



L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CHAMPAGNE

1935

CRÉATION DU CONCEPT D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC OU AOP À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE)

dont les prémices remontent au début du XX^e siècle

TERROIR DÉLIMITÉ

AOC

SAVOIR-FAIRE RECONNU

donnent ses caractéristiques au produit

OBJECTIFS DE L'AOC

- Recherche permanente de la qualité
- Défense de la typicité et de l'identité produit
- Garantie de la traçabilité



PRODUCTEURS

- **Respect des règles** pour la viticulture et l'élaboration du vin
- **Patrimoine** collectif et utilisation exclusive de l'AOC
- Apport d'une **valeur ajoutée au produit**



CONSOMMATEURS

- Repère et gage de **confiance**
- **Double garantie** : qualité et authenticité
 - **Qualité** : cahier des charges strict, soumis à des procédures de contrôle
 - **Authenticité** : reflet d'un savoir-faire et de traditions

1936

DÉCRET RECONNAISSANT L'AOC CHAMPAGNE

PRINCIPALES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOC CHAMPAGNE

- | | |
|---|--|
| • Aire géographique strictement délimitée | • Degré minimum d'alcool potentiel à la vendange |
| • 8 cépages autorisés + 1 VIFA * | • Deuxième fermentation en bouteille (prise de mousse) |
| • 4 tailles autorisées | • Vieillessement en caves : |
| • Rendement à l'hectare limité, défini chaque année avant les vendanges | ► Non-millésimés : 15 mois minimum |
| • Rendement au pressurage limité | ► Millésimés : 36 mois minimum |

* VIFA = Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation

1941

CRÉATION DU COMITÉ CHAMPAGNE

dont l'un des rôles fondateurs est la protection de l'appellation Champagne, partout dans le monde



► Les premières actions collectives pour la défense du nom « Champagne » ont commencé dès 1843, soit près d'un siècle avant l'établissement de l'AOC !

En savoir plus : champagne.education