RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Coteaux champenois blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Coteaux Champenois correspond à des vins produits au nord-est du territoire français, sur une partie du vignoble de Champagne. La production se décline en vins rouges, blancs et rosés. Tous ces vins ont un point commun : leur acidité naturelle, caractérisé par une belle vivacité.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges et rosés sont tout en finesse avec des arômes de fruits rouges. Les vins blancs sont vifs avec des arômes de fleurs et de fruits blancs (pommes, poires, pêches, coings…).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend sur plusieurs communes de 5 départements différents. Ce sont les départements situés au nord-est et à proximité immédiate avec l'Île de France. La Seine-et-Marne (en région Île de France) fait également partie de cette zone de production. Le vignoble, planté entre 90 et 300 mètres d'altitude, est caractérisé par ses coteaux crayeux. Il est suffisament escarpé et valloné pour une bonne insolation de la vigne.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Coteaux Champenois est une appellation reconnue depuis 1974. Les conditions d’humidité et de fraîcheur du climat champenois sur des sols principalement crayeux donnent des vins rares et témoignent d'une singulière typicité.

Le saviez-vous

Les vins sont issus des mêmes cépages que le Champagne (pinot noir, pinot meunier, chardonnay). Ils portaient historiquement le nom de "vins natures de Champagne". A la cour d'Henri IV, ils étaient très appréciés par le roi lui-même.

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

Tél. : 03 26 59 55 00
Mél. : odg@sgv-champagne.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Epernay

43 ter rue des Forges
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
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/coteaux-champenois-blanc-17910*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CoteauxChampenois_G_20100710.pdf
2. mailto:odg@sgv-champagne.fr
3. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
4. mailto:lchamourin@aidac.fr