

“IL N’EST
CHAMPAGNE
QUE DE LA
CHAMPAGNE”



SOMMAIRE

- P. 3 ÉDITORIAL
- P. 4 NOTRE MISSION
- P. 5 NOS VALEURS
- P. 6 FAITS MARQUANTS
- P. 8 ASSURER L'ÉQUILIBRE
ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE
CHAMPAGNE
- P. 10 PROTÉGER L'APPELLATION
CHAMPAGNE
- P. 12 PROMOUVOIR
L'APPELLATION CHAMPAGNE
- P. 14 INNOVER ET DIFFUSER
DE NOUVEAUX SAVOIR-FAIRE
- P. 16 LE BUDGET
- P. 17 LA GOUVERNANCE
DE L'INTERPROFESSION
CHAMPENOISE
- P. 18 LES COLLABORATEURS
DU COMITÉ CHAMPAGNE
- P. 19 NOS PARTENAIRES

AU SERVICE DE LA VALEUR “CHAMPAGNE”

JEAN-LUC BARBIER,
Directeur Général du Comité Champagne

PASCAL FÉRAT,
Co-président du Comité Champagne

JEAN-MARIE BARILLÈRE,
Co-président du Comité Champagne

VINCENT PERRIN,
Directeur Général du Comité Champagne
depuis le 1^{er} janvier 2015



L'année 2014 est celle de la reprise. 4,5 milliards d'euros pour 307 millions de bouteilles expédiées : une reprise sobre, inégale, marquée par un record à l'export alors que le marché français continue de décroître. 2014 est aussi l'année d'une récolte abondante, malgré les caprices climatiques qui nous ont tenus en haleine jusqu'à l'été indien.

C'est chaque année une page d'histoire de la Champagne qui s'écrit. Et nous souhaitons que le Comité Champagne continue de fédérer tous ceux qui en sont les auteurs, Vignerons et Maisons, engagés dans la préservation de leur bien commun, l'appellation, regroupés autour d'objectifs communs et d'une même ambition de valeur.

Le Comité Champagne est le socle de cette unité, de ce travail collectif, du paysage champenois ; il est nécessaire, aujourd'hui, de rappeler, derrière le mythe et parfois le mystère que pourraient lui conférer ses prérogatives, toute la palette des engagements et des expertises au service de ses mandants.

Une appellation forte de sa différence et de son excellence, c'est un Comité Champagne qui,

sur la base de contributions modérées représentant à ce jour à peine 0,4% du chiffre d'affaires de la filière :

- garantit le respect du socle de règles et de valeurs qui rassemblent près de 15 000 Vignerons et 320 Maisons ;
- défend l'exclusivité conférée par la loi à notre appellation, dans un nombre croissant de pays ;
- anime un réseau de prescripteurs qui contribuent à ses côtés, grâce au relais de 14 Bureaux à l'étranger, à l'éducation du public ;
- accompagne les professionnels de la vigne et du vin sur le chemin de l'innovation et de l'excellence technique, avec un accent ancien et marqué en faveur du développement durable.

Enfin, l'année 2014 n'est pas une année comme les autres. Elle voit Jean-Luc Barbier, Directeur Général du Comité Champagne depuis 37 années de service inlassable, dévoué et exigeant, passer le relais à Vincent Perrin. Sa feuille de route, à partir du 1^{er} janvier 2015, doit trouver son inspiration dans les deux années de réflexion fructueuse sur le Champagne à l'horizon 2030.

A decorative graphic consisting of several overlapping circles in shades of red, beige, and purple, arranged in a vertical, slightly asymmetrical pattern.

NOTRE MISSION

Depuis 74 ans, le Comité Champagne réunit Vignerons et Maisons de Champagne autour du destin collectif d'un vin d'appellation d'origine contrôlée, qui représente, en valeur, le tiers des exportations de vin français.

L'interprofession, sous le contrôle d'un Commissaire du Gouvernement, le Préfet de la Région Champagne-Ardenne, organise l'économie de la filière en veillant notamment à un niveau de stock suffisant par rapport aux exigences de qualité voulues par les professionnels. Ses attributions sont encadrées par le droit européen et par la loi française.

À ces fins, le Comité Champagne a développé une large palette de services à ses ressortissants : valorisation et protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, recherche et développement pour la vigne et le vin, politique collective de développement durable, enregistrement complet pour le compte de l'État des informations permettant le suivi et le pilotage de l'activité viti-vinicole, conseil et assistance aux professionnels dans les domaines de la technique, du droit et de l'exportation, gestion d'une réserve interprofessionnelle qui garantit les exploitants contre les aléas climatiques ou commerciaux.

Le Comité Champagne est ainsi reconnu par tous comme le garant de l'intérêt général du Champagne.

NOS VALEURS

LE COMITÉ CHAMPAGNE ORGANISE L'ACTIVITÉ DE LA FILIÈRE AU SERVICE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE. LE COMITÉ CHAMPAGNE S'ENGAGE QUOTIDIENNEMENT POUR LA PROSPÉRITÉ DE CE VIN D'EXCEPTION EN AYANT DÉFINI SIX VALEURS FONDAMENTALES QUI RÉGISSENT SON ACTION.

RAYONNEMENT

«Chaque année, j'informe et forme 2 000 à 2 500 professionnels du vin, prescripteurs et journalistes provenant des quatre coins du monde à l'appellation, l'organisation interprofessionnelle, l'histoire, le terroir et la diversité des vins de Champagne, afin de promouvoir et valoriser le patrimoine unique que constitue l'appellation d'origine contrôlée Champagne.»

PHILIPPE WIBROTTE,
PÔLE COMMUNICATION

PROTÉGER

«À la demande des professionnels, je procède à l'immatriculation de chacune des marques utilisées dans le commerce des vins de Champagne. Cette immatriculation est un outil efficace de protection contre les contrefaçons.»

CATHERINE JANDON,
SERVICE JURIDIQUE

MODESTIE

«L'équipe des Moyens Généraux intervient en support. Nos métiers sont peu visibles, pour les Vignerons et les Maisons : nous élaborons et mettons en place les services et les outils qui permettent à l'ensemble des collaborateurs du Comité Champagne d'accomplir leurs missions au bénéfice de la filière.»

