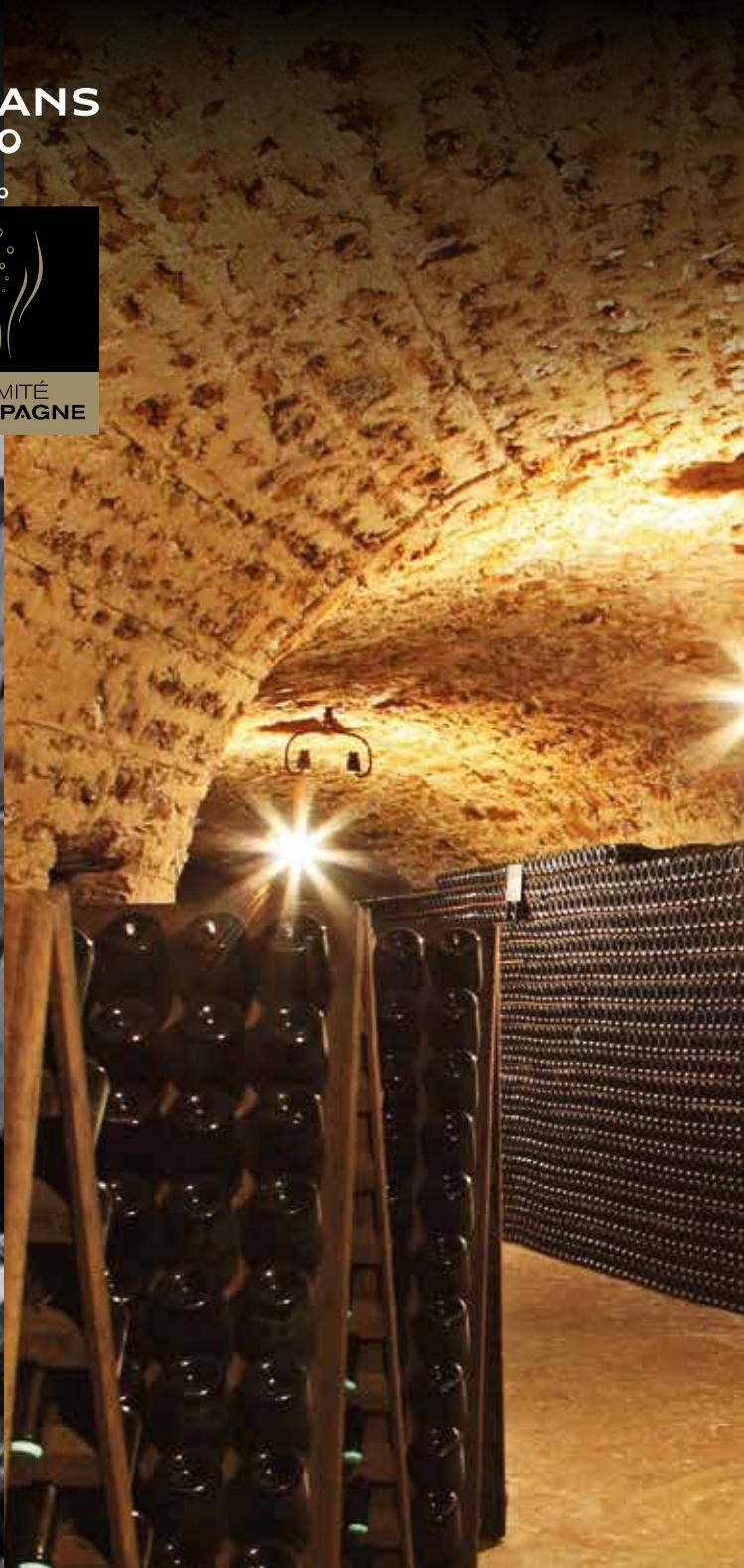


80 ANS



COMITÉ  
CHAMPAGNE



## RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021

3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	FAITS MARQUANTS
10	QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE
12	RÉGULATION DE LA FILIÈRE
14	80 ANS
16	PROTECTION DE L'APPELLATION
18	VALORISATION DE L'APPELLATION
20	BUDGET & ÉQUIPE
21	GOVERNANCE
22	PARTENAIRES

**Crédits photos :**

Michel Guillard, Collection Moët & Chandon, Michel Jolyot, Patrick Guérin, Radar Films, @jeancazals.net, JC Gutner, Axel Kirchof, Lienhard, Michel Hétier, Champagne Création, Daniëlla Hendrickx, Drone Concept.

**Conception et réalisation :**  
MOOD FOR WEB

ISSN 2649-4310 (en ligne) - ISSN 2648-8728 (imprimé)

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du Comité Champagne.



# ÉDITORIAL

**Maxime TOUBART**  
Co-président  
du Comité Champagne

**Jean-Marie BARILLÈRE**  
Co-président  
du Comité Champagne

L'année 2021 présente un contraste saisissant avec l'année 2020.

La campagne viticole, marquée par de nombreux incidents climatiques, a mis les exploitants à rude épreuve et a très significativement réduit le rendement agronomique de la Champagne. Au contraire, la campagne précédente complétait la trilogie 2018-2019-2020 de magnifiques récoltes.

L'année écoulée a connu un rebond inédit des expéditions de Champagne, qui fait suite à une année 2020 cauchemardesque du fait de l'épidémie de la Covid-19.

Elles auront cependant, toutes deux, illustré la formidable résilience de la filière.

Il y a une année, les Champenois faisaient preuve d'un « optimisme prudent » concernant les performances économiques de la Champagne. Pourtant, mois après mois, la projection des expéditions de la Champagne a dû être revue à la hausse face au dynamisme des marchés, particulièrement à l'export. L'année se conclut finalement par un double record absolu, des volumes exportés, d'une part, et du chiffre d'affaires, d'autre part, et par un effacement des effets de la crise de 2020. Le Champagne est manifestement resté dans le cœur des consommateurs !

Pour accompagner ce dynamisme commercial, les Champenois peuvent s'appuyer sur une organisation économique performante et un dispositif de réserve interprofessionnelle éprouvé. Cependant, à l'issue de la vendange 2021, ils ont exprimé le besoin de renforcer les outils de régulation de l'offre, afin d'atténuer plus efficacement encore l'hétérogénéité croissante, interannuelle et interrégionale, de la production de raisins.

Les collaborateurs du Comité Champagne se mobilisent tout au long de l'année pour servir, collectivement, la filière et l'appellation et accompagner les Champenois dans leurs activités de production et de commercialisation. Ces derniers ont demandé qu'une réflexion soit conduite pour donner un nouvel élan à leur interprofession, afin d'aider la Champagne à relever les défis de la prochaine décennie autour de quatre axes : le défi de la production, l'indispensable régulation du marché, la réponse aux attentes des consommateurs et la protection pleine et entière de l'appellation Champagne.



# MISSIONS & VALEURS

INTÉGRITÉ VALORISER RAYONNEMENT  
FÉDÉRER MODESTIE PROTÉGER

**Depuis plus de 80 ans, le Comité Champagne protège l'intérêt commun des Vignerons et Maisons de Champagne pour contribuer à la compétitivité et à l'équilibre de la filière.**



Réunion du Conseil de Bassin viticole au Comité Champagne en présence de la Préfète de Région et du Préfet de la Marne.

L'interprofession, sous l'autorité d'un Commissaire du Gouvernement, le préfet de la Région, est chargée de l'encadrement réglementaire et de l'organisation de l'économie de la filière en assurant notamment l'ajustement des stocks à la performance sur les marchés.

Ses attributions sont définies par le droit européen et par la loi française. À ces fins, le Comité Champagne mène de front plusieurs missions d'intérêt général et propose une large palette de services à ses ressortissants : protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, valorisation de celle-ci par la communication institutionnelle, relations médias et éducation des prescripteurs en vin, recherche et développement pour la vigne et le vin, politique collective de développement durable, collecte et enregistrement pour le compte de l'État de l'ensemble des informations permettant le suivi et le pilotage de l'activité vitivinicole, conseil et assistance aux professionnels dans les domaines de la technique, du droit et de l'exportation, gestion d'une réserve interprofessionnelle permettant, d'une part, d'ajuster les volumes mis en marché aux besoins de la filière et, d'autre part, de garantir les exploitants contre les aléas climatiques.

Le Comité Champagne est ainsi reconnu par tous comme le garant de l'intérêt général du Champagne.



Pour la première fois depuis sa renaissance en 1991 (photo), le **rassemblement des confréries champenoises** pour la célébration de la fête des vigneronns **en janvier** est annulé, en raison de la crise sanitaire liée au coronavirus Covid-19.

# FAITS MARQUANTS

Le 1<sup>er</sup> février, Charles Goemaere succède à Vincent Perrin à la direction générale du Comité Champagne.

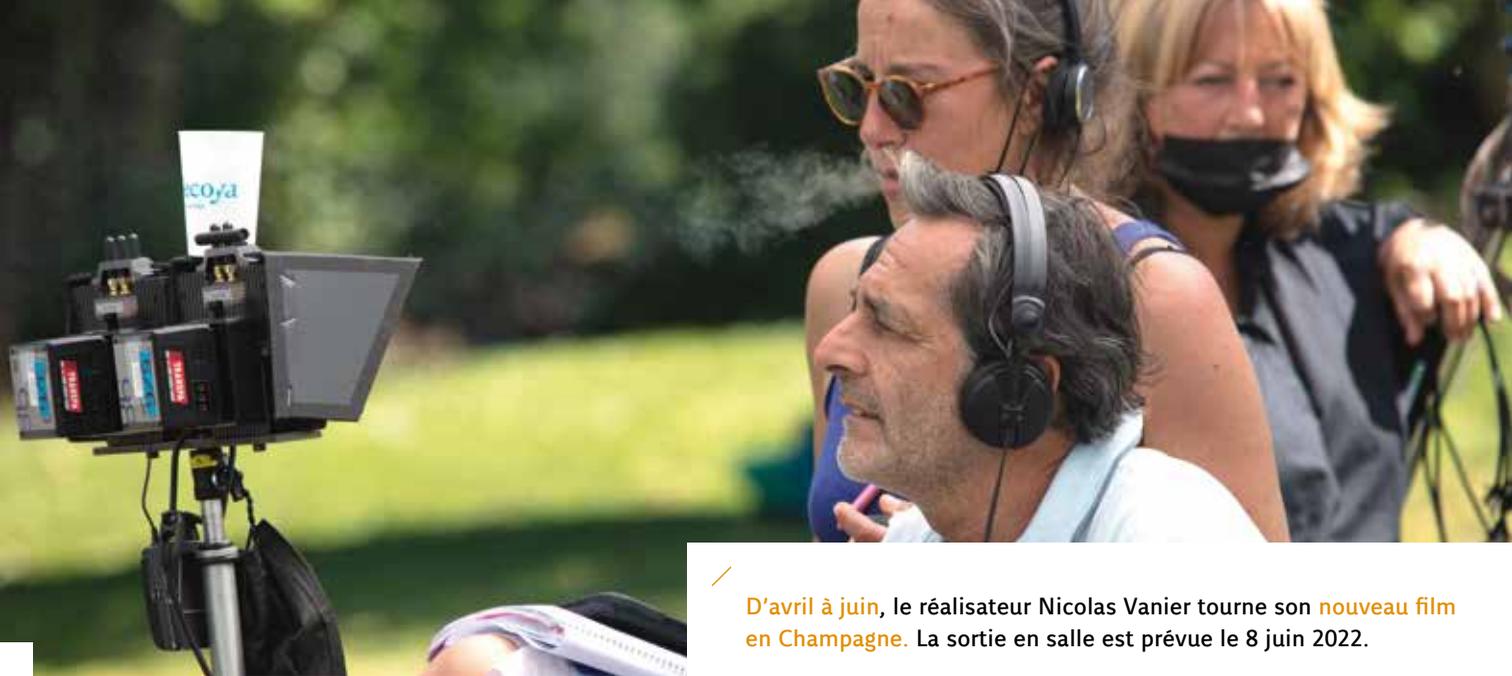


Le 3 mars, lors d'un webinar organisé à destination des apprenants du MOOC du Champagne, Benoît Villedey, responsable adjoint du service Vin, a répondu aux **questions relatives à la prise de mousse** : d'où vient l'effervescence ? Quel est le rôle des levures ? Pourquoi ne voit-on pas les bulles dans la bouteille ?...



En avril, la Champagne est touchée par un épisode de **douze nuits de gel** sévère. Au global, 30 % du potentiel de récolte est détruit à l'échelle de l'appellation.





D'avril à juin, le réalisateur Nicolas Vanier tourne son **nouveau film en Champagne**. La sortie en salle est prévue le 8 juin 2022.



Le 12 mai, le Bureau du Champagne à Londres organise une **masterclass virtuelle** avec le Professeur Barry Smith, directeur du Centre pour l'étude des sens de l'université de Londres. Le thème de la manifestation, destinée à des formateurs et journalistes, est « **La science derrière le Champagne** ».



Le 27 mai, **Michel Barnier**, commissaire européen et négociateur en chef pour l'Union européenne des négociations liées au Brexit, est au Comité Champagne. Il **anime une conférence-débat** concernant l'impact des politiques européennes sur la filière champenoise.



Le 29 mai, après 20 ans de fermeture et d'importants travaux de restauration, le **Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale d'Épernay** rouvre ses portes au public.



De mai à septembre, le vignoble subit des **attaques de mildiou** d'une ampleur exceptionnelle. Les pertes de récolte sont considérables et inédites, de 25 % à 30 % en moyenne, et très variables d'un secteur à l'autre.





En mai, Vititips, le projet de conseiller numérique en certifications environnementales, porté par le Comité Champagne allié à la Chambre d'agriculture, remporte le premier hackathon Challenge Empowering Champagne.

Le 30 juin, a lieu l'inauguration de Pressoria, un centre d'interprétation sensorielle dédié au vin de Champagne, installé dans un ancien centre de pressurage à Ay.



Le 2 juillet, la Russie modifie les lois sur la réglementation de la production et du commerce de l'alcool, sur la viticulture et la vinification dans la Fédération de Russie. Cette modification oblige les Champenois à remplacer la traduction russe du nom « Champagne » par celle de « vin mousseux ».

Le 9 juillet, deux ministres, Julien Denormandie et Franck Riester, rencontrent à Epernay des représentants de la filière Champagne pour les assurer de leur soutien dans le contentieux avec la Russie.



Le 21 juillet, réunis au sein du Bureau exécutif, les vignerons et maisons de Champagne s'accordent sur les modalités de la vendange et un rendement tirable de 10 000 Kilos/Hectare.

Pour commémorer les 80 ans du Comité Champagne, deux nouvelles vitrophanies sont mises en place en juillet sur la façade du 17 et dans le hall d'entrée du 5.

La vendange commence le 6 septembre dans les secteurs les plus hâtifs. Malgré des conditions climatiques éprouvantes tout au long de l'année, la maturation se passe dans de bonnes conditions.



# Champanillo

Le 9 septembre, la Cour de Justice de l'Union européenne, saisie par la Cour provinciale de Barcelone, rend sa décision concernant les bars à tapas Champanillo. Dans son arrêté, elle précise que « la protection des appellations d'origine doit être étendue aux services afin de garantir un niveau de protection élevé ».



À la demande du Comité Champagne, les douanes procèdent à la saisie de bouteilles de soda « Couronne Fruit Champagne » en provenance d'Haïti. Après une première saisie de 720 bouteilles en juillet, 34 968 bouteilles sont retenues le 15 octobre.

Devenu une tradition, le Champagne Day a lieu en 2021 le 22 octobre. Comme chaque année, des manifestations sont organisées un peu partout dans le monde pour célébrer cette journée.



Le 2 décembre, après une version digitale en 2020, l'Association viticole champenoise tient son assemblée annuelle, sans toutefois renouer avec le traditionnel banquet suivant les présentations, pour cause de crise sanitaire.

Du 1<sup>er</sup> au 3 décembre, le Comité Champagne organise plusieurs séances de formation dans des écoles hôtelières et clubs de sommellerie en Suède.



Le 31 décembre, Françoise Peretti, Directrice du Bureau du Champagne au Royaume-Uni depuis 1993 quitte ses fonctions pour une retraite bien méritée.



# QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE

350 ACTIONS DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT ONT ÉTÉ MISES EN ŒUVRE DANS LES DOMAINES DE LA VIGNE, DU VIN ET DE L'ENVIRONNEMENT EN 2021. FOCUS SUR QUELQUES-UNES D'ENTRE ELLES.

## LE PORTAIL MATU COLLABORATIF, EN PLEIN DÉVELOPPEMENT

Suivre la maturation de ses parcelles et la comparer aux cinétiques communales et régionales, c'est maintenant possible avec le Portail Matu ! Cet outil collaboratif, unique et puissant est accessible gratuitement à tous les ressortissants. En 2021, 2 500 prélèvements ont été enregistrés sur 750 parcelles. À utiliser sans modération en 2022 !



## FACILITER LES CERTIFICATIONS VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE ET HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Depuis le mois de juin 2021, un portail environnement est disponible sur l'extranet du Comité Champagne. Il rassemble les outils de certification développés par le Comité Champagne. S'y trouvent notamment :

- Un autodiagnostic d'exploitation,
- Un générateur de plan de progrès, permettant d'établir un plan d'action,
- Un calculateur d'IFT,
- Un calculateur des indicateurs HVE voie A,
- Des ressources documentaires (documents, outils, articles).



## LES VIGNES LAB' : L'INNOVATION PARTICIPATIVE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Afin de développer des innovations techniques et méthodologiques au vignoble, des groupes pilotes appelés « Les Vignes Lab' » (clin d'œil aux fameux « living lab » favorisant l'innovation ouverte aux utilisateurs des nouvelles technologies) ont été mis en place.

Ces groupes sont développés autour de problématiques collectives ayant un lien avec l'environnement, à l'initiative des professionnels qui en font la demande. Le Comité Champagne et ses partenaires assurent le suivi technique et la diffusion des retours d'expérience.

- ▲ CUMA des Galipes : Méthode de l'audit mutualisé (optimiser les coûts de certification)
- Commune de Rilly-la-Montagne : Gestion des DSR (Plantation de Voltis sous convention VIFA)
- Coopérative d'Avize : Projet collectif de biodiversité (Plantation de haies sur un coteau)
- Coopératives de Fleury-la-Rivière et Mardeuil : Objectif 100 % certifiés (Groupe test des outils de certification)

## QUALITÉ DES RAISINS ET DES VINS

Le programme QUALIMAR, lancé en 2018 avec le soutien de la Région Grand Est, vise à mieux apprécier et donc à mieux gérer la qualité sanitaire de la vendange. Les travaux menés en 2021 ont permis de progresser significativement sur deux des objectifs recherchés :

- Trouver un nouveau marqueur d'altération robuste et développer une méthode d'évaluation simple et efficace à réception des moûts et des vins : l'acide mucique apparait comme un bon candidat potentiel ;
- Détecter et pouvoir isoler les marcs à risque : des avancées importantes ont été obtenues sur un test prédictif des arômes de champignon frais (sur moût ou vin), basé sur du sniffing après acidification et chauffage.



## MAÎTRISE DE L'OXYGÈNE ET BOUCHONS INERTÉS

**Objectif : réduire la teneur en sulfites à l'étape du dégorgement.**

Comment ? En limitant au maximum les entrées d'oxygène dans la bouteille. Le « jetting » permet déjà de supprimer l'oxygène de l'espace de tête avant bouchage.

Solution complémentaire : utiliser des bouchons sans oxygène. La modification du contenu gazeux des bouchons a été mise au point dans des conditions de laboratoire. Reste à développer le procédé pour une mise en œuvre opérationnelle sur chaîne.

## PROJET ACYBULLE

Ce projet a permis de quantifier tous les impacts environnementaux de l'ensemble des pratiques vitivinicoles de la filière Champagne, de la plantation d'une vigne à l'expédition d'une bouteille chez le consommateur.

Il est possible maintenant de réaliser des diagnostics environnementaux à différentes échelles :

- d'une pratique, pour faire de l'éco-conception (parmi les techniques disponibles, laquelle est la plus écologique ?),
- d'une exploitation, pour s'auto-évaluer et progresser,
- de la Champagne, pour accompagner les décisions politiques et valoriser les progrès collectifs.

Ces évaluations sont riches en enseignements, surprises et détections de fausses bonnes idées !

Avec le soutien de l'Ademe et de la Région Grand Est.



# RÉGULATION DE LA FILIÈRE

## 2021, UNE ANNÉE SUR LA RÉSERVE...

La filière Champagne vient de traverser une période de deux années au cours de laquelle elle a dû faire face à des situations inédites et déstabilisantes pour l'économie des entreprises.

En 2020, la crise de la Covid-19 a touché violemment la filière avec des expéditions en baisse de 18 % par rapport à 2019.

En 2021, la campagne viticole s'est avérée exceptionnellement difficile avec des pertes de récolte liées aux accidents climatiques et à la situation phytosanitaire approchant 50 % du potentiel de production. Le volume disponible à l'issue de la vendange ne couvre que 65 % des expéditions de 2021.

Cependant la filière a résisté grâce à un cadre de régulation unique dans le paysage national qui s'appuie sur trois principes fondamentaux et complémentaires :

- La fixation annuelle par l'interprofession du volume commercialisable assurant l'approvisionnement de la filière ; ce volume est déterminé en fonction, d'une part, des perspectives d'expéditions à 3 ans et, d'autre part, du niveau des stocks ;
- La contractualisation, essentiellement pluriannuelle, qui sécurise les opérateurs et garantit le partage de la valeur ;
- Un dispositif de réserve interprofessionnelle, qui permet d'atténuer les à-coups climatiques et d'assurer la mise en œuvre des deux premiers principes.

Pour assurer la sécurité et la stabilité de l'approvisionnement de la filière, les quantités mises sur le marché au cours de la campagne 2021-2022 ont été fixées à 10 000 kilogrammes de raisins par hectare de surface en production.

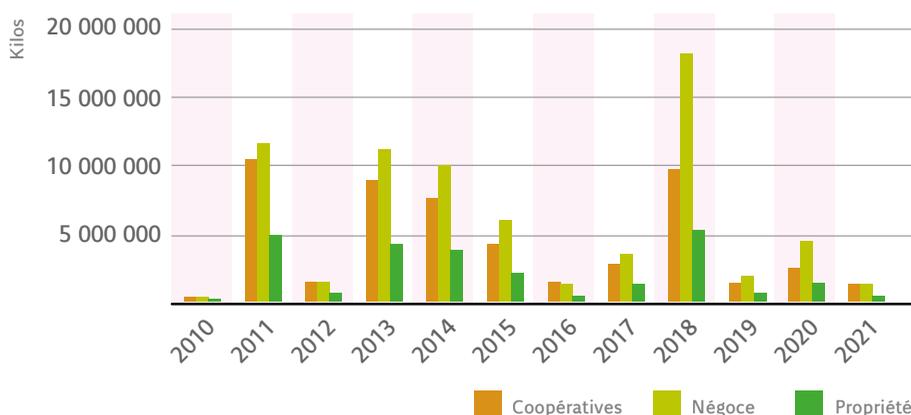
Le rendement déclaré par les opérateurs à l'issue de la vendange s'établit, en moyenne, à 7 186 Kg/Ha, en retrait de plus de 25 % par rapport à l'objectif de l'interprofession. Le niveau de la réserve après déblocage est descendu à 4 596 Kg/Ha avec une très forte variabilité entre les régions et les opérateurs.

Par conséquent, la réserve interprofessionnelle a été mobilisée à hauteur de 2 900 Kg/Ha, ce qui représente un complément de 84 millions de bouteilles permettant ainsi à la Champagne d'atteindre l'objectif qu'elle s'était fixé.

Ainsi, dans une période particulièrement difficile, l'efficacité du dispositif champenois de régulation a permis, d'une part, aux maisons de sécuriser leur approvisionnement en fonction des perspectives économiques optimistes sur les prochaines années et, d'autre part, aux exploitations de résister.

Cependant à la veille d'aborder la campagne 2022, 35 % des exploitations se retrouvent dans une situation de risque majeur avec un niveau de réserve inférieur à 3 000 Kg/Ha et ne pourraient donc pas soutenir une seconde année viticole difficile.

Répartition des quantités en réserve par années et lieux de logement



## LE CERTIFICAT D'ORIGINE CHAMPAGNE : 80 ANS D'EXISTENCE, 10 ANS DE DÉMATÉRIALISATION

Le Certificat d'Origine et de Conformité (CO) a, comme l'interprofession, fêté ses 80 ans en 2021.

Ce document obligatoire atteste que les vins exportés satisfont à toutes les conditions requises pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée Champagne.

En application de l'arrêté interministériel du 5 octobre 1945 modifié, toute exportation de vins d'appellation d'origine contrôlée Champagne, à destination de tous les pays autres que ceux formant l'Union européenne, doit être accompagnée d'un Certificat d'Origine et de Conformité délivré par le Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

C'est un des éléments de la liasse documentaire à l'export et il conditionne la sortie des marchandises du territoire français. C'est en effet, après la facture, le 2<sup>e</sup> document accompagnant la déclaration en

douanes. Il était donc un candidat naturel à la dématérialisation dans le cadre du projet « zéro papier » des douanes françaises.

La version dématérialisée du document a été déployée pour la première fois en mars 2011 dans le cadre d'une expérimentation entre la France et la Suisse. Une décennie plus tard, la démarche est totalement aboutie. La majorité des Certificats d'Origine Champagne sont demandés en ligne et 100 % des documents sont délivrés sous forme électronique, quel que soit le pays de destination de la marchandise.

Cette téléprocédure innovante a été mise en œuvre par le Comité Champagne avec le concours de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects et le soutien de l'Union européenne et de la Région Champagne-Ardenne.

Le Certificat d'Origine Champagne en 2021 en quelques chiffres ...

**40 000**

Certificats  
d'Origine Champagne  
délivrés par an

**98 %**

des demandes  
dématérialisées

**100 %**

des certificats délivrés  
sous forme de fichiers  
électroniquement signés

L'acceptation d'un document électroniquement signé à l'international est une grande avancée, car aucun document numériquement signé n'était encore jusqu'à ce jour admis dans un cadre commercial et institutionnel par l'ensemble des États. La crise sanitaire aura eu le mérite de finaliser cette acceptation pour atteindre une pleine dématérialisation en 2021...

La signature électronique : un changement fondamental de valeur



**CO Papier :**

- Authentique sous forme papier,
- Aucune valeur scanné (ex : PDF).



**eCO PDF :**

- Authentique sous numérique (même copié),
- Aucune valeur imprimé.

**Signature électronique :**

- Apposée par le Comité Champagne,
- Reconnaisable,
- Infalsifiable,
- Scelle le document.

Les destinataires de l'eCO : un schéma de confiance international

Le Certificat d'Origine électronique est contrôlé par les autorités douanières en France et dans le pays de destination. Pour les douanes françaises, le contrôle est automatique. La seule formalité consiste à indiquer le numéro du certificat dans DELTA (déclaration en douane).

# 80 ANS

1941-2021 : À L'OCCASION DU 80<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DU COMITÉ CHAMPAGNE, RETOUR SUR DES ACTIVITÉS PHARES DE CES QUATRE-VINGTS ANNÉES D'ACTION INTERPROFESSIONNELLE.



## 1941-1950 GUERRE ET NAISSANCE

Sous l'impulsion de Robert-Jean de Vogüé et de Maurice Doyard, les relations entre maisons et vignerons sont formalisées à partir de 1935 dans le cadre de la Commission de Châlons puis, avec la loi du 12 avril 1941, au sein du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Comité Champagne).

Robert-Jean de Vogüé, Président du Syndicat du Commerce des vins de Champagne.

Maurice Doyard, Secrétaire général du Syndicat des Vignerons.

## 1951-1960 CONSTRUCTION DES FONDATEMENTS

Après les contraintes de la guerre, le Comité Champagne commence à déployer l'ensemble des activités que lui confère la loi, dont l'une des principales est l'organisation de la production, du marché et des rapports entre les professionnels. C'est en 1959 qu'est créé le contrat interprofessionnel. Cette organisation, inédite et sans équivalent, donne aux vignerons la sécurité de l'écoulement de leur récolte et aux maisons la sécurité de leur approvisionnement en raisin.



## 1951-1960 PLANTATIONS ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

Le Comité Champagne est aussi chargé de contribuer à la qualité des vins et au développement durable de la filière. À partir de 1964, il met en place un vignoble expérimental et, en 1966, il entame un programme de sélection clonale au terme duquel 93 clones des trois principaux cépages champenois sont agréés.

## 1971-1980 RAYONNEMENT INTERNATIONAL

Pour son action en faveur de la valorisation de l'appellation, le Comité Champagne a ouvert des Bureaux dans les principaux marchés du Champagne. En 1974, celui de Sydney (Australie) crée un concours, le « Vin de Champagne Award », source d'un exceptionnel réseau d'amoureux du Champagne qui va largement contribuer à développer ce marché lointain.



▲ En 2014, les lauréats du « Champagne Award » se retrouvent en Champagne pour le 40<sup>e</sup> anniversaire du concours.

## 1981-1990

### RENFORCEMENT DES ACTIVITÉS INTERPROFESSIONNELLES

La protection de l'appellation Champagne compte parmi les missions régaliennes de l'interprofession. De règlements à l'amiable en procès, le Comité Champagne consolide peu à peu le statut de l'appellation. En 1984, il obtient une décision contre la cigarette « Champagne » de la Seita. En 1987, la Cour fédérale allemande refuse l'utilisation du slogan « Un Champagne des eaux minérales » à l'importateur de Source Perrier. En 1990, la Cour d'appel de Wellington condamne l'importateur néo-zélandais d'un mousseux australien étiqueté « Seaview Champagne ».



## 1991-2000

### UN NOUVEL ÉLAN QUALITATIF

Durant cette décennie, la qualité est au cœur des préoccupations. En 1992, le rendement au pressurage passe de 150 kilos à 160 kilos pour 1 hectolitre ; en 1993, c'est la mise en œuvre du cahier des charges pour l'agrément des centres de pressurage et, en 1998, la mise en place de la Commission Suivi Aval de la Qualité.

## 2001-2010

### CRÉATION DE VALEUR ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dès le début des années 2000, le Comité Champagne lance son premier programme de viticulture raisonnée. En 2003, il réalise le premier bilan carbone de la filière Champagne. Viendront ensuite les plans Eau, Biodiversité et Carbone en 2004-2005.



## 2011-2020

### LA RECONNAISSANCE UNIVERSELLE



Au terme d'un long travail initié par le Comité Champagne en 2004, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco le 4 juillet 2015.

▲ Annonce de l'inscription champenoise à Hautvillers le 4 juillet 2015.



# PROTECTION DE L'APPELLATION

Depuis plusieurs décennies, des producteurs de vins mousseux russes utilisent la dénomination « шампанское » pour désigner leurs vins mousseux. Cette situation est contestée par les Champenois, dans la mesure où cette dénomination est la traduction en russe de l'appellation Champagne.

En juillet 2021, une nouvelle loi russe a créé deux catégories de produits : « игристое вино » (vin mousseux) et « российское шампанское » (champagne russe). Cette modification a pour effet de réserver aux seuls opérateurs russes la dénomination « шампанское » et d'imposer aux Champenois de renoncer à cette dénomination et de recourir à la mention « vin mousseux » sur la contre-étiquette de leurs vins.

Cette loi comporte, par ailleurs, de nombreuses dispositions créant des contraintes additionnelles pour l'exportation des produits français, en particulier pour les vins de Champagne (pratiques œnologiques, étiquetage de certaines mentions rendues obligatoires).

La très forte mobilisation du Comité Champagne a permis d'obtenir une prise en compte de la problématique de protection de l'appellation par les diplomates française, européenne et russe. Un moratoire a été décrété en septembre pour la suspension des contrôles. S'il apporte une certaine sécurité juridique pour l'écoulement des stocks déjà présents sur le marché, ce décret ne modifie en rien la situation des Champenois.

Tout au long de l'année, le dialogue bilatéral franco-russe et les échanges entre les administrations se sont poursuivis, afin d'obtenir la résolution de cette situation inacceptable.

Le Comité Champagne continue également de sensibiliser les opérateurs et les administrations afin d'obtenir la pleine reconnaissance de l'appellation Champagne en Russie.





Rencontre avec l'administration russe à Moscou le 1<sup>er</sup> décembre 2021. ▲

Quelques jours après l'annonce russe, Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, et Franck Riester, Ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, chargé du Commerce extérieur et de l'Attractivité, rencontrent les professionnels champenois à Epernay. ▼



# VALORISATION DE L'APPELLATION

DES ACTIONS DE VALORISATION SONT MENÉES SUR PLUSIEURS FRONTS POUR FAIRE RAYONNER LE CHAMPAGNE EN FRANCE ET DANS LE MONDE.

Champagne Day continue à prendre de l'ampleur. Le Comité Champagne travaille à faciliter la mise en place d'événements chez les opérateurs champenois et les prescripteurs. Ainsi, un kit de communication a été proposé pour simplifier la promotion de l'évènement et une règle simple et commune à tous a été décidée après concertation : Champagne Day sera chaque année le 4<sup>e</sup> vendredi du mois d'octobre.



Pour renouveler le discours autour des accords mets et vins, le Bureau du Champagne au Royaume-Uni puis celui de l'Italie ont organisé une Masterclass sur le thème « La Science et les accords mets-vins du Champagne » à destination des éducateurs du vin, prescripteurs et médias. L'évènement, co-animé par les Directeurs des Bureaux du Champagne et le Professeur Barry Smith, expert en analyse sensorielle, a fourni du contenu scientifique permettant d'expliquer pourquoi certains accords fonctionnent si bien. La saveur Umami, qu'on retrouve dans les cuisines asiatique et italienne notamment, forme ainsi un accord parfait avec le Champagne ! Des informations captivantes qui ont généré de nombreuses réactions et des articles dans les médias. D'autres pays pourraient renouveler l'expérience.



## WINE EDUCATION

Une éducation toujours plus concrète et adaptée aux besoins, des outils pour former les nouveaux salariés de la filière, les intermédiaires et les prescripteurs.

En complément du MOOC du Champagne, de la plateforme de formation e-learning de l'appellation qui est toujours disponible, des fiches de synthèses sur diverses thématiques (cépages, élaboration, histoire, service...) ont été créées et sont à disposition sur l'extranet dans la rubrique « Médiathèque ».



## CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

En 2021, le Comité Champagne a mené une étude qualitative auprès des prescripteurs de Champagne français : cavistes, sommeliers, barmen et gérants de restaurants ont été interrogés. L'objectif : connaître leur perception des vins de Champagne et leurs attentes envers la filière pour prescrire le Champagne auprès des consommateurs français de façon plus efficace. Il en ressort une connaissance du Champagne plutôt bonne mais un manque de proactivité des professionnels dans le parcours de vente et un manque de visibilité de la gamme Champagne.

Les résultats complets de cette étude et des recommandations d'actions sont disponibles sur l'extranet du Comité Champagne. (rubrique « Communication »).



## RELATIONS MÉDIAS

En 2021, le bureau de presse a répondu à plus de 500 demandes d'informations, photos et interviews. Des communiqués ont été diffusés sur l'année viticole, les expéditions, la vendange, les engagements environnementaux de la filière ainsi que sur les modifications de l'étiquetage en Russie et la protection de l'appellation. 10 310 articles et 2 037 citations en TV et radio ont été enregistrés dans la presse française. Par ailleurs, 69 708 parutions ont été recensées sur Internet.



# BUDGET & ÉQUIPE

Les états financiers sont soumis à un contrôle strict, assuré par plusieurs autorités : Contrôle général économique et financier, Cour des comptes et Commissaire aux comptes.

**La reprise spectaculaire des expéditions en 2021, conjuguée au débloccage collectif de 400 Kg/Ha, a profondément modifié les réalisations budgétaires du Comité.**

**Ainsi les recettes du Comité ont atteint 19 millions d'euros. Ce mouvement s'est accompagné d'une baisse des dépenses du Comité liée à la crise sanitaire, ce qui se traduit par un résultat excédentaire de 912 000 euros.**

## RESSOURCES/DÉPENSES (EN MILLIERS D'EUROS)

Contributions raisins .....	7 674	Charges de structure .....	3 026
Contributions bouteilles .....	8 939	Qualité et développement durable .....	6 171
Revenus financiers .....	40	Protection et valorisation de l'appellation .....	5 203
Revenus agricoles .....	664	Régulation de la filière .....	2 707
Prestations de services .....	883	Équipement du vignoble .....	70
Autres revenus .....	835	Autres charges .....	946
<b>TOTAL</b>	<b>19 035</b>	<b>TOTAL</b>	<b>18 123</b>

## CONTRIBUTIONS

Pour un récoltant-livreux exploitant un hectare, sa participation au Comité s'élève à 112 euros, soit 1,33 centime d'euros par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, sa participation au Comité s'élève à 4 566 euros.



La protection de l'appellation  
Champagne représente

€ 0,5 c€ par bouteille



L'accompagnement  
technique représente

€ 1 c€ par kilo



Les actions de communication  
à l'étranger représentent

€ 0,75 c€ par kilo

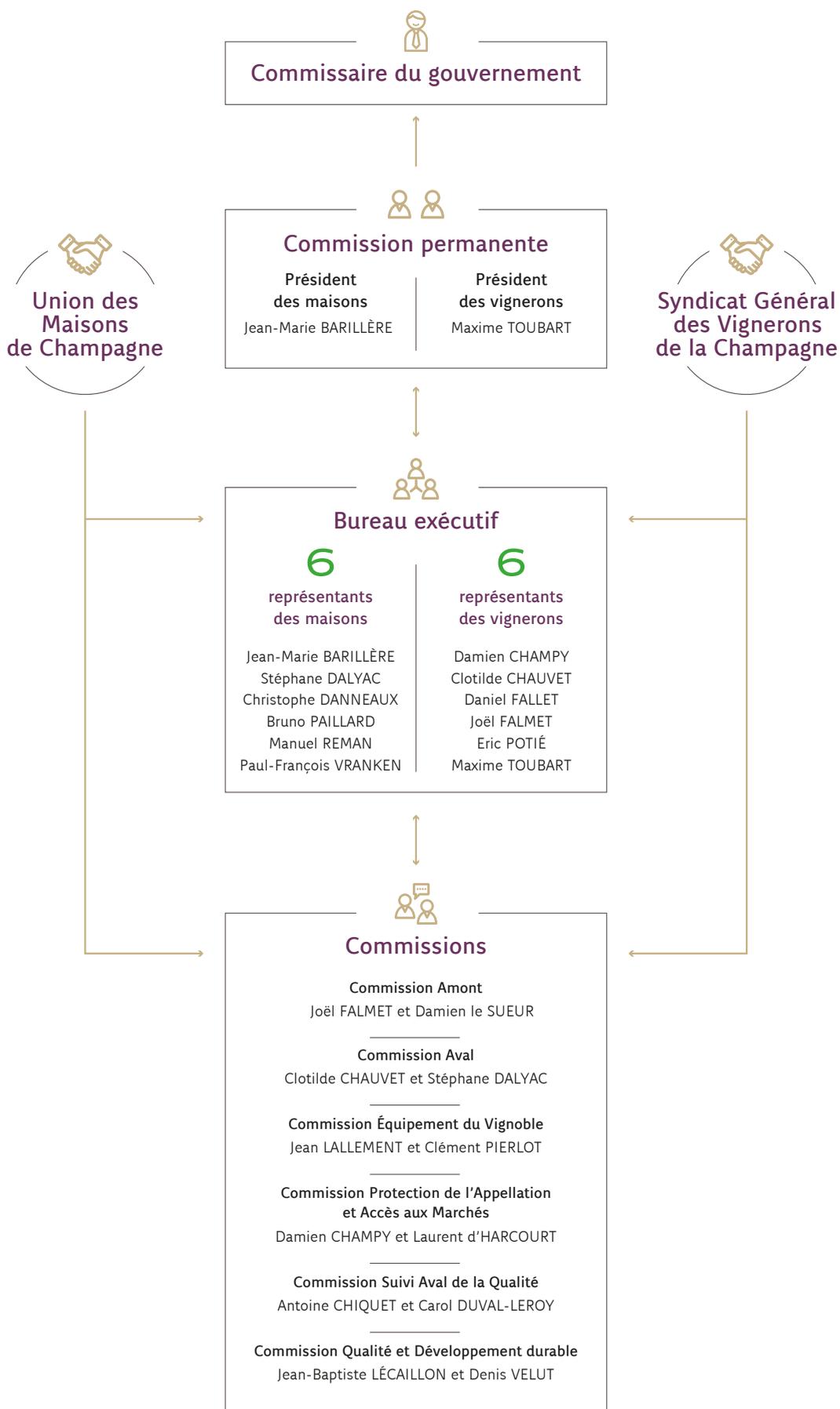


La gestion de la réserve  
et du Casier Viticole Informatisé  
représente

€ 30 € par hectare



# GOUVERNANCE





## PRESSORIA, CENTRE D'INTERPRÉTATION SENSORIELLE DES VINS DE CHAMPAGNE, À Aÿ

Le Comité Champagne prend part aux travaux du comité scientifique du projet dès sa création, en 2018.

Au-delà de son expertise dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie, le Comité

Champagne fournit documentations, photos, films, archives, etc. destinés à la constitution et à l'illustration du parcours sensoriel.

# PARTENAIRES

## LE CLOS SAINT-VINCENT AU MESNIL-SUR-OGER

Inauguré en juin 2021, le Clos Saint-Vincent a été imaginé par la commune, l'agglomération d'Épernay et la Confrérie Saint-Vincent du village. Il s'organise autour d'un jardin des arômes créé sur le modèle de la carte des arômes du Comité Champagne et de ses deux axes : cépages et évolution dans le temps. Le Comité Champagne a également fourni des photos pour les panneaux pédagogiques sur les travaux de la vigne installés sur le site.

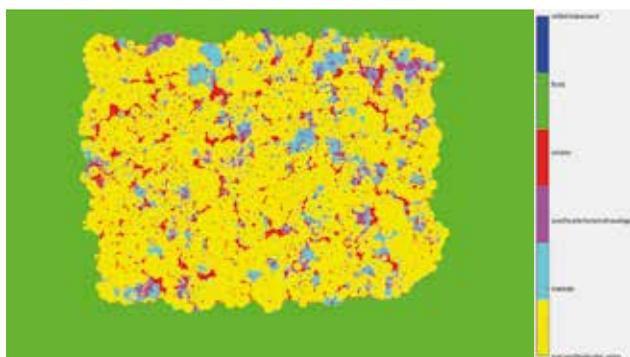
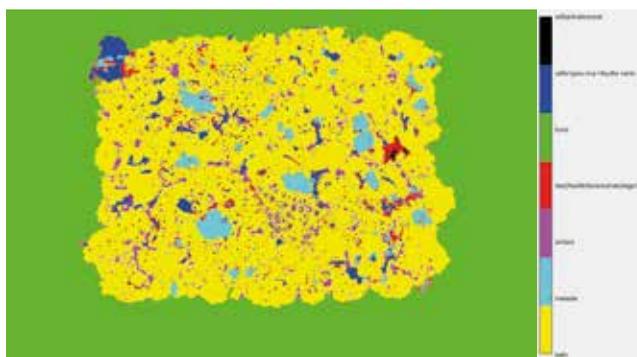
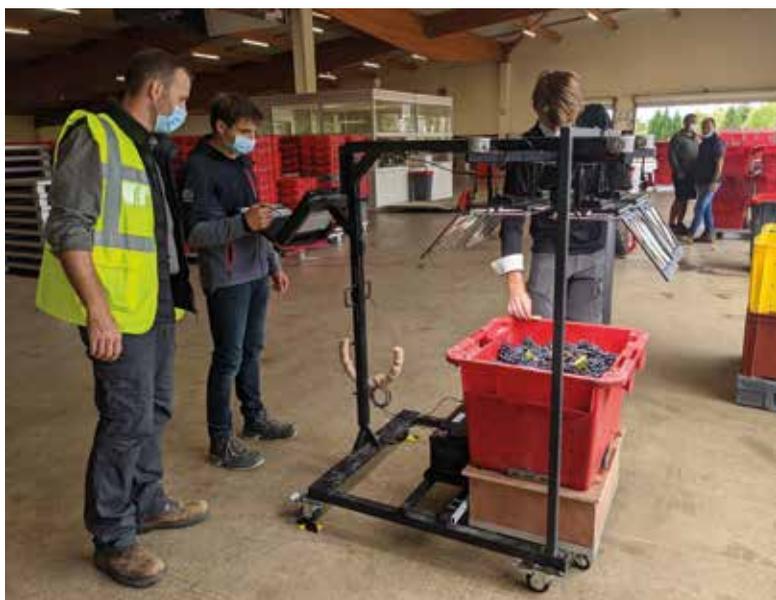


## IMAGERIE ET TRAITEMENT DE DONNÉES POUR OBJECTIVER LA QUALITÉ DES RAISINS

En 2018, les professionnels ont souhaité bénéficier de nouveaux outils pour apprécier la qualité sanitaire de la vendange, à réception sur les centres de pressurage. L'équipe de la direction Qualité et Développement Durable a noué des contacts avec l'équipe Traitement du Signal du Centre de Recherche en STIC (CReSTIC). Le CReSTIC est une unité de recherche de l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Il porte et coordonne des travaux de recherche portant sur des techniques avancées de traitement de signaux, pour des applications dans différents domaines dont la Smart Agriculture, un de ses axes stratégiques de recherche.

En association avec l'équipe **Agriculture de Précision de l'Institut Agro Dijon** qui travaille sur différents systèmes d'imagerie, pour différentes applications agricoles, les trois partenaires ont développé des travaux scientifiques et techniques prometteurs. En effet, après une première étude de faisabilité en 2018-2019 et une thèse en cours avec le CReSTIC dédiée à l'Imagerie Vendanges, les études vont se poursuivre avec des applications industrielles espérées à l'horizon 2024.

Par ailleurs, et toujours avec l'équipe Traitement du Signal du CReSTIC, le Comité Champagne a engagé en 2020 et 2021 des travaux pour détecter de manière automatisée des symptômes de jaunisses. Ces travaux devraient aboutir à un projet de R&D en 2022.



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE CHAMPAGNE

5 rue Henri-Martin,  
CS 30135,  
51204 Epernay, France

tél : 03 26 51 19 30  
email : info@champagne.fr



[www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)

