

craie

appellation d'origine

Le terroir

crus

coteaux

septentrional

calcaires

gelées

parcelles

À la redécouverte du terroir champenois



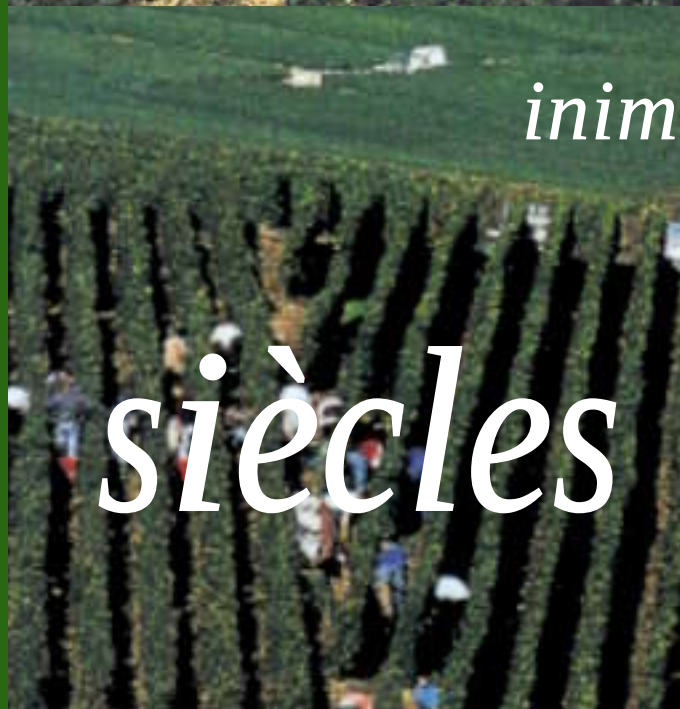
unique

patrimoine



typicité

inimitable



siècles



Carte du vignoble
de Champagne



Implantation du vignoble

Verzy Chef-lieu de canton

À la redécouverte du terroir champenois 3

Alors que la réputation des vins de Champagne est aujourd'hui mondialement établie, **le terroir dont ils sont issus est mal connu.**

Pourtant l'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère et une **appellation d'origine contrôlée** en a défini les limites dès 1927.

Le terroir champenois résulte d'une combinaison unique de facteurs physiques dont les Champenois ont su tirer parti, depuis maintenant plusieurs siècles. L'objet de ce dossier est de les décrire dans leur globalité pour mieux comprendre ce qui différencie la Champagne de tout autre terroir dans le monde.

Ce n'est qu'à partir de cette vision d'ensemble qu'il est ensuite possible d'apprécier toutes les facettes naturelles et humaines de la diversité des Champagnes.

Sa position géographique septentrionale, ses conditions climatiques rudes, les particularités de son sous-sol et son implantation en coteaux en font un terroir totalement original, qui donne aux vins de Champagne leur inimitable typicité.

Au fil des siècles, les Champenois l'ont apprivoisé et aujourd'hui encore, d'importants programmes de recherche visent à mieux les comprendre **afin d'en exprimer toute la spécificité et de valoriser au mieux sa diversité.**

Ce patrimoine commun **méritait** d'être expliqué dans ses moindres détails à l'intention de tous les amateurs de vins de Champagne.

Une longue histoire

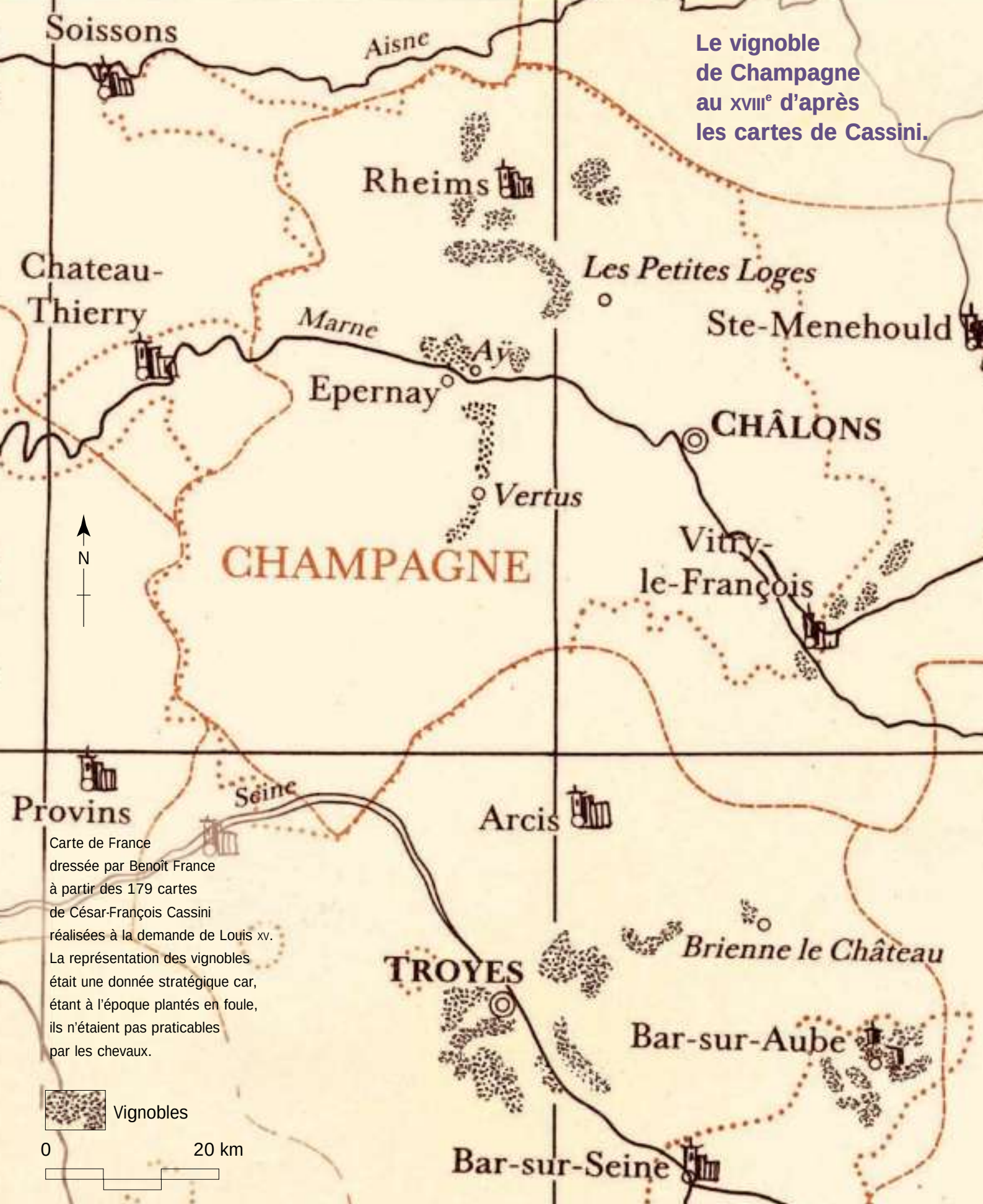
vingt siècles

34 000 hectares

délimitation

*appellation
d'origine contrôlée*

1927



Le vignoble
de Champagne
au XVIIIe d'après
les cartes de Cassini.

Carte de France
dressée par Benoît France
à partir des 179 cartes
de César-François Cassini
réalisées à la demande de Louis xv.
La représentation des vignobles
était une donnée stratégique car,
étant à l'époque plantés en foule,
ils n'étaient pas praticables
par les chevaux.



Le terroir champenois porte un vignoble depuis le début de notre ère. Bien que sa superficie se soit réduite au fil du temps, sa spécificité en a été reconnue très tôt et la protection de son appellation d'origine fut la première à être acceptée.

Ier - IVe Apparition en Champagne des **premiers vignobles**.

IXe Les vins de Champagne sont appelés “vins de la Montagne” et “vins de la Rivière”.

XIVe - XVe La guerre de Cent Ans dévaste la Champagne et freine l'essor de la viticulture. Les vignes sont abandonnées, les pressoirs sont détruits.

Fin XVe Le vignoble champenois reprend son expansion. Le nombre de communes viticoles triple jusqu'à atteindre 400 à la fin du XVe siècle.

XVIe Au-delà des vins de la Montagne et de la Rivière, les vins d'Aÿ font parler d'eux.

