 000 ha sur le seul département de la Marne. Il doit sa richesse à son morcellement ; chaque village constitue un cru (le produit d'un terroir et d'un climat). Il faut se rappeler que le vignoble de la Champagne est ancien et historiquement très vaste. En 1865, il s'étendait sur 65.000 ha. L'apparition du phylloxéra, à la fin du XIXe siècle puis, la guerre de 1914-18 vont en réduire considérablement la surface, celle-ci représentant environ 12 000 ha à la fin d'un conflit dévastateur pour la Champagne. Mais dès 1927, la Champagne a été la première région française à fixer les limites de sa zone d'appellation. Celle-ci est encore aujourd'hui morcelée et s'étend principalement sur les départements de la Marne (72 % des surfaces en production) et de l'Aube (21 %), avec 5 régions principales (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte de Sézanne et Côte des Bar) ainsi que sur quelques communes de l'Aisne, de la Haute Marne et de la Seine et Marne soit 319 communes (voir la liste plus bas).



Montagne de Reims, le Clos du Moulin, près de Chigny-les-Roses, le retour du cheval

Les cinq régions de la zone d'appellation :

- **Montagne et Val de Reims** : des coteaux entre le plateau et la vallée de l'Ardre et de la Vesle exposés au sud avec comme cépages dominants, pinot noir et pinot meunier.
- **Vallée de la Marne** : des coteaux qui d'Aÿ jusque dans l'Aisne au-delà de **Château-Thierry** sont à prédominance argilo-calcaire avec le pinot meunier comme cépage dominant (62 %).
- **Côte des Blancs et Sézannais**, royaume du chardonnay (82 %). La craie y est omniprésente. Les coteaux relient du nord au sud Épernay aux coteaux du Sézannais.
- **Côte des Bar** entre Seine et Aube, au sud de la Champagne. Sur des sols crayeux à tendance marneuse, le pinot noir domine (87 %).



Champagne Côte des Bar, village de Balnot-sur-Laignes dans l'Aube près Des Riceys.

VI – Un classement en trois catégories

Le vignoble champenois est classé en 3 catégories. Il comprend 320 villages sachant que chaque village est considéré comme un cru.

Première catégorie : 17 villages classés Grands Cru

Ces 17 villages sont tous situés dans le département de la Marne. Seuls les propriétaires ayant la totalité de leurs vignes dans un ou plusieurs villages grands crus peuvent mentionner Grand Cru sur l'étiquette de leurs bouteilles. Ce classement est fondé sur des critères de sous-sols, de pente et d'exposition.

- Ambonnay,
- Avize,
- Aÿ,
- Beaumont-sur-Vesle,
- Bouzy,
- Chouilly,
- Cramant,
- Louvois,
- Mailly-Champagne,
- Le Mesnil-sur-Oger,
- Oger,
- Oiry,
- Puisieulx,
- Sillery,
- Tours-sur-Marne,
- Verzenay,
- Verzy



Hautvillers, vignoble qui monte vers l'abbaye de Dom Pérignon

Deuxième catégorie : 44 villages classés Premiers Crus

- Avenay,
- Bergères-les-Vertus,
- Bezannes,
- Billy le Grand,
- Bisseuil,
- Chamery,
- Champillon,
- Chigny les Roses,
- Chouilly (pinot noir),
- Coligny (chardonnay),
- Cormontreuil,
- Coulommès la Montagne,
- Cuis,
- Cumières,
- Dizy,
- Ecueil,
- Etrechy (chardonnay),
- Grauves,
- Hautvillers,
- Jouy les Reims,
- Les Mesneus,
- Ludes,

- Mareuil sur Aÿ,
- Montbré,
- Mutigny,
- Pargny les Reims,
- Pierry,
- Rilly la Montagne,
- Sacy,
- Sermiers,
- Taissy,
- Tauxières,
- Tours-sur-Marne (chardonnay),
- Trépail,
- Trois Puits,
- Vaudemanges,
- Vertus,
- Villedommange,
- Villeneuve Renneville,
- Villers Allerand,
- Villers aux Noeuds,
- Villers Marmery,
- Voipreux,
- Vrigny

Troisième catégorie

Elle regroupe tous les autres, les 255 villages restants sur 25 000 ha. Ils ont droit à l'appellation Seconds Crus qui est très peu utilisée.

VII – Une révision de la délimitation



Vignoble Moët & Chandon sur les coteaux de la vallée de la Marne

Depuis 1936, la surface a crû de 1 % par an en moyenne en grignotant mètre par mètre sur cet immense jeu de marqueterie formé de 280 000 parcelles que représente le vignoble champenois. Mais il n'y a plus aujourd'hui de place pour planter de nouvelles vignes. Pour s'agrandir, il faut prendre sur le voisin (ou la concurrence) sachant que cette terre champenoise vaut de l'or (en moyenne, il faut compter 1 million d'€ par ha). Voilà une dizaine d'année qu'une procédure visant à la révision de la délimitation de l'appellation a été lancée en étroite relation avec l'ensemble de l'inter-profession. Dans un premier temps, la procédure a pour objectif d'intégrer dans l'aire de production du vin de Champagne une quarantaine de nouvelles communes, sélectionnées selon de stricts critères géologiques, techniques et historiques. Elles sont situées actuellement sur des terres agricoles de l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Marne.

A titre indicatif, voici la liste des nouvelles communes qui pourraient rentrer dans l'appellation :

- **Dans la Marne** : Baslieux-lès-Fismes, Blacy, Boissy-le-Repos, Bouvancourt, Breuil-sur-Vesle, Bussy-le-Repos, Champfleury, Courlandon, Courcy, Courdemanges, Fismes, Huiron, La Ville-sous-Orbais, Le Thoult-Trosnay, Loivre, Montmirail, Mont-sur-Courville, Péas, Romain, Saint-Loup, Soulanges, Ventelay.
- **Dans l'Aisne** : Marchais-en-Brie.
- **Dans l'Aube** : Arrelles, Balnot-la-Grange, Bossancourt, Bouilly, Etourvy, Fontvannes, Javernant, Laine-aux-Bois, Macey, Messon, Prugny, Saint-Germain-Lépine, Souigny, Torvilliers, Villery.
- **Dans la Haute-Marne** : Champcourt et Harricourt.

