



Situation particulière de la Champagne



La Champagne viticole couvre actuellement près de 33 000 hectares soit 3,4 % de la superficie du vignoble français.

- La culture de la vigne est surtout concentrée aux alentours de Reims et d'Épernay dans le département de la Marne mais elle comporte aussi un prolongement dans l'Aisne, la Seine-et-Marne et la Haute-Marne et une implantation dans l'Aube.
- La loi précise que les vins de Champagne doivent, pour mériter l'appellation Champagne, provenir exclusivement de ce vignoble et être transformés sur place, à l'intérieur de la région champenoise délimitée par les textes, dans des locaux qui ne peuvent recevoir que des vins de Champagne.
- Côte à côte se trouvent donc quinze mille exploitants viticoles, quelques cent cinquante coopératives et plus de deux cents négociants dits Maisons de Champagne.
- Les négociants achètent des raisins et conduisent le vin du pressoir à la bouteille terminée : vinification, création de la cuvée, tirage, stockage prolongé en bouteilles, manipulations nombreuses aboutissant au produit fini.
- Les deux activités, vignes et caves, s'interpénètrent un peu mais aucune des deux branches n'est en mesure de se passer de l'autre. Les récoltants dits expéditeurs, c'est-à-dire qui vendent leur propre Champagne, et les coopératives qui élaborent des vins expédient le tiers de la production totale, en France principalement. Les Maisons de Champagne qui possèdent des vignes cultivent 10 % du vignoble. Elles expédient sous leurs marques les deux tiers de la production annuelle et assurent l'essentiel des exportations.
- La culture du vignoble champenois est coûteuse et rendue aléatoire par le climat. La véritable vocation du vin produit est d'être rendu mousseux. En dehors d'un marché restreint de vins « tranquilles » désignés sous l'appellation contrôlée «Coteaux champenois», aucun débouché de remplacement rentable ne semble possible.

Carte du vignoble de Champagne

