



**THE FRENCH
REPUBLIC**

*Liberty
Equality
Fraternity*

Légifrance

The public service for the dissemination of legal information

Decree no. 2010-1441 of 22 November 2010 on the "Champagne" protected designation of origin

NOR: AGRT0929479D

Consolidated version as at 07 September 2020

The Prime Minister,

On the report of the Minister for Agriculture, Food, Fisheries, Rural Affairs and Town and Country Planning,
In view of Council Regulation (EC) no. 1234/2007 (amended) of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products ("Single CMO" Regulation);
In view of Commission regulation (EC) no. 607/2009 of 14 July 2009 laying down certain detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) no. 479/2008 as regards protected designations of origin and geographical indications, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products;
In view of the Consumer Code, and specifically articles L. 115-1, L. 214-1 and L. 214-2 thereof;
In view of the Rural and Maritime Fishing Code, and specifically title IV of book VI thereof;
In view of the Act of 6 May 1919 (amended) on the protection of designations of origin;
In view of the announcement from the Defence and Management Organisation for Champagne wine (General Union of Champagne Winegrowers) on 14 October 2009 and 22 March 2010, and the proposal of the standing commission of the National Committee for Designations of Origin relating to wine, alcoholic drinks and spirits of the National Institute of Origin and Quality (*L'Institut national de l'origine et de la qualité* or INAO) on 25 March 2010;
The Council of State (public works section) having been informed, Decrees:

Article 1

The specifications setting out the special provisions for the "Champagne" protected designation of origin appended to the present Decree are ratified.

Article 2

These specifications may be amended under the terms set out in articles L. 641-6 and L. 641-7 of the Rural and Maritime Fishing Code.

Article 3

Amended the following provisions:

- Act of 6 May 1919
Art. 17

Repealed the following provisions:

- Act of 6 May 1919
Art. 16, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21

- Decree of 29 June 1936

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 4 b, Art. 5, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12,
Art. 13, Sct. Report to the President of the French Republic, Art. Preamble

- Decree of 17 October 1952

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5

Repealed:

- the Decree of 17 January 1978 on the density of planting, methods of management and pruning of vines intended for the production of "Champagne", and "Coteaux Champenois" wines with protected designations of origin.



Article 4

The Minister for Economic, Financial and Industrial Affairs, the Minister for the Budget, Public Accounts, the Civil Service and State Reform, the Government spokesperson, and the Minister for Agriculture, Food, Fisheries, Rural Affairs and Town and Country Planning are each responsible for enforcing the present Decree, which will be published in the Official Journal of the French Republic (*Journal officiel de la République française* or JORF).

► Appendix

Appendix

- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 1
- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 2
- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 3
- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 4
- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 5
- Amended by the Order of 19 August 2020 - art. 6

SPECIFICATIONS OF THE "CHAMPAGNE" PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Chapter 1

I. – Name of the designation

The protected "Champagne" designation of origin, recognised initially by the Decree of 29 June 1936, may only be claimed by wines which comply with the provisions of these specifications, as well as with the provisions of the Act of 6 May 1919 relating to the protection of designations of origin.

II. – Geographical designations, indication of the vintage, and additional details

a) The wines may be presented with the indication of the vintage, subject to compliance with the conditions of production laid down for vintage wines in these specifications.

b) In accordance with local, loyal and constant practices, the name of the designation may be supplemented by the words "grand cru" and "premier cru" for wines from grapes harvested on the territory of the following towns and villages in the Marne *département*: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay and Verzy.

c) In accordance with local, loyal and constant practices, the name of the designation may be supplemented by the words "premier cru" for wines from grapes harvested on the territory of the following towns and villages: Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux and Vrigny.

III. – Colour and product types

The protected "Champagne" designation of origin is reserved for sparkling white or rosé wines.

IV. – Areas and zones in which the various operations are carried out

The harvesting of grapes, vinification and production of the wines, including maturing and packaging, are carried out on the territories defined in Article 17 of the Act of 6 May 1919, subject to the following provisions:

– in the district of Vitry-le-François (Marne *département*), the defined area of vine parcels is that approved by the competent national committee of the National Institute of Origin and Quality at the meetings of 7 and 8 November 1990 and whose plans are filed in the mayoral offices of the towns and villages in question;

– in the following towns and villages in the Aube *département*: Arsonval, Cunfin, Dolancourt and Jaucourt, the defined area of vine parcels is that approved by the competent national committee of the National Institute of Origin and Quality at the meetings of 23 June 1994, 8 September 1994 and 19 May 1995 and whose plans are filed in the mayoral offices of the towns and villages in question;

– in the following towns and villages in the Aube *département*: Brienne-le-Château, Epagne, Précly-Saint-Martin and Saint-Léger-sous-Brienne and in the following towns and villages in the Marne *département*: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger and Villiers-aux-Cornelles, no parcel has been included, in accordance with the decisions of the competent national committee of the National Institute of Origin and Quality at the meetings of 23 and 24 June 1994, 7 and 8 September 1994, 18 and 19 May 1995 and 6 and 7 September 1995;

– in the following towns and villages in the Aube *département*: Marcilly-le-Hayer and La Villeneuve-au-Châtelot, no parcel has been included, in accordance with the decision of the competent national committee of the National Institute of Origin and Quality in its meeting of 10 September 1997;

– in the village of Fontaine-sur-Ay in the Marne *département*, the defined area of vine parcels is that approved by the competent national committee of the National Institute of Origin and Quality at the meetings of 9 and 10 September 1999 and whose plans are filed in the mayoral office of the town or village in question;

– in the following towns and villages in the Marne *département*: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves and Broussy-le-Petit, no parcel has been included, in accordance with the decision of the competent National Institute of Origin and Quality at the meetings of 5 and 6 September 2001.

V. – Vine population

The wines are produced exclusively from the Arbane B, Chardonnay B, Meunier N, Petit Meslier B, Pinot Blanc B, Pinot Gris G and Pinot Noir N varieties.

VI. – Vineyard management

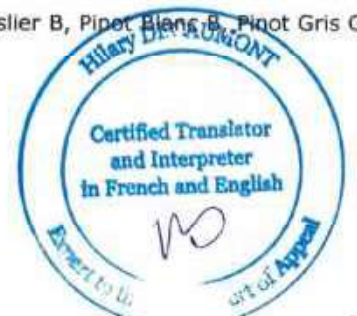
1) Management methods:

a) Planting density.

General provisions:

Vines are planted with spacing between rows which may not be greater than 1.50 metres.

The spacing between plants in the same row is between 0.90 and 1.50 metres.



The sum of the spacing between the rows and the spacing between plants in the same row cannot be greater than 2.50 metres.

Special provisions:

To allow for the passage of specially adapted vehicles, parcels with either a gradient of more than 35%, or a gradient of more than 25% combined with a transverse gradient of more than 10%, may have passageways, of a width of between 1.50 and 3 metres, with a maximum frequency of one row out of six. In this case, the sum of the spacing between the rows and the spacing between plants in the same row cannot be greater than 2.30 metres.

b) Pruning rules.

An "oeil franc" means a bud separated from the base of the vine or "crown", regardless of the length of the inter-node.

Any overlap between plants and any superposition of fruit branches is prohibited.

The number of "oeil franc" buds is less than or equal to 18 buds per square metre.

Pruning is carried out at the latest before the phenological stage (F) (12 on the Lorenz scale), i.e. four leaves deployed.

The vines are pruned according to the following techniques:

PRUNING KNOWN AS "CHABLIS" PRUNING	
Description	<p>a) Chablis pruning comprises one cane at most per 0.30 metres.</p> <p>b) Each of the canes has a fruiting shoot at its tip.</p> <p>c) A replacement spur, known as a "rachel", pruned to 2 "oeil franc" buds at most is left at the base of the trunk.</p>
Special requirements	<p>a) The fruiting shoot is pruned:</p> <ul style="list-style-type: none"> - with a maximum of 4 "oeil franc" buds for the Pinot Blanc B, Pinot Gris G and Pinot Noir N varieties; - with a maximum of 5 "oeil franc" buds for the Arbane B, Chardonnay B, Meunier N and Petit Meslier B varieties. <p>b) The planting of the trunks must be such that the bud located at the end of the shoots is located at a maximum height of 0.60 metres above the ground.</p>
Special provision	<p>a) In the event of a missing cane, a spur or "rentrure" of a maximum 2 "oeil franc" buds can be made on one of the canes, in addition to the replacement or rejuvenation spur (known as a "rachel") located at the base of the trunk.</p> <p>b) Vines planted with the Meunier N grape variety, and with spacing on the higher row of 1.20 metres, can be trained with 3 canes each with a fruiting shoot, laid on a wire and pruned with a maximum of 6 "oeil franc" buds.</p>

CORDON PRUNING ("ROYAT" PRUNING)	
Description	A single horizontal cane is established, without limitation as to its length, at a maximum height of 0.60 metres above the ground.
Special requirements	<p>a) The spurs are spaced at a minimum of 0.15 metres and pruned to:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 "oeil franc" buds for the Pinot Blanc B, Pinot Gris G, Pinot Noir N and Meunier N varieties; 3 "oeil franc" buds for the Arbane B, Chardonnay B and Petit Meslier B varieties. <p>b) The replacement spur, known as a "rachel", at the base of the cordon, is pruned to 2 "oeil franc" buds.</p> <p>c) The shoot is pruned to:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 "oeil franc" buds for the Pinot Blanc B, Pinot Gris G and Pinot Noir N varieties; 5 "oeil franc" buds for the Arbane B, Chardonnay B, Meunier N and Petit Meslier B varieties.
Special provisions	<p>a) The "cordon" can be created in one or more stages.</p> <p>b) In the case of gradual rejuvenation, through the use of young wood, but without removing the old cane, this young wood is trained along the latter. The spurs requiring this are removed from the old cane so that there is no overlaying or juxtaposition between the shoots on the two canes, on condition that rejuvenation is not renewed each year on the same plant.</p> <p>c) The establishment of a cane in the opposite direction to the originally existing one, known as a "retour" (return), and intended to fill an accidental void, is possible, provided it does not lead to the renewal of young wood each year.</p> <p>d) The annual percentage of rejuvenation must not exceed 20% of the plants on the same parcel.</p>

"MARNE VALLEY" PRUNING	
Description	<p>a) The vines are pruned with:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a spur of a maximum of 3 "oeil franc" buds per plant; - a cane launched on the spur of the previous year and carrying a maximum of 9 "oeil franc" buds; - a (fruiting) shoot established at the end of the previous year's spur, carrying a maximum of 6 "oeil franc" buds; <p>b) The fruiting shoot is tied horizontally at a maximum height of 0.50 metres above the ground.</p>
Special requirements	This pruning technique is allowed only for the Meunier N variety.
Special provisions	<p>a) When a new cane is not made every year, one of the two canes can carry a rejuvenation spur, known as a "rentrure", pruned to a maximum of 2 "oeil franc" buds.</p> <p>The spur at the base of the plant is then pruned to a maximum of 3 "oeil franc" buds.</p> <p>b) When totally rejuvenating one of the two canes, the shoot used on the spur is pruned to a maximum of 8 "oeil franc" buds.</p>



The fruiting shoots are tied horizontally at a maximum height of 0.50 metres above the ground.

