



Paquet vin : l'Europe renforce l'appellation Champagne

Épernay, 10 décembre 2025 - Les Vignerons et Maisons de Champagne saluent l'accord conclu entre le Conseil et le Parlement européen sur le "Paquet vin" (règles européennes qui encadrent la filière vitivinicole). Cette décision marque une avancée majeure : l'Union européenne réaffirme l'ambition de préserver la notoriété des appellations d'origine, en particulier celle de la Champagne.

Un signal fort pour la protection de l'AOC Champagne

Depuis 2016, l'adage « en Champagne on ne produit que du Champagne¹ » était mis en péril par la réglementation européenne qui imposait la plantation de vignes destinées à des vins sans indication géographique (VSIG).

Grâce à ce texte, la filière obtient la garantie que son vignoble pourra rester exclusivement dédié à l'AOC Champagne. Il sera en effet à nouveau possible de fixer les nouvelles plantations, à 0 % si elles génèrent un risque pour la réputation d'une appellation.

Cette mesure répond à une demande historique des professionnels champenois : éviter toute confusion ou parasitisme qui pourrait nuire à l'image et au prestige du Champagne. Ce dispositif redonne aux filières viticoles le pouvoir de maîtriser leur développement et de préserver leur identité.

Un volet sanitaire renforcé

L'accord prévoit également un financement jusqu'à 100 % des mesures de lutte contre la flavescence dorée, un fléau pour la vigne. Cette protection sanitaire complète la garantie de qualité et de réputation du vignoble.

« La Champagne garde la main sur son avenir : l'Europe envoie un message clair, les appellations d'origine sont un patrimoine exceptionnel, il faut protéger leur notoriété et leur unicité. » déclare David Chatillon, président de l'Union de Maisons de Champagne et coprésident du Comité Champagne

« La filière Champagne se réjouit de ces avancées décisives et restera mobilisée jusqu'à l'adoption définitive du texte et lors de la négociation des mesures d'application. » ajoute Maxime Toubart, président du Syndicat Général des Vignerons et coprésident du Comité Champagne

¹ En Champagne, sont également produits le Coteaux Champenois, le Rosé des Riceys et le Ratafia champenois.

À PROPOS DU COMITÉ CHAMPAGNE

Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne : le lieu où les Vignerons et Maisons de Champagne défendent leurs intérêts communs et contribuent à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière et de son appellation.

L'interprofession du Champagne favorise la coopération entre les deux familles professionnelles et représente plus de 16.000 Vignerons et 350 Maisons de Champagne.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site champagne.fr.

CONTACT PRESSE

Relations presse du Comité Champagne : presse@champagne.fr