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
- 7 cépages autorisés
- 4 tailles autorisées
- Rendement à l'hectare limité, défini chaque année avant les vendanges
- Rendement au pressurage limité
- Degré minimum d'alcool potentiel à la vendange
- Deuxième fermentation en bouteille (prise de mousse)
- Vieillissement en caves :
  - Non-millésimés : 15 mois minimum
  - Millésimés : 36 mois minimum

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**

©Comité Champagne 2025 - Toute reproduction totale ou partielle de ce document est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.