"SINGLE GUYOT" AND "DOUBLE GUYOT" PRUNING

Description	a) The vines are pruned:
	- using the single Guyot pruning method with a maximum of 3 "oeil franc" buds and a long wood with a maximum of 10 "oeil franc" buds; - using the double Guyot pruning method with at most 2 spurs with a maximum of 2 "oeil franc" buds and at most 2 long woods with a maximum of 8 "oeil franc" buds, of which a maximum of 6 are laid out on the wire in a horizontal position. The long woods are tied at a maximum height of 0.50 metres above the ground.

"ASYMMETRICAL GUYOT" PRUNING

Description	a) The vines are pruned:
	- with a "rachel" with a maximum of 2 "oeil franc" buds; - a shoot with a maximum of 6 "oeil franc" buds; - a (fruiting) shoot established at the tip of the previous year's shoot, or a cane of over 2 years old and carrying a maximum of 6 "oeil franc" buds; b) The layout of the wood must be such that the last buds are located at a maximum height of 0.60 metres.

c) Trellising rule.

The trellising system must be in place no later than in the year of entry into production as a protected designation of origin.

d) Tying.

Tying is completed before the phenological stage (I) (23 on the Lorenz scale) known as "blooming" and is implemented in line with the adopted pruning system.

e) Lifting.

Lifting of the shoots kept in place by wires is mandatory. It is carried out no later than during the phenological stage (L) (stage 33 on the Lorenz scale) known as "closure of the bunch".

f) Foliage height.

The trellised foliage height, after trimming, is at least equal to 0.6 times the spacing between rows. It is measured between the tying wire and the top trimming edge.

g) Maximum average load per parcel.

The maximum average load per parcel is set at 19,700 kilograms of grapes per hectare. The number of bunches per square metre of surface area of vines in production is less than or equal to 17.

h) Missing threshold.

The percentage of dead or missing vine plants referred to in Article D. 645-4 of the Rural and Maritime Fishing Code is set at 20%.

i) Cultivation condition of the vine.

The parcels are managed so as to ensure the good overall cultivation condition of the vine, which includes keeping it healthy and taking care of the soil.

2) Other growing practices:

In order to preserve the characteristics of the soil, which constitute a fundamental element of the land:

- a) The headlands must be permanently grass-covered;
- b) The use of composts and domestic organic waste, and sludge from treatment plants other than from wine-producing facilities, alone or in a mixture, is prohibited;
- c) The use of pre-emergence herbicides between the rows is prohibited;
- d) Any substantial modification of the morphology, the sub-soil or any elements ensuring the integrity and the sustainability of the soils of a parcel intended for the production of the protected designation of origin is prohibited, except for conventional deep ploughing.

3) Irrigation:

Irrigation is prohibited.

VII. - Harvesting, transportation and ripeness of the grapes

1) Harvesting:

- a) The wines come from grapes harvested when fully ripe.
The start date of the harvest is set according to the provisions of Article D. 645-6 of the Rural and Maritime Fishing Code. The harvesting end date is set by prefectural order at the suggestion of the National Institute of Origin and Quality, following the advice of the Defence and Management Organisation (DMO).

b) Special harvesting provisions.

Any method not allowing the harvesting of whole grapes is prohibited.

c) Special provisions for transporting the harvest.

The grapes are transported whole, to the grape pressing facilities.
The baskets, boxes and crates used for transporting the grapes from the place of picking to the grape pressing facility contain holes at the base and on all sides, to allow the fast and full flow of the juice while awaiting pressing.

2) Ripeness of the grapes:

- a) Sugar content of the grapes.
Grapes with a sugar content of less than 143 grams per litre of must are not considered to be properly ripe.
- b) Minimum natural alcoholic strength by volume.
The wines have a minimum natural alcoholic strength by volume of 9%.

VIII. - Yields. - Entry into production

1) Yield:

The yield referred to in Article D. 645-7 of the Rural and Maritime Fishing Code is set at 12,400 kilograms of grapes per hectare.

2) Yield threshold:



The yield threshold referred to in Article D. 645-7 of the Rural and Maritime Fishing Code is set at 15,500 kilograms of grapes per hectare.

3) Holding part of the harvest in reserve.

Where a reserve is created under article 167 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products, the maximum volume of base wines that can be held in reserve by an operator may not exceed 8,000 kilograms of grapes per hectare of land in production.

Where uprooting for renewal is carried out, the surface area taken into account for calculating the maximum volume of base wine that an operator may hold in reserve is the sum of the surface area in production and the replanted or uprooted surface area, on condition that replanting takes place during the second campaign after the uprooting at the latest.

Any operator wishing to build up this reserve may, in order to do so, personally request an increase in the yield compared to the annual yield for the designation set in accordance with paragraph 1 or 3 of Chapter II of article D. 645-7 of the Rural and Maritime Fishing Code, within the limits of the yield threshold stated in paragraph 2 of Chapter VIII of these specifications, and where they can demonstrate qualitative control of their yields. The increase in yield allowing the replenishment of the reserve is set annually, within the limit of the yield threshold set out in these specifications and in accordance with Chapter I of article D. 645-7 of the Rural and Maritime Fishing Code. This personal increase in yield may not result in exceeding the maximum quantity that may be held in reserve by the operator.

The increase in yield allowing the replenishment of the reserve, set annually, may not exceed 25% of the yield set out in these specifications and determined in accordance with Chapter I of article D. 645-7 of the Rural and Maritime Fishing Code. This rate is set at 37.9% for the 2018 harvest. This personal increase in yield may not result in exceeding the maximum quantity that may be held in reserve by the operator.

The base wines held in reserve may only claim protected "Champagne" designation of origin when they have left the reserve and a declaration of claim equating to a bottling declaration has been filled out.

Base wines which have been compulsorily held in reserve cannot be claimed to be of a vintage.

Base wines placed in reserve are subject to qualitative monitoring.

4) Entry into production of the vines.

Protected designation of origin may only be granted to wines from parcels of young vines from the second year following the year during which the planting was carried out on the site before 31 July.

5) Special provisions.

a) White wines and rosé wines obtained by direct pressing, without employing the maceration or "*saignée*" (bleeding) method.

The base wines used for making wines able to qualify for the protected designation of origin are obtained within the limit of a volume of 102 litres of settled musts for 160 kilograms of grapes used. For a specific harvest, taking into account its particular characteristics, this volume may be reduced by inter-ministerial Decree.

The sediments resulting from the pressing are extracted in a proportion of between 1% and 4% of the quantity of settled musts. They are removed in accordance with the provisions governing the disposal of by-products before 15 December of the year of the harvest.

The musts used for making wines that may qualify for protected designation of origin are settled prior to leaving the pressing centre.

b) Red wines and rosé wines employing the maceration or "*saignée*" method.

The base wines used for making wines that may qualify for protected designation of origin are obtained within the limit of a volume of 102 litres of wine for 160 kilograms of grapes used. For a specific harvest, taking into account its particular characteristics, this volume may be reduced by inter-ministerial Decree.

Any press wines obtained above the maximum allowed yield at the end of pressing are deemed to be equivalent to final pressings (*rebêches*).

c) Inclusion in the protected designation of origin account.

The wines are included in the protected designation of origin account, no later than at the time of filling out the harvest declaration, at the rate of 98.5% of their volume.

d) Rate of final pressings.

The rate of final pressings referred to in Article D. 645-16 of the Rural and Maritime Fishing Code is a minimum extraction of between 0% and 10% of the quantity of settled musts eligible for the protected designation of origin status. These final pressings are sent to a distillery before 15 December of the year following the year of the harvest.

However, they can be used to obtain a liqueur within the geographical area of the protected "Champagne" designation of origin.

IX. – Processing, production, maturing, packaging, and storage

1) General provisions:

The wines are vinified in accordance with local, loyal and constant practices.

a) All operators must ensure qualitative selection from all the volumes of wines that they hold and which have been produced according to the provisions laid down for the protected "Champagne" designation of origin.

b) The winegrowers or producers entitled to give to their sparkling wines the "Champagne" designation of origin must store, manipulate, and handle in every respect their grape harvest and their wines, including the volumes produced in excess of the annual authorised yield and, for winegrowers, the final pressings, in separate premises without any communication, other than by the public road, with all the premises containing grapes or wines to which the rules relating to the controlled "Champagne", "Coteaux Champenois" or "Rosé des Riceys" designations of origin will not apply.

c) Receipt

The grapes must be weighed at the place of the pressing and vatting.

d) Pressing of white wines and rosé wines through direct pressing, without employing the maceration or "*saignée*" method. The grapes are tipped whole into the wine press.

The pressing facilities allow the fractionation of the musts in accordance with Champagne winemaking practices. Any pressing facility must have simple or qualitative approval, depending on their compliance with the rules relating to each of the said approvals (tables 1 to 5).

Any new pressing centre must have an approval corresponding to compliance with the rules relating to the qualitative approval.



Any modification, extension or transfer leads to a new approval of the facility, at the latest before the harvest following the change, in order to check compliance with the rules for simple or qualitative approval.

Any newly installed press must meet the requirements relating to qualitative approval.

However, the use of presses that meet the requirements relating to simple approval is authorised for four successive harvests, where there is a change to the location of an existing pressing centre equipped with the said presses. After this time limit, the pressing centre must be equipped with presses registered in the list of presses that meet the requirements relating to qualitative approval.

Any prototype of pressing equipment (wine presses, consoles, sulphuring systems, pumping systems etc.) is subject to a probationary period in order to ensure that it meets the requirements of the approval.

The level of approval is obtained by compliance with the rules regarding:

- the presses (table 1);
- loading the presses (table 2);
- fractionation and settling (tables 3, 3.1 and 3.2);
- hygiene (table 4);
- wine effluents (table 5).

In these tables, the elements listed in italics and in brackets are recommendations.

