COMITÉ
CHAMPAGNE

LA FILIÈRE CHAMPAGNE

un acteur économique majeur

2024

Aisne
Ardre
ARDENNES
N
Fismes
AISNE
Reims
Ville-en-Tardenois
MONTAGNE DE REIMS
Aisne
Verzy
VALLÉE DE LA MARNE
Châtillon-sur-Marne
Vesle
Château-Thierry
Dormans
Ay
Épernay
Marne
Charly-sur-Marne
Surmelin
Avize
CÔTE DES BLANCS
Châlons-en-Champagne
Petit Morin
Vertus
MARNE
Grand Morin
Vitry-le-François
SEINE-ET-MARNE
Sézanne
Villenauxe-la-Grande
HAUTE-MARNE
Seine
Aube
Seine
Montgueux
Troyes
AUBE
Bar-sur-Aube
CÔTE DES BAR
Bar-sur-Seine
Essoyes
Les Riceys
Mussy-sur-Seine
Ource
CÔTE-D'OR
Lille
Paris
Nantes
CHAMPAGNE
Lyon
Bordeaux
Toulouse
Marseille
Implantation du vignoble de Champagne
CÔTE DES BLANCS
Région viticole
0
20 km
©Légendes Cartographie

UNE APPELLATION UNIQUE, CRÉATRICE DE VALEUR

1ÈRE AOC VITICOLE MONDIALE EN VALEUR

0,5 %
DE LA SURFACE DU VIGNOBLE MONDIAL

8 % EN VOLUME
34 % EN VALEUR
DE LA CONSOMMATION MONDIALE DE VINS EFFERVESCENTS

CHIFFRES CLÉS

271,7 MILLIONS
de bouteilles expédiées dont **56,5 %** à l'export

5,8 MILLIARDS
d'euros de chiffre d'affaires*

Un stock de plus de **1** MILLIARD de bouteilles

** hors taxes au départ de la Champagne*

16 300
VIGNERONS

125
COOPÉRATIVES

390
MAISONS

UN TERRITOIRE LIMITÉ

34 200 HECTARES

3 RÉGIONS
Grand Est, Hauts-de-France, Île-de-France

5 DÉPARTEMENTS
Aube, Aisne, Haute-Marne, Marne, Seine-et-Marne

319 COMMUNES
(crus)

4 100
METTEURS EN MARCHÉ

2 000
EXPORTATEURS

UNE FILIÈRE
ORGANISÉE ET STRUCTURÉE

LE COMITÉ CHAMPAGNE, UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE L'APPELLATION CHAMPAGNE

la **gestion** de l'équilibre économique	la **qualité** et le **développement durable**	la **protection mondiale de l'appellation** Champagne	le **rayonnement** de l'appellation

ENCADREMENT DES RELATIONS CONTRACTUELLES
ENTRE LES VIGNERONS ET LES MAISONS

LES VIGNERONS
EXPLOITENT
90 %
DU VIGNOBLE

LES MAISONS
EXPÉDIENT PLUS DE
72 %
DES VOLUMES

LA RÉSERVE, SPÉCIFICITÉ CHAMPENOISE

305 MILLIONS
DE KILOS DE RAISINS
EN RÉSERVE

L'ÉQUIVALENT DE
261 MILLIONS
DE BOUTEILLES

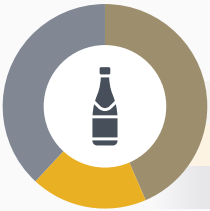
L'ÉQUIVALENT DE
87 % D'UNE ANNÉE
DE RÉCOLTE, EN RÉSERVE
(moyenne triennale)

Le dispositif de la réserve interprofessionnelle a été mis en place pour pallier les importantes variations de rendement d'une année sur l'autre.

Il permet de tenir compte de la situation septentrionale du vignoble champenois et de répondre aux besoins d'approvisionnement régulier des marchés, y compris lors d'une année de récolte déficitaire.

En 2024, le volume de réserve est utilisé de manière significative afin de couvrir la récolte déficitaire des ressortissants touchés par les aléas climatiques dans certaines zones du vignoble.

