

COTEAUX CHAMPENOIS

AOC

Décret du 21 août 1974

Décret du 2 Septembre 1993

Décret 18 Avril 1997

Décret du 26 Février 1999

Art. 1er.

Seuls ont droit à l'appellation contrôlée "**Coteaux champenois**", suivie éventuellement du nom de la commune d'origine, les vins tranquilles blancs, rouges et rosés qui, répondant aux conditions ci-après ont été récoltés sur le territoire de la Champagne viticole délimitée en application de la loi du 6 mai 1919, modifiée par les lois du 22 juillet 1927 et du 11 février 1951, ainsi que du décret du 29 juin 1936, modifié par le décret du 11 septembre 1958.

Art. 2.

Pour avoir droit à l'appellation "**Coteaux champenois**", les vins doivent répondre aux conditions prévues pour l'appellation "**Champagne**" par l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, modifiée par les textes subséquents et concernant l'encépagement, l'entrée en production, l'interdiction de l'incision annulaire, le titre alcoométrique, le rendement au pressurage, l'indication du poids de la vendange sur les déclarations de récolte, enfin la prise en charge au compte d'appellation d'origine.

Ces vins doivent satisfaire également aux dispositions de l'article 2 du décret du 29 juin 1936 et au décret du 17 janvier 1978 relatives aux conditions fixées pour la taille.

Enfin, la tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire.

Art. 2 bis.

(Ajouté, D. du 26 fév. 1999)

L'épandage des gadoues et des composts urbains est interdit dans les parcelles situées dans l'aire de production telle que définie à l'article 1er.

Art. 3.

(Remplacé, D. 2 sept. 1993)

L'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**" est réservé aux vins répondant aux conditions fixées par le décret n° 74-872 du 19 octobre 1974 modifié au rendement des vignobles produisant des vins à appellation d'origine.

Le rendement de base visé à l'article 1er dudit décret est fixé à 10 400 kilogrammes de vendange à l'hectare, et le pourcentage prévu à l'article 3 du même décret est fixé à 25 p.100.

En aucun cas, la déclaration de récolte en appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**" ne peut dépassée 13 000 kilogrammes de raisins par hectare de vigne de production.

Pour un même lot de vin, les revendications en appellation d'origine contrôlée "**Champagne**" et "**Coteaux champenois**" sont exclusives l'une de l'autre.

Art. 4.

Le titre alcoométrique minimum est fixé selon la procédure prévue à l'article 3 du décret-loi du 28 septembre 1935. A ce sujet, un représentant de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie participe, avec voix délibérative, aux travaux de la sous-commission visée audit article 3.

Art. 5.

Les vins ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**" ne peuvent être rendus mousseux ou pétillants sans perdre le droit à toute désignation rappelant leur origine.

D'autre part, les vins tranquilles pour lesquels l'appellation "**Champagne**" a été revendiquée et qui sont expédiés vers une destination autre que les magasins spéciaux visés à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919 peuvent bénéficier de l'appellation "**Coteaux champenois**" et être expédiés sous ladite appellation.

Art. 6.

(Remplacé, D. 2 sept. 1993).

Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**", les vins doivent être vinifiés conformément aux usages locaux, à partir de raisins transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage ou de vinification.

Le pressurage doit obligatoirement être effectué dans des pressoirs permettant de recevoir, en raisins entiers, au moins 2 000 kg et au plus 12 000 kg de raisin par charge. L'utilisation de pressoirs d'une capacité inférieure à 2 000 kg reste toutefois autorisée dans l'élaboration des vins rouges.

Les pressoirs utilisés doivent permettre la fragmentation en cuvée et taille, conformément aux usages champenois.

Art. 7.

(Complété, D. 2 sept. 1993).

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Ce carnet précise, pour chaque marc, le poids des raisins mis en oeuvre par cépage, leur titre alcoométrique en puissance, leur origine, le nom du viticulteur et les volumes de moûts obtenus.

La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu du pressurage.

