



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.

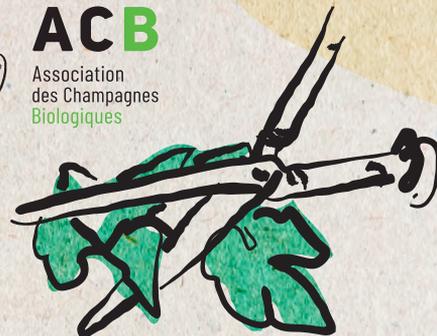
7 cépages sont autorisés en Champagne : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier et Fromenteau.

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 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.

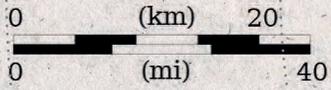
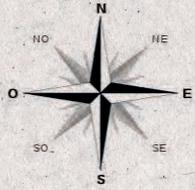


La vinification Biologique

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
- Vertus Villages viticoles

Aisne

CHÂTEAU-THIERRY

Fossoy
Essomes-sur-Marne

Créotles-sur-Marne

Seine-et-Marne

Marne

Cuisles

Vincelles

Cumières

Mardeuil

Pierry

Dramant

Avize

Oger

Vertus

Bergères-lès-Vertus

Talus-Saint-Prix

SÉZANNE

Villenauxe-la-Grande

REIMS

Chaverolles-et-Coëmy

Vrigny

Lhéry

Chamery

Sermiers

Chigny-les-Roses

Villers-aux-Noeuds

Fontaine-sur-Ay

Ay

Mareuil-sur-Ay

Tours-sur-Marne

Avenay-Val-d'Or

Trepail

TROYES

Montgueux

Aube

Bar-sur-Aube

Urville

Haute-Marne

Buxières-sur-Arce

Bar-sur-Seine

Celles-sur-Ducre

Polisy

Polisy Buxeuil

Avirey-Lingey

Bragelogne-Beauvoir

Egilly-sous-Bois

Ville-sur-Arce

Noë-les-Mallets

Polisot

Gyé-sur-Seine

Les Riceys

Mussy-sur-Seine

Courteron

Landreville

Essoyes

Côte-d'Or

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BONNET-PONSON

Cyril Bonnet

1^{ère} Vendange bio : 2016 - Surface en bio : 10,4 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 50 000
20 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & Visite sur RDV (du mardi au samedi, 9h-17h)
Accueil de groupe jusqu'à 25 personnes - Chambres d'Hôtes
Contact : champagne.bonnet.ponson@wanadoo.fr

CHAMERY (51), 9 chemin du Peuplier

CHAMPAGNE FRANCIS BOULARD & FILLE

Delphine Richard

1^{ère} Vendange bio : 2009 - Surface en bio : 3,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000
80 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV - Chambres et Table d'Hôtes
Contact : +33 (0) 3 26 61 52 77 - contact@francis-boulard.com

FAVEROLLES-ET-COËMY (51), 13 rue de la Cense Flancourt

CHAMPAGNE EMMANUEL BROCHET

Emmanuel Brochet

1^{ère} Vendange bio : 2011 - Surface en bio : 2,53 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 12 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV uniquement
Contact : +33 (0) 6 24 53 02 32

VILLERS-AUX-NOEUDS (51), 7 impasse Brochet

CHAMPAGNE ÉLÉMART ROBION

Thierry, Catherine et Eloï Robion

1^{ère} Vendange bio : 2014 - Surface en bio : 4,38 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 12 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Contact : champagnerobion@gmail.com

LHERY (51), 1 rue Principale

CHAMPAGNE ÉMILIE FENEUIL

Émilien Feneuil

1^{ère} Vendange bio : 2011 - Surface en bio : 2,37 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 4 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Contact : lafeuille@hotmail.fr