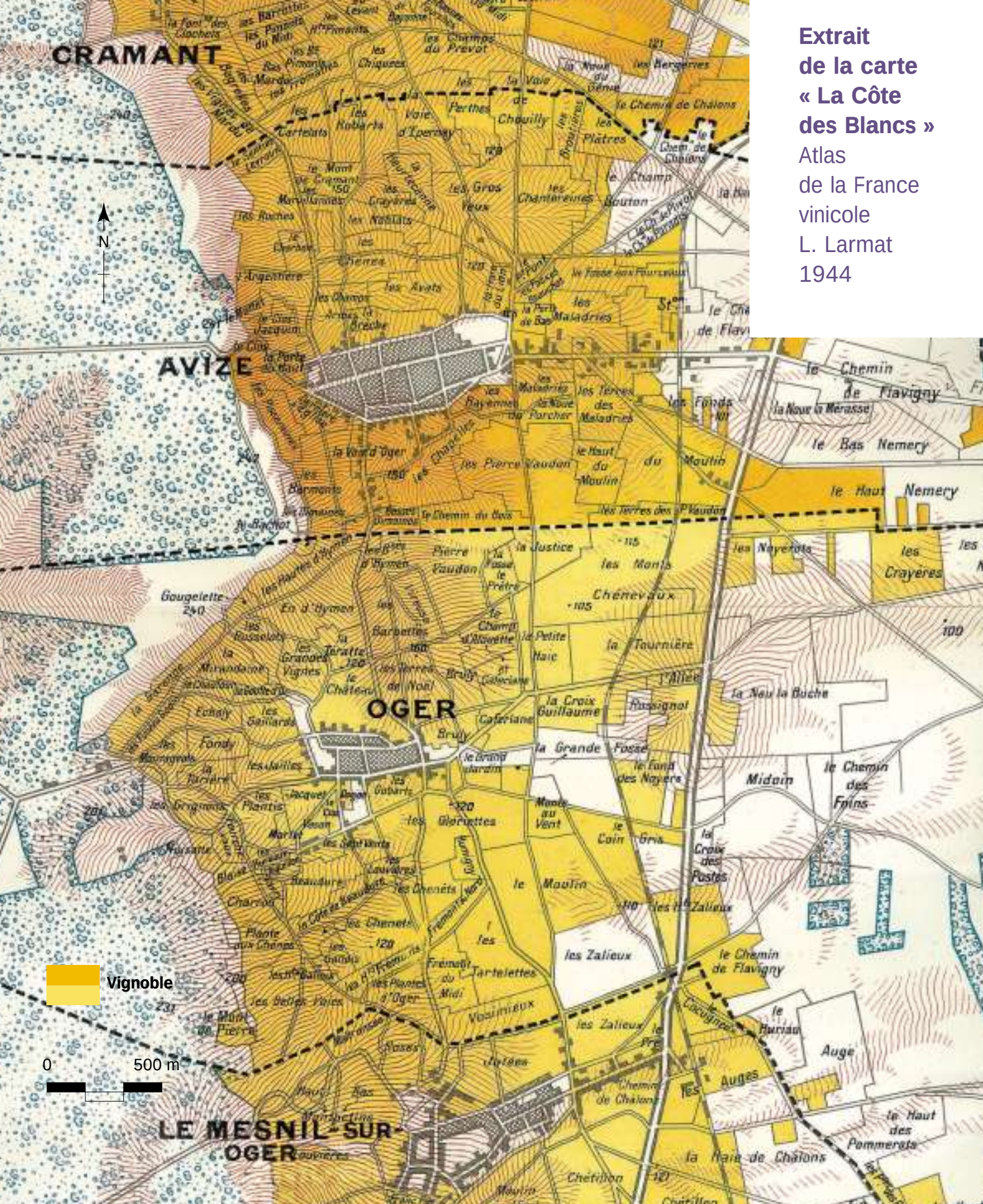
Fin XVIIe Les vins du terroir champenois deviennent les “vins de Champagne”.

**Situation des vignobles
de la Côte des Blancs
en 1754.**

Carte de Cassini



- 1887** Le Syndicat des Grandes Marques de Champagne obtient de la Cour d'appel d'Angers un arrêt reconnaissant la propriété du mot Champagne **exclusivement aux vins issus de la Champagne.**
- 1905** Les Champenois demandent au Ministère de l'Agriculture **la délimitation précise de la "Champagne viticole"** et l'exclusivité du nom de "Champagne" réservé aux vins "récoltés et manutentionnés complètement dans la Champagne viticole".
- 1908** **Première délimitation sur le critère de tradition viticole :** la Marne (Reims, Épernay, Vitry-le-François) et l'Aisne constituent la zone d'appellation qui représente environ 15 000 hectares.
- 1911** À l'issue d'une période troublée, la Champagne se dote d'une **échelle des crus** fixant les prix des raisins.



Extrait
de la carte
« La Côte
des Blancs »
Atlas
de la France
vinicole
L. Larmat
1944

22 juillet 1927 Loi fixant dans ses principes actuels la délimitation de la Champagne viticole. La Champagne fait l'objet d'un recensement complet des "communes propres à produire le vin de l'appellation". Les terroirs de l'Aube y sont réintégrés ainsi qu'un certain nombre de communes oubliées lors de la délimitation de 1908.

La superficie de la zone viticole, définie par la loi, est de 34 000 hectares.

1959 Depuis 1959, l'INAO procède à la révision des terrains à l'intérieur de la zone délimitée en se basant toujours sur des critères d'antériorité, auxquels s'ajoutent depuis 1984 des critères plus techniques comme la nature des sols ou l'exposition des coteaux.

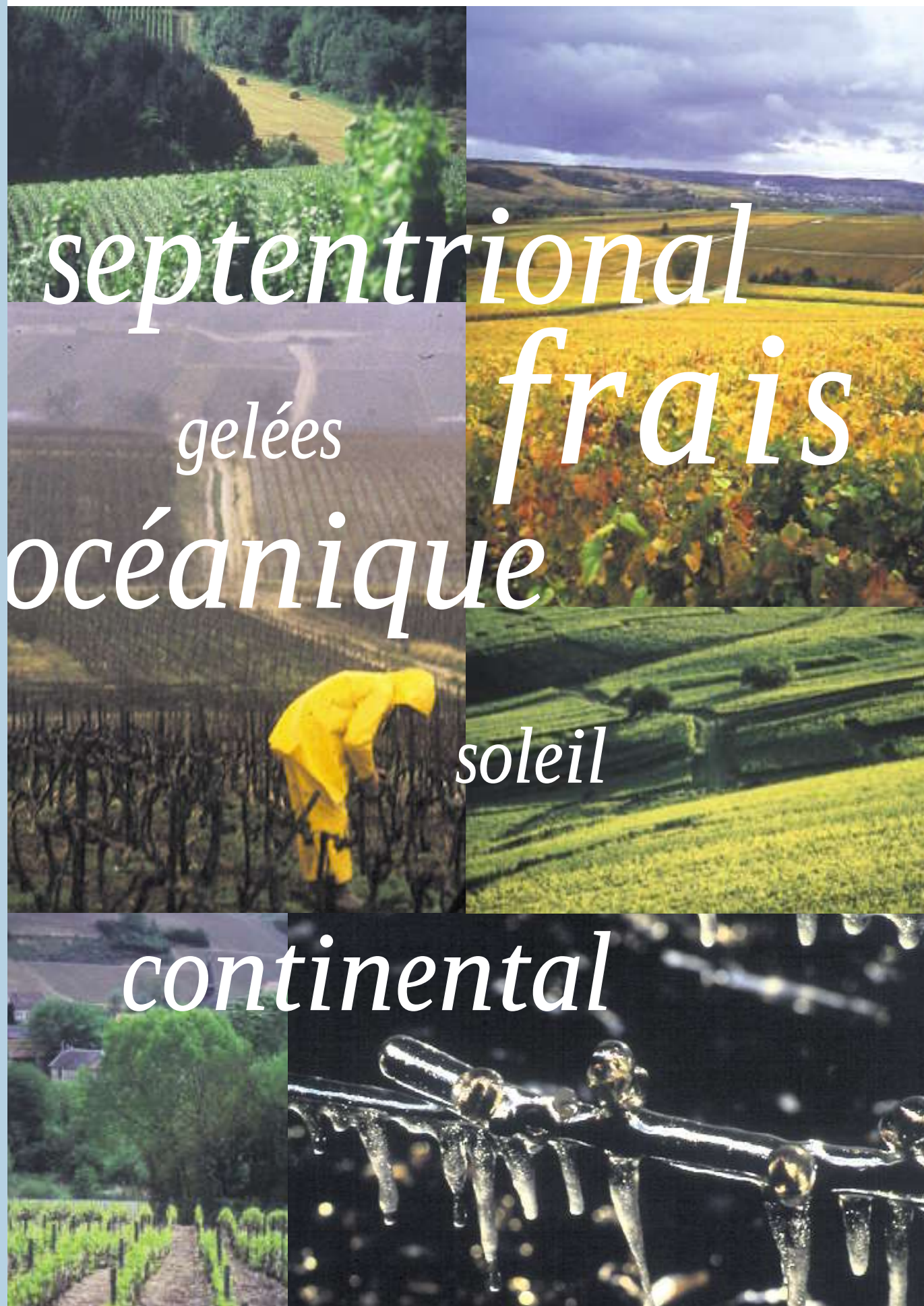
La zone d'appellation contrôlée aujourd'hui

Superficie :
34 000 hectares.

La surface totale des AOC français est de 436 800 ha (chiffres de 1996) dont :
Bordeaux : 113 000 ha
Vallée du Rhône : 76 000 ha
Languedoc-Roussillon : 60 500 ha
Bourgogne : 27 000 ha
Beaujolais : 21 000 ha
Alsace : 14 300 ha

La délimitation de la zone d'appellation n'a pas évolué depuis la loi de 1927. La révision toujours en cours porte sur d'éventuelles erreurs historiques.