Table 1: Rules relating to presses

CRITERIA	RULES TO BE OBSERVED for simple approval	RULES TO BE OBSERVED for qualitative approval
Siting of the press(es)	Covered premises	Covered premises
Capacity of the press(es) in relation to the annual quantity of pressed harvest (on the basis of the actual number of days of harvesting claimed in the pressing logbook)	5 rounds per day per wine press on average (6 if 24-hour operation)	4 rounds per day per wine press on average (6 if 24-hour operation)
Number of <i>marcs</i> (traditional unit of measurement for a press-load of grapes) per day not to be exceeded	6 rounds maximum per 24 hours of operation per wine press	6 rounds maximum per 24 hours of operation per wine press
Individual size of the press(es)	2,000 kilograms to 12,000 kilograms (with 2,000 kilograms = minimum 3.5 cubic metres) No wine press of 12,000 kilograms operating alone	2,000 kilograms to 12,000 kilograms (with 2,000 kilograms = minimum 3.5 cubic metres) No wine press of 2,000 kilograms operating alone if more than 80,000 kilograms of harvest pressed per year No wine press of 12,000 kilograms operating alone
Type	Any wine press classified under the simple approval	Any wine press classified under the qualitative approval
Management of the wine press	No special provision	Automatic console (except for traditional presses)
View of the level drained from the pressing station	Mandatory	Mandatory

Table 2: Rules relating to loading the presses

CRITERIA	RULES TO BE OBSERVED for simple approval	RULES TO BE OBSERVED for qualitative approval
Suitable weighing system	Mandatory (Maintenance contract)	Mandatory (Maintenance contract)
Storage area	Must be covered (No stacking of pallets) (Surface equivalent to half of the average daily production)	Must be covered (No stacking of pallets) (Surface equivalent to half of the average daily production)
Height of drop	Maximum 2 metres above the wine press (As short as possible)	1 metre maximum above the wine press, except in the case of loading under existing presses as at 1 January 2013 within the limit of 2 metres



of the grapes		(As short as possible)
Grape conveyor	Prohibited	Prohibited
Quantity of grapes	A wine press is loaded in a single operation with the quantity of grapes corresponding to its approved capacity. Loading with a smaller quantity is an exception	A wine press is loaded in a single operation with the quantity of grapes corresponding to its approved capacity. Loading with a smaller quantity is an exception

Table 3: Rules relating to fractionation and settling

CRITERIA	RULES TO BE OBSERVED for simple approval	RULES TO BE OBSERVED for qualitative approval
Fractionation and sulphuring of juice (see tables 3.1 and 3.2)	Any wine press must have its own system for the fractionation and sulphuring of musts, adapted to the approved capacity of the wine press. (3 measuring containers under each wine press)	Any wine press must have its own system for the fractionation and sulphuring of musts, adapted to the approved capacity of the wine press. (3 measuring containers under each wine press)
System for identifying the volume of juices in the fractionation	Mandatory	Mandatory
Number of settling tanks per fraction in relation to the average capacity of daily pressing	As a minimum the average number of daily rounds + 1	As a minimum the average number of daily rounds + 1 (and greater)
Individual capacity per tank in relation to the total capacity of pressing in hectolitres of <i>cuvée</i> (wine variety)	2 times maximum (200 hL maximum)	One time (200 hL maximum)
Vat materials	Except bare iron and non-food plastic Minimum dispensing device (decanter elbow)	Except bare iron and non-food plastic (Except bare cement and plastic) (Closed vats) Minimum dispensing device (decanter elbow)
Identification of the volume of each tank	Mandatory	Mandatory (Identification of the levels)
Transfer of musts (from the wine press to the tank or to the fermentation chamber)	No special provision	2 pumpings maximum (3 if blending settled musts)
Accessibility of the settling vats for the must transportation tanks	No special provision	(minimum of 4 <i>marcs</i>)
Average distance between the settling vat and the transportation tank	No special provision	(25 metres maximum)

Table 4: Rules relating to hygiene

CRITERIA	RULES TO BE OBSERVED for simple approval	RULES TO BE OBSERVED for qualitative approval
Storage and pressing area	Waterproof coating Bare floor prohibited	Waterproof coating Bare floor prohibited
Cleaning possible (at least a water point):		
- of the wine press	Mandatory	Mandatory



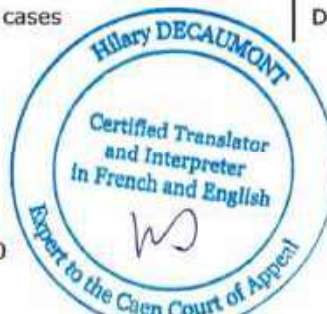
- of the floor	Mandatory	Mandatory
- of the fractionation vats	Mandatory	Mandatory
- of the settling tanks	Mandatory	Mandatory
- of the harvesting crates	Mandatory	Crate power washer mandatory
Good state of repair and cleanliness of premises and equipment	Mandatory	Mandatory

Table 5: Rules relating to wine effluents

CRITERIA	RULES TO BE OBSERVED for simple approval	RULES TO BE OBSERVED for qualitative approval
The operator must demonstrate their processing of wine effluents	Mandatory	Mandatory

Table 3.1: Definition of the level of approval of the fractionation-sulphuring pair in the event of transferring musts to vats known as *belons*, or to settling tanks, by gravity

NUMBER AND VOLUME(S) of fractionation vats	TYPE OF SULPHURING	TRANSFER OF MUSTS to settling tank	ASSESSMENT of the fractionation
When transferring to vats			
3 vats: - <i>cuvée</i> - <i>taille</i> (second pressing) or fraction of <i>taille</i> - <i>taille</i> or fraction of <i>taille</i>	Continuous manual sulphuring, adjusted or otherwise to the rate of flow of the juice	By gravity or by pumping after filling of fractionation vats	Qualitative approval
2 vats: - <i>cuvée</i> - <i>taille</i>			
2 vats: - ½ <i>cuvée</i> - ½ <i>cuvée</i>			
2 vats of respective volumes of <i>taille</i>	Continuous manual sulphuring, adjusted or otherwise to the rate of flow of the juice	By gravity or by pumping after filling of fractionation vats	Simple approval
When transferring directly to settling tanks			
Direct transfer to settling tanks	Open tank with homogenisation possible: Continuous manual sulphuring, adjusted or otherwise to the rate of flow of the juice	By gravity	Qualitative approval
	Closed tank: Continuous sulphuring, adjusted or otherwise to the rate of flow of the juice		
	Manual sulphuring	By gravity in a closed settling tank.	Simple approval (for any facility before 1 January 2013)
Direct transfer to settling tank	Refer to previous cases		Decision according to



of one part and transfer to 1 or 2 vats for the other part	the worst case scenario
--	-------------------------

Table 3.2: Definition of the level of approval of the fractionation-sulphuring pair in the case of transferring musts to settling tanks by automatic pumping

VOLUME of the measuring vat	POSITION of the sulphuring	TYPE OF SULPHURING	TRANSFER OF MUSTS to settling tank	ASSESSMENT of the fractionation
For a wine press equipped with automatic pumping				
Useful volume below 50 litres The useful volume of the fractionation vat corresponds to the maximum volume collected between two start-ups of the pump. This is in relation to a pressing of 4,000 kilograms; i.e. approximately 50 litres.	On outflow from the wine press or in the measuring vat	Continuous sulphuring, adjusted to the rate of flow of the juice	Automatic pumping qualitative approval	Qualitative approval reserved for cases where flow by gravity is impossible
		Continuous sulphuring, not adjusted to the rate of flow of the juice	Automatic pumping	Simple approval
For two presses, each fitted with automatic pumping with transfer to the same settling tank				
Useful volume below 50 litres The useful volume of the fractionation vat corresponds to the maximum volume collected between two start-ups of the pump. This is in relation to a pressing of 4,000 kilograms; i.e. approximately 50 litres.	On outflow from the wine press or in the measuring vat	Continuous sulphuring, adjusted to the rate of flow of the juice	Automatic pumping qualitative approval	Simple approval



e) Analytical standards.

After carbonation the wines have a content of fermentable sugars (glucose and fructose) of less than or equal to 2 grams per litre.

f) Oenological practices and physical treatments.

The use of wood chips is prohibited.

Following enrichment, and after carbonation, the wines do not exceed a total alcoholic strength by volume of 13%.

The increase in the volume of fermenting must used cannot be greater than 1.12 %, for a 1% increase in alcoholic strength by volume, during the enrichment process.

Excess volumes are destroyed by being sent for industrial use before 15 December of the year following the year of harvest, in accordance with the provisions set out in Article D. 645-14 of the Rural and Maritime Fishing Code.

g) Maintenance of the wine cellar and equipment.

The wine cellar (floor and walls) and the winemaking equipment are to be maintained in a good general state of repair.

h) Volumes resulting from specific technical requirements.

The volumes resulting from any specific technical requirements that might be generated before bottling are entered into the cellar register, within the limit of 1% of the volumes used, at the end of the winemaking operations for the entire vat room and no later than 31 July of the year following that of the harvest. These volumes are destroyed by sending them for industrial use before 15 December of the year following that of the harvest.

In the event of an inspection before the end of winemaking operations, these volumes are proved by any means.

2) Provisions by type of product:

a) Rosé wines are produced either from base wines derived from either direct pressing, or using the maceration or *saignée* method, or by blending red and white wines before bottling.

b) The wines are exclusively produced by second fermentation in glass bottles.

c) Bottling in the bottles in which the carbonation takes place may only occur after 1 January of the year following that of the harvest.

Blending is carried out using grape must, wine, or a mixture of grape must and/or wines with different characteristics.

The increase in the volume of the wine, and where applicable, the must, cannot be greater than 1.12 %, for a 1% increase in alcoholic strength by volume, after the addition of the *tirage* liqueur.

The volumes resulting from specific technical requirements at the bottling stage cannot be greater than 1% of the volumes used.

d) The removal of any by-products resulting from the fermentation in bottles, for the purposes of making sparkling wine, is performed by disgorging. Disgorging cannot be carried out before a period of twelve months has expired from the date of bottling, a period during which the wines must be stored in bottles without interruption.

e) The addition of expedition liqueur may not lead to an increase in the volume of wine by a higher percentage than the sum of the increase in the alcoholic strength by volume expressed as a percentage (A) multiplied by the coefficient of 1.266, and the increase in the sugar content expressed in grams per litre (S) assigned the coefficient of 0.0666:

$$V (\%) = (1.266 \times A) + (0.0666 \times S)$$

Any excess volumes are destroyed by sending them for industrial use before 15 December of the year following that of the disgorging of the corresponding batches.

f) The production of the wines gives rise to the removal of the by-products of the winemaking process at a rate of 1.5% of the settled musts. Under the provisions governing the removal of by-products, this must be before 31 July of the year following that of the harvest.

In compliance with the provisions governing the disposal of by-products, the by-products resulting from the disgorging are removed at a rate of 0.50% of the volume of wine in the bottles to be disgorged, before 31 July of the year following that of the disgorging.

g) The wines may be marketed with the indication of the year (vintage) where the grapes used for making the base wines are grapes from the year in question, with the exception of the volumes of wine or grape musts used in the context of authorised oenological practices and processes, and products contained in the *tirage* liqueur or expedition liqueur.

In order to ensure the qualitative selection among the volumes from a given vintage while maintaining a sufficient volume of wines for the blending and the constitution of reserve wines, essential for the quality of Champagne wines, the volumes of wine presented with the indication of the vintage (vintages) are less than or equal to 80% of the volumes of wine of the year in question, purchased or produced by the operator.

3) Provisions relating to packaging:

a) The wines are produced and marketed in the bottle in which carbonation has taken place, with the exception of wines sold in bottles of a volume of less than 37.5 centilitres or greater than 300 centilitres.

However, except for vintage wines, decanting into half-bottles (37.5 centilitres) of wine after carbonation is authorised within an annual limit of 20% of the quantity produced in half-bottles during the previous calendar year.

b) The wines are produced and marketed in newly purchased bottles.

Other supplies of stoppers, or items used in the production process, are new supplies.

c) For any packaged batch, the operator must ensure that the approved inspection body has access to:

- the information shown in the handling register referred to in Article D. 645-18 of Rural and Maritime Fishing Code;
- an analysis carried out after bottling and carbonation.