SERMIERS (51), 26 rue du Franc Mousset

CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

Hugues, Dominique et Lucille Godmé

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 7,6 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 45 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (du lundi au vendredi, 10h-12h / 14h -17h30,
le samedi, 10h-12h / 14h-17h)
Contact : +33 (0) 3 26 49 41 66 - contact@champagne-hugues-godme.com

VERZENAY (51), 9/10 rue de Verzy

CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE

Valérie et Benoît Lahaye

1^{ère} Vendange bio : 2007 - Surface en bio : 4,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 35 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : lahaye.benoit@orange.fr

BOUZY (51)

CHAMPAGNE DAVID LÉCLAPART

David Léclapart

Surface en bio : 2,97 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 11 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Contact : david.leclapart@free.fr

TRÉPAIL (51), 10 rue de la Mairie

CHAMPAGNE LELARGE-PUGEOT

Dominique LeLarge

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 8,7 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 65 000
70 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 03 69 43 - contact@champagnelelarge-pugeot.com

VRIGNY (51), 30 rue Saint-Vincent

CHAMPAGNE PASCAL MAZET

Olivier Mazet

1^{ère} Vendange bio : 2012 - Surface en bio : 2 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 13 000
25 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 03 41 13 - contact@champagne-mazet.com

CHIGNY-LES-ROSES (51), 8 rue des Carrières

CHAMPAGNE MOUZON LEROUX ET FILS

Sébastien Mouzon

1^{ère} Vendange bio : 2014 - Surface en bio : 8 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 60 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

VERZY (51)

CHAMPAGNE THOMAS PERSEVAL

Thomas Perseval

1^{ère} Vendange bio : 2012 - Surface en bio : 2,55 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 11 000
95 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 97 64 88 - contact@thomas-perseval.fr

CHAMERY (51), 20 rue Haute

CHAMPAGNE SOLEMME

Olivier Langlais

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 6,11 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000
30 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : champagnesolemme@orange.fr

VILLERS-AUX-NOEUDS (51), 3 rue d'Ecueil

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE LAURENT BÉNARD

Laurent et Michelle Bénard

1^{ère} Vendange bio : 2012 - Surface en bio : 2,45 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 10 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV uniquement
Contact : champagnelaurentbenard@orange.fr

MAREUIL-SUR-AY (AY-CHAMPAGNE 51), 23 rue Duval

CHAMPAGNE JÉRÔME BLIN

Jérôme Blin

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 1,55 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 5 200
57 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : + 33 (0) 6 86 97 95 20 - contact@champagne-jeromeblin.fr

VINCELLES (51), 13 bis rue d'Argentelle

CHAMPAGNE BOURGÉOIS-DIAZ

Charlotte et Jérôme Bourgeois

1^{ère} Vendange bio : 2012 - Surface en bio : 6,85 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 40 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 23 82 18 35 - bourgeois-diaz@wanadoo.fr

CROUTTES-SUR-MARNE (02), 43 Grande Rue

CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT & CHARLOT-TANNEUX

Vincent Charlot

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 4,25 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV - Chambres d'Hôtes
Contact : +33 (0) 3 26 51 93 92 - champcharlottanneux@free.fr

MARDEUIL (51), 23 rue des Semons

CHAMPAGNE BENOÎT DÉHU

Benoît Déhu

1^{ère} Vendange bio : 2014 - Surface en bio : 4 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 11 000
30 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 23 71 90 47 - contact@champagne-dehu.com

FOSSOY (02), 3 rue Saint Georges

CHAMPAGNE DELALOT & MAISON JÉRÔME LEFÈVRE

Jérôme Lefèvre

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 0,75 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 5 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 98 89 52 11

ESSOMES-SUR-MARNE (02), 1B Petit Montcourt

CHAMPAGNE DURDON-BOUVAL

Ludovic et Sandie Durdon

1^{ère} Vendange bio : 2013 - Surface en bio : 2 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 4 500
45 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : contact@champagne-durdonbouval.com