Une révision parcellaire

Début 2011, le dernier comité national de l'INAO a approuvé le lancement de la révision parcellaire* sur les communes de l'aire délimitée et étendu les missions de la commission d'enquête chargée de la révision de l'aire géographique afin de définir les principes généraux de la délimitation parcellaire. La délimitation à l'échelle de la parcelle quant à elle porte sur les 360 communes de l'AOC. Un travail qui devrait aboutir à l'horizon 2015 lorsque les premiers droits de plantation seront accordés par l'INAO. Les premières bouteilles issues de ces parcelles seront donc mises sur le marché au plus tôt à partir de 2020. Actuellement il est impossible de donner une simulation de la nouvelle surface parcellaire délimitée tant que les experts n'ont pas effectué ce travail, mais il est peu probable d'arriver aux 75 000 ha qui existaient avant la crise du phylloxera au XIXe siècle compte tenu des exigences des critères techniques.

* La zone de production comporte plus de 300 communes situées dans la zone d'élaboration, dont des parcelles précises peuvent être plantées en vignes destinées à l'élaboration du champagne. On compte actuellement près de 300.000

parcelles classées en appellation Champagne qui représentent 35.500 ha. Elles sont maintenant presque totalement plantées.

VIII – La viticulture bio en Champagne



Vignoble de la maison Bliard à Hautvillers, en culture biologique

La viticulture biologique en Champagne ne représentait en 2012 que 424 ha (soit un peu plus 1 % du vignoble) dont 183 ha en conversion (chiffres 2012 Agence Bio). Il s'agit de 107 domaines qui se répartissent dans l'Aube, la Marne et l'Aisne. Les délais de conversion, de vinification et de champagnisation sont au minimum 6 ans. Pourquoi si peu ? L'explication est donnée par Thibaut Le Mailloux porte-parole du Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC) : *Le climat froid et humide de la Champagne rend la vigne particulièrement sensible aux attaques des parasites et des ravageurs ce qui ne facilite pas la conversion au bio. Bon nombre de vigneron qui travaillent en bio ou en biodynamie n'en font pas état pour ne pas se priver de la possibilité de traiter en cas de besoin.*

IX – Une échelle des prix propre au Champagne

Comme on l'a vu, il existe 3 dénominations de crus en Champagne :

- les Grands Crus,
- les Premiers Crus
- les Champagne sans cru.

Le rendement 2015

Le rendement s'exprime ici en kilo de raisin et non en hectolitre. Chaque année le rendement maximum à l'hectare, *tirable*, est fixé avant la vendange, en prenant en compte la quantité ainsi que la qualité des raisins et également le contexte économique. Les rendements 2015 comme l'an passé ont été plafonné à 10 500 kilos de raisin par hectare (dont 500 kg/ha sortis de la réserve).

- 12 000 kg/ha en 2004
- 11 500 kg/ha en 2005
- 13 000 kg/ha en 2006
- 12 400 kg/ha en 2007
- 13 600 kg/ha en 2008
- 9 700 kg/ha en 2009
- 10 500 kg/ha en 2010
- 12 500 kg/ha en 2011
- 11 000 kg/ha en 2012
- 10 500 kg/ha en 2013
- 10500 kg/ha en 2014
- 10500 kg/ha en 2015

2014, des raisins de bon niveau



Début de l'été 2014, la vigne était en avance d'une dizaine de jours mais le froid et l'humidité qui suivirent firent craindre le pire. Heureusement, ce début septembre apporta soleil et chaleur sachant que les pluies d'août avaient fait grossir le poids des grappes qui étaient en très bon état sanitaire. Les vendanges commencèrent le 8 septembre dans les crus les plus hâtifs ; elle se poursuivirent jusqu'au 20 septembre dans les vignobles les plus tardifs et s'achevèrent début octobre. Partout on a donc atteint le rendement commercialisable de 10 500 kg/ha (réserve comprise de 400 kg) avec un degré potentiel moyen des moûts plutôt bon, une acidité marquée et un profil aromatique des moûts (surtout pour le chardonnay*) prometteur. Il faut donc maintenant attendre le printemps 2015 après les premières fermentations pour se prononcer. Peu de chance pourtant pour que 2014 soit un très grand millésime !

*Les autres cépages, pinot noir et le meunier ont plus souffert.

Combien le kilo ?

Les négociants achètent le raisin en fonction d'un prix de référence fixé par le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne). En 1920, chaque commune de Champagne a été répertoriée en fonction de la qualité des vins qu'elle produisait. Aujourd'hui, 316 communes sont consacrées en AOC Champagne dont 17 en AOC Champagne Grand Cru, et 44 en AOC Champagne Premier Cru. Les meilleures communes se voient attribuer le coefficient 100 %. Ce sont les communes des Grands Crus, et elles sont toutes situées sur le département de la Marne. On passe de 90 % à 99 % pour les Premiers Crus et de 80 % à 89 % pour les Champagne sans cru. Inutile de dire que la cueillette est toujours manuelle.

1,2 kg de raisin en moyenne pour une bouteille (75 cl)

Le rendement a été fixé en 2014 comme on l'a vu à 10 500 kg par hectare sachant qu'il faut 1,2 kg de raisin pour une bouteille de 75 cl. A chaque vendange, un prix de référence par kg de raisin est décidé pour l'ensemble de la Champagne. A titre d'exemple, lors de la vendange 2014, le prix du raisin a été négocié au prix de 5,50 à 6,20 € le kilo ce qui en fait le kilo de raisin le plus cher du monde. A comparer au 0,50 € pour le kilo du Prosecco (cépage appelé aujourd'hui glera) qui

donne le plus réputé des effervescents italiens. Question triviale ! Comment peut-on voir des Champagne bradés à 10 €
*voire plus bas dans la grande distribution lorsque que le kg de raisin est déjà autour de 6 € et qu'il faut au minimum 1,2 kg de raisin pour élaborer une bouteille de Champagne (0,75 cl) ?

*Le prix moyen d'une bouteille de Champagne était de 14,15 € en 2013.



X – Une brève histoire du Champagne

La culture de la vigne remonte en Champagne à l'époque gallo-romaine. Jusqu'au XVII^e siècle, on appréciait ces vins gris faiblement colorés mais qui vieillissaient mal en fûts. Pour en conserver les arômes, ils étaient mis en bouteilles très tôt. Il en résulta que ces vins ayant peu d'alcool et dont le tirage était fait à l'équinoxe de printemps devinrent naturellement pétillants. Les vigneron les appelaient *Vin du diable* ou *saute-bouchon* à cause des bouteilles qui explosaient ou des bouchons qui sautaient.