The analysis reports are kept for a period of sixty months from the date of packaging.

4) Provisions relating to storage:

The operator must be able to demonstrate that they have a dedicated storage area for the packaged products.

5) Provisions relating to the movement of products and marketing to the consumer:

a) The date of marketing to the consumer.

The wines are available for marketing to consumers only after a minimum maturing period of fifteen months from the bottling date:

Wines that are likely to be marketed with the indication of the year (vintage) are available for marketing to consumers only after a minimum maturing period of thirty-six months from the bottling date.

When a "*remise en cercle*" (return to barrel) operation is carried out by an operator, which means returning bottled batches to a bulk state, the minimum maturing period is determined from the new bottling date.

b) Movement with an accompanying document.

The grapes and all the products used for making a protected designation of origin wine may only be moved with an accompanying document bearing the name of the protected designation of origin wine, from a town or village in the geographical area defined in IV of these specifications to another town or village in this same area, pursuant to Article 466 of the General Tax Code.

X. – Relationship with the geographical area

1) Information on the geographical area:

a) Description of the natural factors contributing to the relationship.

The geographical area is located in the north-east of France and covers certain towns and villages spread across the Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne and Seine-et-Marne *départements*.

The parcels, precisely defined for the grape harvest, are in a landscape characterised by hillside vineyards lying on imposing geomorphological structures, known as *cuestas*, to the east of the Paris Basin:

- The Côte d'Ile-de-France in the Marne, along with the slopes of the associated valleys, covering from north to the south the Montagne de Reims, the Valley of the Marne (which continues into the south of the Aisne and as far as the Seine-et-Marne *département*), the Côte des Blancs and the Côte du Sézannais which are the most iconic sectors;
- The Côte de Champagne with the Vitryat of the Marne and the Aube sector of Montgueux;
- The Côte des Bar intersected by several valleys, covering the areas of Bar-sur-Aube to the east and Bar-Séquanais to the west, in the Aube and the Haute-Marne *départements*.

This typical *cuesta* relief, with all of these adjacent valleys, has hillsides exposed to the east and to the south, and sometimes to the north, for example the northern part of the Montagne de Reims and the left bank of the Valley of the Marne.

The scarp faces are comprised of hard layers of limestone or chalk. The slopes of the hillsides are chalky, marly or sandy. They are softer, having been worn away by erosion and then covered in silt deposits from the overlying scarp faces.

The Champagne vineyards are located in the northern area. They are subject to a two-fold climactic effect:

- oceanic, bringing water in regular amounts, with little marked thermal variation from one season to the next;
- continental, responsible for the sometimes destructive frosts and a favourable amount of sunshine in the summer.

b) Description of the human factors contributing to the relationship.

Vine growing dates back to ancient times, and was well established in Champagne by the 9th century, following the increased popularity of monastic viticulture. The particularity of naturally sparkling white wine and carbonation was experimented with at the end of the 17th century. At the end of the 19th century, Weinmann, a renowned oenologist, observed that Champagne wine was eminently fermentable. Champagne wines lend themselves to carbonation much more easily, more uniformly and better than any other ferment. The first references to this wine, christened "*saute-bouchon*" (cork-popper), appear in the poems of the Abbot Chaulieu in 1700. The method was, however, written down for the first time in 1718 by Canon Godinot, the presumed author of "The way to cultivate vines and make Champagne wine", who specified that these white wines, which must be "clear like tears (...) are made with black grapes. When the grapes are cut, the sooner they are pressed, the whiter the wine". Winegrowers therefore endeavour to preserve the integrity of the grapes on harvesting, taking great care in transporting and storing them and bringing them intact to the wine press. The pressing must be gentle and gradual, with a fractionation of the juices (*cuvée* and *taille*) which are vinified separately. The pressing centres must therefore meet strict rules and are subject to rigorously controlled accreditation.



The specific expertise was developed in the abbeys. Jules Guyot noted in 1866 the importance of blending grapes of different varieties or from different parcels. In the early 20th century, three grape varieties were selected for their qualities of sugar/acidity balance and their high suitability for carbonation: the Pinot Noir N, Chardonnay B and the Meunier N. The producer creates the blends by tasting the different basic wines obtained. The blended base wines are bottled for carbonation and maturing with the lees, which is necessarily long, especially for vintage wines.

The chalky Champagne cellars have the ideal conditions in terms of natural temperature and humidity for the development of this carbonation stage.

Once the maturing on lees has finished, there is the *remuage* (riddling) stage, where the lees slowly slide into the neck of the bottle, and then the disgorging, the action of removing the lees present in the bottle. After disgorging, the expedition liqueur is added, which will contribute to differentiating several types of Champagne wines.

Carbonation by controlled secondary fermentation in bottles, the "*méthode champenoise*" (Champagne method) was exported and, very quickly the name "Champagne" was used outside the boundaries of the region of production. In 1882, legal proceedings were instigated by the Champagne houses which united in a professional association, the *Union des Maisons de Champagne* (Union of Champagne Houses) and, shortly before the Act of 1 August 1905 on fraud and falsification, case law recognised that the name "Champagne" was reserved for wines made from grapes harvested in Champagne, and thereby enshrined, for the first time, the protection of a designation of origin. The task of defining the geographical area began in 1908.

The Champagne wine growers worked together, bringing this to fruition through various major professional organisations. The houses and the winegrowers very early on combined their efforts to combat phylloxera, and this was at the origin of the foundation of the *Association Viticole Champenoise* (Champagne Winegrowers' Association) in 1898. The *Syndicat Général des Vignerons de la Champagne* (General Union of Champagne Winegrowers), created in 1904, and the Union of Champagne Houses, created in 1882, come together in the *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* (Interprofessional Champagne Wines Committee), created by the Act of 12 April 1941.

2) Information about the quality and characteristics of the product:

The wines may be white (from the blending of white and black grapes, from white grapes only [blanc de blancs] or from black grapes only [blanc de noirs]) or rosé (obtained by blending or the *saignée* method), made from grapes from one or more towns or villages. They may or may not be vintages.

All the wines have a common characteristic: their acidity, guaranteeing their freshness and their potential to age well.

The youngest wines have notes of great freshness: flowers and white fruit, citrus fruit, and mineral notes.

The mature wines offer a more rounded palette of aromas: golden fruit, cooked fruit, and spices.

The so-called "full" wines are the most developed, revealing deep tertiary flavours: preserved fruits, earthy aromas and torrefaction.

The effervescence, the identifying feature of "Champagne", is sustained and persistent in the young wines. With age, it diminishes to become more delicate and creamier.

3) Causal interactions:

The wide open landscape of the three cuestas across the plain and valleys ensures the vineyards receive sufficient sunlight for the grapes to ripen, and this is true even for the north-facing vineyards. In addition, this open landscape prevents the cold air from stagnating, thus reducing the risk of frost.

The gradient of the hillside vineyards ensures optimal natural drainage, also guaranteed by the different substrates, which means the vines receive a naturally regulated amount of water. Due to its porosity and permeability, the chalk eliminates the excess water, while ensuring rehydration of the soil in dry weather by capillary action. The other sub-soils include layers of marl, which provide a reserve water supply, and either limestone beds or carbonated sands, which allow any excess water to soak away during wet periods. The nature of the sub-soil and the delicate climatic conditions have determined the siting of the varieties in the various parts of the wine-growing region.

The unique climatic situation of Champagne gives the grapes, and subsequently the musts, a natural acidity that is ideal for the production of fine sparkling wines. Indeed, the balance between this acidity – the guarantee of freshness that is essential and the degree of ripeness of the grapes produces the best vintages and ensures a good potential for ageing.

The diversity of the natural factors forms a veritable mosaic, and is exploited parcel by parcel by the wine grower, expertly managing all the cultivation practices to bring out the best of the grapes.

The preservation of the whole grape on harvesting, the soft pressing and the fractionation of the juices prevents their colouration, thus guaranteeing their clarity, which is essential for the quality of the froth. Fractionation also adds extra complexity to the flavours.

The "*cuvée*", rich in acidity, gives fresh and bright aromas; using it in the blends allows the full emergence of the tertiary flavours that develop during maturation on the lees.

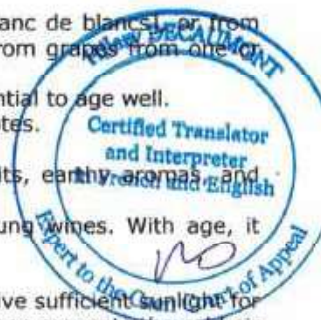
The "*taille*" is fruitier and richer in tannins.

The reserve wines (except for vintage wines) from previous harvests, introduce the more mature characteristics of developed wines into the blends.

The skill of the producer, when selecting the wines for the sought-after blend, is evident throughout the process of maturing on lees which results in the "Champagne". This process of continuous maturation may, for wines of great constitution, continue for several decades in champagne cellars, since their relative freshness ensures good carbonation.

These complex technical aspects to Champagne making require specific and costly infrastructure. The production, handling and packaging sites are located in the towns and villages near to the vineyards.

The existence of the Champagne vineyards dates back to the beginning of our era, but Champagne acquired its noble reputation, in particular in the 17th century, with the progressive mastery of the carbonation process through a second fermentation in the bottle. At the end of this century, the Champagne producers bottled their wines, rather than transporting them in barrels, in order to preserve all their qualities and characteristics. As soon as the froth and fine bubbles trapped in the bottles was transferred to the glass, the success of the wine was born. Young noblemen, eager for novelty, lauded it; poets sang its praises and writers wrote about it in their works. It became the favourite of the court of the Regent, Louis XV, and Madame de Pompadour. Financiers and administrators imitated the noble classes, and the provinces copied the capital. Under Louis XV and Louis XVI, the wine industry flourished and the reputation of Champagne spread considerably, both in France and abroad. Sparkling wine became all the rage in circles where it was considered of good taste to follow French fashion, and throughout 18th century Europe, Champagne was the crowning glory of celebrations and dinner-parties. This reputation continues to this day. The winegrowers, co-operatives and Champagne Houses continue their efforts by improving the collective rules to promote the protected "Champagne" designation of origin, their common heritage, striving for excellence and to have its name and personality recognised.



XI. – Transitional arrangements

1) Management methods:

The parcels of vines in place on 17 January 1978, which do not comply with the provisions relating to planting density, continue to benefit, for their harvest, from the right to the protected designation of origin until they have been uprooted, subject to compliance with the rules for trellising and height of foliage laid down in these specifications.

2) (Deleted)

XII. – Presentation and labelling rules

a) Wines for which, under the terms of these specifications, the protected "Champagne" designation of origin is claimed, and which are presented under the said designation, cannot be offered to the public, despatched, offered for sale or sold, unless the protected designation of origin referred to above is indicated in advertisements and brochures, and on labels, invoices, containers, crates or packaging.

b) The labelling of wines eligible for the protected designation of origin may specify just the name of the following smaller geographical units, subject to the conditions below:

- a registered place name (*lieu-dit*); or

- a town or village.

The place name or the name of the town or village must appear on the harvest declaration.

All the grapes used in the production of the base wines must be grapes from the town, village or place in question.