FLORENCE PORTELETTE,
SERVICE MOYENS GÉNÉRAUX

FÉDÉRER

«L'intérêt collectif étant inscrit dans l'ADN des Champenois, nos équipes œuvrent en permanence pour rassembler Vignerons et Maisons autour de projets communs. Le nouvel élan donné à la viticulture durable améliore, par exemple, la performance environnementale globale de l'entreprise Champagne.»

ARNAUD DESCÔTES,
PÔLE TECHNIQUE
ET ENVIRONNEMENT

INTÉGRITÉ

«Je participe à la connaissance et à la transparence du marché, en collectant et en contrôlant les informations relatives à la production et à l'élaboration des vins de Champagne. Le traitement de ces informations, sensibles, requiert rigueur et discrétion.»

DANIÈLE POGNIOT,
SERVICE VIGNOBLE ET RÉCOLTE

VALORISER

«J'applique et expérimente au quotidien sur le vignoble de Plumecoq les acquis de la recherche, afin de permettre une amélioration qualitative constante du vin qui contribue à sa valorisation.»

FERNAND COSTA,
SERVICE VIGNE

FAITS MARQUANTS

PANORAMA DE L'ESSENTIEL D'UNE ANNÉE D'ACTIVITÉS
RICHE EN ÉVÉNEMENTS. NOMINATIONS, SUCCÈS...



JANVIER

Mis au point par le Comité Champagne puis breveté avec nos partenaires, le capteur Physiocap®, primé au Sitevi en septembre 2013, voit se développer ses premières applications terrain dès janvier 2014. Cette innovation permet d'apprécier la vigueur des parcelles dans le but de moduler les apports d'intrants (fertilisants et produits de protection de la vigne).



MARS

La coalition *Declaration of place*, qui rassemble les régions viticoles les plus renommées du monde, défend le concept d'indication géographique qui garantit la typicité et la qualité des vins. En mars 2014, à l'occasion d'une assemblée en Champagne, l'association accueille quatre nouveaux membres : Bordeaux, Bourgogne, Chablis, et Santa Barbara (Californie). Elle compte désormais 19 membres.



AVRIL

Le Comité Champagne rappelle le plan d'action et les mesures de prévention mises en place pour lutter contre les menaces de flavescence dorée en Champagne. Si la région est encore épargnée par cette maladie, ses conséquences sont fatales pour la vigne. Des réunions d'information sont menées pour mobiliser les acteurs et éviter l'entrée de matériel végétal infecté.



MAI

Le 12 mai 2014, le Comité Champagne annonce un plan de relance de la viticulture durable en Champagne. L'objectif est de mettre en mouvement les 15 000 exploitations champenoises. Le nouveau dispositif permet aux exploitations qui le souhaitent d'obtenir une certification adaptée à l'appellation d'origine contrôlée Champagne.



JUIN

Le mois de juin 2014 célèbre le 40^e anniversaire du Vin de Champagne Award, un concours organisé par le Bureau du Champagne en Australie qui récompense les spécialistes du Champagne les plus éminents du pays. À cette occasion, les lauréats des 40 dernières éditions se sont retrouvés en Champagne pour une semaine de partage d'expérience.



JUIN

Les relations contractuelles en Champagne répondent à un nouveau cadre juridique mis en place par l'interprofession. À compter de la vendange 2014 et jusqu'à la fin de la campagne 2018-2019, chaque contrat, ponctuel ou pluriannuel, de vente de raisins, de moûts, de vins ou de bouteilles en cours d'élaboration doit respecter ce cadre.



JUILLET

Le bureau exécutif détermine le volume commercialisable pour la campagne 2014-2015 (10 500 kg de raisins/ha) et prévoit d'ajuster les volumes mis en marché en fonction des expéditions.



OCTOBRE

La Mongolie reconnaît l'appellation d'origine Champagne. À l'occasion de la cérémonie de remise du certificat d'enregistrement, à Oulan-Bator, Chinbat Najim, Directeur Général de l'Office de la propriété intellectuelle du pays, se félicite de l'enregistrement par son pays de cette appellation symbolique et exprime « l'attachement de la Mongolie au concept d'indication géographique comme au respect des droits de propriété intellectuelle ».



NOVEMBRE

Par un arrêt du 25 novembre 2014, la Cour de Cassation confirme l'interdiction d'utiliser l'appellation Champagne dans la dénomination de vente d'un foie gras, qui constitue un détournement de la notoriété de Champagne. Cette décision renforce la protection très étendue dont bénéficie l'appellation Champagne en France.



DÉCEMBRE

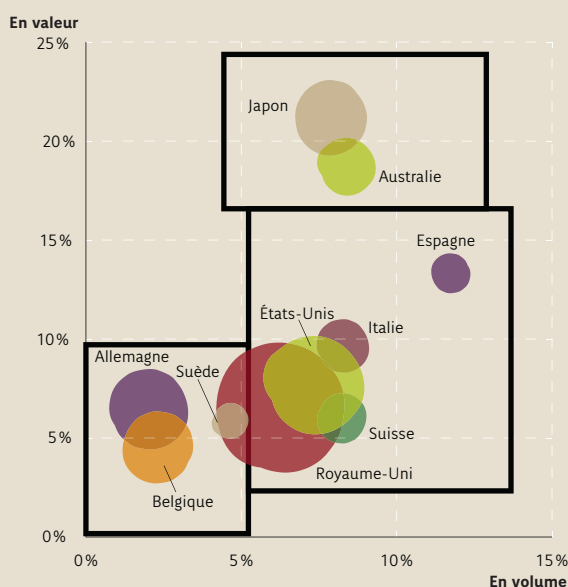
En Italie, le Bureau du Champagne décerne le Prix Champagne de la Joie de Vivre 2014 à Roy Paci, trompettiste et auteur-compositeur renommé. Pour l'occasion, Roy Paci a écrit une nouvelle chanson en l'honneur du Champagne, « Life is a bubble ». Cet artiste conçoit la joie de vivre comme « l'opportunité de rendre les autres heureux, de les faire sourire avec la musique, même dans les situations les plus compliquées ».