L'apport de Dom Pérignon



Eglise abbatiale d'Hautvillers (ancienne abbatiale Saint-Pierre), au pied du tombeau de Dom Pérignon

Impossible d'évoquer le Champagne sans citer *dom Pérignon* (1639-1715), moine cellérier de l'abbaye d'Hautvillers qui, l'un des premiers, décida de tirer parti de la refermentation printanière spontanée jusqu'alors considérée comme une calamité. Il préconisa tout à la fois :

- L'**assemblage de raisins** provenant de terroirs différents pour marier leurs qualités
- Le **pressurage** rapide et fractionné des raisins noirs majoritaires en Champagne pour en extraire un jus blanc
- L'utilisation des **premières bouteilles** en verre épais et résistant
- Le remplacement des anciens bouchons de bois et d'étope par un **bouchon de liège** maintenu par une ficelle, afin de contenir la mousse
- Le **creusement de caves en pleine craie** pour assurer le vieillissement des vins à température constante.

Le champagne lui doit ainsi l'une de ses règles d'or : les *assemblages* de raisins. Il pratiqua avec talent les *soutirages* et les *collages*, réussissant à stabiliser les vins et à garder leur mousse. Ensuite, tout s'accélère avec la fondation des grandes maisons :

- 1729 Ruinart,
- 1743 Moët,
- 1772 Clicquot,
- 1776 Roederer,
- 1785 Heidsieck.

Puis au XIX^e siècle :

- Henriot,
- Perrier-Jouët,
- Laurent-Perrier,
- Bollinger,
- Deutz,
- Pommery,
- Krug, etc.



Madame Clicquot qui marqua au XIX^e siècle l'histoire du Champagne

Les grandes étapes vers le Champagne « moderne »

1804 : premier Champagne Rosé lancé par Mme Clicquot

1830 : premières étiquettes collées sur les bouteilles

1860 : premier *Brut* promu par Mme Pommery. Mais il faut attendre...

1870 : année de défaite, pour voir apparaître les premiers Champagne Millésimés.

XI – Comment élabore-t-on le Champagne ou la fameuse méthode champenoise ?

Il s'agit ici de détailler ce qui est appelé la méthode champenoise, une méthode complexe qui nécessite un savoir-faire, des outils précis et un investissement considérable en hommes, en talents et en argent.

Procédons donc par étapes chronologiques :

1 – les vendanges : elles sont exclusivement manuelles pour recueillir des grappes intactes. Elles durent entre 2 et 3 semaines, de septembre à octobre. Les maisons réputées pratiquent toutes *l'épluchage*, c'est-à-dire qu'elles sélectionnent les raisins verts et écarte systématiquement les raisins pourris. Vient ensuite le débouillage qui a pour but de laisser décanter les bourbes constituées de terre, de débris de feuilles et d'impuretés pour ne laisser qu'un moût le plus limpide possible



Le temps des vendanges chez Louis Roederer, Montagne de Reims

2 – le pressurage : il est strictement réglementé par l'appellation. Le pressurage est effectué très rapidement après la cueillette des raisins, afin qu'ils ne s'altèrent pas et pour éviter que la peau du raisin ne teinte le jus. Cette opération s'effectue généralement à l'aide de pressoirs verticaux, mais aussi de plus en plus avec des pressoirs horizontaux à cages ou à membranes. Le pressurage assure donc une extraction lente du jus de la pulpe afin de préserver la finesse des arômes. Les maisons pressent les raisins séparément crus par cru. Le rendement est limité à 25,5 hl de moût pour 4 000 kg de raisin, dont 20,5 hl de cuvée, le meilleur jus, seul utilisé dans les cuvées de qualité puis est tiré 500 l qualifiés de *tailles*.

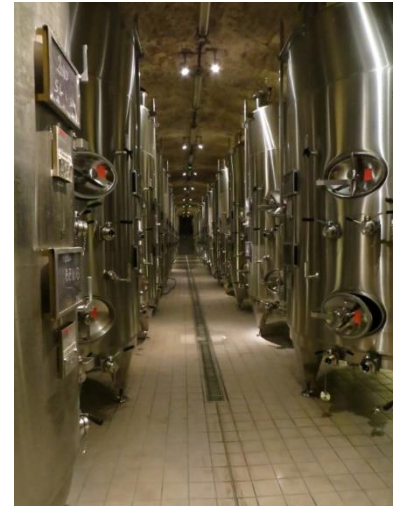


Champagne, l'étape du pressurage

3 -la vinification :

Tout d'abord la première fermentation alcoolique se fait à basse température en octobre dans des cuves inox thermorégulées (plus rarement en fûts comme par exemple chez Krug et Bollinger), par cépages, crus et cuvées. Cette fermentation va transformer le moût en vin, un vin tranquille, fruité et sec, doté d'une légère acidité qui retiendra la mousse. Certains producteurs font alors faire à leurs vins une fermentation malolactique qui est la dégradation d'acides maliques en acide lactique. Cette opération donne au vin sa souplesse et sa rondeur. Quelques maisons y renoncent pourtant pour conserver à leurs vins plus de tonicité et de fraîcheur.

Champagne, chaque parcelle est vinifiée séparément dans des cuves thermorégulées (ici chez Krug)



4-l'assemblage :

c'est l'étape fondatrice de chaque cuvée. Le chef de Maison et son œnologue marient les vins tranquilles de différents crus et années pour perpétuer le style et la qualité constante de la maison. On peut ainsi à partir de 150 crus déguster et analyser jusqu'à 500 cuves pour réussir un assemblage et recréer ce fameux *goût maison* propre à chaque Champagne. Ainsi, plusieurs types d'assemblages sont possibles, l'assemblage horizontal qui utilise des vins du même millésime, mais de crus ou de cépages différents ; l'assemblage vertical qui s'élabore à partir de vins de l'année, associés à des vins de réserve et enfin, un mixe de ces deux assemblages.



Champagne sur mesure : vin clair récolte 2014, de droite à gauche :
verre de chardonnay Vertus Premier Cru,
verre de chardonnay Mesnil-sur-Oger Grand Cru et
verre de pinot noir Ambonnay Grand Cru.
Paris juin 2015, Caves du Louvre



Dans l'élaboration d'un Champagne, Etape particulièrement délicate, l'assemblage

5 – le tirage ou mise en bouteilles :



Champagne, on voit les capsules de tirage avant le dégorgement.
Les bouteilles sont stockées le goulot vers le bas

Sucre et levures sont ensuite ajoutés à l'assemblage préparé selon les proportions choisies. En règle générale, c'est un kg de sucre de canne ou de betterave par litre de vin vieux. Il suffit de 4 grammes de sucre par litre pour obtenir une pression de 1 kg par cm², soit une atmosphère dans la bouteille. La réglementation champenoise exige au minimum 5 bars à la commercialisation. Les bouteilles sont ensuite stockées dans des caves fraîches, à température et hygrométrie contrôlées.

