Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3122

11.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3122)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Coteaux champenois»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Coteaux champenois»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Encépagement

Description

Au 1° du V du chapitre I du cahier des charges, le Chardonnay rose est introduit dans la liste des cépages autorisés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Au c du 2° du VI du chapitre I, la disposition existante est remplacée par la disposition suivante:

«La largeur maximale de la bande pouvant être désherbée chimiquement est au maximum de 40 centimètres de part et d'autre du rang de vigne»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Coteaux champenois»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Coteaux champenois»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Caractéristiques analytiques

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

Les vins rouges présentent une robe rouge transparente d'intensité variable.

Les vins rosés présentent une robe claire allant du rose pâle au saumon foncé.

Arôme/Nez

Les vins rouges et rosés présentent des arômes généralement de fruits rouges.

Les vins blancs présentent des notes aromatiques subtiles de type floral, fruité ou minéral.

Goût/Bouche

Les vins rouges et rosés sont tout en légèreté et en finesse, avec une attaque soyeuse en bouche.

La texture des vins blancs est cristalline, saline, avec une minéralité qui domine et génère une belle persistance. Son acidité naturelle lui confère une certaine vivacité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	13
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

En cas d'enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 % après enrichissement.

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, et anhydride sulfureux sont celles fixées par la réglementation communautaire.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité de plantation - dispositions générales

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 2 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,70 mètre et 1,50 mètre. La somme de l'écartement entre les rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 3 mètres. Toute transformation de la parcelle engendrant un changement de densité de plantation est interdite jusqu'à son arrachage.

Pratique vitivinicole

Densité de plantation - dispositions particulières

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant - soit une pente supérieure à 35 %, - soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %, peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur 6. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

Pratique vitivinicole

Règles de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits est interdit. Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 18 yeux par mètre carré. La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique (F) (12 de Lorentz), soit quatre feuilles étalées. Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes: - taille chablis - taille en cordon (de Royat) - taille de la vallée de la Marne - taille Guyot simple, Guyot double et Guyot asymétrique

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit. Les raisins doivent être transportés entiers jusqu'aux installations de vinification.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite. Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit. L'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, lors de l'opération d'enrichissement. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rendement butoir

Rendement maximal

Rendement maximal:	15 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La zone géographique correspond à celle de l'appellation d'origine contrôlée «Champagne».

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Informations sur la zone géographique

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à celle de l'appellation d'origine contrôlée «Champagne». Elle se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Comme pour la zone géographique, les parcelles sélectionnées pour la récolte des raisins correspondent à celles délimitées pour l'appellation d'origine contrôlée Champagne. Elles s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes:

— la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques;

— la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux;

— la Côte des Bar, entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-aubois à l'est et le Bar-séquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ses vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord, comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique:

— océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre;

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Remontant à l'Antiquité, la vigne est bien établie en Champagne au IXème siècle, suite au développement de la viticulture monastique. Les vins sont alors connus au cours du Moyen Age sous la dénomination de Vins de France parce que produits dans le bassin parisien, en bordure du domaine royal.

Jusqu'au XVIIIème siècle, la province de Champagne est avant tout productrice de vins rouges. Selon Pierre Galet, leur production domine largement celle des vins blancs et rosés (dits «paillets») avant la maîtrise de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille. Au XIXème siècle, la notoriété des vins mousseux de Champagne grandissant, la production de vins rouges recule. Seuls quelques grands vins produits dans la Montagne de Reims, dans la Grande Vallée de la Marne et dans l'Aube conservent une bonne renommée.

La loi du 22 juillet 1927, réservant l'appellation «Champagne» aux seuls vins mousseux, introduit l'indication «Vins originaires de la Champagne viticole», dénommés ensuite, dès 1953, «Vins natures de Champagne». Réhabilités grâce aux efforts de quelques vignerons qui perpétuent la tradition de ces «vins natures», les vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée «Coteaux champenois» en 1974, suite aux dispositions de la loi du 12 décembre 1973, qui interdit l'usage de l'appellation simple «vins natures de la Champagne».

Les vins d'appellation d'origine contrôlée «Coteaux champenois» ne sont produits que si les caractéristiques de la récolte sont adaptées à la production de vins tranquilles. Leur production est donc très fluctuante.

Soucieux d'éviter toute pratique frauduleuse à partir de vins circulant en vrac, les producteurs ont sollicité la promulgation de la loi du 23 mai 1977 qui interdit toute expédition, autrement qu'en bouteilles, des vins produits sous l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux champenois», à l'exception des mouvements s'effectuant à l'intérieur de la Champagne viticole délimitée, entre opérateurs champenois.