ASSURER L'ÉQUILIBRE ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE CHAMPAGNE

LE COMITÉ CHAMPAGNE COLLECTE DE NOMBREUSES DONNÉES ÉCONOMIQUES ET LES RESTITUE SOUS LA FORME DE STATISTIQUES ET D'ÉTUDES AUX VIGNERONS ET AUX MAISONS DE CHAMPAGNE. CES INFORMATIONS CONSTITUENT DES OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION QUI PARTICIPENT À L'ÉQUILIBRE ET À LA PROSPÉRITÉ DE LA FILIÈRE.

EXPÉDITIONS DE VIN DE CHAMPAGNE EN 2014

UNE CROISSANCE NETTE



ARRÊT SUR IMAGE

113 300 DOCUMENTS

sont traités chaque année par le Comité Champagne. Progressivement, ces données sont dématérialisées pour faciliter leur consultation sur l'Extranet dédié aux professionnels.

Le Comité Champagne collecte et fiabilise l'ensemble des données relatives à la production de raisin, à l'élaboration et à la commercialisation des vins de Champagne. Le traitement des déclarations de récolte, des carnets de pressoir, des déclarations de tirage ou de stock, etc. permet au Comité Champagne de mettre à la disposition des opérateurs un état précis et actualisé de la filière.

ACCOMPAGNER LES ACTEURS CHAMPENOIS

D'une vendange à l'autre, les rendements agronomiques sont très variables. Ces fluctuations ont incité les Champenois à mettre en place une gestion économique de la filière. Grâce à la régulation des volumes mis en marché et à un dispositif de réserve interprofessionnelle, le Comité Champagne assure l'équilibre de la filière. Lors de vendanges qualitatives et abondantes,



307 MILLIONS

DE BOUTEILLES ONT
ÉTÉ EXPÉDIÉES EN 2014,
REPRÉSENTANT :

FRANCE
2,1 milliards

EXPORT
2,4 milliards



DE CHIFFRE D'AFFAIRES
AU DÉPART
DE LA CHAMPAGNE

21 000

AVIS DE MOUVEMENT
ONT ÉTÉ NOTIFIÉS AUX
OPÉRATEURS CHAMPENOIS
CONCERNÉS AU MOMENT
DE LA SORTIE DE LA RÉSERVE
INTERPROFESSIONNELLE,
LE 1^{er} FÉVRIER. AUTANT
D'ÉTATS DE RÉSERVE SONT
CALCULÉS ET COMMUNIQUÉS
AUX OPÉRATEURS AVANT
CHAQUE VENDANGE.



Interview

MICHEL LETTER

**DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT
DU GROUPE MUMM/PERRIER-
JOUËT ET CO-PRÉSIDENT
DE LA COMMISSION
ÉCONOMIE & MARCHÉS**

Quelles sont les missions de la Commission Économie & Marchés ?

L'ADN d'une filière qui tourne, c'est l'économie. La Commission Économie & Marchés définit et fait fonctionner une boîte à outils qui permet aux Champenois, à partir des projections marchés et des stocks disponibles, de déterminer chaque année un rendement économique à la vendange, qui s'impose à tous, et nous met à l'abri de trop grands décalages entre la production et la capacité d'absorption par le marché. Dans ce métier, il faut savoir conjuguer agronomie et économie. Nous nous y employons, collectivement, au sein de cette Commission. Mais nous avons souhaité aller plus loin, en cherchant à mieux percevoir les déterminants de la consommation du Champagne, en nous appuyant sur des études sur des marchés clés, à commencer par la France et le Royaume-Uni, qui sont partagées avec l'ensemble des professionnels.

L'export est un facteur clé de la croissance du Champagne; quel est, selon vous, le rôle du Comité Champagne ?

L'export a toujours été un domaine clé pour l'avenir de la Champagne, dès les origines. En 2014, alors que le marché français reste en repli, les expéditions dans l'Union européenne et plus encore les ventes dans les pays tiers ont nettement repris. Nous sommes donc confrontés à des défis nouveaux: un nombre croissant d'expéditeurs, non seulement vers nos marchés historiques mais aussi vers des destinations plus diverses, hors zone euro, donc avec des risques de change à gérer. L'export est un métier qui suppose d'investir fortement et pendant plusieurs années avant d'obtenir des résultats durables. Nos Maisons de Champagne le savent, tout comme les Vignerons qui ont acquis cette expérience. Le Comité Champagne, qui délivre les certificats d'origine, est un interlocuteur naturel pour l'ensemble des exportateurs, et délivre des conseils juridiques précieux. Il dispose aussi d'un laboratoire certifié qui permet, notamment, de réagir avec diligence à tout doute sur la qualité.

une partie de la production est mise en réserve et peut être mobilisée, individuellement, en cas de récolte déficitaire à la suite d'un incident climatique, ou collectivement, lorsque les conditions économiques le nécessitent.

Le Comité Champagne intervient également en accompagnement de projets collectifs d'amélioration des équipements et d'aménagement des territoires de la Champagne viticole.

DIFFUSER L'INFORMATION ÉCONOMIQUE

Le Comité Champagne élabore des analyses statistiques et des études économiques. Il diffuse des indicateurs économiques qui sont mis à la disposition des professionnels sur l'Extranet qui leur est dédié.

Ces informations concernent à la fois le fonctionnement interne de la filière et la situation des expéditions de Champagne à destination des différents marchés.

PROTÉGER L'APPELLATION CHAMPAGNE

LE COMITÉ CHAMPAGNE ASSURE LA PROTECTION DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CHAMPAGNE DANS LE MONDE ENTIER. IL CONDUIT DES ACTIONS DE LUTTE ANTI-CONTREFAÇON, S'OPPOSE AUX UTILISATIONS PARASITES ET ŒUVRE POUR L'AMÉLIORATION DE LA PROTECTION DE L'APPELLATION.

Saisie de bouteilles contrefaisant l'appellation Champagne par l'administration chinoise.