6 – la prise de mousse :

En 4 à 6 semaines, sous l'action des levures et à basse température dans les caves (9 à 11°), la deuxième fermentation en bouteille rend le vin effervescent.

7 – la maturation sur lies :

Le vieillissement permet aux cuvées de développer leurs arômes spécifiques. Il est obligatoirement de 15 mois minimum après tirage et 3 ans pour les Champagne millésimés. Ce sont évidemment des minima. Ces durées sont largement dépassées pour les cuvées de qualité. On dit alors des bouteilles qu'elles sont rangées *sur lattes*.

8 – le remuage :



Champagne, bouteilles sur pupitre chez J.de Telmont à Damery

un geste ancestral qui permet de faire descendre progressivement le dépôt de levures dans le col pour pouvoir l'expulser, après congélation du col, lors du *dégorgement*.



Champagne, le dégorgement était autrefois effectué à la volée

Longtemps exclusivement manuel, il est aujourd'hui principalement assuré par des automates (gyro palettes).

9 – le dosage : il permet, par l'adjonction au vin d'une petite quantité de liqueur de dosage, de restituer à la cuvée un niveau de sucre habituel dans les vins. C'est par le niveau de dosage que se différencient Brut, Extra Brut, Sec, Demi-Sec (voir plus haut).

La bouteille sera ensuite fermée hermétiquement par un bouchon de liège, coiffée d'une plaque de muselet (au couleurs de la maison) et l'ensemble retenu par un muselet en fer.

10 – l’habillage



Pour habiller une bouteille de Champagne, il faut apposer l’étiquette et la capsule (muselet). Ici chez Nicolas Feuillatte

il se fait par la pose d’une étiquette et d’un col porteurs d’image. L’habillage doit se conformer aux nombreuses règles de l’AOC et souvent aussi aux obligations propres des pays importateurs. Ainsi, l’étiquette comporte un certain nombre d’informations qui donnent au consommateur des éléments sur le type de Champagne et la façon dont il a été fabriqué.



Champagne Moët & Chandon, première marque de Champagne, 32 millions de bouteilles produites par an

Quelques spécificités au Champagne

La Champagne évalue traditionnellement la récolte en tonnes de raisins, en pièces de jus non fermenté et en cols de bouteille, en distinguant les bouteilles vendues annuellement et les stocks, alors que partout ailleurs la tendance est à compter en hectolitres. La production annuelle est ainsi estimée à 320 millions de bouteilles, avec des stocks de 1,2 milliard de bouteilles (voir plus bas les chiffres 2010). Avec l’augmentation du rendement qui peut aller jusqu’à 14 000 kg/ha (aujourd’hui, 10500 kg/ha) les perspectives de production annuelle peuvent monter à près de 400 millions de cols.

XII – Grandes marques et grandes maisons

Il faut savoir que ces *maisons de champagne*, même celles qui possèdent et exploitent des vignes, sont des entreprises dont l'activité principale est d'élaborer et de commercialiser du champagne. Elles choisissent leurs raisins parmi les divers crus de l'appellation pour ensuite les vinifier séparément puis les assembler selon des règles et des traditions propres à chaque maison. La Champagne compte une centaine de grandes maisons. Certaines ont plusieurs siècles d'existence, comme la maison *Louis Roederer* qui remonte au XVIII^e siècle. Elle est d'ailleurs encore dirigée par un descendant de la famille. Certaines sont propriétaires de vignobles ; d'autres s'approvisionnent chez les viticulteurs. Certaines ne commercialisent que les champagnes de leur marque ; d'autres élaborent des cuvées pour le compte de clients extérieurs à la Champagne, etc.



La maison Moët & Chandon, à l'entrée de la célèbre avenue de Champagne à Epernay

Top 5 des grands groupes en 2013 (cotés en bourse)

- Moët & Chandon/Mercier/Ruinart/Veuve Clicquot/Krug (groupe Moët Hennessy LVMH)
- Lanson-BCC : Lanson/Burtin Besserat de Bellefon/ Boizel/Chanoine/Philipponnat/ de Venoge/Alexandre Bonnet
- Vranken/Pommery/Heidsieck & Monopole/Charles Lafitte
- Laurent-Perrier/de Castellane/Salon-Delamotte/Lemoine
- Mumm, Perrier-Jouët (groupe Pernod Ricard)

Les autres groupes

Ces groupes se caractérisent par un chiffre d'affaires qui se situe entre 10 et 100 millions d'€

- Roederer Louis et Théophile + Deutz,
- Taittinger + Irroy
- Martel + De Cazanove + Mansard Baillet,
- Thienot + Canard-Duchêne + Joseph Perrier + Marie Stuart,
- Piper Heidsieck + Charles Heidsieck (E.P.I.),
- Bollinger + Ayala,
- N. Gueusquin,
- Duval Leroy,
- Billecart-Salmon,
- Pol Roger,
- Henriot,
- Gosset,
- Lombard & Médot,
- Cattier,
- C. Mignon-L. Launois,
- Malard,
- Gardet.



Autres grandes maisons (par ordre alphabétique)

- Abelé
- Brice
- E. Brun
- Bruno Paillard
- Chaudron
- Cheurlin-Arnoult
- Comte de Dampierre
- Cuperly
- Deregard Massing
- De Telmont
- A. Desmoulins
- H. Giraud
- A. Gratien
- Jacquesson
- Jacquinet
- R.J. Lallier
- Lenoble
- P. Mignon
- Moutard Diligent
- E. Ralle
- L. de Sacy
- C. Senez
- A. Soutiran

XIII – Les Vignerons indépendants

Vignerons indépendants, ils le sont à tous les points de vue ! Pour rejoindre la Fédération Champenoise, ils doivent apporter la preuve que leurs champagnes proviennent de leurs propres vignes et de leurs récoltes. Ainsi ce sont eux qui assurent la taille, le liage, l'ébourgeonnage, l'entretien des sols, le relevage des fils, le rognage, la vendange puis de la vinification, de la création des assemblages, de la mise en bouteilles et du dégorgement. Ils gèrent en parallèle la commercialisation de leurs champagnes.

13 millions de bouteilles vendues

336 Vignerons Indépendants sont adhérents à la Fédération Régionale des Vignerons Indépendants de Champagne, venant de 126 communes. A eux tous, ils représentent près de 2 400 hectares soit environ 7 % du vignoble champenois. Mais avec leurs 13 millions de bouteilles vendues, ils représentent 20 % des ventes de l'ensemble des vigneron champenois (4500 vigneron). Et plus de 15 % de leurs bouteilles sont exportées.