La gestion de la production est assurée par les mêmes organisations professionnelles que celles mises en place pour l'appellation d'origine contrôlée «Champagne», à savoir le Syndicat général des vignerons de Champagne (créé en 1904) et l'Union des Maisons de Champagne (fondée en 1882), regroupés dans le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (créé en 1941).

Information sur la qualité et les caractéristiques des produits

Ce sont des vins tranquilles rouges, blancs et rosés, souvent désignés par le nom de la commune de récolte des raisins.

Les vins rouges présentent une robe rouge transparente d'intensité variable et les vins rosés présentent une robe claire allant du rose pâle au saumon foncé. Ces vins sont tout en légèreté et en finesse, avec une attaque soyeuse en bouche et des arômes généralement de fruits rouges.

La texture des vins blancs est cristalline, saline, avec une minéralité qui domine et génère une belle persistance. Son acidité naturelle lui confère une certaine vivacité. Ils présentent des notes aromatiques subtiles de type floral, fruité ou minéral. L'élevage apporte du gras au vin et participe à son équilibre gustatif.

Interactions causales

La large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturation des baies, et ce même pour les expositions nord. L'exposition à l'est et au sud des secteurs traditionnels les plus réputés pour la production de Coteaux champenois expose les vignobles au maximum de lumière au printemps et en automne, offrant ainsi les conditions optimales à la floraison de la vigne et à la maturation des baies.

L'ouverture paysagère évite la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées. Cependant, le climat de la région champenoise impose aux viticulteurs de ne sélectionner que les raisins sains issus des années les plus clémentes, choisis dans les meilleures parcelles, le plus souvent de vieilles vignes, et de vendanger à la pleine maturité des raisins.

La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par les différents substrats qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. La craie, par sa porosité et sa perméabilité, élimine l'eau en excès, tout en assurant une réhydratation du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent aux niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, ces derniers permettant l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et ces délicates conditions climatiques ont guidé l'implantation des cépages dans les différentes régions du vignoble.

La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux vins une acidité naturelle, déterminant le caractère vif du vin perçu à la dégustation et soulignant les notes minérales apportées par le substrat.

Les vins sont souvent issus de raisins noirs qui, selon Jules Guyot, résistent mieux à l'effet des gelées et des pluies, et mûrissent plus promptement. André Jullien classe, en 1822, «[les rouges] de Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy et du clos de Saint-Thierry parmi les meilleurs vins de France, lorsqu'ils proviennent d'années dont la température a été très chaude et sèche».

La vinification des vins rouges ou rosés, par macération plus ou moins courte, respecte au mieux les arômes des cépages pinot noir N et meunier N ainsi que leur épanouissement pendant la cuvaison. Pour les vins blancs, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte et le pressurage doux, selon les usages champenois, permettent d'éviter la coloration des jus issus de raisins noirs et ainsi de garantir la limpidité du vin.

Les vins rouges de la province de Champagne font leur apparition parmi les grands vins aux sacres des rois à Reims dès 1328 (Philippe de Valois), où la finesse naturelle de leur bouquet les fait apprécier tout spécialement. De puissants souverains d'Europe vont même acquérir des vignes dans la Montagne de Reims, et Henry IV tient à prendre le titre de seigneur d'Ay. Les fins dégustateurs de la cour de Louis XIV, s'intitulant «l'ordre des Coteaux», consacrent la notoriété et la réputation de ces vins: «N'épargnez aucune dépense pour avoir du vin de Champagne», écrit en 1671 Saint Evremond au comte d'Olonne. «Il n'y a pas de province qui fournisse de plus excellents vins pour toutes les saisons que la Champagne».

Nombre de documents du XVIIéme au XIXème siècle relatent ces éloges; ces vins occupent le «rang distingué parmi les meilleurs vins fins du royaume», que leur assigne André Jullien en 1822. A travers le professionnalisme de ses producteurs, cette notoriété perdure encore aujourd'hui. Ces vins doivent être dégustés avec respect et curiosité historique, en songeant qu'ils sont la survivance de temps anciens.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Denomination complementaire

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve: - qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. L'indication d'un lieu-dit n'est autorisée que si tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins sont des raisins provenant du lieu-dit considéré.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention du cépage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le cépage peut être indiqué en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à 3 millimètres et la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. La revendication d'un cépage n'est possible que si la totalité des raisins est issue du-dit cépage.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La loi du 23 mai 1977 interdit toute expédition, autrement qu'en bouteilles, des vins produits sous l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux champenois», à l'exception des mouvements s'effectuant à l'intérieur de la Champagne viticole délimitée, entre opérateurs champenois. A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c