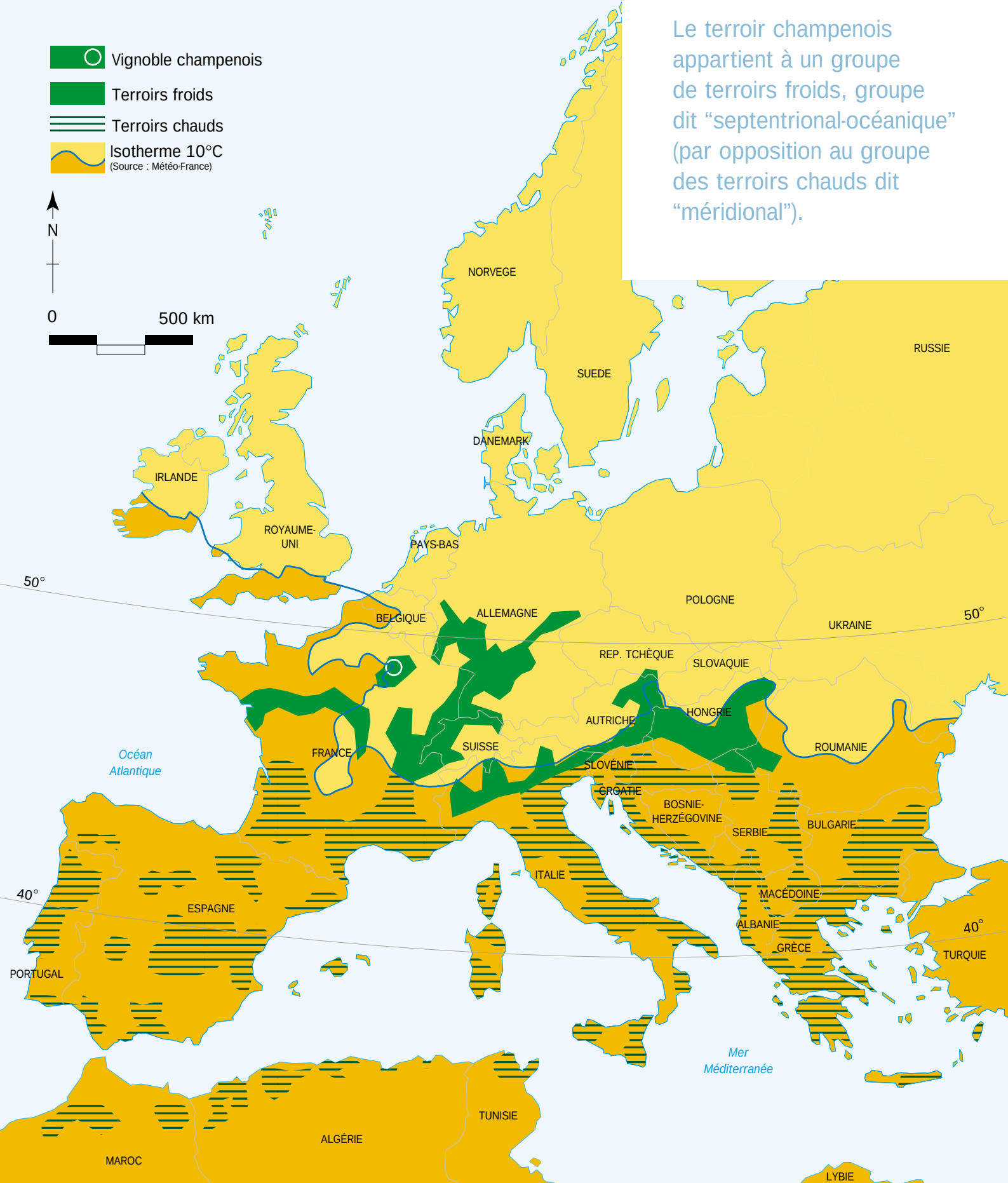
Par ailleurs le nombre d'hectares plantés est de 31 200 hectares en 1997. Les droits de plantation sont délivrés par l'Union Européenne pour l'ensemble des terroirs viticoles français.



septentrional
gelées
océanique
soleil
continental

Carte des vignobles en Europe

Le terroir champenois appartient à un groupe de terroirs froids, groupe dit “septentrional-océanique” (par opposition au groupe des terroirs chauds dit “méridional”).



Le terroir champenois se distingue des autres terroirs par sa situation géographique sur une latitude septentrionale et par sa double influence climatique, océanique et continentale.

Septentrional vient du mot latin septemtriones qui signifiait les Sept bœufs de labour, -plus connus sous le nom de Grande Ourse- et indiquait approximativement le Nord à l'époque des Romains. Le Sud se dit Méridius, d'où le terme de méridional.

Septentrional donc froid, le climat champenois est sévère pour la vigne.

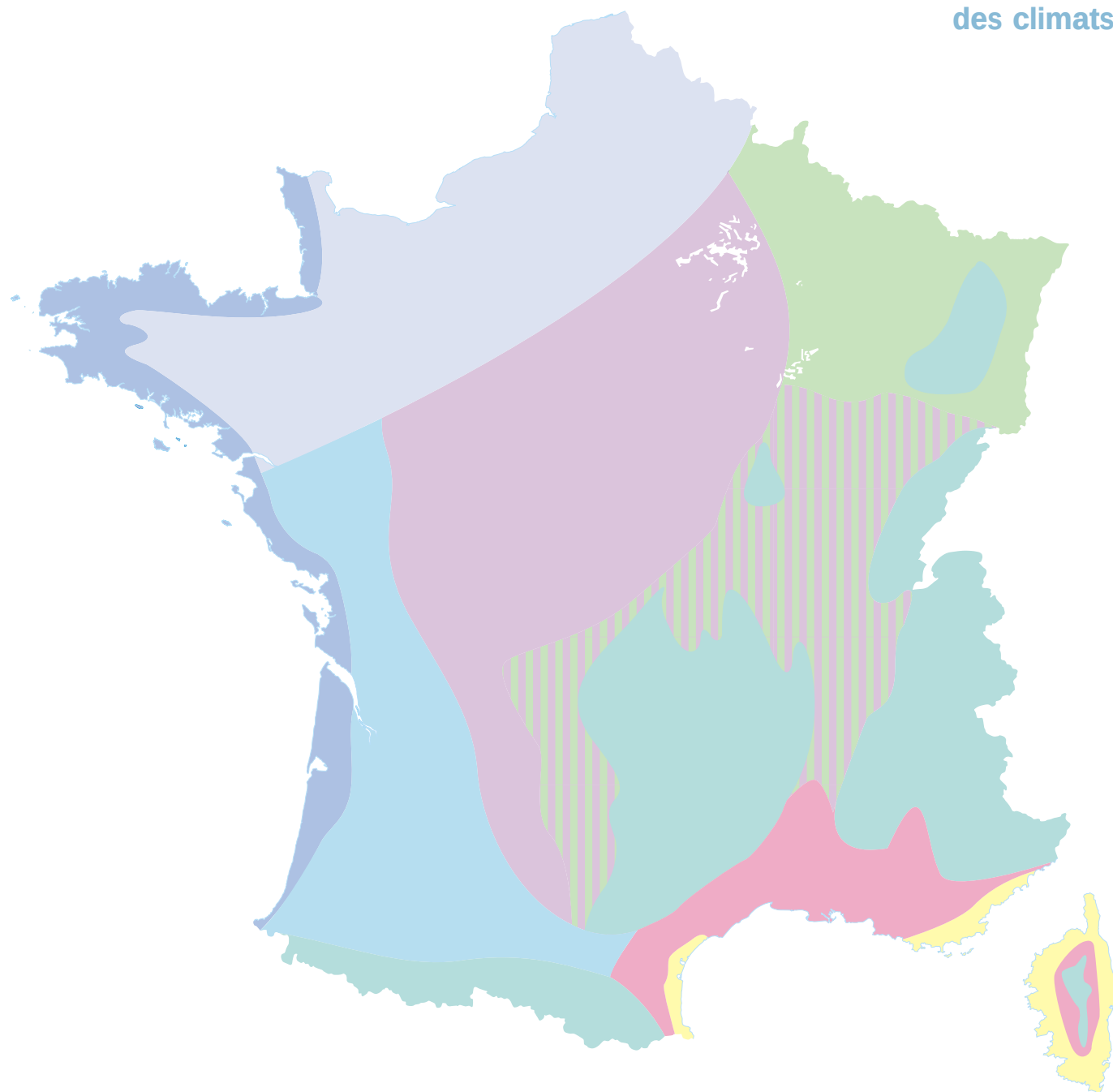
Océanique, il lui apporte de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre.

Continental, il est responsable de gelées parfois destructrices en hiver mais aussi d'un ensoleillement favorable l'été.

Comme tous les végétaux, la vigne exige des conditions climatiques appropriées. Dans l'Hémisphère Nord, il est difficile d'obtenir un raisin de qualité au nord du 50° parallèle et au sud du 30°.

La première particularité du terroir champenois est d'être **à la limite septentrionale** de la culture de la vigne – Reims est à 49°5 de latitude nord, Épernay 49° – représentée par **l'isotherme 10°C** (température moyenne annuelle).

