RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Champagne rosé

Vin mousseux

LE PRODUIT

Le Champagne, produit au nord-est de la France, est sans doute le plus célèbre vin effervescent du monde. Blanc ou rosé, tous les Champagnes ont un point commun : leur acidité, qui garantit leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales. Au vieillissement, ils offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices, torréfaction.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend sur des communes réparties sur 5 départements. Le vignoble champenois est caractérisé par un vignoble de coteaux, planté entre 90 et 300 mètres d'altitude et majoritairement crayeux. Il est suffisament escarpé et valloné pour une bonne insolation de la vigne.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Champagne, reconnue en 1936, est l'une des toutes premières appellations. Le Champagne est issu de raisins récoltés manuellement, pressurés en douceur. Ensuite, le chef de cave, avec un savoir-faire précis, construit les assemblages avec les différents vins de base, qui sont ensuite mis en bouteille pour la prise de mousse qui est nécessairement longue.

Le saviez-vous

Au XVe siècle, les Champenois conditionnent leurs vins en bouteilles plutôt qu'en tonneaux, pour préserver leur qualité. 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.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire Géographique ou Champagne Viticole s'étend sur cinq départements : Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne, Seine-et-Marne et concerne au total 635 communes. La Champagne Viticole définie par la loi du 22 juillet 1927 est très importante, le législateur a prévu que l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » ne peut être accordée - entre autres conditions - qu'aux vins récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne Viticole.
L'aire de production du raisin (ou aire délimitée parcellaire) est répartie sur 319 communes au sein de l'aire géographique : 39 dans l'Aisne, 63 dans l'Aube, 2 en Haute-Marne, 212 dans la Marne, 3 en Seine et Marne.
Le vignoble champenois comprend quatorze régions :
* Le Massif de Saint-Thierry
* La Butte de Nogent l'Abbesse
* La Vallée de la Vesle
* La Vallée de l'Ardre
* La Montagne de Reims
* La Région d'Epernay
* La Vallée de la Marne et les vallées affluentes
* La Vallée du Surmelin
* La Côte des Blancs
* La Région de Congy - Villevenard
* La Côte de Sézanne
* La Région de Vitry-le-François
* La Butte de Montgueux
* La Côte des Bar

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vignerons de Champagne

17, avenue de Champagne
51025 EPERNAY
BP 90176

N°SIRET : 78038586000025
Président(e) : TOUBART Maxime
Tél. : 03 26 59 55 00
Mél. : odg@sgv-champagne.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

21 rue des Moulins à vent
51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145
Tél. : 03 26 55 95 00
Fax : 03 26 54 48 98
Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

AIDAC

Siège
8 rue du Pré Bréda
51207 EPERNAY Cedex
FRANCE
CS 80254

N°SIRET : 50874214500024
Président(e) : GASCO Thierry **Contact :** Luc CHAMOURIN
Tél. : 03 26 54 07 58
Fax : 03 26 55 51 85
Mél. : lchamourin@aidac.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/champagne-rose-21057*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Champagne_20100710.pdf
2. mailto:odg@sgv-champagne.fr
3. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
4. mailto:lchamourin@aidac.fr