



La stratégie verre du Comité Champagne : Excellence, Innovation et Responsabilité

Epernay, le 26 novembre 2025

En Champagne, la bouteille n'est pas un simple emballage : elle est au cœur de l'élaboration du vin, permettant la deuxième fermentation, le vieillissement et la conservation optimale des arômes. Véritable symbole d'excellence, elle incarne l'engagement de toute la filière pour garantir la qualité et la durabilité du Champagne.

Une vision stratégique pour la filière

Portée par les Vignerons et Maisons de champagne au sein du Comité Champagne, la stratégie verre positionne la filière comme pionnière dans l'excellence du flaconnage, tout en anticipant les défis environnementaux et technologiques de demain. Cette démarche mobilise l'ensemble des acteurs autour d'objectifs communs et transforme le flaconnage en levier de performance œnologique et durable.

L'innovation au cœur de la stratégie verre

Portée par une volonté constante d'amélioration, la filière Champagne place l'innovation au centre de sa stratégie verre. Cette démarche s'articule autour de trois axes fondamentaux : garantir la qualité et la sécurité des bouteilles, accélérer la décarbonation grâce à l'allègement et à un matériau verre décarboné, et optimiser l'élaboration.

Soutenue par un laboratoire R&D dédié, cette stratégie se traduit par dix actions concrètes qui accompagnent la filière vers des bouteilles plus sûres, plus légères et plus respectueuses de l'environnement, tout en préservant l'excellence et l'identité du Champagne.

Le GlassLab : laboratoire d'innovation collective

Pour encourager l'expérimentation dans un cadre sécurisé, le Comité Champagne a investi dans le GlassLab, un laboratoire du verre dédié au test et à l'optimisation des bouteilles. Ce dispositif permet de vérifier la sécurité et la qualité avant toute industrialisation.

“Le GlassLab incarne pleinement cette dynamique collective. Il ne se limite pas à un laboratoire technique réservé aux ingénieurs et techniciens pour évaluer des solutions

issues de l'industrie, mais met à disposition des Vignerons et Maisons un cadre privilégié pour expérimenter, tester et évaluer leurs innovations." explique Benoit Villedey, Responsable du service Ingénierie Process Et Innovations.

Cette ouverture favorise l'émergence de solutions issues du terrain, tout en bénéficiant de l'accompagnement et de l'expertise du Comité Champagne.

Un engagement collectif et responsable

L'innovation est au service de la qualité et de la filière : le Comité Champagne accompagne les professionnels pour expérimenter collectivement, tout en garantissant que chaque bouteille respecte les standards d'excellence du Champagne.

À travers cette stratégie verre ambitieuse, le Comité Champagne réaffirme son rôle de moteur d'innovation et de garant de l'excellence, pour que chaque bouteille soit le reflet du savoir-faire et de la responsabilité de toute une filière.

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