



Les Champagnes Bio

Faisons confiance au vivant !

L'aire d'appellation Champagne

L'AOC Champagne est le vignoble situé le plus au nord de la France, réparti sur les départements de la Marne (66 %), l'Aube (23 %), l'Aisne (10 %), la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.

L'aire d'appellation s'étend sur plus de **300 communes**, installées sur des coteaux entre 90 et 350 m d'altitude.



On distingue 4 régions viticoles :

• La Montagne de Reims :

Vaste plateau situé entre Épernay et Reims, recouvert de forêts. Les coteaux de vignes s'étendent au nord, au sud et à l'est de ce plateau.

• La Vallée de la Marne :

Elle s'étend de l'ouest de Château-Thierry, à l'est d'Épernay. Implantée sur les coteaux qui bordent la Marne et ses affluents.

• La Côte des blancs, Le Vibrgat et Côte de Sézanne :

Royaume du chardonnay au sud d'Épernay, la région se prolonge jusqu'à l'Aube, par la vallée du Petit Morin.

• La Côte des Bar :

Dans l'Aube, de Bar-sur-Aube à Bar-sur-Seine, au sud-est de Troyes.

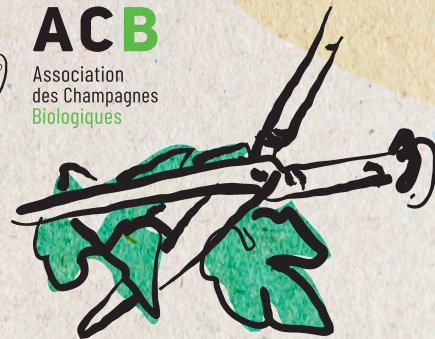
7 cépages sont autorisés en Champagne : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier et Fromenteau.

Qui sommes-nous ?



ACB

Association
des Champagnes
Biologiques



L'association des Champagnes Biologiques est née en 1998. Elle regroupe des producteurs engagés en bio qui aspirent à œuvrer collectivement pour le développement de la viticulture biologique sur toute l'appellation.

Tous nos membres, qu'ils fassent partie des pionniers ou qu'ils soient plus récemment convertis, partagent les mêmes convictions :

Offrir Le meilleur de la diversité des terroirs de la Champagne dans Le respect de L'environnement.

La Viticulture Bio en Champagne

Pratiquée en Champagne depuis les années 70 par quelques précurseurs, la viticulture biologique ne suscite de véritable engouement qu'à partir des années 2000.

Cet engagement n'est pas sans prise de risques dans une région proche de la limite nord de la culture possible de la vigne. Il implique une disponibilité permanente du vigneron au service de son vignoble, des coûts de production supplémentaires, mais génère aussi une valeur perceptible dans la personnalité des champagnes produits.

En 2020, Le Vignoble bio de Champagne est en pleine expansion ; il s'étend sur 6 % de l'aire d'appellation. Il concerne plus de **400 domaines** et **près de 2000 hectares** de vignes, avec une majorité de surface en conversion.

Qu'est-ce que La Viticulture Bio ?

La viticulture bio est un mode de production qui **respecte, entretient et améliore la terre, préserve la qualité de l'eau et favorise la biodiversité.**

La connaissance du vivant et la recherche des équilibres naturels guident les vignerons bio afin de maintenir les meilleures conditions sanitaires dans les vignes.

Une bonne gestion des sols, par **l'enherbement naturel, le désherbage mécanique, le griffage, la tonte, ou l'utilisation d'engrais vert**, les soins apportés à l'accompagnement de la pousse de la vigne, taille, ébourgeonnage, éfeuillage, rognage ou tressage, nécessitent l'adaptation du travail à chaque parcelle.

Les vignerons bio emploient généralement pour cela davantage de personnes à l'hectare.



Pour protéger la vigne, ils peuvent utiliser plusieurs moyens : **matières minérales naturelles comme le soufre, bactéries amies, plantes médicinales.** Contre le mildiou, les sels de cuivre sont employés en doses réduites, dans la limite autorisée par la réglementation européenne, soit de 28 kg de métal par hectare pour une période de sept années. Dans la pratique, cette moyenne est très souvent inférieure aux maxima autorisés.

La **gestion de la vigueur de la vigne et de la biodiversité qui l'environne**, restent les meilleurs atouts contre la propagation des maladies et permettent d'obtenir une maturation optimale des raisins.