UN ACTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR
AU RAYONNEMENT MONDIAL



Expéditions 2024, en volume

271,7 ***millions de bouteilles***

43,5 %	**118,3** *millions de bouteilles*
18,4 %	**50,0** *millions de bouteilles*
38,1 %	**103,4** *millions de bouteilles*

France · Union européenne · Reste du monde

UNE PRÉSENCE MONDIALE, **DANS PRÈS DE 200 DESTINATIONS**

UNE DYNAMIQUE DE DÉVELOPPEMENT
TOUJOURS SOUTENUE À L'EXPORT

LES EXPÉDITIONS HORS DE L'UNION EUROPÉENNE ONT DOUBLÉ
EN 20 ANS

37 MARCHÉS DE PLUS DE 500 000 BOUTEILLES

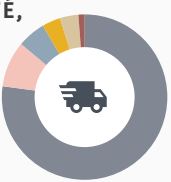
10 PREMIERS MARCHÉS, **À L'EXPORT** EN 2024

	Classement 2024	Millions de bouteilles	Chiffres d'affaires* (en millions d'euros)
1	ÉTATS-UNIS	27,4	820
2	ROYAUME-UNI	22,3	519
3	JAPON	12,4	386
4	ALLEMAGNE	9,5	229
5	ITALIE	8,4	235
6	BELGIQUE	7,6	153
7	AUSTRALIE	7,3	147
8	SUISSE	4,8	124
9	ESPAGNE	3,7	105
10	ÉMIRATS ARABES UNIS	3,4	100

** hors taxes au départ de la Champagne*

RÉPARTITION **PAR QUALITÉ, À L'EXPORT**

Expéditions 2024, en volume



- **77,1 %** *Brut non millésimés*
- **9,0 %** *Rosés*
- **5,5 %** *Cuvées de prestige*
- **3,6 %** *Dosages > à Brut*
- **3,6 %** *Dosages < à Brut*
- **1,2 %** *Millésimés*

UN ACTEUR ÉCONOMIQUE MAJEUR
POUR LA RÉGION GRAND EST
ET L'ÉCONOMIE FRANÇAISE

UN POIDS IMPORTANT, AU SEIN DU **VIGNOBLE FRANÇAIS**

4 %
DE LA SURFACE

UN ACTEUR MAJEUR DES **VINS ET SPIRITUEUX** EN FRANCE

1er ACTEUR
DE LA FILIÈRE

25 % DES **EXPORTATIONS**
EN VALEUR

UNE FILIÈRE QUI PARTICIPE AU DYNAMISME DE **LA RÉGION GRAND EST**

1ER CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA RÉGION, À L'EXPORT

La filière Champagne contribue au dynamisme et à l'innovation des activités connexes telles que

- PRODUCTION
- CONDITIONNEMENT
- TRANSPORT
- SERVICES

39 %
DES **EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES**

Une filière créatrice d'emplois directs

30 000
EMPLOIS DIRECTS

dont
15 000 SALARIÉS
DES VIGNERONS ET MAISONS DE CHAMPAGNE

100 000
SAISONNIERS
POUR LES VENDANGES

UNE FILIÈRE ENGAGÉE
DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

RÉSULTATS
DES 15 DERNIÈRES ANNÉES

-20 % d'empreinte carbone
par bouteille

-50 % de produits
phytosanitaires et engrais azotés

+ de 90 % des déchets industriels
traités et valorisés

100 % des effluents vinicoles
& sous-produits valorisés

x2 des surfaces enherbées

ALLÈGEMENT
DE LA BOUTEILLE

- 17 000 t de CO_2**/an**

CERTIFICATIONS
ENVIRONNEMENTALES

+ de 70 % de surfaces
sous **certifications**
environnementales

RÉGION PIONNIÈRE

1er vignoble de France pour la confusion sexuelle*
*résultant en la quasi-suppression de traitements insecticides

1er parc de tracteurs enjambeurs et robots électriques

1er Bilan Carbone
d'une filière viticole,
dès 2003

1ère région à intégrer une nouvelle variété résistante à son cahier des charges à titre expérimental (VIFA)

En 2017, la Champagne expérimente la **première route de fret transatlantique à la voile**

LEADER DANS LE SECTEUR DES VINS FRANÇAIS, LE CHAMPAGNE CONTRIBUE DE MANIÈRE SIGNIFICATIVE À L'ÉCONOMIE NATIONALE.

L'appellation d'origine contrôlée Champagne, à laquelle sont associés qualité, prestige et célébration, constitue un patrimoine inestimable.

Elle est un symbole de la France dans le monde. Les Champenois protègent depuis plus de 150 ans ce patrimoine commun.

10 ANS — Célébrons ! MA CHAMPAGNE AU PATRIMOINE MONDIAL

LES COTEAUX, MAISONS ET CAVES DE CHAMPAGNE

sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

COMITÉ CHAMPAGNE

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

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

03 26 51 19 30

economie@civc.fr

www.champagne.fr

Crédits photos : Nick RYAN © Comité Champagne 2025

champagne.fr

champagne.education

instagram.com/
Champagne_officiel

facebook.com/
ChampagneOfficialPage

x.com/Champagne