VINCELLES (51), 11 rue de Verdun

CHAMPAGNE GAIFFE-BRUN

David Hentzien

1^{ère} Vendange bio : 2015 - Surface en bio : 3,10 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 10 000
35% de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente (10h-12h / 14h-17h) & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 50 72 10 05

FONTAINE-SUR-AY (51), 24 rue d'Avenay

CHAMPAGNE HARDY MICHEL & STÉPHANE

Stéphane Hardy

1^{ère} Vendange bio : 2015 - Surface en bio : 2,10 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 13 000
90 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 85 20 57 39 - stephane-hardy@wanadoo.fr

TOURS-SUR-MARNE (51), 8 rue Protain Gervais

CHAMPAGNE ANDRÉ HEUCQ

André Heucq

1^{ère} Vendange bio : 2018 - Surface en bio : 5,66 ha,
Production annuelle de bouteilles bio : 50 000
Démarrage de la commercialisation de bouteilles bio en 2021

Vente & visite sur RDV (du lundi au samedi, 9h-12h / 14h-17h)
Contact : +33 (0) 3 26 58 10 08 - andre.heucq@wanadoo.fr

CUISLES (51), 9 rue Eugène Moussé

CHAMPAGNE LE GUÉDARD

Sébastien Sanchez

1^{ère} Vendange bio : 2016 - Surface en bio : 5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 45 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (du lundi au samedi, 9h-12h /14h-18h)
Contact : champagne.sanchezleguedard@orange.fr

CUMIÈRES (51), 106 rue Gaston Poittevin

CHAMPAGNE GEORGES LAVAL

Vincent Laval

1^{ère} Vendange bio : 1971 - Surface en bio : 2,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : champagne@georgeslaval.com

CUMIÈRES (51), 16 ruelle du Carrefour

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Frédéric Zeimett

1^{ère} Vendange bio : 2004 - Surface en bio : 14 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 180 000
90 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

2 sites de vente aux particuliers :
Siège Social : 67 rue Chaude Ruelle, Épernay
Sans RDV du lundi au vendredi, 9h à 17h, le week-end sur RDV
+33 (0) 3 26 54 45 33 - info@leclercbriant.com
Le 25 bis by Leclerc Briant : 25 bis avenue de champagne, Épernay
7 j / 7, 11h à 18h
+33 (0) 6 40 47 74 81 - visites@leclercbriant.com - Maisons d'hôte

ÉPERNAY (51)

CHAMPAGNE BRUNO MICHEL

Pauline et Guillaume Orban

1^{ère} Vendange bio : 2008 - Surface en bio : 12 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 50 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : contact@champagnebrunomichel.com

PIERRY (51), 4 allée de la Vieille Ferme

CHAMPAGNE YVES RUFFIN

Sylvie Ruffin

1^{ère} Vendange bio : 1971 – Surface en bio : 3 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 8 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 53 87 02 – champyvesruffin@orange.fr

AVENAY VAL D'OR (51), 6 boulevard Jules Ferry



CÔTE DES BLANCS, VITRYAT, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE DE SOUSA

Charlotte, Julie et Valentin De Sousa

1^{ère} Vendange bio : 2010 – Surface en bio : 10 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 100 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (du lundi au vendredi, 8h-12h / 14h-16h30)
Contact : +33 (0) 3 26 57 53 29 – contact@champagnedesousa.com

AVIZE (51), 12 place Léon Bourgeois



CHAMPAGNE PASCAL DOQUET

Laure et Pascal Doquet

1^{ère} Vendange bio : 2010 – Surface en bio : 8,69 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 70 000
90 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 52 16 50 – contact@champagne-doquet.com

VERTUS (51), 44 chemin du Moulin de la Cense Bizet, Blancs Coteaux



CHAMPAGNE JEAUNAUX ROBIN

Cyril Jeunaux

1^{ère} Vendange bio : 2018 – Surface en bio : 5,79 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 40 000
5 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : cyril@champagne-jr.fr