Près de 10 % des vigneron ont la certification Haute Valeur Environnementale

La Fédération a plus que triplé le nombre de ses adhérents en 15 ans ! (Elle est passée de 106 adhérents en 2000 à 336 aujourd'hui). En dehors des différents événements organisés (Concours des Vins, Salons, Pique-nique chez le Vigneron indépendant ...), la Fédération de Champagne est aussi très engagée dans la viticulture durable telle que la certification Haute Valeur Environnementale. En 2015, 30 Vignerons Indépendants sont certifiés HVE Niveau 3 sur 50 exploitations certifiées au total en Champagne.

Maisons de Champagne représentant les Vignerons Indépendants

(Liste non exhaustive)

- Champagne Bonnevie-Bocart à Billy Le Grand
- Champagne Louis Brochet à Ecueil
- Champagne Etienne Calsac à Avize
- Champagne Colin à Vertus
- Champagne Yves Couvreur à Rilly-la-Montagne
- Champagne A & J Demière à Fleury-la-Rivière
- Champagne Daniel Etienne à Cumières
- Champagne Fredestel à Trépail
- Champagne Gaidoz Forget à Ludes
- Champagne Goutorbe-Bouillot à Damery
- Champagne Guy Larmandier à Vertus
- Champagne Xavier Leconte à Troissy
- Champagne Michel Loriot à Festigny
- Champagne Philippe Martin à Cumières
- Champagne Thierry Massin à Ville-sur-Arce
- Champagne Monmarthe à Ludes
- Champagne Plot Sevillano à Vincelles
- Champagne Robert à Fossoy
- Champagne Trudon à Festigny



Yves Couvreur (Champagne Yves Couvreur*) dans ses vignes : 6,69 ha répartis sur 35 parcelles entre les villages de Rilly-la-Montagne, Montbré et Taissy. Sa Maison est à Rilly-la-Montagne, au flanc de la montagne de Reims.
*Certifié HVE (exploitation de Haute Valeur Environnementale).

XIV – Les coopératives 50 % des surfaces

Les chiffres sont parlants. La coopération vinicole champenoise regroupée au sein de la Fédération des Coopératives Viticoles de la Champagne (FCVC) rassemble 138 coopératives et unions répartis sur l'ensemble de la Champagne. Celles-ci regroupent 14 174 viticulteurs adhérents (70 % des déclarants de récolte de l'appellation) travaillant 13 244 ha soit 50 % de l'ensemble de l'AOC Champagne. Elles fédèrent 125 centres de pressurage et possèdent une capacité de stockage de 295 millions de bouteilles. En termes de vente, à elles seules, 40 coopératives vendent 30 millions de bouteilles sachant que 25 millions de bouteilles sont vendues par 2700 coopérateurs sous leurs propres marques.

Ainsi une marque de champagne comme Nicolas Feuillatte qui est la propriété de la coopérative de Chouilly, est devenue en 25 ans le troisième champagne le plus vendu dans le monde !

Comment s'y reconnaître ?

Il suffit de regarder l'étiquette. Si la mention CM pour *Coopérative de manipulation* apparaît, il s'agit d'une cave à laquelle les adhérents apportent leurs raisins. La coopérative se charge de les presser, de les vinifier puis d'élaborer les assemblages ; des bouteilles qui seront vendues ensuite pour la plupart sous le nom de la coopérative ou celui d'une marque qu'elle a créée. Si le coopérateur reprend ses vins* pour les commercialiser lui-même sous son nom ou sa marque, ses champagnes prendront les initiales RC pour *Récoltant-coopérateur*.

*Le coopérateur après avoir confié ses raisins à la coopérative, va récupérer son vin après la seconde fermentation en bouteille. A charge pour lui ensuite d'assurer la commercialisation.



Champagne Collet, le Champagne de La Cogevi (Coopérative Générale des Vignerons de la Champagne Délimitée), la plus ancienne coopérative de Champagne (fondée en 1921).

Les coopératives et leurs marques de Champagne (liste non exhaustive)



Champagne Jacquart Cuvée Alpha millésime 2005

Alliance Champagne : Champagne Jacquart, Champagne Montaudon*...

Créé en 1998, le groupe Alliance Champagne fédère trois unions de vignerons (la Cogevi, la Covama, et l'Union Auboise) qui ont fait ensemble l'acquisition de la marque Jacquart. Alliance Champagne représente aujourd'hui l'une des plus vastes surfaces d'approvisionnement de la Champagne (plus de 7 % du vignoble de l'appellation) soit 1 800 vignerons sur 2600 ha.

Les différentes cuvées du Champagne Jacquart rassemblent 350 ha répartis sur la Côte des Blancs, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar. Le siège de la maison Jacquart est situé au sein de l'establishment des grandes maisons de Champagne, hôtel de Brimont, Boulevard Lundy à Reims (face à la Maison Louis Roederer).

*En 2010, Champagne Jacquart, filiale du groupe Alliance Champagne, a racheté le Champagne Montaudon au groupe Moët Hennesy Champagne qui l'avait acquis en décembre 2008.

Le Centre Vinicole-Champagne Nicolas Feuillatte : Champagne Nicolas Feuillatte (une marque achetée à son créateur Nicolas Feuillatte en 1986).



Le Centre Vinicole de la Champagne (CVC) a été créé sous l'impulsion du Syndicat Général des Vignerons et de la Fédération des Coopératives sur la colline de Chouilly dominant Epernay.

A lui seul aujourd'hui, le centre vinicole Nicolas Feuillatte regroupe plus de la moitié des coopératives champenoises (84 caves et 4500 viticulteurs). Il faut également compter sur les 1000 vignerons de l'Union des producteurs particuliers assurant 44 % des approvisionnements de la marque. Au total, ce centre vinicole couvre 2250 ha dont 13 grands crus et 33 premiers

crus. Le Champagne Nicolas Feuillatte* avec 10,66 millions de bouteilles vendues dans le monde en 2014 (+ 8 %), a établi un nouveau record pour la marque de Chouilly.

*Actuellement en cours de réalisation, les travaux d'une nouvelle cave permettront de porter la capacité totale de stockage du Centre vinicole -Champagne Nicolas Feuillatte à plus de 100 millions de bouteilles. Se construit également un nouveau siège, une cuverie de 35 000 hl dédiée aux vins de réserve, et un espace accueil et communication (fin des travaux : 2016, début 2017).

Coopérative Pannier (Covama)* : Champagne Pannier

Champagne Pannier, marque phare de la Covama a vu ses ventes montées en 2014 à 576 000 bouteilles, en progression de 36 % par rapport à 2013, avec 55 % des ventes réalisées à l'export. La maison s'était installée en 1937 à Château-Thierry (vallée de la Marne) pour ses caves médiévales. Pannier regroupe aujourd'hui 400 sociétaires dans la vallée de la Marne exploitant une superficie d'environ 700 ha.