Symbole de luxe, de célébration et de qualité, le nom «Champagne» est très attractif. Cette image très positive suscite la convoitise de nombreux opérateurs indécents, qui utilisent abusivement ce nom pour valoriser tous types de produits. L'accumulation de ces usurpations risquerait d'altérer, à terme, la notoriété de l'appellation. Afin de limiter les effets indésirables de cette «Champagne-mania», le Comité Champagne s'appuie sur une équipe spécialement dédiée à la protection de l'appellation, 14 Bureaux du Champagne implantés à travers le monde et 63 cabinets d'avocats agissant dans 91 pays.

LUTTER CONTRE LES CONTREFAÇONS ET LES UTILISATIONS PARASITES

Le Comité Champagne connaît chaque opérateur champenois, auquel il a préalablement délivré une carte professionnelle, et ses activités, en particulier par l'immatriculation de toutes les marques qu'il utilise dans le commerce des vins de Champagne. Cette parfaite connaissance permet au Comité Champagne de combattre efficacement les contrefaçons, qui restent rares, avec le soutien des autorités de contrôle françaises et étrangères.

Grâce à quelques procès retentissants, les très nombreuses utilisations abusives détectées se règlent, le plus souvent, à l'amiable. Au total, ce sont plus de 3800 dossiers qui ont été réglés au cours des dix dernières années.



Rencontre avec des producteurs de vin mousseux russes à l'ambassade de France de Moscou.

AMÉLIORER LA PROTECTION DE L'APPELLATION

Le Comité Champagne s'attache à obtenir une protection efficace de l'appellation dans tous les pays. Il procède à l'enregistrement de l'appellation Champagne dans chaque pays qui dispose d'un dispositif adéquat.

Dans de rares pays, cependant, le nom Champagne est utilisé pour désigner l'ensemble de la catégorie des vins mousseux; c'est le cas de la Russie et des États-Unis.

Le Comité Champagne intervient, alors, localement pour obtenir la protection de l'appellation en menant des campagnes d'information institutionnelle et en sensibilisant les producteurs, les prescripteurs et les administrations concernés.



Interview

**SAM HEITNER,
DIRECTEUR
DU BUREAU
DU CHAMPAGNE
AUX ÉTATS-UNIS**

Quelles sont les particularités du marché étasunien et quelles sont vos missions ?

Les États-Unis représentent le premier pays consommateur de vins au monde. Les concepts français, presque philosophiques, de la gastronomie et du terroir sont totalement inconnus ici. Notre mission est donc de promouvoir et protéger l'appellation malgré ces différences culturelles.

Concrètement, que faites-vous pour protéger l'appellation ?

En 2006, un accord entre l'Union européenne et les États-Unis a interdit l'utilisation du nom «Champagne» sur des vins nouvellement introduits sur le marché, mais tous les vins mousseux précédemment commercialisés sous ce nom peuvent continuer à être présenté sous ce nom. Cette situation n'est pas satisfaisante; nous travaillons à une interdiction totale et définitive. Cet objectif se matérialise par l'appui des négociateurs européens dans le cadre des négociations d'un accord de libre-échange (T-TIP). Nous participons à l'alliance *Declaration of place* qui promeut les indications géographiques viticoles et nous sensibilisons les professionnels du vin, la presse et, par leur biais, le consommateur sur le fait que «Champagne only comes from Champagne, France».

112

C'EST LE NOMBRE DE PAYS OÙ L'APPELLATION CHAMPAGNE EST PROTÉGÉE, CE QUI REPRÉSENTE : 71 % DE LA POPULATION MONDIALE.

579

DOUANIERS ONT ÉTÉ FORMÉS EN 2014 À LA DÉTECTION DES CONTREFAÇONS DE CHAMPAGNE EN FRANCE, BELGIQUE, CHINE ET ALLEMAGNE, NOTAMMENT.

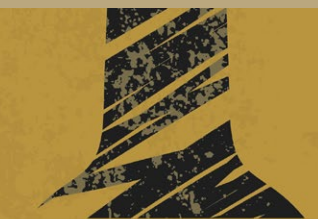
670

DOSSIERS OUVERTS DANS LE CADRE D'UTILISATIONS LITIGIEUSES DE L'APPELLATION.

ET AUSSI...

CRYSTAL CHAMPS

Le 12 juin 2014, le Tribunal de Grande Instance de Lille a condamné la société Royal Distribution Tabac Distri Nord pour avoir détourné et affaibli la notoriété de l'appellation Champagne, considérant que désigner du papier à rouler «Crystal Champs [constituait] un risque de ternissement de son image».



LIKE THE INTERNET? LIKE WINE?

LEARN MORE AT FREE WINE TASTING

CHAMPAGNE • LONG ISLAND • NAPA VALLEY • SANTA BARBARA COUNTY



GRAND SALON BALLROOM, INTERCONTINENTAL LA
WEDNESDAY, OCTOBER 15 FROM 5:30-8 p.m. PST

ARRÊT SUR IMAGE

EXTENSIONS .WINE .VIN

En 2014, le Comité Champagne a mobilisé la filière viticole mondiale afin d'obtenir la protection des indications géographiques sur Internet.



PROMOUVOIR L'APPELLATION CHAMPAGNE

LES ACTIONS D'INFORMATION ET DE COMMUNICATION DU COMITÉ CHAMPAGNE SONT DESTINÉES À FAIRE SAVOIR AU PLUS GRAND NOMBRE «QU'IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE», AINSI QU'À FAIRE RECONNAÎTRE LE PRESTIGE DE L'APPELLATION ET LA DIVERSITÉ DE SES VINS.

ARRÊT SUR IMAGE

PRIX CHAMPAGNE DE LA JOIE DE VIVRE

Le Prix Champagne de la Joie de Vivre est décerné chaque année à une personnalité qui symbolise et transmet les valeurs de prestige et de célébration qui s'attachent au vin de Champagne. Il est remis dans différents pays lors d'une soirée de gala. En 2014, les lauréats ont été l'acteur Axel Milberg, en Allemagne, le chorégraphe Alain Platel, en Belgique, la journaliste Joana Bonet, en Espagne, le musicien Roy Paci, en Italie, l'architecte Shigeru Ban, au Japon, le styliste Stephen Jones, au Royaume-Uni et le compositeur Udo Jürgens, en Suisse.