Ce carnet doit être rempli au fur et à mesure des mises en oeuvre avec indication de la date et de l'heure du début de chaque opération. Il doit être tenu sur place à la disposition des agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et de ceux de la direction générale des douanes et des droits indirects qui peuvent effectuer librement toutes les opérations de contrôle.

(Modifié, D. 18 avril 1997)

Les bourbes résultant du pressurage dont l'inscription sur le carnet de pressoir est obligatoire sont extraites dans une proportion comprise entre 2 et 4 p.100 de la quantité de moûts débourbés à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**". Elles font l'objet d'un épandage ou d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année de la récolte.

Les moûts obtenus en fin de pressurage, au-delà du rendement maximum au pressurage autorisé, appelés "**rebêches**", sont séparés de la cuvée et de la taille. Les vins de rebêches ne peuvent en aucun cas prétendre à l'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**".

Leur inscription sur la déclaration de récolte, le carnet de pressoir et, le cas échéant, la déclaration de stock, est obligatoire. Ils doivent représenter une proportion comprise entre 1 et 10 p.100 de la quantité de moûts débourbés à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée "**Coteaux champenois**".

Le taux est fixé annuellement par arrêté interministériel sur proposition du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine. Ils font l'objet d'un envoi en distillerie notamment en vue de la fourniture des prestations d'alcool vinique ou d'eau-de-vie de vin à appellation d'origine réglementée "**Eau-de-vie de vin de la Marne**" avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

L'élaboration des vins auxquels s'applique l'appellation d'origine contrôlée " Coteaux champenois " donne lieu à l'envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte des sous-produits de la vinification (lies). Ces sous-produits, obtenus au cours de la vinification doivent représenter un minimum de 2 p.100 du volume susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " Coteaux champenois ".

L'eau-de-vie ou l'alcool obtenus par distillation des sous-produits de la vinification ne peuvent être destinés à la production d'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent qu'aux vins blancs.

Art. 8.

La pesée des raisins est obligatoire sur les lieux de vinification.

Les vins de presse obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum autorisé sont assimilés aux " rebêches ". Leur inscription sur la déclaration de récolte, le carnet de pressoir et, le cas échéant, la déclaration de stock, sont obligatoires. Ils doivent représenter une proportion comprise entre 7 et 10 p.100 de la quantité de vin produite, à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée " Coteaux champenois ".

Ce pourcentage est fixé annuellement par arrêté interministériel sur proposition du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine. Ils font l'objet d'un envoi en distillerie, notamment en vue de la fourniture des prestations d'alcool vinique ou d'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée " Eau-de-vie de vin de la Marne " avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

L'élaboration des vins auxquels s'applique l'appellation d'origine contrôlée " Coteaux champenois " donne lieu à l'envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte des sous-produits de la vinification (lies). Ces sous-produits, obtenus au cours de la vinification doivent représenter un minimum de 2 p.100 du volume susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée " **Coteaux champenois** ".

L'eau-de-vie ou l'alcool obtenus par distillation des sous-produits de la vinification ne peuvent être destinés à la production d'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent qu'aux vins rouges et rosés obtenus par saignée.

Art. 9.

Les vins ne peuvent être mis en circulation avec cette appellation sans un certificat délivré par l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, sur avis de la commission de dégustation désignée par ledit institut sur proposition du comité interprofessionnel du vin de Champagne.

Cette commission examine si le vin répond aux conditions fixées par la réglementation en vigueur, notamment à celles fixées par le présent décret, et possède les caractères organoleptiques de l'appellation.

Un règlement intérieur, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, détermine la procédure à suivre pour la délivrance dudit certificat.

Ces dispositions sont applicables dans un délai de trois ans à compter de la publication du présent décret.

[Ces dispositions ont été complétées par le décret n° 74.871 du 19 octobre.]

Art. 10.

Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation "**Coteaux champenois**", et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention " Appellation contrôlée ", le tout en caractères très apparents.

La mention "**Coteaux champenois**" doit être inscrite sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, doivent être au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur ces étiquettes.

Art. 11.

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée " Coteaux champenois ", alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.