*La Covama fait partie du groupe Alliance Champagne.

Union Champagne : Champagne de Saint Gall

Union Champagne dont le siège est à Avize a été fondée à Avize en 1966 de l'union de trois coopératives. Elle est aujourd'hui avec 2150 adhérents* implantés sur 1260 ha, au premier rang des unions de coopératives champenoises pour le classement de ses crus et au troisième rang pour sa production (10 millions de bouteilles vendues en 2014). Elle compte près de 760 ha classés grand cru et 370 ha classés premier cru. Elle s'est dotée en 2013 d'une nouvelle et surprenante cuverie pour les vins de réserve en forme de vaisseau spatial. Le Champagne de Saint Gall n'est qu'une partie de la production, une autre retourne aux adhérents qui commercialisent les bouteilles sous leur propre marque. A noter qu'une grande partie de la production est vendue à des maisons de négoce sous forme de vins clairs, prêts à être assemblés.

* Union Champagne fédère depuis 1966, douze coopératives de production.

Coopérative Beaumont des Crayères : Champagne Beaumont-des-Crayères

Cette coopérative a été créée en 1955 par un groupe de vignerons de la commune de Mardeuil aux portes d'Épernay (en haut des coteaux d'Épernay, au début de la vallée de la Marne). Aujourd'hui, Beaumont des Crayères regroupe 241 adhérents pour un vignoble de 88 ha* travaillés en lutte raisonnées comprenant des parcelles de premiers et grands crus sur les communes de Cumières, Hauvillers, Dizy, Trépail, Avize, Mesnil-sur-Oger...La production annuelle est de 550 000 bouteilles dont plus de 70 % destinées à l'exportation. Ses Champagnes, régulièrement primés sont aujourd'hui présents sur les 5 continents. La Maison a investi 4,5 millions d'euros dans un nouveau pressoir en 2013.

* Ces 88 ha rendent autosuffisante la Maison (certifiée ISO 22000 depuis 2015). Elle n'a donc pas de souci d'approvisionnement.

Union Auboise : Champagne Veuve A. Devaux

Née en 1967, l'Union Auboise regroupait alors onze coopératives. Elle compte aujourd'hui 800 viticulteurs établis sur 1400 ha de la Côte des Bar. C'est en 1987 que l'Union Auboise acquiert la Maison Veuve A. Devaux, créée en 1846, à Epernay. Cette marque avait été fondée par les frères Devaux puis dirigée par Madame Devaux.

L'Union Auboise vend des vins de base à de grandes maisons de champagne de la Marne tout en sélectionnant 20 % de ses raisins pour sa marque de Champagne Veuve A. Devaux (700 000 bouteilles produites par an).

Cogevi : Champagne Collet (à Aÿ près d'Epernay)



Champagne Collet à Aÿ, près d'Épernay

La Cogevi (Coopérative Générale des Vignerons de la Champagne Délimitée), est la plus ancienne coopérative de Champagne (fondée en 1921). Son premier directeur, Raoul Collet propose de lancer une marque plutôt que de vinifier un vin vendu par d'autres. Son propre nom sera donné à ce Champagne (Champagne Collet) qui sera lancé en 1921. Dans les années 90, la Cogevi a rejoint le groupement de coopératives Alliance Champagne. Toutes les activités liées à la vinification sont alors rassemblées sur un même site, l'ex-Maison Bissinger à Aÿ doté du dernier cri de la technologie avec emménagement du sous-sol pour abriter plus de 27 millions de bouteilles. Le siège social de la Cogevi abrite aujourd'hui un musée retraçant l'histoire de la coopérative et de son Champagne. En face, la Villa Collet est une Folie Art Déco où sont exposées des collections liées aux années 20.

Implantée à Aÿ, la Cogevi produit et commercialise ses marques de Champagne, Champagne Collet et Champagne Jacquart. Les adhérents, répartis sur 670 ha de l'aire d'appellation Champagne, apportent leur production à la coopérative, qui dispose d'une capacité de production de 10 millions de bouteilles par an.

CRVC (Coopérative Régionale des Vins de Champagne) : Champagne de Castelnau

CRVC connue pour sa marque phare Jacquart acquise en 1969 l'est également pour le Champagne de Castelnau*, une marque achetée en 2003. Ses ventes en 2014 ont atteint 410 000 bouteilles dont 60 % à l'export. Les approvisionnements à partir de 900 ha regroupent 149 crus et se répartissent à 33 % de chardonnay ; 20 % de pinot noir ; 47 % de pinot meunier. La coopérative compte 90 salariés et 785 adhérents avec un stockage de 29 millions de bouteilles. CRVC a investi en 2014, 1,7 million d'€ pour rénover son outil de réception (parking et caveau). Elle prévoit de rationaliser et réorganiser son site de production du 5, rue Gosset à Reims.

* Le Champagne de Castelnau fut créé en 1916 en l'honneur du Général Edouard de Curières de Castelnau qui s'illustra durant la Première Guerre Mondiale. Le Champagne de Castelnau a fait son entrée en 2014 dans le classement des vins du magazine américain Wine Spectator, qui vient d'attribuer 90/100 à la cuvée Brut Réserve.

Coopérative Mailly Grand Cru : Champagne Mailly Grand Cru



Coopérative Mailly Grand Cru, un domaine de 70 ha qui produit une gamme de plus de dix champagnes exclusivement Grand Cru

Cette prestigieuse coopérative a été fondée en 1929 par 23 viticulteurs en n'acceptant que des raisins du grand cru Mailly, village classé Grand Cru, situé au cœur de la Montagne de Reims. C'est aujourd'hui un domaine de 70 ha qui produit une gamme de plus de dix champagnes exclusivement Grand Cru, 50 % en France et 50% à l'export dans plus de 35 pays. A la suite des vendanges 2014, Xavier Muller, président de la coopérative, a encouragé ses 78 coopérateurs* à s'engager vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement pour l'obtention du label Haute Valeur Environnementale (HVE). 36 % des surfaces sont déjà certifiées en HVE.

*Il revient en effet à chaque vigneron adhérent de s'engager dans la démarche de certification afin de valoriser les raisins du domaine cultivés en viticulture durable.

Coopérative Viticole de Vincelles : Champagne H.Blin. En 1947 est fondé le Champagne H.Blin par Henri Blin et 28 autres vigneron. Ils créent la coopérative à Vincelles (le berceau du pinot meunier) située dans la Vallée de la Marne près de Dormans, au cœur d'un triangle Reims/Epernay/Château-Thierry. Aujourd'hui le Champagne H.Blin compte 120 vigneron adhérents et 123 ha. Il commercialise près de 500 000 bouteilles dont 45 % à l'Export.