TALUS-SAINT-PRIX (51)



CHAMPAGNE PHILIPPE LANCELOT

Philippe Lancelot

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 4,28 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000
Démarrage de la commercialisation de bouteilles bio en novembre 2020

Vente & visite sur RDV
Contact : info@philippelancelot.com

CRAMANT (51), 155 rue de la Garenne



CHAMPAGNE VAUVERVIN

Laurent Vauversin

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 4,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 19 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 84 06 57 59 – champagnevauversin@orange.fr

OGER (51), 9 bis rue de Flavigny



CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BARBICHON

Thomas Barbichon

1^{ère} Vendange bio : 2010 – Surface en bio : 9,3 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 37 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV uniquement
Contact : +33 (0) 3 25 38 22 90 – contact@champagne-barbichon.fr

GYÉ-SUR-SEINE (10), 8 rue de la Verreille



CHAMPAGNE BARRAT-MASSON

Aurélie et Loïc Barrat

1^{ère} Vendange bio : 2012 – Surface en bio : 4 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 18 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 25 39 17 98 – champagnebarrat-masson@orange.fr

VILLENAUXE-LA-GRANDE (10), 20 rue Jaillard



CHAMPAGNE ANDRÉ BEAUFORT

André Beaufort

1^{ère} Vendange bio : 1997 – Surface en bio : 7 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 26 57 01 51 – contact@champagnebeaufort.com

POLISY (10), 2 chemin du Ru Désiré



CHAMPAGNE COLETTE BONNET

Colette Bonnet

1^{ère} Vendange bio : 2009 – Surface en bio : 2,24 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 3 300
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV. Chambres d'Hôtes.
Contact : +33 (0) 6 86 12 83 44 – contact@champagne-colette-bonnet.com

EGUILLY-SOUS-BOIS (10), 3 Rue Saint Martin



CHAMPAGNE BULLES DE COMPTOIR

Charles Dufour

1^{ère} Vendange bio : 2010 – Surface en bio : 6 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Contact : contact@bullesdecomptoir.fr

LANDREVILLE (10), 6 rue de la Croix Malot



CHAMPAGNE L&S CHEURLIN

Lucie et Sébastien Cheurlin

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 5,20 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 40 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (9h-12h / 13h-17h)
Contact : contact@champagne-ls.com



CELLES-SUR-OURCE (10), 16 rue des Huguenots

CHAMPAGNE ÉRIC COLLINET

Éric Collinet

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 2,25 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 6 000
35 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente sur RDV (11h-12h / 13h-15h)
Contact : +33 (0) 3 25 29 35 11

BRAGELOGNE-BEAUVOIR (10), 3 rue André Cottenet



CHAMPAGNE SALIMA ET ALAIN CORDEUIL

Salima et Alain Cordeuil

1^{ère} Vendange bio : 2015 – Surface en bio : 4 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 8 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (11h-12h / 13h-15h)
Contact : +33 (0) 3 25 29 00 28 – contact@salimaetalaincordeuil.com

NOÉ-LES-MALLETS (10), 4 rue du Val des Vignes



CHAMPAGNE VINCENT COUCHE

Vincent Couche

1^{ère} Vendange bio : 2011 – Surface en bio : 15 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 100 000
95 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : contact@champagne-couche.fr

BUXEUIL (10), 29 Grande Rue



CHAMPAGNE ÉLISE DECHANNES

Elise Dechannes

1^{ère} Vendange bio : 2018 – Surface en bio : 4,58 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 12 000
Démarrage de la commercialisation de bouteilles bio en 2021.