The name of the town or village may be accompanied by "Premier Cru" and "Grand Cru", under the conditions set out in b and c of Paragraph II of the first Chapter "Geographical designations, indication of the vintage, and additional details" of these specifications.

Except for the towns and villages concerned by the above, the name of the town or village must be accompanied by the reference "Vine of" or "Vineyard of".

The name of a registered town, village or place name may be printed in characters whose dimensions, both in height and width, may not exceed the size of the characters used for the name of the protected designation of origin.

The labelling of the name of the town or village, in accordance with the above terms, may be supplemented by the addition of the name of the town or village in the name of the wine variety.

c) The grape variety may be indicated in characters whose dimensions, both in height and width, are not greater than 3 millimetres or half the size of the characters making up the name of the protected designation of origin. The indication of a variety is possible only if all the grapes used for making the base wines are of the said variety, with the exception of the volumes of wine or grape musts used in the context of authorised oenological practices and processes, and products contained in the *tirage* liqueur or expedition liqueur.

d) Where there is an indication of the vintage, the latter is shown on the cork or, where it concerns a nominal content of 0.20 litres or less, on another appropriate type of stopper, and on the labelling.

The vintage is also stated on invoices and any accompanying documentation.

e) The bottles containing the wines are closed with a cork bearing the name of the protected designation of origin on the part contained in the neck of the bottle or, where it concerns a nominal content of 0.20 litres or less, on another internal part of the appropriate stopper.

f) The name of the producer which appears in full on the labelling, written in a clear and legible way, is supplemented by the name of the town or village in the case where the registered office of the producer is located outside the area referred to in point IV of these specifications.

g) No bottles may be transported, except between two sites of the same operator or between two operators, unless they are full and labelled in accordance with the regulations in force.

h) Labels and commercial documents must contain the registrations required by the Interprofessional Champagne Wines Committee for the purposes of identifying the operators.

Chapter II

I. – Declarative obligations

1) Declaration of changes to the density of planting according to the special provisions

Any operator changing the density of planting of a parcel under the special planting provisions must file a declaration with the Defence and Management Organisation (DMO) no later than 48 hours after the completion of the work.

For each parcel in question, the declaration must specifically state:

- the land registry reference numbers and the town or village;
- the surface area.

2) Declaration of changes to the parcel

Before carrying out any changes, or any work liable to modify the morphology, the sub-soil or any elements ensuring the integrity and long-term sustainability of the soil of a parcel used for protected designation of origin production, with the exception of conventional deep ploughing, the operator must send a declaration to the DMO at least 6 weeks before the date scheduled for the start of the planned work.

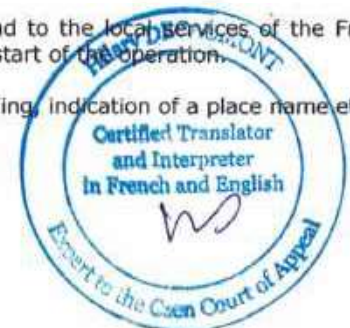
The DMO must forward a copy of this declaration without delay to the services of the INAO.

3) Declaration of bottling intention:

The declaration of bottling intention is to be sent to the approved inspection body and to the local services of the French customs and indirect taxation authorities (DGDDI) at least forty-eight hours before the start of the operation.

It must specifically indicate:

- the designation claimed and the specific claims (indication of the vintage, colour, wording, indication of a place name etc.);
- the anticipated volume of wine to be used;
- the anticipated volume of sugar to be used;
- the total volume to be bottled;
- the date of bottling;
- the place of bottling;



- the Wine producer number (EVV);
 - the name and address of the applicant.
- In addition, for the production of rosé wines by blending white and red wines before bottling:
- the anticipated volume of red wine to be used;
 - the anticipated volume of white wine to be used.

4) Declaration of claim:

The declaration of claim, considered to be a bottling declaration, is to be sent to the approved inspection body and to the local services of the DGDDI immediately after the end of the bottling operations.

It must specifically indicate:

- the designation claimed and the specific claims (indication of the vintage, colour, wording, indication of a place name etc.);
- the volume of wine, expressed as a number of bottles;
- the date of the end of bottling;
- the EVV number or, for warehouse-keepers who are authorised traders, the excise number;
- the name and address of the applicant;
- the place of storage of the wine.

5) Declaration of "remise en cercle" (return to barrel):

Any return to the barrel is subject to prior declaration to the approved inspection body at least forty-eight hours before the start of the operations.

This prior declaration must specifically indicate the nature, volume and, where applicable, the vintage of the products in question.

II. - Keeping of a register

1) Weighing register:

Pressing centres must keep a weighing register that is separate from the pressing logbook.

This register must indicate for each weighing:

- the date and time of weighing;
- the weight recorded;
- any specific claims (wording, indication of a place name etc.);

For centres carrying out pressing on behalf of third parties, the weighing register must state, in addition to the above indications, the name of the operator providing the grapes. A weighing receipt stating all of these indications is issued to the latter.

2) Pressing logbook:

It is mandatory to keep a pressing logbook. It is filled in as operations are undertaken.

This logbook must specify, for each *marc*:

- the date and time of the start of each operation;
- the weight of the grapes used by grape variety;
- the origin of the grapes, in the case of specific claims (wording, indication of a place name etc.);
- the name of the operator having provided the grapes;
- the volumes of the musts obtained;
- the alcoholic strength by volume;
- the volumes of final pressings.

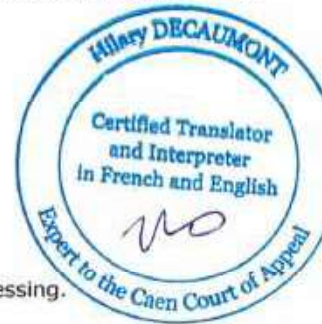
For red and rosé wines, the quantity of wine obtained is specified only at the end of the pressing.

The overall total volumes of sediment are stated at the end of settling operations.

CHAPTER III

I. - Key control points and assessment methods

KEY CONTROL POINTS	ASSESSMENT METHODS
A. - STRUCTURAL RULES	
A1. - Inclusion of the planted parcels in the defined area	Documentation and visual on-site verification
A2. - Potential eligible production (vine population, planting density and trellising system, entry of vines into production)	Documentation and visual on-site verification
A3. - Development of a parcel	Documentation and visual on-site verification
A4. - Production tool	
Reception and pressing, pressing site	Visual on-site verification
B. - RULES REGARDING THE PRODUCTION CYCLE	
B1. - Vineyard management	
Pruning	Visual on-site verification
Maximum average load for the parcel	Visual on-site verification
Cultivation condition of the vine	Visual on-site verification



The use of composts and domestic organic waste, and sludge from treatment plants other than from wine-producing facilities.	Visual on-site verification
Substantial modification of the morphology, of the sub-soil or of elements ensuring the integrity and the sustainability of a parcel's soil.	
B2. - Harvesting, transportation and ripeness of the grapes	
Monitoring of the date of harvesting	Documentation and visual verification on-site
B3. - Processing, production, maturing, packaging, and storage	
Pressing	Documentation and visual on-site verification (verification of compliance with the pressing rules)
B4. - Declaration of harvest and declaration of claim	
Authorised yield	Off-site documentation
Declaration of claim	Documentation and visual on-site verification of entry of products into circulation
C. - CHECKS ON PRODUCTS	
Wines after bottling and carbonation	Analytical and organoleptic examination

II. - References regarding the inspection body

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), "TSA 30003", 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.

The monitoring of compliance with these specifications is carried out by a third party organisation providing guarantees of competence, impartiality and independence, under the authority of the INAO, on the basis of an approved inspection plan. The inspection plan follows on from the self-checks carried out by the operators on their own business and the internal controls carried out under the responsibility of the Defence and Management Organisation. It indicates the external checks carried out by the third party organisation, as well as analytical and organoleptic examinations. All checks are carried out by sampling.

Issued in Paris on 22 November 2010.

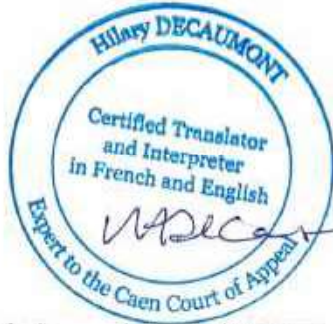
François Fillon

By the Prime Minister:

The Minister for Agriculture, Food,
 Fisheries, Rural Affairs and
 Town and Country Planning,
 Bruno Le Maire
 The Minister for Economic,
 Financial and Industrial Affairs,
 Christine Lagarde
 The Minister for the Budget,
 Public Accounts, the
 Civil Service and State Reform,
 and Government spokesperson,
 François Baroin



May not be changed
Vu ne varietur No. 20/285/6
Certified translation of the original in French



Translation made on 12/10/2020

Hilary DECAUMONT
5 Route de Chèvreville
Chèvreville
50600 Grandparigny
France

Certified Translator/Interpreter in French and English
Expert to the Court of Appeal in Caen, France



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Légifrance

Le service public de la diffusion du droit

**Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «
Champagne »**

NOR: AGRT0929479D

Version consolidée au 07 septembre 2020

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 modifié 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) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 modifié fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 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, notamment ses articles L. 115-1, L. 214-1 et L. 214-2 ;

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

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée relative à la protection des appellations d'origine ;

Vu les avis de l'organisme de défense et de gestion du vin de Champagne (syndicat général des vignerons de la Champagne) en date du 14 octobre 2009 et du 22 mars 2010 et la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine relative aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 25 mars 2010 ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète :

Article 1

Le cahier des charges portant dispositions particulières pour l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » annexé au présent décret est homologué.

Article 2

Ce cahier des charges peut être modifié dans les conditions prévues par les articles L. 641-6 et L. 641-7 du code rural et de la pêche maritime.

Article 3

A modifié les dispositions suivantes :

- Loi du 6 mai 1919

Art. 17

A abrogé les dispositions suivantes :

- Loi du 6 mai 1919

Art. 16, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21

- Décret du 29 juin 1936

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 4 bis, Art. 5, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Sct. Rapport au Président de la République Française., Art. Préambule

- Décret du 17 octobre 1952

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5

A abrogé :

- le décret du 17 janvier 1978 concernant la densité des plantations, les modes de conduites et les méthodes de tailles des vignes destinées à la production des vins à appellations



Article 4

La ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat, porte-parole du Gouvernement, et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe**Annexe**

- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 1
- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 2
- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 3
- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 4
- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 5
- ▶ Modifié par Arrêté du 19 août 2020 - art. 6



CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE " CHAMPAGNE "
Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ", reconnue initialement par le décret du 29 juin 1936, 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.

II. — Dénominations géographiques, indication du millésime, mentions complémentaires

a) Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime sous réserve du respect des conditions de production fixées pour les vins millésimés dans le présent cahier des charges.

b) En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par les mentions " grand cru " et " premier cru " pour les vins issus de raisins récoltés sur le territoire des communes suivantes du département de la Marne : Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay et Verzy.

c) En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par la mention " premier cru " pour les vins issus de raisins récoltés sur le territoire des communes suivantes : Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizey, Ecuil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Serriers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux et Vrigny.

III. — Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée " Champagne " est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le conditionnement 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 la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes 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, Précé-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-Cornelles, 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-Ay, 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 Thout-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

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.

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

a) Densité de plantation.

Dispositions générales :

Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 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 supérieure à 2,50 mètres.

Dispositions particulières :

Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant soit une pente supérieure à 35 %, soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %, peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur six. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

b) Règles de taille.

On entend par " œil franc " un bourgeon séparé de l'empatement 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	<p>a) La taille en Chablis comprend une charpente au plus par 0,30 mètre.</p> <p>b) Chacune des charpentes porte un prolongement à fruits à son extrémité.</p> <p>c) Un courson de remplacement dit " rachat ", taillé à 2 yeux francs maximum, est laissé à la base de la souche.</p>
Exigences particulières	<p>a) Le prolongement à fruit est taillé :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>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.</p>
Disposition particulière	<p>a) En cas de charpente manquante, une rentrure à 2 yeux francs maximum peut être pratiquée sur une des charpentes, en supplément du courson de remplacement ou de rajeunissement (dit rachat) situé à la base de la souche ;</p> <p>b) Les vignes plantées avec le cépage meunier N et avec un écartement sur le rang supérieur à 1,20 mètre peuvent être conduites avec 3 charpentes portant chacune un prolongement à fruit, couché sur un fil et taillé avec un maximum de 6 yeux francs.</p>

TAILLE EN CORDON (DE ROYAT)	
Description	Une seule charpente horizontale est établie, sans limitation de longueur, à hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du niveau du sol.
Exigences particulières	<p>a) Les coursions sont espacés de 0,15 mètre au minimum et taillés à :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>b) Le courson de remplacement dit " rachat ", à la base du cordon, est taillé à 2 yeux francs.</p> <p>c) Le prolongement est taillé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
Dispositions particulières	<p>a) Le lancement du cordon peut être fait en une ou plusieurs fois.</p> <p>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 coursions 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.</p> <p>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.</p> <p>d) Le pourcentage annuel de rajeunissement ne doit pas dépasser 20 % des pieds d'une même parcelle.</p>

TAILLE DE LA VALLÉE DE LA MARNE	
Description	<p>a) Les vignes sont taillées avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> -un courson à 3 yeux francs maximum par pied ; -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. <p>b) Le prolongement à fruits est lié horizontalement à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.</p>
Exigences particulières	Cette technique de taille n'est autorisée que pour le cépage meunier N.
Dispositions particulières	<p>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.</p> <p>Le courson à la base du pied est alors taillé à 3 yeux francs maximum.</p> <p>b) Lors du rajeunissement total d'une des deux charpentes, le lancement pris sur le courson est taillé à 8 yeux francs maximum.</p>



	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	<p>a) Les vignes sont taillées :</p> <p>-en taille Guyot simple avec un courson à 3 yeux francs maximum et un long bois à 10 yeux francs maximum ;</p> <p>-en taille Guyot double avec au plus 2 coursons à 2 yeux francs maximum et au plus 2 longs bois à 8 yeux francs maximum dont 6 au maximum sont disposés sur le fil en position horizontale.</p> <p>b) Les longs bois sont liés à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du niveau du sol.</p>
TAILLE GUYOT ASYMÉTRIQUE	
Description	<p>a) Les vignes sont taillées :</p> <p>-avec un rachat à 2 yeux francs maximum ;</p> <p>-un lancement portant 6 yeux francs maximum ;</p> <p>-un prolongement (à fruits) établi à l'extrémité du lancement de l'année précédente, ou d'une charpente de plus de 2 ans et portant au maximum 6 yeux francs ;</p> <p>b) La disposition des bois doit être telle que les derniers bourgeons se trouvent à une hauteur maximale de 0,60 mètre.</p>

c) Règle de palissage.

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 " floralison " et est 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 égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. Elle est mesurée entre le fil lieur et la limite supérieure de rognage.

g) Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 19 700 kilogrammes de raisins à l'hectare. Le nombre de grappes par mètre carré de surface de vigne en production est inférieur ou égal à 17.

h) Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

i) Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont 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 ;
- c) L'utilisation d'herbicides de prélevée dans l'inter-rang est interdite ;
- d) Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

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. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

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 sont transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage.

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

2° Maturité du raisin :

a) Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 143 grammes par litre de moût.

b) Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VIII. — Rendements. — Entrée en production

1° Rendement :

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 12 400 kilogrammes de raisins à l'hectare.

2° Rendement butoir :



Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 500 kilogrammes de raisins à l'hectare.

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

Lorsqu'une réserve est créée en application de l'article 167 du règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, le volume maximum de vins de base pouvant faire l'objet d'une mise en réserve par un opérateur ne peut dépasser 8 000 kilogrammes de raisins par hectare de surface en production.

Lorsqu'un arrachage pour renouvellement est effectué, la surface à prendre en compte pour déterminer le volume maximum de vins de base qu'un opérateur peut détenir en réserve est la somme de la surface en production et de la surface replantée ou arrachée à condition que la replantation intervienne au plus tard au cours de la deuxième campagne qui suit l'arrachage.

Tout opérateur souhaitant alimenter cette réserve peut demander, dans ce but, à bénéficier individuellement d'une augmentation de rendement par rapport au rendement annuel de l'appellation fixé en application du 1 ou du 3 du a du II de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime dans la limite du rendement butoir mentionné au 2° du VIII du présent cahier des charges, et dès lors qu'il peut démontrer une maîtrise qualitative de ses rendements.

L'augmentation de rendement permettant d'alimenter la réserve est fixée annuellement, dans la limite du rendement butoir prévu par le présent cahier des charges et en application du I de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime. Cette augmentation de rendement individuelle ne peut conduire à dépasser la quantité maximale pouvant être mise en réserve par l'opérateur.

L'augmentation de rendement permettant d'alimenter la réserve, fixée annuellement, ne dépasse pas 25 % du rendement prévu par le présent cahier des charges et fixé en application du I de l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime. Ce taux est fixé à 37,9 % au titre de la récolte de l'année 2018. Cette augmentation de rendement individuelle ne peut conduire à dépasser la quantité maximale pouvant être mise en réserve par l'opérateur.

Les vins de base mis en réserve ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée " Champagne " qu'au moment de leur sortie de la réserve et après avoir fait l'objet d'une déclaration de revendication valant déclaration de tirage en bouteille.

Les vins de base qui ont fait l'objet d'une mise en réserve obligatoire ne peuvent être revendiqués avec l'indication d'un millésime.

Les vins de base mis en réserve font l'objet d'un suivi qualitatif.

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 et vins rosés obtenus par pressurage direct, sans macération ni saignée.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite d'un volume de 102 litres de moûts débourbés pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Pour une récolte déterminée et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume.

Les bourbes résultant du pressurage sont extraites dans une proportion comprise entre 1 % et 4 % de la quantité de moûts débourbés. Elles sont éliminées dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits 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.

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

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite d'un volume de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Pour une récolte déterminée et compte tenu notamment des caractéristiques de celle-ci, un arrêté interministériel peut diminuer ce volume.

Les vins de presse obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum autorisé sont assimilés aux rebêches.

c) Prise en charge au compte 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 visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime 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. Toutefois, elles peuvent servir à l'obtention d'une liqueur à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ".

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

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

a) Tout opérateur assure une sélection qualitative parmi l'intégralité des volumes de vins qu'il détient et qui ont été élaborés selon les dispositions fixées pour l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ".

b) Les récoltants ou élaborateurs ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine " Champagne " devront emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins, y compris les volumes produits en dépassement du rendement annuel autorisé et, pour les récoltants, les vins de rebêches, dans des locaux séparés sans aucune communication autre que par la voie publique, avec tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliqueront pas les règles relatives aux appellations d'origine contrôlée " Champagne ", " Coteaux champenois " ou " Rosé des Riceys ".

c) Réception

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

d) Pressurage des vins blancs et vins rosés obtenus par pressurage direct, sans macération ni saignée

Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage permettent le fractionnement des moûts conformément aux usages champenois. Toute installation de pressurage doit détenir un agrément simple ou qualitatif, en fonction du respect des règles relatives à chacun desdits agréments (tableaux 1 à 5).

Tout nouveau centre de pressurage doit détenir un agrément correspondant au respect des règles relatives à l'agrément qualitatif.



Toute modification, extension ou transfert entraîne un nouvel agrément de l'installation, au plus tard avant la récolte suivant le changement, afin d'en vérifier la conformité avec les règles de l'agrément simple ou qualitatif.

Tout pressoir nouvellement installé répond aux règles relatives à l'agrément qualitatif.

Toutefois, l'utilisation de pressoirs répondant aux règles relatives à l'agrément simple est autorisée pour quatre récoltes successives lors du changement de lieu d'implantation d'un centre de pressurage existant équipé desdits pressoirs. Au-delà de ce délai, le centre de pressurage doit être équipé de pressoirs inscrits dans la liste des pressoirs répondant aux règles relatives à l'agrément qualitatif.

Tout matériel prototype de pressurage (pressoirs, consoles, systèmes de sulfitage, systèmes de pompage) soumis à une période probatoire afin de s'assurer qu'il répond aux exigences de l'agrément.

Le niveau d'agrément est obtenu par le respect des règles relatives :

- aux pressoirs (tableau 1) ;
- au chargement des pressoirs (tableau 2) ;
- au fractionnement et au débourage (tableaux 3,3.1 et 3.2) ;
- à l'hygiène (tableau 4) ;
- aux effluents vinicoles (tableau 5).

Dans ces tableaux, les éléments cités en italique et entre parenthèses sont des recommandations.