Carte de France des climats



Vignoble champenois



Climat océanique :
hiver tempéré à doux, été frais à chaud



Climat océanique :
hiver frais à très frais, été frais



Climat océanique :
hiver frais à très frais, été chaud



Climat méditerranéen :
zone de l'olivier, hiver doux, été chaud à très chaud



Climat méditerranéen :
zone de l'oranger, hiver très doux, été chaud



Climat semi-océanique :
hiver très frais, été chaud à frais



Climat semi-continental :
hiver froid, été chaud



Climat semi-continental à semi-océanique :
hiver très frais, été chaud

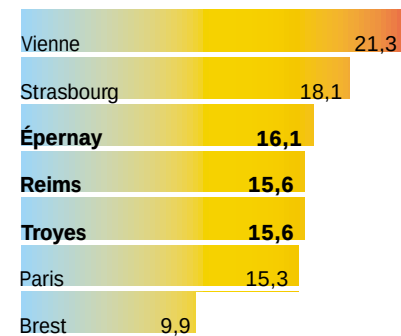


Climat montagnard :
hiver très froid, été frais à chaud

Sa deuxième originalité est d'être **sous l'influence d'un double climat**, en majorité océanique mais à tendance continentale. C'est une combinaison complexe et au sein du groupe de terroirs auxquels il appartient, le terroir champenois se distingue par une température plutôt élevée et des **écarts thermiques annuels faibles**.

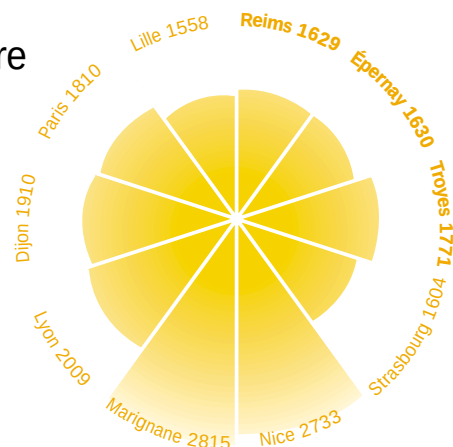
À l'influence océanique, la vigne doit donc des **températures régulièrement basses** et un écart moyen entre les saisons faible.

Écarts des températures entre janvier et juillet
(en C°)



L'insolation est à peine de 1650 heures en moyenne contre 2069 dans le Bordelais et 1910 en Bourgogne. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans les vins de Champagne.

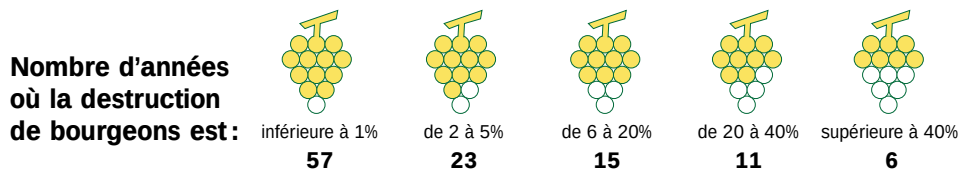
Insolation
(heures par an)



18 Un double climat

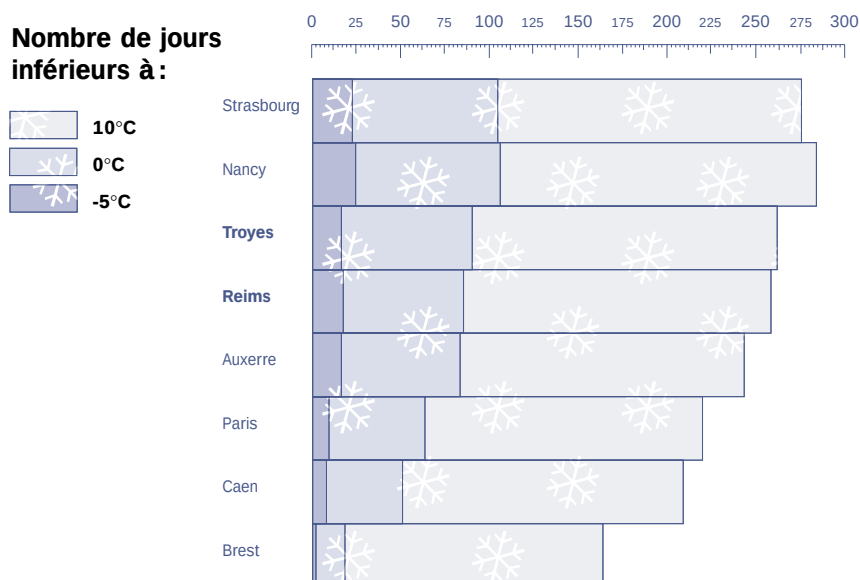
De l'influence continentale, la vigne craint des **gelées destructrices** :

- les gelées de printemps, qui interviennent au moment du débourrement et peuvent détruire les bourgeons.



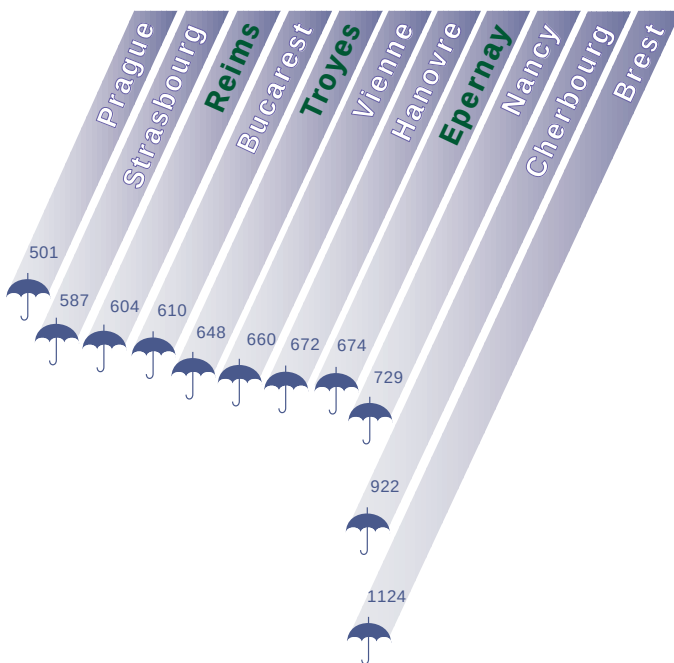
Nombre total d'années de gel avec dégâts supérieurs à 1%, depuis 1875 : **55**

- les gelées d'hiver (en moyenne 3,8 jours inférieurs à -10°C), qui peuvent détruire non seulement les bourgeons mais aussi les ceps.

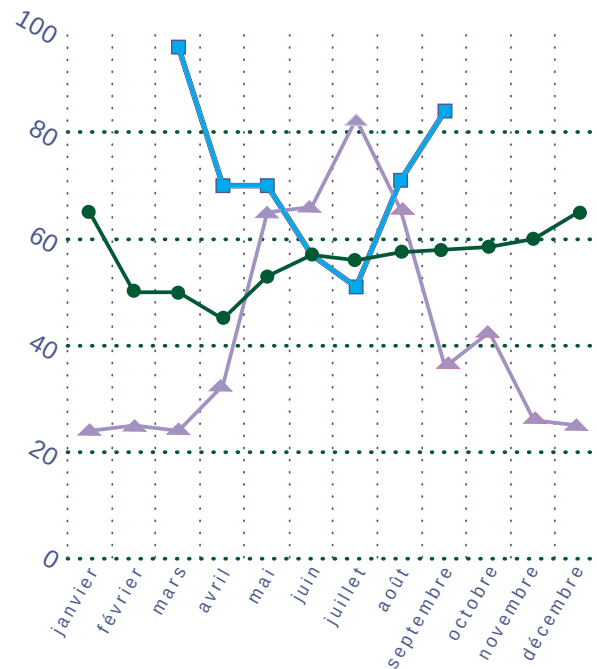


Mais cette double influence lui offre la garantie d'une **pluviosité régulière** (caractère océanique) **et modérée** (caractère continental), favorisant une alimentation en eau presque idéale et essentielle à la qualité des raisins champenois.