*Shigeru Ban,
lauréat au Japon.*

Sur de nombreux types de supports, en français et de nombreuses langues étrangères, le Comité Champagne diffuse partout dans le monde des informations sur les spécificités du vin de Champagne. Pour représenter l'appellation, 35 personnes (en France et à l'étranger) assurent information institutionnelle et relations publiques, développent la présence numérique du Champagne et entretiennent sa bonne réputation dans les médias.

ACCOMPAGNER LA PROSPÉRITÉ

Le Champagne est un vin dont le nom résonne internationalement. Le Comité Champagne développe son rayonnement à l'étranger, grâce à 14 Bureaux du Champagne présents dans les principaux marchés.

La valorisation du patrimoine constitué par l'appellation est aussi assurée par plusieurs événements de renommée internationale, comme les Journées du Champagne, le Prix Champagne de la Joie de Vivre ou le Vin de Champagne Award. L'ensemble de ces actions est activement relayé par des relations presse et par des outils numériques performants. Les réseaux sociaux (comptes



ZOOM SUR...

TERRE DE CHAMPAGNE

Lancée fin 2014, la web-série «Terre de Champagne» raconte, en dix épisodes de 13 minutes, les aspects essentiels de la filière champenoise. Histoire, élaboration, professions, gastronomie ou tourisme sont autant de thèmes présentés au travers d'interviews, de rencontres ou de visites. Accessible sur [YouTube.com/Champagne](https://www.youtube.com/Champagne), cette web série apporte dynamisme et modernité à l'appellation.

LES AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

En 2014, le concours européen des Ambassadeurs du Champagne fêtait ses dix ans. Créé par le Comité Champagne, il récompense chaque année les meilleurs formateurs en vin de Champagne.

Il met en lumière des initiatives et des actions de formation qui accompagnent la promotion de l'appellation et a permis de créer un véritable réseau qui étend la présence du Champagne dans la formation professionnelle de neuf pays européens.

«CHAMPAGNE, DE LA CAVE À LA TABLE»

Cette nouvelle brochure, dédiée à la dégustation et aux accords mets et vins, existe déjà en français, anglais et allemand. D'autres traductions sont prévues en 2015. Téléchargeable sur le site champagne.fr, elle est également diffusée à plusieurs milliers d'exemplaires auprès des formateurs, étudiants, sommeliers, clubs œnologiques et à tous ceux qui s'intéressent au Champagne.

550 000

VISITES DU SITE
CHAMPAGNE.FR ET DE
SES DÉCLINAISONS LOCALES
ONT ÉTÉ ENREGISTRÉES
EN 2014.

14

BUREAUX DU CHAMPAGNE
SONT PRÉSENTS DANS

16

PAYS À TRAVERS LE MONDE.

2000

VISITEURS (PRESSE, FORMATEURS, INSTITUTIONS,
PROFESSIONNELS DU VIN) DE 25 NATIONALITÉS DIFFÉRENTES
ONT ÉTÉ ACCUEILLIS PAR LE COMITÉ CHAMPAGNE EN 2014.

Facebook, Twitter, YouTube ou Pinterest du Champagne), les diverses newsletters et le site Internet www.champagne.com, assurent à l'appellation une visibilité grandissante.

ENSEIGNER LA DIVERSITÉ

Le Comité Champagne mène de nombreuses actions de valorisation par l'information et la pédagogie sur la singularité des vins de la région. Il organise, notamment, des formations et des manifestations ciblées tout au long de l'année pour présenter la diversité de ce vin aux journalistes, professionnels du vin, formateurs et enseignants. Le Comité Champagne assure également sa mission d'information en répondant aux nombreuses questions adressées à info@champagne.fr. Trois mille demandes ont été ainsi traitées en 2014, concernant tous les aspects du vin de Champagne.



Interview

**CHÉRIFA FRIBOURG,
RESPONSABLE
COMMUNICATION
NUMÉRIQUE**

Comment a été conçue votre stratégie digitale ?

Nous avons engagé la refonte de notre stratégie digitale il y a maintenant près de deux ans. Celle-ci coordonne l'ensemble de nos actions à l'international. Nos outils numériques, constitués de 19 sites Internet et autant de réseaux sociaux, deux newsletters dont une destinée aux professionnels champenois, partagent la même ligne éditoriale. Ils sont pensés en cohérence, dans un même écosystème.

Comment animez-vous les réseaux sociaux ?

Notre but est d'utiliser ces outils pour porter le plus largement possible la voix officielle du Comité Champagne et, ainsi, influencer l'image et la notoriété du Champagne. Pour ce faire, nous publions très régulièrement des actualités qui touchent la filière dans son ensemble, concernant, par exemple, les domaines économique, technique, juridique ou encore œnotouristique. Le rythme des publications s'intensifie à certaines périodes, comme les fêtes de fin d'année ou les vendanges. Mais il y a toujours matière à contribuer à la conversation sur le Champagne tout au long de l'année.

*Séminaire de formation
en Russie.*

INNOVER ET DIFFUSER DE NOUVEAUX SAVOIR-FAIRE

LE COMITÉ CHAMPAGNE RÉALISE DES TRAVAUX DE RECHERCHE ET D'EXPÉRIMENTATION SUR LA VITICULTURE, L'ŒNOLOGIE ET L'ENVIRONNEMENT. LE PARTAGE DE CES RÉSULTATS PERMET AUX PROFESSIONNELS DE MIEUX CONNAÎTRE LEUR PRODUIT ET D'AMÉLIORER LEURS SAVOIR-FAIRE.

ARRÊT SUR IMAGE

UNE MÉTÉO 2014 CHAOTIQUE MAIS UNE RÉCOLTE RÉUSSIE

Malgré des périodes météorologiques contrastées (hiver doux et humide sans gelées, printemps sec et ensoleillé, été frais et pluvieux, septembre radieux), la qualité est au rendez-vous avec des vins francs et gourmands. Cette réussite est, notamment, due à la mobilisation des professionnels pour proposer un ajustement des dates de vendange.