Tableau 1 : Règles relatives aux pressoirs

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Implantation du ou des pressoirs	Local couvert	Local couvert
Capacité du ou des pressoirs par rapport à la quantité annuelle de vendange pressurée (sur la base du nombre réel de jours de vendange revendiqué sur le carnet de pressoir)	5 tours par jour par pressoir en moyenne (6 si fonctionnement 24 heures sur 24)	4 tours par jour par pressoir en moyenne (6 si fonctionnement 24 heures sur 24)
Nombre de marcs par jour à ne pas dépasser	6 tours au maximum par 24 heures de fonctionnement par pressoir	6 tours au maximum par 24 heures de fonctionnement par pressoir
Taille individuelle du ou des pressoirs	2 000 kilogrammes à 12 000 kilogrammes (avec 2 000 kilogrammes = 3,5 mètres cube minimum) Pas de pressoir de 12 000 kilogrammes en fonctionnement seul	2 000 kilogrammes à 12 000 kilogrammes (avec 2 000 kilogrammes = 3,5 mètres cube minimum) Pas de pressoir de 2 000 kilogrammes en fonctionnement seul si plus de 80 000 kilogrammes de vendange pressurée par an Pas de pressoir de 12 000 kilogrammes en fonctionnement seul
Type	Tout pressoir référencé au titre de l'agrément simple	Tout pressoir référencé au titre de l'agrément qualitatif
Conduite du pressoir	Pas de disposition particulière	Console automatique (sauf pour pressoirs traditionnels)
Visualisation du niveau écoulé à partir du poste de pressurage	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 2 : Règles relatives au chargement des pressoirs

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Dispositif de pesée adapté	Obligatoire (Contrat d'entretien)	Obligatoire (Contrat d'entretien)
Aire de stockage	Couverte obligatoirement (Pas de gerbage des palettes) (Surface équivalente à la moitié de la production moyenne journalière)	Couverte obligatoirement (Pas de gerbage des palettes) (Surface équivalente à la moitié de la production moyenne journalière)
Hauteur de chute	2 mètres maximum au-dessus du pressoir (La plus faible possible)	1 mètre maximum au-dessus du pressoir, sauf cas du chargement sous dalle des pressoirs existants au 1er janvier 2013 dans la limite de 2 mètres



des raisins		(La plus faible possible)
Tapis à raisins	Interdit	Interdit
Quantité de raisins	Un pressoir est chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant à sa capacité agréée. Le chargement avec une quantité inférieure est exceptionnel	Un pressoir est chargé en une seule fois avec la quantité de raisins correspondant à sa capacité agréée. Le chargement avec une quantité inférieure est exceptionnel

Tableau 3 : Règles relatives au fractionnement et au débourage

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Fractionnement et sulfitage des Jus (voir tableaux 3.1 et 3.2)	Tout pressoir dispose de son propre dispositif de fractionnement et de sulfitage des moûts adapté à la capacité agréée du pressoir. (3 récipients de mesure sous chaque pressoir)	Tout pressoir dispose de son propre dispositif de fractionnement et de sulfitage des moûts adapté à la capacité agréée du pressoir. (3 récipients de mesure sous chaque pressoir)
Dispositif de repérage du volume des Jus au fractionnement	Obligatoire	Obligatoire
Nombre de cuves de débourage par fraction et par rapport à la capacité moyenne de pressurage journalière	Au minimum le nombre de tours moyen journalier + 1	Au minimum le nombre de tours moyen journalier + 1 (et supérieur)
Capacité individuelle par cuve et par rapport à la capacité totale de pressurage en hectolitres de cuvée	2 fois maximum (200 hl maximum)	1 fois (200 hl maximum)
Nature des cuves	Sauf fer nu et plastique non alimentaire Dispositif de soutirage minimum (coude décanteur)	Sauf fer nu et plastique non alimentaire (Sauf ciment nu et plastique) (Cuves fermées) Dispositif de soutirage minimum (coude décanteur)
Identification du volume de chaque cuve	Obligatoire	Obligatoire (Repérage des niveaux)
Transfert des moûts (du pressoir à la citerne ou à la cuverie de fermentation)	Pas de disposition particulière	2 pompages maximum (3 si assemblage de moûts débourbés)
Accessibilité de la cuverie de débourage pour les citernes de transport des moûts	Pas de disposition particulière	(4 marcs minimum)
Distance moyenne entre la cuverie de débourage et la citerne de transport	Pas de disposition particulière	(25 mètres maximum)

Tableau 4 : Règles relatives à l'hygiène

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
Aire de stockage et de pressurage	Revêtement étanche Sol nu interdit	Revêtement étanche Sol nu interdit
Nettoyage possible (point d'eau minimum) :		
-du pressoir	Obligatoire	Obligatoire



-du sol	Obligatoire	Obligatoire
-des cuves de fractionnement	Obligatoire	Obligatoire
-des cuves de débouillage	Obligatoire	Obligatoire
-des caisses à vendange	Obligatoire	Laveuse de caisses obligatoire
Bon état d'entretien et de propreté des locaux et du matériel	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 5 : Règles relatives aux effluents vinicoles

CRITÈRES	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément simple	RÈGLES À RESPECTER pour l'agrément qualitatif
L'opérateur démontre la prise en charge des effluents vinicoles	Obligatoire	Obligatoire

Tableau 3.1 : Définition du niveau d'agrément du couple fractionnement-sulfitage dans le cas d'un envoi des moûts dans les belons ou dans les cuves de débouillage par gravité

NOMBRE ET VOLUME (S) des belons de fractionnement	NATURE DU SULFITAGE	TRANSFERT DES MOÛTS en cuve de débouillage	APPRÉCIATION du fractionnement
Cas d'un envoi en belons			
3 belons : -cuvée -taille ou fraction de taille -taille ou fraction de taille	Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité ou par pompage après remplissage des belons de fractionnement	Agréé qualitatif
2 belons : -cuvée -taille			
2 belons : -1/2 cuvée -1/2 cuvée			
2 belons de volumes respectifs de taille	Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité ou par pompage après remplissage des belons de fractionnement	Agréé simple
Cas de l'envoi direct en cuves de débouillage			
Envoi direct en cuves de débouillage	Cuve ouverte avec homogénéisation possible : Sulfitage manuel, en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus	Par gravité	Agréé qualitatif
	Cuve fermée : Sulfitage en continu ajusté ou non au débit d'écoulement du jus		
	Sulfitage manuel	Par gravité en cuve de débouillage fermée.	Agréé simple (pour toute installation avant le 1er janvier 2013)
Envoi direct en cuve de débouillage	Se reporter aux cas précédents		Décision selon le



d'une fraction et envoi en 1 ou 2 belons pour l'autre fraction	cas le plus défavorable
--	-------------------------

Tableau 3.2 : Définition du niveau d'agrément du couple fractionnement-sulfitage dans le cas d'un envoi des moûts en cuves de débouillage par pompage automatique

VOLUME du belon de mesure	POSITIONNEMENT du sulfitage	NATURE DU SULFITAGE	TRANSFERT DES MOÛTS en cuve de débouillage	APPRÉCIATION du fractionnement
Cas pour un pressoir équipé d'un pompage automatique				
Volume utile inférieur à 50 litres Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes : soit 50 litres approximativement.	A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure	Sulfitage en continu ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique agréé qualitatif	Agréé qualitatif réservé au cas où l'écoulement par gravité est impossible
		Sulfitage en continu non ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique	Agréé simple
Cas pour deux pressoirs équipés chacun d'un pompage automatique avec envoi dans la même cuve de débouillage				
Volume utile inférieur à 50 litres Le volume utile du belon de fractionnement correspond au volume maximum collecté entre deux démarrages de la pompe Il est rapporté à un pressurage de 4 000 kilogrammes ; soit 50 litres approximativement.	A la sortie du pressoir ou dans le belon de mesure	Sulfitage en continu ajusté au débit de l'écoulement du jus	Pompage automatique agréé qualitatif	Agréé simple

e) Normes analytiques.

Les vins présentent, après prise de mousse, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 10 grammes par litre.

f) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, 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. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

g) Entretien du chai et du matériel

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

h) Volumes résultant d'exigences techniques particulières

Les volumes résultant d'exigences techniques particulières, éventuellement générés avant le tirage, sont reportés sur le registre de cave, dans la limite de 1 % des volumes mis en œuvre, ceci à l'issue des opérations de vinification de l'ensemble de la cuverie et au plus tard le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte. Ces volumes sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

En cas de contrôle avant l'issue des opérations de vinification, ces volumes sont justifiés par tout moyen.

2° Dispositions par type de produit :

a) Les vins rosés sont élaborés soit à partir de vins de base issus soit de pressurage direct, soit d'une macération ou d'une saignée, soit par assemblage, avant tirage, de vins blancs et rouges.

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

c) Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

L'assemblage est préparé à partir de moût de raisins, de vin ou du mélange de moût de raisins et/ ou de vins de caractéristiques différentes.

L'augmentation du volume de vin et, éventuellement, de moût ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, après adjonction de la liqueur de tirage.

Les volumes résultant d'exigences techniques particulières au stade du tirage ne peuvent être supérieurs à 1 % des volumes mis en œuvre.

d) L'élimination des sous-produits issus de la fermentation en bouteilles destinée à rendre le vin mousseux est effectuée par dégorgement. Le dégorgement ne peut être effectué avant une période de douze mois à compter de la date de tirage période pendant laquelle les vins devront être en bouteille sans interruption.

e) L'adjonction de liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à la somme de l'augmentation du titre alcoométrique volumique exprimé en pourcentage (A) affectée du coefficient de 1,266 et de l'augmentation de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre (S) affectée du coefficient de 0,066 6 :

$$V (\%) = (1,266 \times A) + (0,0666 \times S)$$

Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgeage des lots correspondants.

f) L'élaboration des vins donne lieu à l'élimination, dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits, 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.

Les sous-produits issus du dégorgeage, à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger, sont éliminés dans le respect des dispositions encadrant l'élimination des sous-produits avant le 31 juillet de l'année suivant celle du dégorgeage.

g) Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime (millésimés) si les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base sont des raisins de l'année considérée, à l'exception des volumes de vins ou de moûts de raisins utilisés dans le cadre des pratiques et traitements œnologiques autorisés et des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition.

Afin d'assurer la sélection qualitative parmi les volumes issus d'un millésime donné tout en maintenant un volume suffisant de vins pour assurer l'assemblage et la constitution de vins de réserve, indispensables à la qualité des vins de Champagne, les volumes de vins présentés avec l'indication du millésime (millésimés) sont inférieurs ou égaux à 80 % des volumes de vin de l'année considérée, achetés ou produits par l'opérateur.

3° Dispositions relatives au conditionnement :

a) Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 300 centilitres.

Toutefois, sauf pour les vins millésimés, le transvasement en demi-bouteilles (37,5 centilitres) de vin après prise de mousse est autorisé dans la limite annuelle de 20 % de la quantité élaborée en demi-bouteilles au cours de l'année civile précédente.

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

Les autres fournitures de fermeture ou destinées à l'élaboration sont des fournitures neuves.

c) 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. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée après tirage et prise de mousse.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de soixante 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.

Les vins ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de quinze mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille.

Les vins susceptibles d'être présentés avec l'indication du millésime (millésimés) ne sont mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de trente-six mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille.

Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) 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 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 Seine-et-Marne.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, 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 sézannais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ces 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 champenois 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 IX^e siècle, suite au développement de la viticulture monastique. La particularité du vin blanc naturellement mousseux et de la prise de mousse est expérimentée à la fin du XVII^e siècle. A la fin du XIX^e siècle, Weinmann, un œnologue renommé, constate que le vin champenois est éminemment fermentescible. Les vins de Champagne accomplissent le travail de la prise de mousse beaucoup plus facilement, plus régulièrement et mieux que n'importe quel autre ferment. Les premières références de ce vin, baptisé " saute-bouchon ", apparaissent dans les poèmes de l'abbé Chaulieu en 1700. La méthode est cependant exposée pour la première fois en 1718 par le chanoine Godinot, auteur présumé de Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...), précisant que ces vins blancs qui doivent être " clairs comme larmes d'œil (...) " sont faits avec des raisins noirs. Quand les raisins sont coupés, plus tôt ils sont pressurés, plus le vin est blanc ". Ainsi les vigneron s'efforcent de préserver l'intégrité des raisins à la vendange, d'apporter un grand soin à leur



transport et à leur stockage et de les amener intacts au pressoir. Le pressurage doit être doux et progressif, avec fractionnement des jus (cuvée et taille) qui sont vinifiés séparément. Les centres de pressurage répondent donc à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.