Niveau de pluies annuelles
(en mm)



Comparaison de précipitations
(en mm)



- Précipitations moyennes d'Épernay
- Précipitations moyennes de Brest
- ▲ Précipitations moyennes de Prague

calcaire *eau* *irrigation naturelle* *craie*



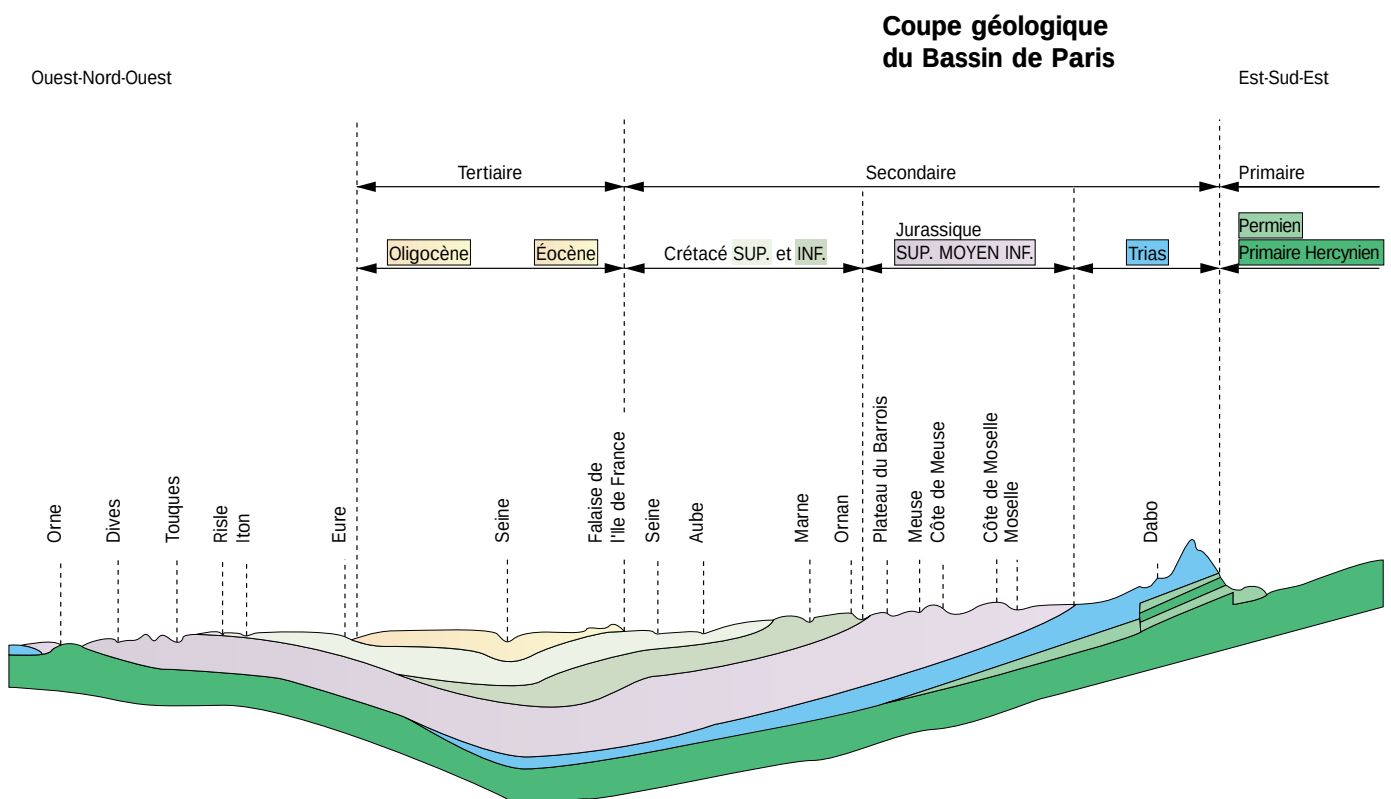
bélemnites
marnes

Carte géologique du vignoble de Champagne



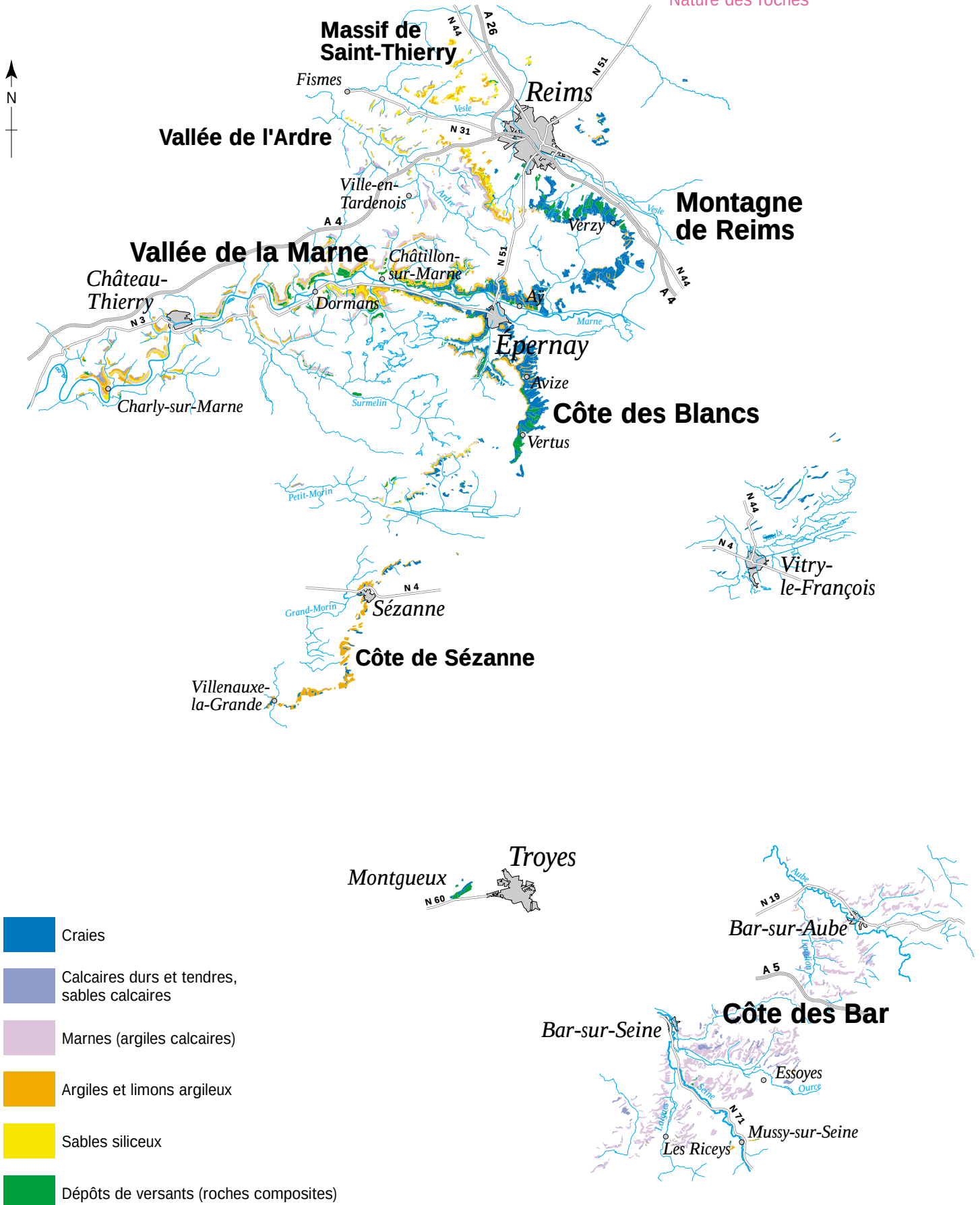
L'autre caractéristique majeure du terroir champenois réside dans son sous-sol. Sa composition en majorité calcaire procure à la vigne une irrigation naturelle constante.

Au cours de l'**ère secondaire**, il y a environ 90 millions d'années, quand la mer recouvrait tout, des sédiments se sont déposés au fond des océans sur une épaisseur allant parfois jusqu'à 200 mètres. Lors de **l'affaissement du Bassin parisien** en son centre, 70 millions d'années plus tard, différents types de roches sont ainsi apparus.



Formations lithologiques dans le vignoble de Champagne

Nature des roches



En Champagne, les sédiments affleurants sont **calcaires à 75%** (craies, marnes et calcaires proprement dit).

C'est un matériau qui se fragmente et favorise **le drainage des sols**, ce qui est bon pour la vigne et la maturation des raisins.

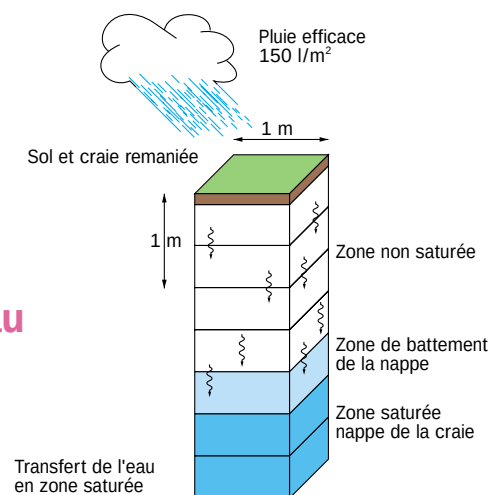
La craie champenoise est caractérisée par la présence de fossiles de bélemnites, mollusques de l'ère secondaire, d'où son nom de craie à bélemnites.

Les vignes champenoises ont néanmoins une prédilection pour **la craie**.