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 68 03 75 52 – elisedechannes@gmail.com

GYÉ-SUR-SEINE (10), 22 rue de la Nation



CHAMPAGNE DIDIER DOUÉ

Didier Doué

1^{ère} Vendange bio : 2012
Production annuelle de bouteilles bio : 20 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 25 79 44 33 – doue.didier@wanadoo.fr

MONTGUEUX (10), 3 voie des Vignes



CHAMPAGNE DRAPPIER

Hugo Drappier

1^{ère} Vendange bio : 2017 – Surface en bio : 15,24 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 120 000
15 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV (du lundi au vendredi, 8h-12h / 14h-18h, le samedi 9h - 12h / 14h -17h, fermeture le dimanche et jours fériés)
Contact : +33 (0) 3 25 27 40 15 – info@champagne-drappier.com

URVILLE (10), 14 rue des Vignes



CHAMPAGNE JULIE DUFOUR

Julie Dufour

1^{ère} Vendange bio : 2013 – Surface en bio : 4,25 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 6 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Contact : jd@champagnejuliedufour.fr

LANDREVILLE (10)



CHAMPAGNE FLEURY

Morgane, Jean-Sébastien et Benoit Fleury

1^{ère} Vendange bio : 1992 – Surface en bio : 15 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 160 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente (lundi au samedi 9h -12h / 13h30 - 17h30)
Visite & dégustation sur RDV
Contact : +33 (0) 3 25 38 20 28 – champagne@champagne-fleury.fr

COURTERON (10), 43 Grande Rue



CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD

Didier Goussard

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 1,43 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 7 000
Cépages certifiés AB : Pinot Noir 100%
10 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV uniquement
Contact : +33 (0) 3 25 29 30 03 – gustave.goussard@orange.fr

AVIREY-LINGEY (10), 2 chemin Saint-Vincent



CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT

Marie & Olivier Horiot

1^{ère} Vendange bio : 2013 – Surface en bio : 8,7 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 30 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 25 29 32 16 – champagne@horiot.fr

LES RICEYS (10), 25 rue de la Bise



CHAMPAGNE PIOLLOT

Roland Piollet

1^{ère} Vendange bio : 2014 – Surface en bio : 8,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 70 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente sur RDV (lundi au jeudi 8h-12h / 13h30-17h, vendredi 8h-12h)
Contact : rolandpiollet@wanadoo.fr

POLISOT (10), 13 rue Tonnerre



CHAMPAGNE RUPPERT-LEROY

Bénédicte et Emmanuel Leroy

1^{ère} Vendange bio : 2013 – Surface en bio : 4 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 25 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 3 25 29 81 31 – ruppertleroy@orange.fr

ESSOYES (10), La Bergerie



CHAMPAGNE ÉTIENNE SANDRIN

Etienne et Anne Sandrin

1^{ère} Vendange bio : 2017 – Surface en bio : 9,56 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 7 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV uniquement
Contact : champagne-etienne.sandrin@orange.fr

CELLES-SUR-OURCE (10), 48 Grande Rue



CHAMPAGNE SCHREIBER

Erick Schreiber

1^{ère} Vendange bio : 1993 – Surface en bio : 6,5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 30 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : champagne.schreiber@orange.fr

COURTERON (10), 4 Grande Rue



CHAMPAGNE VAL'FRISON

Valérie Frison

1^{ère} Vendange bio : 2007 – Surface en bio : 5,2 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 15 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Vente & visite sur RDV
Contact : +33 (0) 6 11 78 00 53 – earlvalfrison@gmail.com

VILLE-SUR-ARCE (10), 14 rue François Jacquelin



CHAMPAGNE VOUETTE & SORBÉE

Hélène et Bertrand Gautherot

1^{ère} Vendange bio : 2001 – Surface en bio : 5 ha
Production annuelle de bouteilles bio : 35 000
100 % de bouteilles bio commercialisées par la marque

Visites rares et sur rendez-vous uniquement, contactez-nous 1 mois par avance via notre site : www.vouette-et-sorbee.com

BUXIÈRES-SUR-ARCE (10)



Vente à la propriété



Visite



Chambres d'hôtes





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