Vignoble expérimental du Comité Champagne à Chouilly (domaine de Plumecoq).



RECHERCHER ET EXPÉRIMENTER

Le Comité Champagne déploie d'importants moyens humains et techniques pour la réalisation de travaux de recherche. Quarante ingénieurs et techniciens travaillent en collaboration avec des instituts de recherche, des universités, des bureaux d'étude ou des industriels, alliant ainsi les apports de disciplines complémentaires. Des infrastructures innovantes et performantes rendent ce travail possible et efficient, notamment les 1 000 m² de cave et cuverie expérimentales, les 600 m² de laboratoires et les trois vignobles expérimentaux. Parallèlement à ces travaux de recherche, le Comité Champagne suit et anticipe les évolutions réglementaires et techniques en réalisant une veille sur les pratiques et procédés de la filière.

ASSISTER ET CONSEILLER

En tant qu'expert et référent, le Comité Champagne est en mesure d'accompagner les Vignerons et Maisons de Champagne. Le Comité Champagne anime les multiples réseaux professionnels

de la filière, et développe ses propres supports de communication. La publication des Avertissements Viticoles®, la revue « Le Vigneron Champenois », les documents d'accompagnement de la viticulture durable, les guides pratiques ou l'espace professionnel du site Internet sont quelques exemples d'outils développés par le Comité Champagne au service des professionnels.

Dans un souci permanent de partage des informations, le Comité Champagne organise toute l'année des réunions à thème et des visites des vignobles expérimentaux de Plumecoq, de Gionges et d'Essoyes.

*Salle de dégustation
du Comité Champagne.*





Interview

**DENIS VELUT,
PRÉSIDENT DE LA COMMISSION
TECHNIQUE & ENVIRONNEMENT**

Quelles sont vos craintes concernant la flavescence dorée ?

La flavescence dorée est une maladie de quarantaine. Elle est due à un phytoplasme (sorte de bactérie sans paroi) qui se propage de vigne à vigne par le biais d'un insecte vecteur (la cicadelle de la flavescence dorée). C'est une maladie épidémique et très dommageable, c'est pourquoi elle est très réglementée. À ce jour, la Champagne n'est pas touchée par ce fléau, et pour préserver cet état de fait, elle bénéficie du statut réglementaire européen de Zone Protégée vis-à-vis de la flavescence dorée, ce qui se traduit par un renfort de mesures de protection. Nous mettons tout en œuvre pour empêcher l'introduction de cette maladie dans notre région.

Quelles sont donc les actions mises en œuvre ?

Notre plan d'action se décline en quatre axes. Le premier concerne l'insecte vecteur : les techniciens disposent des pièges afin d'établir une carte de la présence du vecteur dans notre vignoble, ces piégeages sont complétés par des observations à la parcelle (recherche des larves de la cicadelle de la flavescence dorée sur les feuilles de vigne). Il a été ainsi établi qu'en 2014, le vecteur était présent sur 36 communes. En deuxième plan, les vignes elles-mêmes sont prospectées à la recherche de symptômes (couleur et aspect) pouvant indiquer la présence de la maladie. En cas de découverte d'un cep présentant des symptômes « suspects », nous effectuons des prélèvements pour les analyser. En troisième lieu, les acteurs de la filière sont formés à reconnaître ces symptômes. Chacun relaie ensuite auprès de ses confrères et nous pouvons ainsi surveiller notre vignoble de manière plus efficace. Enfin, FranceAgriMer et le Service Régional de l'Alimentation surveillent les pépinières viticoles, les vignes mères et les jeunes plantations pendant la période végétative. Ils contrôlent également la conformité des passeports phytosanitaires, des dossiers déclaratifs et le respect des obligations réglementaires (comme, par exemple, les traitements insecticides obligatoires en vignes mères et pépinières viticoles). Vous l'aurez compris, l'enjeu est collectif et la mobilisation doit l'être aussi !

20 HECTARES

C'EST LA SURFACE TOTALE DES TROIS DOMAINES EXPÉRIMENTAUX SUR LESQUELS LE COMITÉ CHAMPAGNE INTERVIENT, DEUX SITUÉS DANS LA MARNE, À CHOUILLY ET À GIONGES, LE 3^e À ESSOYES, DANS LA CÔTE DES BAR, EXPLOITÉ AVEC LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUBE.

CHAQUE ANNÉE,
LE PÔLE TECHNIQUE &
ENVIRONNEMENT ORGANISE
DE 150 À 200 RÉUNIONS
ACCUEILLANT ENTRE
3 ET 4 000
VIGNERONS.

535

PARCELLES CONSTITUENT
LE RÉSEAU MATURATION.

37

STATIONS MÉTÉO
AUTOMATIQUES DÉPLOYÉES
SUR L'ENSEMBLE DE L'AIRE
D'APPELLATION.



ARRÊT SUR IMAGE

VERS DES CÉPAGES RÉSISTANTS AUX MALADIES

Un programme de création variétale « régional » a été lancé avec pour objectif la mise au point de nouvelles variétés de vignes résistantes aux maladies fongiques permettant de conserver la typicité des vins champenois. Ce programme a démarré en 2014 avec une première série de croisements (hybridation) entre le chardonnay et une variété résistante. Les pépins issus de ce croisement donneront chacun une nouvelle variété qu'il faudra évaluer durant de longues années. Il faudra compter 15 à 20 ans avant la fin de ce programme et l'inscription de ces nouvelles variétés.

ET AUSSI...



LES NOUVELLES TECHNOLOGIES AU SERVICE DU VIEILLISSEMENT DES VINS DE CHAMPAGNE

Le Comité Champagne a mis en application des méthodes non invasives (laser et chimiluminescence) qui offrent la possibilité de faire des mesures

répétées, rapides et fiables des gaz présents dans les vins effervescents. Ces techniques novatrices donnent la possibilité de comprendre le vieillissement des vins, d'éliminer les flacons défectueux et d'améliorer la régularité entre bouteilles d'un même lot.