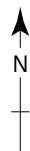
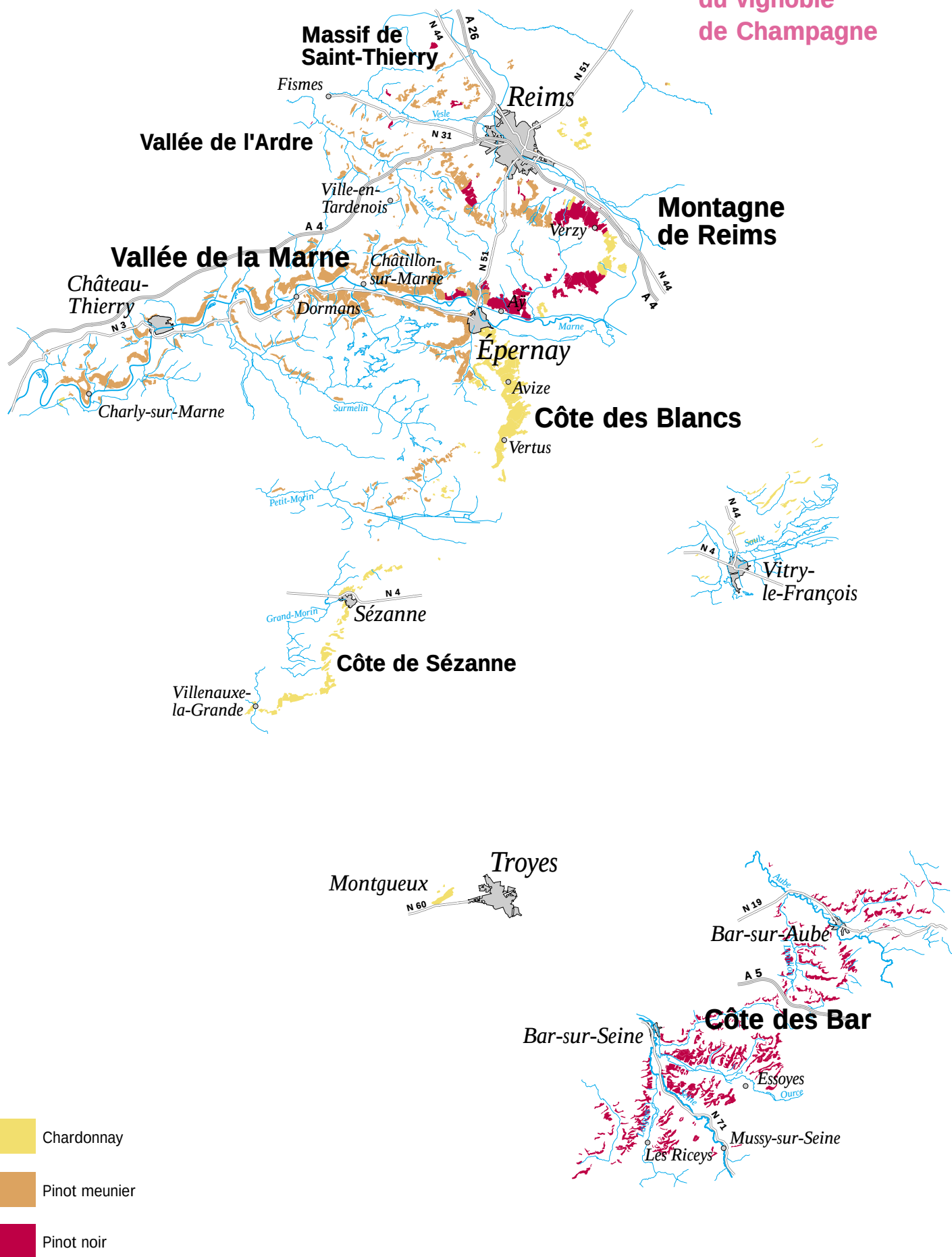
Constituée de granules de calcite issus de squelettes de micro-organismes marins dont les plus fréquents sont les coccolites, sa forte porosité en fait **un véritable réservoir d'eau** (300 à 400 litres au m³) qui assure à la plante une alimentation en eau suffisante même lors des étés les plus secs.

Comparativement, les calcaires ont une porosité moindre et les marnes sont des argiles calcaires à fortes réserves en éléments nutritifs.

Pénétration de l'eau dans la craie

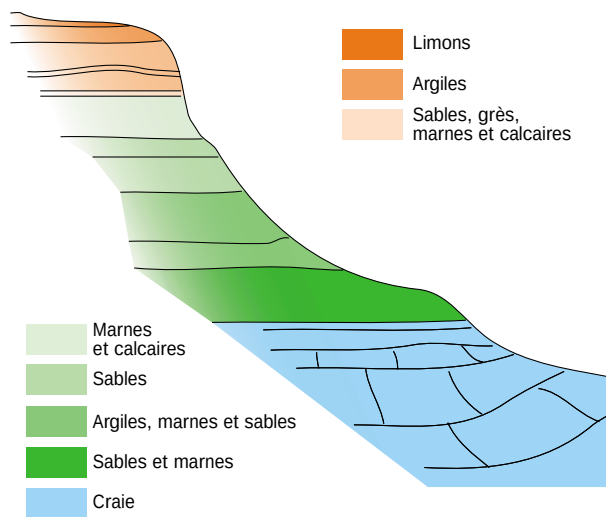


Cépage dominant
par commune
du vignoble
de Champagne



La nature du sous-sol a guidé la **sélection des cépages** du terroir champenois. Trois s'y sont remarquablement adaptés : **le pinot noir, le chardonnay et le pinot meunier.**

Coupe géologique :
exemple de la
Montagne de Reims



Ainsi la **Côte des Blancs**, la **Côte de Sézanne** et **Vitry-le-François** reposent sur la craie affleurante et ont une exposition Est. Ils sont plantés en majorité de **chardonnay** qui requiert un régime hydrique régulier.

Exposée au sud, la craie beaucoup plus enfouie en profondeur, la **Montagne de Reims** est cultivée en **pinot noir**.

La **Vallée de la Marne**, et les petites vallées et massifs autour de Reims (le **Massif de St-Thierry**, la **Vallée de l'Ardre**, la **Montagne Ouest**) sont à tendance marneuse, argileuse ou sableuse, d'exposition variable (Sud, Est, Nord) et plantées majoritairement en **pinot meunier**.

La **Côte des Bar** enfin, essentiellement constituée de marnes, est cultivée en **pinot noir**.

Un relief de coteaux

érosion

coteaux

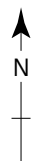
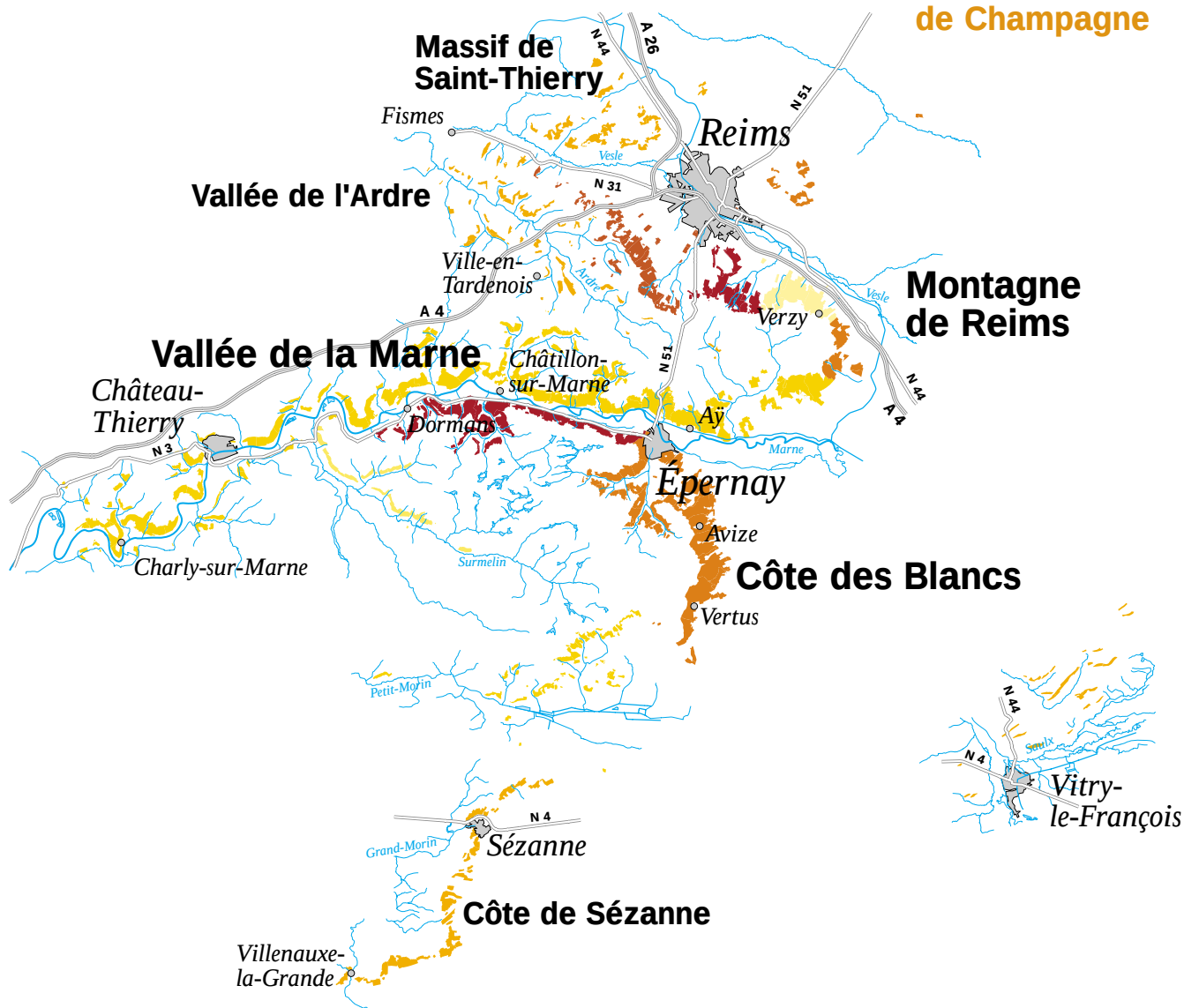
vallées