Coopérative Viticole de Neuville et Buxeuil : Champagne Clérambault.

Cette coopérative a été créée en 1951 par Pierre Gillet en regroupant une cinquantaine de viticulteurs. Deux ans plus tard, l'activité de pressurage est complétée par l'élaboration de cuvées sous le nom de Clérambault. Les ventes annuelles se montent aujourd'hui à environ 500 000 bouteilles pour 140 ha en propriété sur la Côte des Bar.

Société des grands crus de la Champagne : Champagne Palmer. Au départ, à Avize, sept propriétaires (aujourd'hui, plus de 300) de vignobles dans les Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims décident de s'unir pour créer la Société de Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne qui donnera naissance à la marque Palmer. En 1959, la Maison Palmer s'installe sur *la butte* de la rue Jacquart, à Reims, dans le périmètre sacré du champagne, avec caves et galeries creusées dans la craie. Aujourd'hui, le Champagne Palmer grâce à ce groupement coopératif de propriétaires exploite un vignoble de 390 ha dont 195 ha classées en grands et premiers crus, essentiellement dans la Montagne de Reims complété par un approvisionnement venu de la Côte de Sézanne, la côte des Bar et de la Vallée de la Marne. Les ventes annuelles se montent à 300 000 bouteilles.

Coopérative de Mancy : Champagne Esterlin



Maison de Champagne Esterlin, avenue de Champagne à Epernay

C'est en 1948 qu'Ange-Cléophas Fransoret crée, avec quelques vigneron, la Coopérative viticole de Mancy. Le Champagne Esterlin né de ce regroupement a depuis 1994 son siège social avenue de Champagne, à Epernay. Avec 190 associés et 113 ha d'apport à la vendange (dont plus de 40 % en chardonnay), Esterlin se fournit à partir de trois régions : Mancy et coteaux sud d'Epernay (à la limite de la Côte des Blancs), Sézannais, Chapelle-Monthodon (vallée de la Marne). Il détient trois sites de pressurage : la Chapelle-Monthodon, Mancy et Sézanne, ainsi qu'un site de vinification et stockage. La production annuelle est d'environ 1 200 000 bouteilles.

XV – Les chiffres clés du Champagne

Au total 15 628 exploitants * (dont 293 négociants) assurent la mise en valeur du vignoble en production, soit 33 500 ha, morcelé en plus de 280 000 parcelles dont la superficie moyenne est de 12 ares. Les Maisons possèdent seulement 10 % des surfaces en production alors qu'elles réalisent environ 68,6 % des expéditions totales (86 % pour les marchés export) : d'où l'importance de relations étroites et équilibrées entre Vignerons et Maisons pour assurer un approvisionnement suffisant permettant le développement de nouveaux marchés dans un contexte de forte demande.

*Un chiffre significatif puisque ces quelques 15 000 vignerons champenois détiennent 90 % du foncier.

A combien l'hectare en Champagne ?

Combien l'hectare se négocie par exemple dans la Côte des Blancs ? On compte aujourd'hui entre 1,5 et 2 millions d'€/ha avec des prix qui continuent à flamber. Mais les records ne sont pas en Champagne. Il faut aller les chercher en Bourgogne avec une vente dans un grand cru qui a atteint la somme stratosphérique de 10 millions d'€ l'hectare (le Clos des Lambrays à Morey-Saint-Denis, 8,66 ha d'un seul tenant, Premier Grand Cru de la Côte de Nuits aurait été acheté pour 100 millions d'€ par LVMH en 2014). Une certitude, la vigne reste encore la propriété des champenois !

Un marché colossal

Le marché du Champagne est colossal avec 34 300 ha de vignes recensés, 1,2 milliard de bouteilles en stock et des ventes annuelles qui tournent autour de 304 millions de bouteilles en 2013. C'est une baisse de moins 1,5 % par rapport aux 309 millions comptabilisés en 2012 soit l'équivalent de 5 millions de bouteilles en moins. Quant au chiffre d'affaires, il accuse un léger fléchissement de 2 %, à 4,3 milliards d'€ par rapport à 2012. On estime la valeur de l'appellation Champagne à environ 70 milliards d'€ (supérieur à celle de tous les autres vins en France et dans le monde).



Château de Pékin : Champagne Comtesse Lafond à Epernay, en haut de l'avenue de Champagne à Epernay

XVI – le top 15 des plus grandes fortunes du Champagne

(Selon le magazine Challenge)



Bernard Arnault PDG de LVMH, à la tête de prestigieuses maisons de Champagne

- Bernard Arnault (Moët & Chandon, Ruinart, Krug, Veuve Clicquot, Mercier, Dom Pérignon)
- Alexandre Ricard & famille (Mumm, Perrier-Jouët)
- Familles Hennessy (idem à Bernard Arnault)
- Christophe Descours & famille (Piper Heidsieck et Charles Heidsieck)
- Frédéric Rouzaud & famille (Louis Roederer, Deutz)
- Jean-Jacques Frey & famille (Billecart Salmon)
- Alain Thiénot (Thiénot, Joseph Perrier, Canard-Duchène, Marie Stuart)
- Famille Bollinger (Bollinger, Ayala)
- Carol Duval-Leroy & famille (Duval-Leroy)
- Joseph Henriot & famille (Henriot)
- Alexandra Nonancourt & sa famille (Laurent-Perrier)
- Paul-François Vranken & famille (Vranken, Pommery, Charles Lafitte, Heidsieck & Co Monopole)
- Bruno Paillard (Lanson, Chanoine Frères, Boizel, Besserat de Bellefon, De Venoge, Philipponnat, Alexandre Bonnet, Paillard)
- Pierre-Emmanuel Taittinger & famille (Taittinger)
- Famille Pol-Roger et Billy (Pol-Roger)

XVII – Les routes du Champagne

Quatre routes entièrement balisées font découvrir la Champagne et son terroir, des routes qui serpentent au milieu des vignes, sur des coteaux découpés où s'accrochent villages, châteaux et églises avec haltes chez les vignerons.

- Côte des Blancs, berceau du chardonnay au départ d'Épernay ;
- Vallée de la Marne, au départ d'Épernay ;
- Montagne de Reims, au départ de Reims ou d'Épernay ;
- Massif de Saint-Thierry, au départ de Reims.