Savoir-faire précis développé dans les abbayes ; Jules Guyot constate en 1866 l'importance de l'assemblage de raisins issus de différents cépages ou de différentes parcelles. Dès le début du XXe siècle, trois cépages sont sélectionnés pour leurs qualités d'équilibre sucre/ acidité et leur bonne aptitude à la prise de mousse : le pinot noir N, le chardonnay B et le meunier N. L'élaborateur construit des assemblages en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est nécessairement long, tout particulièrement pour les vins millésimés.

Les caves champenoises crayeuses, réunissant les conditions idéales naturelles de température et d'hygrométrie, ont favorisé le développement de cette étape de prise de mousse.

L'élevage sur lies terminé, vient l'étape du remuage, pour faire glisser lentement les lies dans le col de la bouteille, puis du dégorgement, action d'évacuer les lies présentes dans la bouteille. Après le dégorgement est ajoutée la liqueur d'expédition, qui va participer à la définition de plusieurs types de vins de Champagne.

La prise de mousse par seconde fermentation en bouteilles maîtrisée, la " méthode champenoise " est exportée et, très vite le nom " Champagne " est utilisé en dehors des limites de la région de production. Dès 1882, des actions judiciaires sont entreprises par les maisons de Champagne qui s'unissent en association syndicale (l'Union des maisons de Champagne) et, à la veille de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications, la jurisprudence reconnaît que le nom " Champagne " est réservé aux vins élaborés et issus de raisins récoltés en Champagne, et consacre ainsi, pour la première fois, la protection d'une appellation d'origine. Les travaux de délimitation de la zone géographique débutent alors dès 1908.

Les champenois sont solidaires et le concrétisent au travers d'importantes organisations professionnelles. Les maisons et les vigneron ont très tôt joint leurs efforts pour lutter contre le phylloxera à l'origine de la fondation de l'Association Viticole Champenoise en 1898. Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (créé en 1904) et l'Union des Maisons de Champagne (créée en 1882) se retrouvent au sein du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne créé par la loi du 12 avril 1941.

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

Les vins peuvent être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non.

Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement. Les vins les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales.

Les vins matures offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices.

Les vins dits " de plénitude ", les plus évolués, dévoilent de profonds arômes tertiaires : fruits confits, sous-bois, torréfaction.

L'effervescence, marque d'identité du Champagne, est soutenue et persistante chez les vins jeunes. Avec l'âge, elle diminue pour devenir plus délicate et plus crémeuse.

3° Interactions causales :

La large ouverture paysagère des trois cuvettes sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturation des baies et ce, même pour les expositions nord. Cette ouverture paysagère favorise le surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées.

La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par les différents substrats qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. La craie, par sa porosité et sa perméabilité, élimine l'eau en excès, tout en assurant une réhydratation du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent des niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, et soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, qui permettent l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et les 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 moûts une acidité naturelle idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux. En effet, l'équilibre entre cette acidité — gage de fraîcheur indispensable — et le niveau de maturité des raisins produit les meilleurs millésimes et assure un bon potentiel de garde.

Véritable mosaïque, la diversité des facteurs naturels est exploitée à l'échelle de la parcelle par le vigneron qui maîtrise toutes les pratiques culturales pour exprimer la spécificité des raisins.

La préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage doux et le fractionnement des jus permettent d'éviter la coloration de ces derniers et ainsi de garantir leur limpidité, indispensable à la qualité de la mousse. Le fractionnement apporte également une complexité supplémentaire dans les arômes.

La " cuvée ", riche en acidité, donne des arômes frais et vifs ; l'associer dans les assemblages permet de révéler pleinement les arômes tertiaires se développant lors de la maturation sur lies.

La " taille " est plus fruitée et présente une plus grande richesse tannique.

Les vins de réserve (sauf pour les vins millésimés), issus des vendanges précédentes, apportent à l'assemblage des caractères plus mûrs de vins évolués.

Le talent de l'élaborateur, sélectionnant les vins pour l'assemblage recherché, s'exprime tout au long du mûrissement sur lies pour donner naissance au champagne. Ce processus de maturation continu peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises, leur relative fraîcheur garantissant une bonne prise de mousse.

Cette grande technicité dans l'élaboration du champagne demande des infrastructures particulières et coûteuses. Les sites d'élaboration, de manipulation et de conditionnement se situent dans des communes proches des vignobles. L'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère, mais le champagne a acquis ses titres de noblesse, notamment au XVIIe siècle, avec la maîtrise progressive de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille. A la fin de ce même siècle, les producteurs champenois conditionnent leurs vins en bouteilles plutôt que de les transporter en tonneaux, afin de préserver toutes leur qualité et leurs caractéristiques. La mousse et les fines bulles enfermées dans les flacons se révèlent dans les verres, et le succès du vin est immédiat. Les jeunes nobles, avides de nouveauté, lui font fête, les poètes le chantent, les écrivains lui font une place dans leurs ouvrages. Il devient le favori de la cour du Régent, de Louis XV, de Madame de Pompadour. Financiers et administrateurs imitent les nobles, la province copie la capitale. Sous Louis XV et Louis XVI, l'industrie vinicole devient très florissante et la réputation du champagne s'accroît considérablement en France comme à l'étranger. Le vin mousseux est en vogue là où il est bon ton de suivre la mode française et dans toute l'Europe du XVIIIe siècle, le champagne est l'ornement des fêtes et des soupers. Cette notoriété perdure encore aujourd'hui. Les vigneron, les coopératives et Maisons de Champagne poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée " Champagne ", leur patrimoine commun, vers l'excellence et s'efforcent d'en faire respecter le nom et sa personnalité.



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° (Supprimé)

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 " Champagne " 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.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom des seules unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions ci-après :

-un lieu-dit cadastré ; ou

-une commune.

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

Tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base sont des raisins provenant de la commune ou du lieu-dit considéré.

Le nom de la commune peut être associé à " Premier Cru " et " Grand Cru " dans les conditions fixées au chapitre Ier, II.-Dénominations géographiques, indication du millésime, mentions complémentaires, b et c, du présent cahier des charges.

En dehors des communes concernées ci-dessus, le nom de la commune doit être associé à la mention " Vigne de " ou " Vignoble de ".

Le nom d'une commune ou d'un lieu-dit cadastré peut être imprimé dans des caractères dont les dimensions, tant en hauteur qu'en largeur, ne peuvent excéder la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) Le cépage peut être indiqué en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à 3 millimètres et à la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'indication d'un cépage n'est possible que si la totalité des raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de bases est issue dudit cépage, à l'exception des volumes de vins ou de moûts de raisins utilisés dans le cadre des pratiques et traitements œnologiques autorisés et des produits contenus dans la liqueur de tirage ou dans la liqueur d'expédition.

d) En cas d'indication du millésime, celui-ci figure sur le bouchon ou, lorsqu'il s'agit d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur un autre dispositif de fermeture approprié, et sur l'étiquetage. L'indication du millésime figure également sur les factures et les documents d'accompagnement.

e) Les bouteilles contenant les vins sont fermées d'un bouchon portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée sur la partie contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié.

f) La mention de l'élaborateur qui apparaît sur l'étiquetage en toutes lettres, de façon claire et lisible, est complétée par le nom de la commune d'élaboration dans le cas où le siège de l'élaborateur est situé en dehors de l'aire visée au point IV du présent cahier des charges.

g) Aucune bouteille ne peut circuler, sauf entre deux sites du même opérateur ou entre deux opérateurs, que terminée, habillée et revêtue d'un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

h) Les étiquetages et documents commerciaux comportent les immatriculations prescrites par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne mettant d'identifier les opérateurs.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

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

Tout opérateur procédant à une adaptation de la densité de plantation d'une parcelle dans le cadre des dispositions particulières de plantation, doit déposer une déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard dans les 48 heures suivant la fin des travaux.

Pour chaque parcelle concernée, la déclaration précise notamment :

- les références cadastrales et la commune ;
- la superficie.

2° Déclaration d'aménagement de parcelle

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, l'opérateur adresse une déclaration à l'ODG au moins six semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'ODG transmet sans délai une copie de cette déclaration aux services de l'INAO.

3° Déclaration d'intention de tirage :

La déclaration d'intention de tirage est adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services locaux de la DGDDI quarante-huit heures au moins avant le début de l'opération.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et les revendications particulières (indication du millésime, couleur, mentions, indication d'un nom de lieu-dit...) ;
- le volume prévisionnel de vin à mettre en œuvre ;
- le volume prévisionnel de sucre à mettre en œuvre ;
- le volume total à tirer ;
- la date de tirage ;
- le lieu de tirage ;



- le numéro EVV ;
- le nom et l'adresse du demandeur.

De plus, dans le cas d'élaboration de vins rosés par assemblage avant tirage de vins rouges et blancs :

- le volume prévisionnel de vin rouge à mettre en œuvre ;
- le volume prévisionnel de vin blanc à mettre en œuvre.

4° Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication, valant déclaration de tirage, est adressée à l'organisme de contrôle agréé et aux services locaux de la DGDDI, immédiatement après la fin des opérations de tirage.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée et les revendications particulières (indication du millésime, couleur, mentions, indication d'un nom de lieu dit...) ;
- le volume de vin, exprimé en nombre de cols ;
- la date de fin du tirage ;
- 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.

5° Déclaration de remise en cercle :

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum quarante-huit heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et, le cas échéant, le millésime des produits mis en œuvre.

II. – Tenue de registre

1° Registre de pesée :

Les centres de pressurage tiennent 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 lieu dit...) ;

Pour les centres réalisant le pressurage pour le compte de tiers, le registre des pesées précise, 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 lieu dit...) ;
- 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.

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

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	Documentaire et visuel sur site
A2.-Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation et système de palissage, entrée des vignes en production)	Documentaire et visuel sur site
A3.-Aménagement d'une parcelle	Documentaire et visuel sur site
A4.-Outil de production	
Réception et pressurage, site de pressurage	Visuel sur site
B.-RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1.-Conduite du vignoble	
Taille	Visuel sur site
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visuel sur site
Etat cultural de la vigne	Visuel sur site



Utilisation des composts et déchets organiques ménagers, des boues de station d'épuration autres que celles des installations vitivinicoles. Modification substantielle de la morphologie, du sous-sol ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle.	Visuel sur site
B2.-Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Documentaire et visuel sur site
B3.-Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Documentaire et visuel sur site (vérification du respect des règles de pressurage)
B4.-Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Documentaire hors site
Déclaration de revendication	Documentaire et visuel sur site-contrôle de la mise en circulation des produits
C.-CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après tirage et prise de mousse	Examen analytique et organoleptique

II.-Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), " TSA 30003 ", 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé. Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

Fait à Paris, le 22 novembre 2010.

François Fillon

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,

de la pêche, de la ruralité

et de l'aménagement du territoire,

Bruno Le Maire

La ministre de l'économie,

des finances et de l'industrie,

Christine Lagarde

Le ministre du budget, des comptes publics,

de la fonction publique et de la réforme de l'Etat,

porte-parole du Gouvernement,

François Baroin