soulèvement

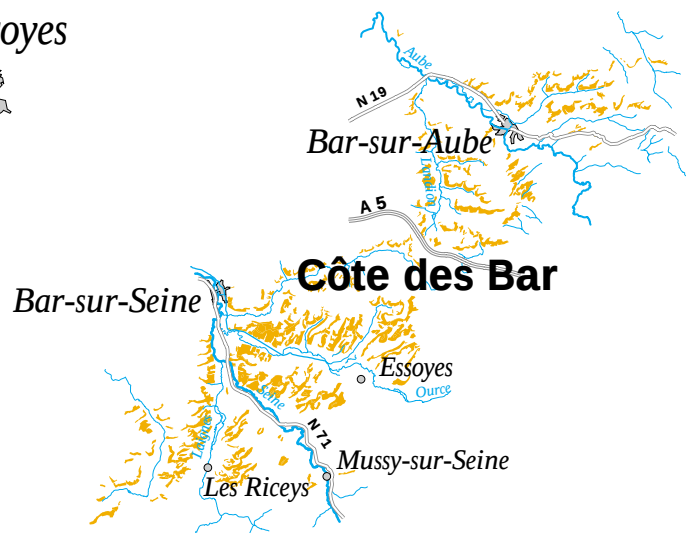
Côtes

ensoleillement

**Orientation principale
des coteaux
par petite région
du vignoble
de Champagne**



Montgueux
Troyes
N 60



Le troisième aspect caractéristique du terroir champenois est son relief.

Il est suffisamment escarpé et vallonné pour permettre une bonne insolation de la vigne et sa déclivité facilite l'écoulement des excès d'eau.

C'est un **vignoble de coteaux** dont l'image typique est celle de sommets boisés dominant des courbes de terrain plantées de vignes, avec des villages blottis au milieu.

La moyenne des pentes est de 12 % mais certaines peuvent atteindre 59 %.

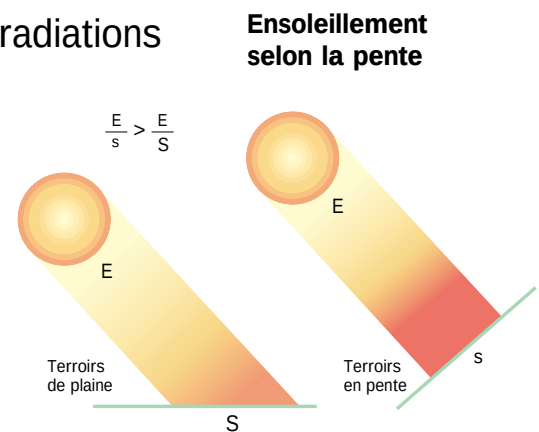
Ce sont depuis toujours des **zones propices** à l'implantation des vignes puisqu'une pente bénéficie à rayonnement de soleil égal, de radiations supérieures à celles d'une plaine.

Ces coteaux sont, de plus, exposés en grande majorité

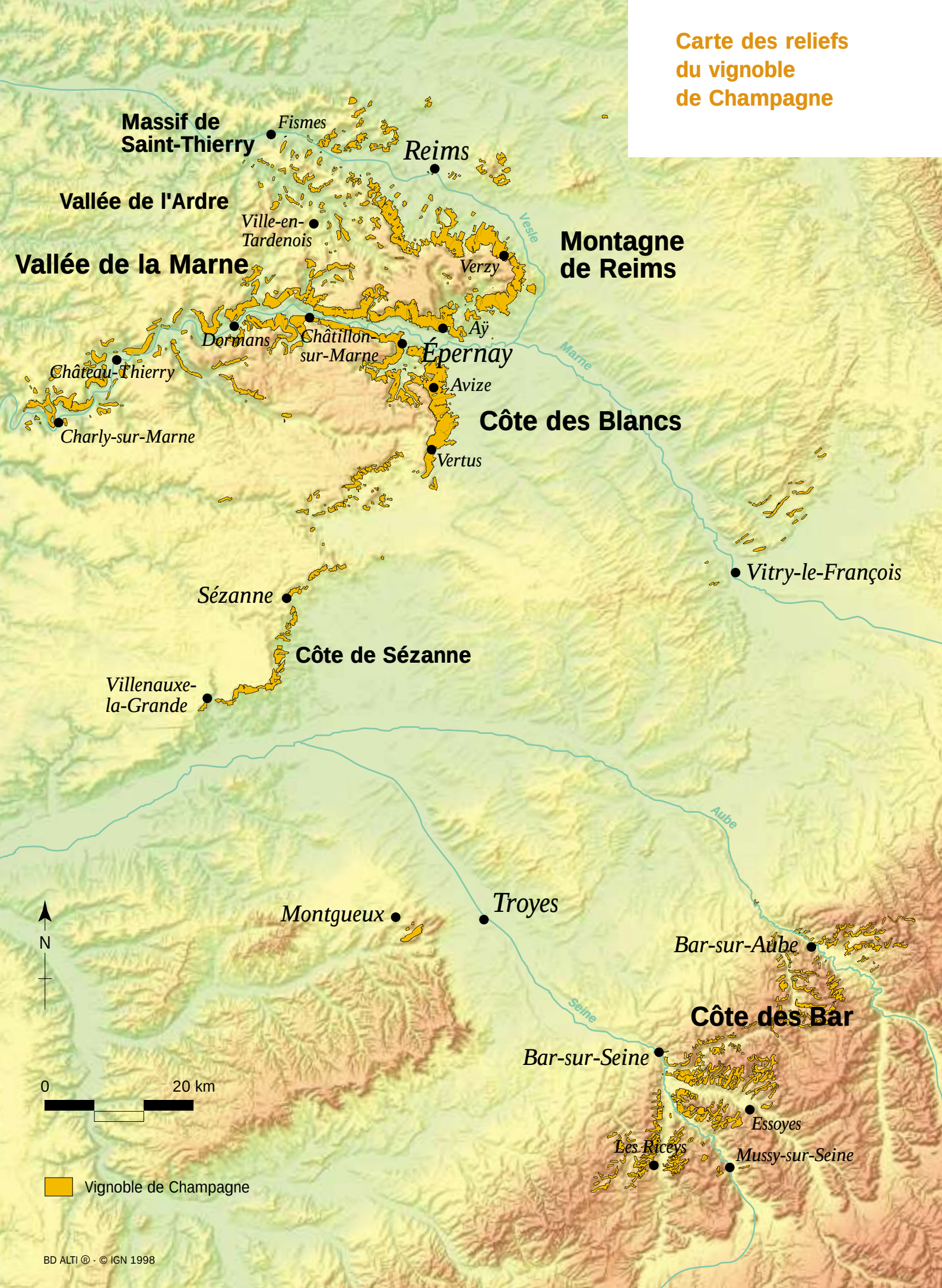
Sud, Sud-Est et Est

et donc bénéficient de manière optimale de l'énergie solaire.

Au XVIIe siècle, on appelait le Champagne le "**vin des coteaux**".



**Carte des reliefs
du vignoble
de Champagne**



Ces coteaux ont été formés suite au soulèvement de la partie Nord et Est du Bassin parisien lorsque celui-ci s'est affaissé en son centre sous le poids des sédiments.

L'érosion a ensuite modelé le relief, notamment pendant les périodes glaciaires où les alternances de gel et de dégel ont fragmenté les roches calcaires, gommant les reliefs les plus escarpés pour les transformer en douces ondulations.

Les côtes principales issues du soulèvement du Bassin parisien sont :

- la Côte de l'Ile-de-France avec les vignobles de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims et du Sézannais