LE BUDGET

LES ÉTATS FINANCIERS SONT SOUMIS À UN CONTRÔLE STRICT, ASSURÉ PAR PLUSIEURS AUTORITÉS PUBLIQUES: CONTRÔLE GÉNÉRAL ÉCONOMIQUE ET FINANCIER, COUR DES COMPTES ET COMMISSAIRE AUX COMPTES. RETOURS SUR LES PRINCIPAUX CHIFFRES DE L'ANNÉE 2014.

<i>RESSOURCES EN K€</i>	
Contributions raisins	8 151
Contributions bouteilles	7 995
Revenus financiers	654
Revenus agricoles	638
Prestations de services	550
Autres revenus	733
TOTAL	18 721

<i>DÉPENSES EN K€</i>	
Charges de structure	3 842
Technique et environnement	4 577
Économie et juridique	4 675
Communication	4 065
Équipement du vignoble	800
Autres charges	1 186
TOTAL	19 145

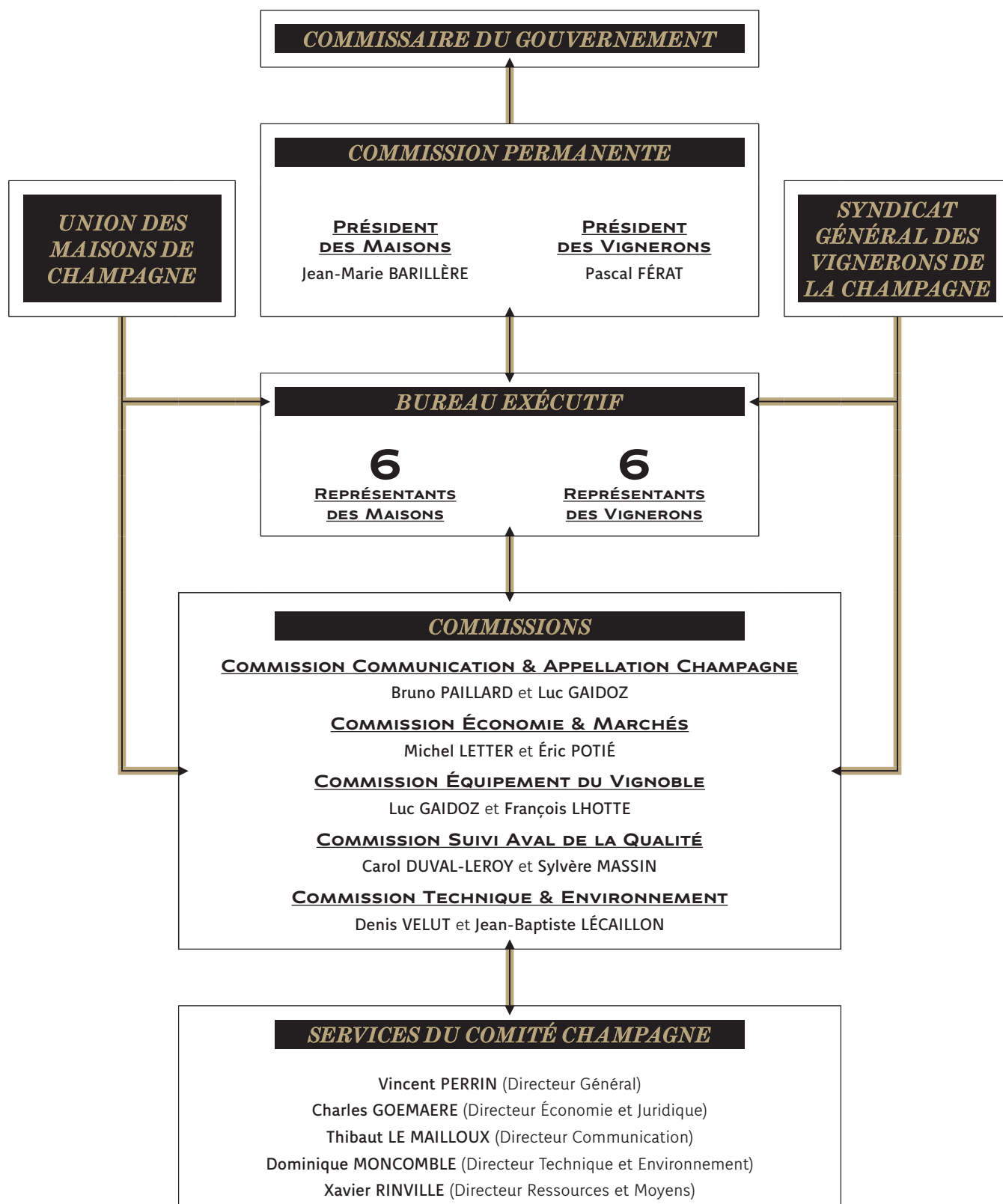
POUR UN EXPLOITANT LIVREUR D'UN HECTARE, la participation au Comité Champagne est de 133 euros (rendement 2014 plus déblocage).

POUR L'EXPÉDITEUR DE 100 000 BOUTEILLES, ACHETEUR DE RAISINS, la participation au Comité Champagne est de 3 828 euros.

COMBIEN ÇA COÛTE ?



LA GOUVERNANCE DE L'INTERPROFESSION CHAMPENOISE



LES COLLABORATEURS DU COMITÉ CHAMPAGNE

LES FEMMES ET LES HOMMES QUI COMPOSENT LE COMITÉ CHAMPAGNE REPRÉSENTENT LE CAPITAL LE PLUS PRÉCIEUX DE L'ENTREPRISE. UNE ATTENTION PERMANENTE ET PARTICULIÈRE EST ACCORDÉE AU DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL ET À LA VALORISATION DES COMPÉTENCES.

E ntre aménagements individuels et développement collectif, le Comité Champagne mène une politique de ressources humaines responsable. L'étendue des compétences nécessaires pour mener à bien les missions de l'interprofession est très vaste. Ce sont aujourd'hui plus de 100 salariés, pour plus de 50 métiers différents, qui assurent la mise en œuvre efficace et pérenne des actions décidées par la gouvernance interprofessionnelle. Qu'il soit juriste, économiste, ingénieur, œnologue, vigneron, communicant ou encore

informaticien, chaque collaborateur apporte son expertise au service de la filière Champagne. Cette priorité donnée à l'expertise est, à l'évidence, un point fort de la culture d'entreprise. La coexistence de profils variés est une source de complémentarité, d'équilibre et d'efficacité. Tous différents et uniques, ils ont en commun l'engagement, le sens du service, la réactivité et l'esprit d'équipe qui font la force du Comité Champagne.