XVIII – Tableau des Grands et des très Grands Millésimes de Champagne

Voici la liste des **grands** et des **très grands millésimes** de Champagne de 2009 à 1937

(*Millésimes du siècle)

2009, 2008*, 2007, 2002*

1998, 1996, 1990*

1989, 1988*, 1985, 1983, 1982, 1981

1979*, 1978*, 1976, 1975, 1973, 1971, 1970

1969, 1964, 1962

1959, 1955, 1953

1947, 1945*, 1943

1937



Dégustation du millésime 1982 dans les caves de la maison Cattier à Chigny-Les-Roses (Montagne de Reims)

Actualité 2015 : la Champagne inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco

La candidature de la Champagne (*Coteaux, Maisons et Caves de Champagne*) pour son inscription au patrimoine mondial de l'Unesco a enfin abouti conjointement à celle de la Bourgogne et de ses climats*. Le dossier avait été circonscrit aux coteaux historiques de la Montagne de Reims, d'Aÿ à Hautvillers, à la Colline Saint-Nicaise de Reims et à l'avenue de Champagne d'Épernay.

*Les « climats » du vignoble de Bourgogne sont selon l'Unesco *des parcelles de vignes précisément délimitées sur les pentes de la côte de Nuits et de Beaune, au sud de Dijon*. Il s'agit en fait de 1 247 climats situés entre les villes de Dijon et de Beaune sur une bande de 60 km et réparties entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits en Côte- d'Or.

Après 8 ans d'attente

Il fallut 8 ans d'attente, la demande avait été déposée en 2007 dans la catégorie *paysage culturel*. Elle concernait les *coteaux, maisons et caves de champagne*. Le 4 juillet 2015 étaient inscrits officiellement sur la liste du Patrimoine Mondial

de l'Unesco dans la catégorie Paysage culturel, 3 sites de la Champagne : l'**avenue de Champagne** à Epernay, la colline Saint-Nicaise à Reims dont le au sous-sol recèle d'immenses crayères (extraction de la craie) utilisées de l'époque gallo-romaine à l'époque médiévale utilisées comme espace de vinification et de stockage et les coteaux historiques autour d'Epernay dont le village d'Hautvillers, trois ensembles qui reflètent d'après l'Unesco la totalité du processus de production de champagne. La plupart des grandes maisons sont concernées (Ruinart, Pommery, Veuve-Clicquot, Charles Heidsieck, Taittinger...). Cette reconnaissance universelle sous le label Unesco devrait selon les estimations engendrer un surplus de touristes de l'ordre de 20 %.

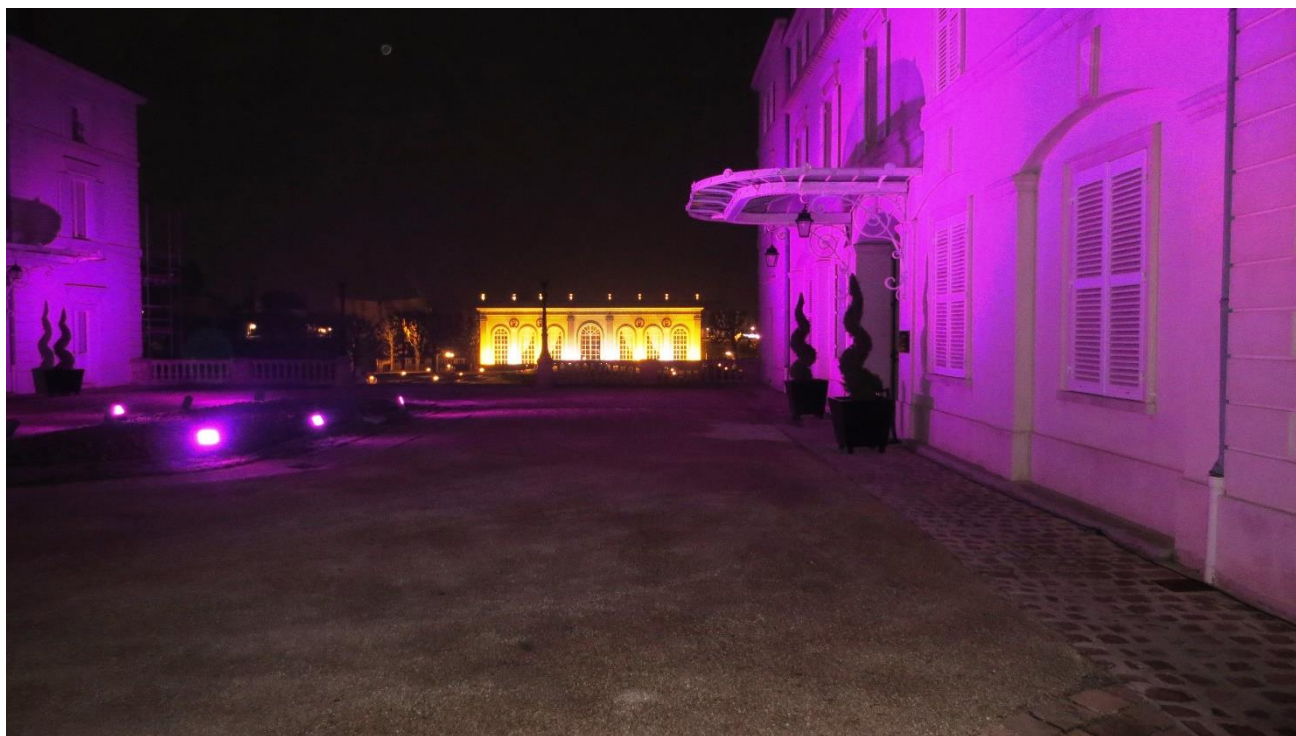
En 2015, déjà 7 sites* viticoles inscrits au patrimoine mondial

Avant la Champagne et la Bourgogne, 5 sites viticoles étaient déjà inscrits au Patrimoine mondial : l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, la Vallée du Haut-Douro au Portugal, la Côte de Tokaj en Hongrie, Lavaux en Suisse et l'île de Pico dans les Açores.

* Il existe dans le monde 1031 sites répertoriés au patrimoine mondial par l'Unesco. La France en compte 41. Elle se situe derrière l'Espagne (44), la Chine (48) et l'Italie (51).

Champagne !

Où que l'on soit dans le monde, Champagne est synonyme de célébrations, de retrouvailles, de victoires, de fêtes ! Alors avec de tels atouts, la Champagne ne peut-être que confiante. « *Je ne peux pas vivre sans champagne, en cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin* » disait Napoléon Bonaparte. Et cette inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO n'est-elle pas une des plus belles victoires remportée par la Champagne ?



Epernay, avenue de Champagne, l'Orangerie de Moët en habit de lumière