En portant une attention toute particulière à **la vie des micro-organismes du sol**, le vigneron bio favorise **l'enracinement de la vigne et par conséquent l'expression des terroirs dans le vin.**

La certification Bio

Être certifié en viticulture biologique implique de **respecter la réglementation européenne sur la production biologique.** Celle-ci interdit l'usage de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques et d'OGM. La certification assure au consommateur que les règles ont été suivies.



Le logo Bio « Eurofeuille » européen (obligatoire, dès lors qu'un produit est annoncé comme bio) et le logo AB français, apposés sur l'étiquetage, sont les marques d'un contrat de confiance entre les producteurs et les consommateurs.

Les **contrôles sont réalisés par un organisme indépendant**, au moins une fois par an et de manière inopinée autant de fois que nécessaire. Des analyses de feuilles, de raisins ou de vin peuvent être effectuées pour s'assurer de l'absence de résidus de pesticides.



La durée de conversion pour la vigne est de **36 mois avant la récolte.** C'est la quatrième vendange réalisée après l'engagement du domaine en Agriculture Biologique qui sera certifiée biologique. L'AOC Champagne impose 2 années minimum de vinification.

Il faut donc compter **au minimum 6 ans pour produire un champagne bio** lorsqu'on démarre une conversion.

Bio et biodynamie

La base est identique pour les deux modes de production et il est nécessaire d'être préalablement certifié bio pour l'être en biodynamie.

Adeptes de l'approche sensible et holistique du vivant de Rudolf Steiner, les vignerons en biodynamie utilisent en complément des préparations dynamisées pour renforcer les équilibres de leur vignoble et tiennent compte de l'influence cosmique pour organiser leur travail autant à la vigne qu'à la cave.



Ces logos attestent qu'un produit respecte les cahiers des charges Demeter ou Biodyvin de l'agriculture biodynamique.

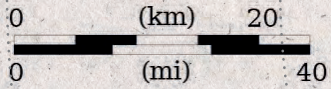
La vinification Biologique

Le règlement européen de vinification biologique n°203/2012 est entré en vigueur depuis le 1^{er} août 2012 et se décline en quatre axes :