107
SALARIÉS

46
ANS
ÂGE MOYEN

65% **35%**



DE FEMMES



D'HOMMES

19 ANS
ANCIENNETÉ MOYENNE

50%

DES DÉPARTS SE FONT
AU PROFIT DE PROJETS
PROFESSIONNELS DANS
LA FILIÈRE CHAMPAGNE



NOS PARTENAIRES

LE COMITÉ CHAMPAGNE S'EST ENTOURÉ D'UN VASTE RÉSEAU DE PARTENAIRES AFIN DE RENFORCER SES ACTIONS ET DE PÉRENNISER SES ENGAGEMENTS. VOICI QUELQUES EXEMPLES PARMI UNE CENTAINE D'AUTRES.

- **ADELPHÉ**

Pour ses adhérents, Adelphe prend en charge la reprise et le recyclage des emballages marqués d'un «point vert». La convention signée avec le Comité Champagne instaure un régime simplifié pour les opérateurs champenois, leur permettant d'éviter de remplir chaque année une déclaration d'emballages.

www.adelphe.fr

- **«PLAN CHAMPAGNE» AVEC LA GENDARMERIE NATIONALE**

Signé en janvier 2012, il instaure un partenariat opérationnel entre la gendarmerie et tous les acteurs du monde viticole champenois afin d'améliorer la sécurité de la filière <http://www.gendarmerie.interieur.gouv.fr/fre/Actualites/2014/Septembre/La-gendarmerie-veille-sur-les-activites-viticoles-en-Champagne>

- **COMITÉ NATIONAL DES INTERPROFESSIONS DES VINS À APPELLATION D'ORIGINE (CNIV)**

Le CNIV rassemble les interprofessions vinicoles françaises. Il est leur porte-parole auprès des autorités nationales et communautaires et agit pour qu'elles conduisent ensemble des études dans les domaines de la santé, de la recherche qualité et de l'information économique et juridique.

www.intervin.org

- **ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE**

L'Ordre des Coteaux de Champagne est une confrérie bachique qui représente l'ensemble des Vignerons et des Maisons de Champagne. À travers les chapitres qu'il organise à travers le monde, il met en valeur les vins de Champagne, leurs spécificités, leur diversité, leurs modes de consommation et tout ce qui concourt à leur notoriété et à leur image de symbole le plus prestigieux de succès et de célébration.

<http://www.ordredescoteaux.com>

- **VIN & SOCIÉTÉ**

Cette structure fédère et représente l'ensemble des acteurs de la filière viti-vinicole avec pour objectif de défendre la place du vin dans la société et de faire avancer la réflexion sur les enjeux de consommation responsable et de santé publique liés au vin.

www.vinetsociete.fr

- **PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA MONTAGNE DE REIMS**

Le Parc a pour mission de protéger et de valoriser le patrimoine naturel et culturel des 68 communes qu'il recouvre. Il prend part aux programmes du Comité Champagne en matière de développement local respectueux de l'environnement et de préservation des paysages.

www.parc-montagnedereims.fr

- **SOCIÉTÉ DES AMIS DE LA CATHÉDRALE DE REIMS**

Pour le mécénat des Vignerons et Maisons de Champagne envers la restauration de la statuaire entourant la grande rose de la cathédrale de Reims.

www.amis-cathedrale-reims.fr

- **CONTRAT D'ANIMATION «VIGNE, VIN ET QUALITÉ DE L'EAU EN CHAMPAGNE» AVEC L'AGENCE DE L'EAU SEINE-NORMANDIE**

Le contrat s'inscrit dans une démarche de préservation et d'amélioration de la ressource en eau et des milieux naturels. Il vise à réduire et maîtriser les pollutions d'origine viti-vinicole en promouvant des pratiques respectueuses de l'environnement.

www.eau-seine-normandie.fr

- **FÉDÉRATION DES EXPORTATEURS DE VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE (FEVS)**

La FEVS a pour but de favoriser le commerce extérieur des vins en facilitant les accès aux marchés et en protégeant les indications géographiques au niveau de l'Organisation mondiale du commerce et dans le cadre des accords bilatéraux négociés par l'Union européenne.

www.fevs.com

FOCUS

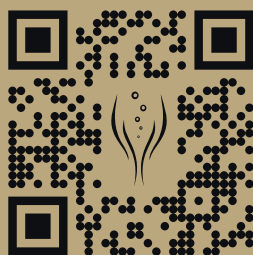


ASSOCIATION PAYSAGES DU CHAMPAGNE POUR LA CANDIDATURE DES COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

En 2006, une équipe d'experts est créée au Comité Champagne pour étudier l'opportunité et la faisabilité d'une candidature au patrimoine mondial de l'Unesco. L'année suivante, le Comité Champagne est à l'origine de la création de l'Association Paysages du Champagne,

qui fédère à parité les professionnels du Champagne et les acteurs publics locaux et leurs soutiens, pour structurer la démarche et préparer le dossier. À l'automne 2012, l'association dépose officiellement le dossier de candidature auprès du Comité des Biens Français et, en janvier 2014, le ministère de la Culture de la France accepte de proposer la candidature champenoise au titre des paysages culturels. La décision du Comité du Patrimoine mondial de l'Unesco est attendue pour juillet 2015. L'Association Paysages du Champagne et le Comité Champagne travaillent d'ores et déjà sur la mise en valeur et le développement durable du territoire qu'une réponse positive viendrait accélérer.

www.paysagesdutchampagne.fr



VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - CS 30 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr

Crédits photo : Michel Jolyot (pages 3 et 6), Jean-Charles Gutner (pages 7, 8 et 15), Michel Guillard (page 8),
Artiom Reyzvikh (pages 11 et 12) et Alain Cornu (page 15) ©Comité Champagne
Conception et réalisation : **meanings**