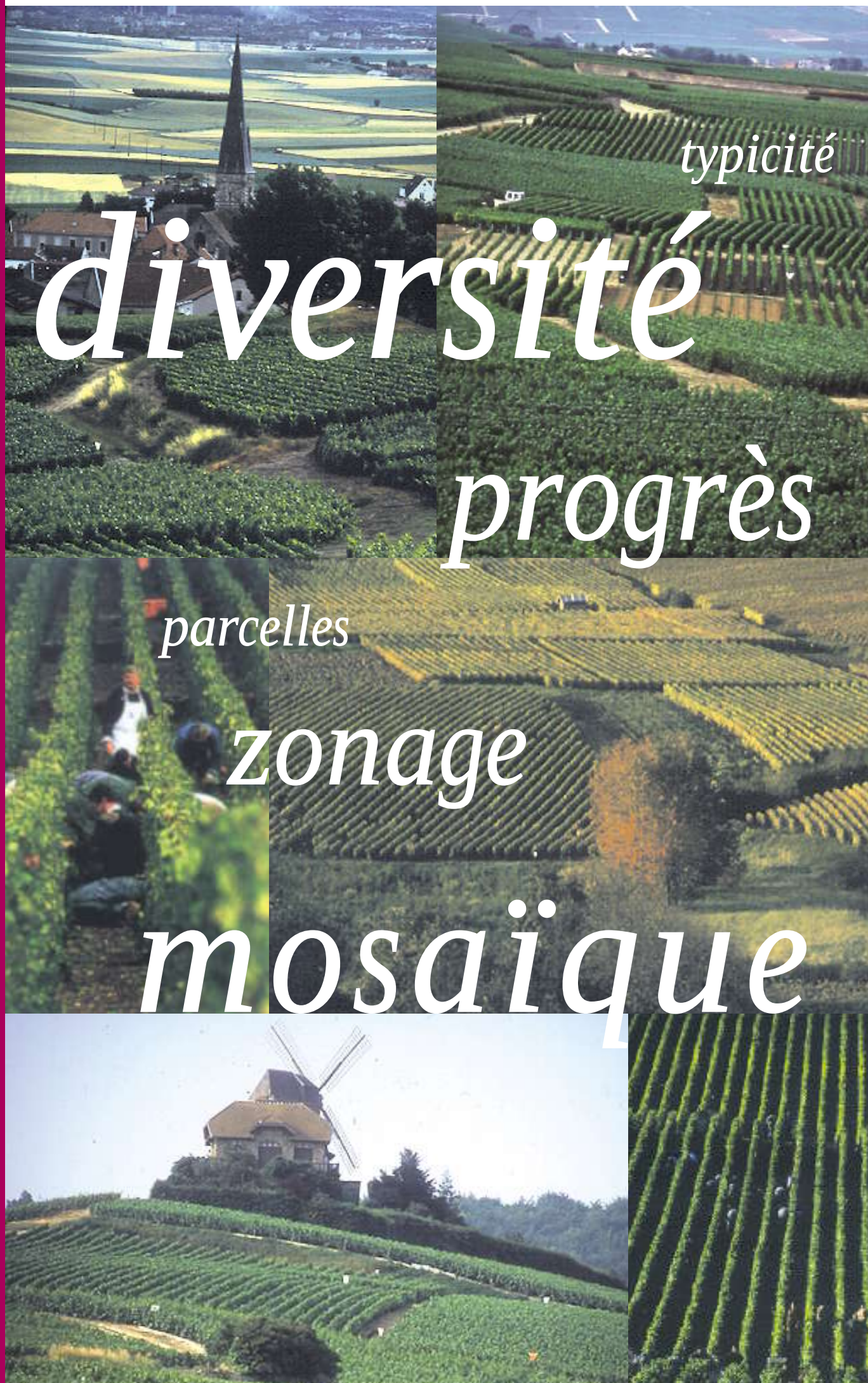
- la Côte de la Champagne avec les vignobles de Vitry-le-François et de Montgueux

- la Côte des Bar avec ses vignobles du Barséquanais et Bar-sur-Aubois.

Par ailleurs, la Marne et ses affluents ont creusé des entailles dans la Côte de l'Ile-de-France, créant là aussi un relief favorable à l'installation de la vigne : ce sont les vallées de la Marne, de l'Ardre, de la Vesle, du Surmelin.

De même dans la région auboise traversée par la Seine, l'Aube, l'Ource, le Landion, l'Arce, la Laignes...

Une personnalité à facettes



typicité

diversité

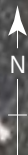
progrès

parcelles

zonage

mosaïque

**Vue aérienne
de la parcellisation
du vignoble
de Champagne**



0

500 m



Des lois naturelles dominantes régissent le terroir champenois mais la diversité de la nature elle-même crée d'infinies variations. Les vignerons et les élaborateurs les prennent en compte depuis toujours puisqu'elles influent sur la typicité des raisins, donc des vins. Le programme de recherche baptisé « zonage » vise à les recenser et à en tirer des enseignements concrets.

Les trois composantes majeures – climat, sous-sol, relief – créent une combinaison spécifique mais à géométrie variable. Il y a presque autant de combinaisons que d'ares en Champagne, **une mosaïque de micro-terroirs.**

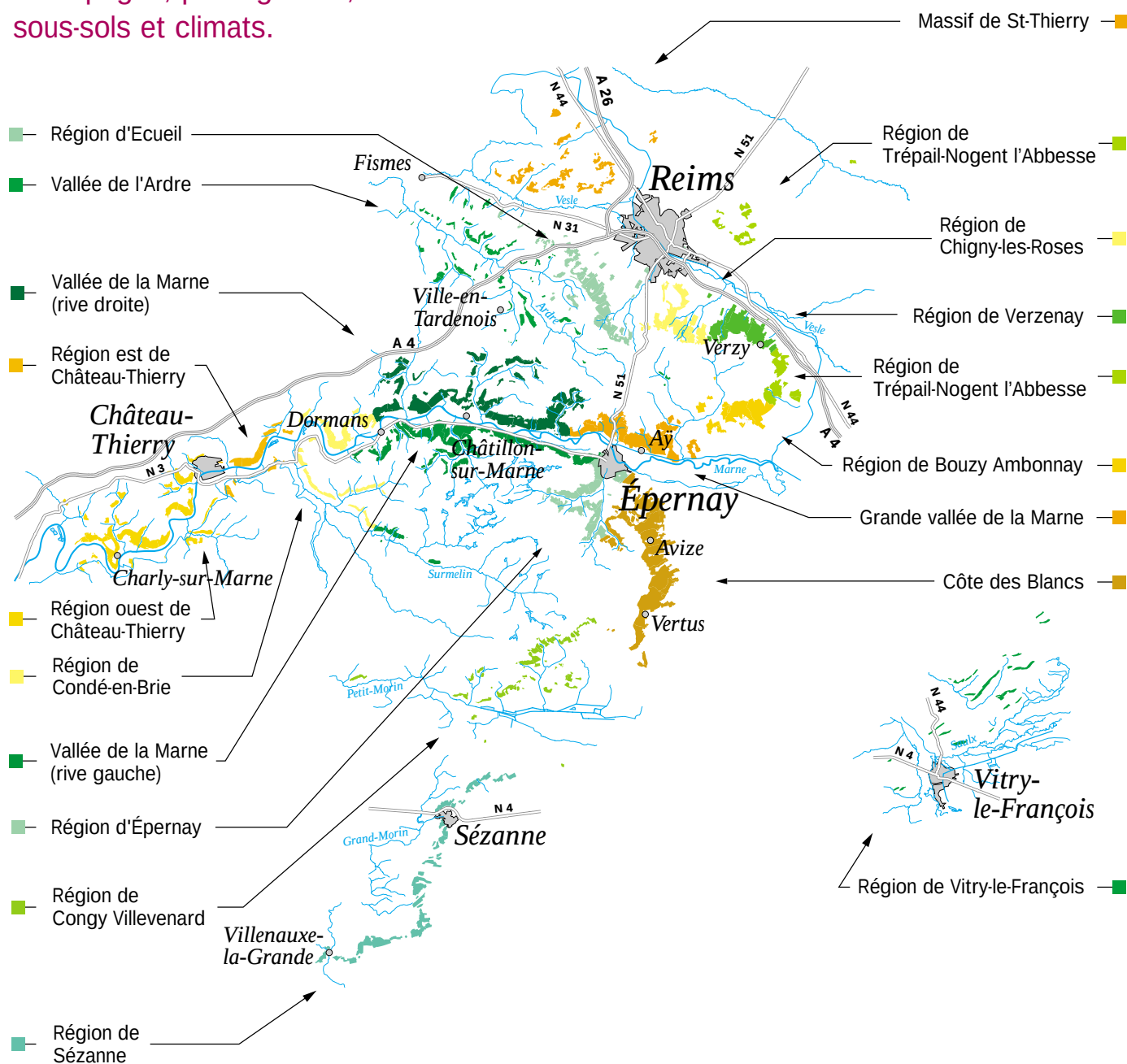
Les noms des parcelles racontent l'histoire des lieux et du terroir :
« les Soupe-Tard, les Côtes à Bras, les Gouttes d'Or, les Chauffours, les Froids monts »...

On a l'habitude de distinguer cette diversité au niveau des crus, mais pour les vignerons elle se situe plutôt à l'échelle des **parcelles**. Chacune d'entre elles est identifiée et nommée depuis longtemps.

Elle est travaillée par le vigneron pour en **exprimer toute la spécificité**. L'élaborateur peut ainsi, soit obtenir des vins à forte typicité, soit créer des assemblages riches en complémentarités.

Les vingt petites régions du vignoble de Champagne

Croisement des données
de cépages, porte-greffes,
sous-sols et climats.



Montgueux

Troyes

Bar-sur-Aubois

Bar-sur-Seine

Barséquanaïs

Bar-sur-Aube

Essoyes

Mussy-sur-Seine

Les Riceys

La connaissance empirique du terroir est progressivement complétée par des données scientifiques.

Les services techniques du CIVC ont initié depuis plusieurs années un vaste programme, appelé **« zonage »**, qui va permettre de caractériser le terroir et son vignoble à l'échelle du 1/25 000e.

Des cartographies (dont certaines illustrent ce dossier) seront progressivement réalisées à partir de critères croisés et permettront de mieux appréhender les formations géologiques, la texture des sols, les zones gélives, les risques d'érosion ou de mouvements de terrain, etc.

De nombreuses applications sont d'ores et déjà à la disposition des vignerons qui peuvent **optimiser leurs pratiques** (choix du cépage, du porte-greffe, possibilité d'enherbement, déclenchement de traitements phytosanitaires, date des vendanges, etc.) grâce à ces nouveaux outils.