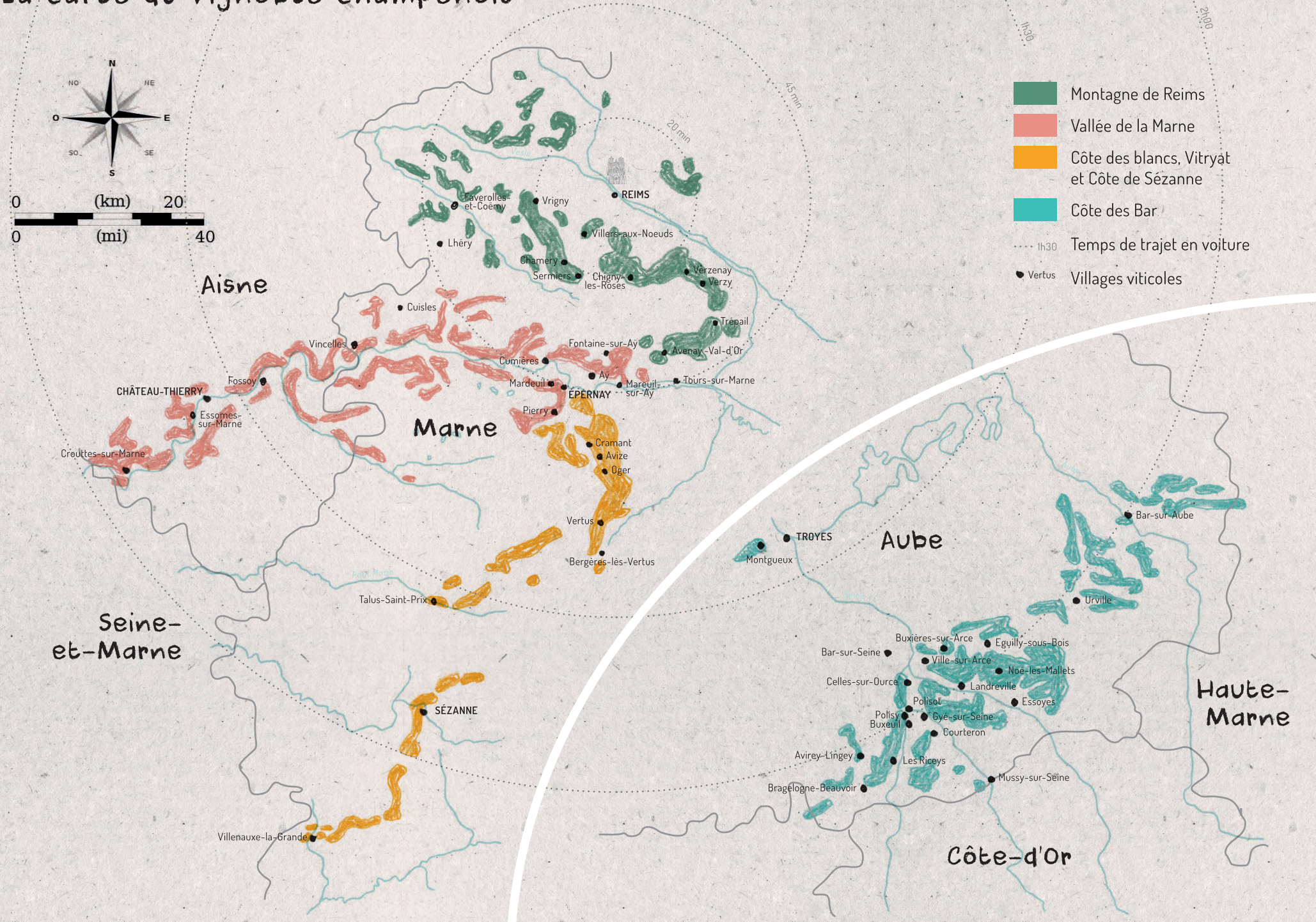
- **Tous les ingrédients entrant dans la composition du vin doivent être certifiés bio** : les raisins, mais aussi le sucre et le cas échéant les moûts de raisins concentrés.
- **La liste des additifs et auxiliaires est une liste positive** : seules sont autorisées les substances qui y sont inscrites. Celles-ci doivent provenir de matières premières biologiques si elles sont disponibles.
- **La teneur en dioxyde de soufre est fonction du type de vin mais aussi de sa teneur en sucre**. Pour les vins de Champagne, la limite est de 150 mg/l. Mais les pratiques sont loin de ces teneurs, beaucoup de vignerons bio vinifiant avec très peu d'ajout de soufre, voire sans ajout.
- **La liste des pratiques œnologiques est une liste négative** : elle mentionne les pratiques interdites en vinification bio.



La carte du Vignoble champenois



- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des blancs, Vitryat et Côte de Sézanne
- Côte des Bar
- 1h30 Temps de trajet en voiture
- Villages viticoles



Aisne

Marne

Seine-et-Marne

SÉZANNE

Aube

Haute-Marne

Côte-d'Or

CHÂTEAU-THIERRY

EPERNAY

TROYES

Villenauxe-la-Grande

Talus-Saint-Prix

Montgueux

Bar-sur-Aube

Laverolles-et-Coëmy

Vrigny

REIMS

Lhéry

Villers-aux-Noeuds

Chamery

Sermiers

Chigny-les-Roses

Verzenay

Verzy

Trepail

Vincelles

Cuisles

Fontaine-sur-Ay

Ay

Mareuil-sur-Ay

Tours-sur-Marne

Fossoy

Essomes-sur-Marne

Créotles-sur-Marne

Cumières

Mardeuil

Pierry

Dramant

Avize

Oger

Vertus

Bergères-lès-Vertus

Montgueux

Urville

Bar-sur-Seine

Buxières-sur-Arce

Egilly-sous-Bois

Ville-sur-Arce

Noe-les-Mallets

Celles-sur-Ducre

Polisot

Landreville

Essoyes

Polisy

Gyé-sur-Seine

Courteron

Avirey-Lingey

Les Riceys

Mussy-sur-Seine

Bragelogne-Beauvoir



Contactez-nous :
contact@champagnesbiologiques.com
champagnesbiologiques.com



Ce dépliant a été réalisé grâce au soutien de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, dans le cadre du projet de développement de la Filière Champagne Bio, pour la préservation de la ressource en eau.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION