



**Comunicato stampa**

**CON 299 MILIONI DI BOTTIGLIE SPEDITE NEL 2023,  
LO CHAMPAGNE RIPRENDE UN RITMO COSTANTE**

**Milano, 15 gennaio 2024 – Le spedizioni totali di Champagne nel 2023 ammontano a 299 milioni di bottiglie, con un calo dell'8,2% rispetto all'anno precedente. Dopo tre anni straordinari, lo Champagne ritrova il livello di spedizioni precedente la crisi sanitaria.**

Ai 297,3 milioni di bottiglie del 2019, era seguito un calo del 18% nell'anno della crisi sanitaria e un rimbalzo del 33% in due anni, portando lo Champagne a raggiungere i 325 milioni di bottiglie nel 2022.

La Francia, con 127 milioni di bottiglie, nel 2023 è in calo dell'8,2%. Rispetto ai mercati all'export, il mercato interno ha sofferto di più l'inflazione che ha pesato sui bilanci delle famiglie per tutto l'anno.

Le esportazioni, con 172 milioni di bottiglie, sono ben superiori al livello del 2019 (156 milioni di bottiglie) nonostante il calo dell'8,2% rispetto al 2022. I mercati esteri rappresentano oltre il 57% delle vendite totali, rispetto al 45% di dieci anni fa. L'eccesso di scorte registrato nel 2022 da parte dei distributori che temevano carenze spiega in parte questo calo.

Nonostante il calo dei volumi, la crescita in valore delle cuvée, soprattutto all'export, ha permesso alla denominazione di mantenere il suo fatturato sopra i 6 miliardi di euro.

Maxime Toubart, presidente del Syndicat Général des Vignerons e co-presidente del Comité Champagne, vede *“con favore questo ritorno alla normalità. Lo Champagne è una denominazione d'origine che nasce in un'area delimitata che risponde a severe norme che non permettono di sostenere una forte crescita dei volumi nel lungo periodo”*.

Per David Chatillon, presidente dell'Union des Maisons de Champagne e co-presidente del Comité Champagne, *“il calo era atteso, ma grazie alla conferma del valore, lo Champagne rimane ottimista per il futuro, anche se è sensibile al contesto geopolitico e agli sviluppi dell'economia mondiale”*.

*Il Comité Champagne, creato dalla legge francese del 12 aprile 1941, ha sede a Epernay e riunisce tutti i viticoltori e tutte le Maison di Champagne. L'organizzazione interprofessionale rappresenta uno strumento di sviluppo economico, tecnico e ambientale. Il Comité Champagne mette le due professioni in relazione tra loro e conduce una politica di qualità costante e di valorizzazione del patrimonio comune della denominazione.*

**Risorse online:**

**Champagne MOOC:** [www.champagne-mooc.com](http://www.champagne-mooc.com)

**Fototeca Champagne:** [www.phototheque.champagne.fr/index\\_fr.php](http://www.phototheque.champagne.fr/index_fr.php)

**Facebook:** [www.facebook.com/champagneofficialpage/](https://www.facebook.com/champagneofficialpage/)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/champagne\\_officiel/](https://www.instagram.com/champagne_officiel/)

**Web:** [www.champagne.it](http://www.champagne.it)

*Per ulteriori informazioni: Bureau du Champagne in Italia - Tel. 02 4399 5767- [info@champagne.it](mailto:info@champagne.it)*