



1. S'HABILITER POUR BÉNÉFICIER DE L'AOC « COTEAUX CHAMPOENOIS »

Tout opérateur qui souhaite intervenir dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement de produits en AOC « Coteaux champenois » est tenu de déposer une déclaration d'identification en vue de son habilitation prévue à l'article L.641-5 du code rural et de la pêche maritime.

> Où déposer sa déclaration d'identification ?

Auprès des services du Comité Champagne

> Quand ?

Avant le 31 juillet de l'année de la récolte

Ce document est transmis à l'AIDAC qui réalise un contrôle (documentaire et éventuellement sur site). L'habilitation de l'opérateur est prononcée par l'INAO sur la base des conclusions du rapport d'inspection de l'AIDAC.

2. LES RÈGLES DE PRODUCTION DES RAISINS

Celles-ci sont définies dans le cahier des charges de l'appellation « Coteaux champenois » consultable sur le site de l'AIDAC :

 [www.aidac.fr / Documents / Cahier des charges](http://www.aidac.fr/Documents/Cahier_des_charges)

3. LES RÈGLES DE PRODUCTION DES VINS « COTEAUX CHAMPOENOIS »

Qu'est qu'un « Coteaux champenois » ?

C'est un vin tranquille blanc, rosé ou rouge élaboré selon les règles de production du cahier des charges de l'appellation « Coteaux champenois ». Cette appellation peut être complétée par le nom de la commune de provenance des raisins.

- Caractéristiques des vins :

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.

- Règles à retenir pour l'élaboration du Coteaux champenois

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGES

- Pressoirs d'une capacité inférieure à 2000 kg autorisés.
- Fermentation malolactique achevée (teneur acide malique inférieure ou égale à 0.4g/l au stade conditionnement)
- Teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l

COTEAUX CHAMPENOIS BLANCS

- Obtenus dans les mêmes conditions que les vins clairs produits en AOC Champagne
- Teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l

COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉS

- Obtenus par macération ou saignée.
- Assemblage interdit.
- Pressoirs d'une capacité inférieure à 2000 kg autorisés.
- Teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l
- Emploi des charbons interdit

- Pour tous les coteaux champenois :

- Analyse des vins à réaliser avant ou après conditionnement et à conserver 5 ans.
- Après enrichissement, le TAV total des vins ne dépasse pas 13%.
- Elevage minimum des vins jusqu'au 15 août de l'année suivant celle de la récolte.
- Elimination des lies (1,5% des moûts débourrés) avant le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.
- Les vins sont issus d'un ou plusieurs cépages
- Cépage Voltis : sa proportion doit être inférieure ou égale à 10% de l'assemblage.
- Vins conditionnés dans des bouteilles neuves.
- Possibilité de revendiquer un millésime.

⌚ En cliquant sur ce lien : DREV Coteaux

Ce document est à transmettre à l'Aidac et aux douanes avant le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.

Les volumes déclarés avant le 31 juillet de l'année N sont obligatoirement issus de la vendange N-1.

ATTENTION ! La revendication d'un vin en AOC « Coteaux champenois » est irréversible. Le volume déclaré ne pourra plus être utilisé pour produire du Champagne.

Tenue d'un registre spécifique AOC « Coteaux champenois »

- Le volume de vin revendiqué en « Coteaux champenois » est déduit du volume initialement inscrit sur le registre de cave des vins déclarés en AOC « Champagne » puis est reporté sur le registre de cave des vins tranquilles en AOC « Coteaux champenois ».
- Sur ce registre figurent également les informations concernant les lots conditionnés.

Déclaration d'intention de mise en bouteilles :

⌚ En cliquant sur ce lien : DPMB

Ce document est à transmettre à l'Aidac au moins 48h avant la mise en bouteilles.

Tous les lots déclarés sont prélevés par l'AIDAC en vue des contrôles analytique et organoleptique.

Les lots faisant l'objet de l'examen organoleptique doivent être conservés en l'état. Ils ne peuvent pas être commercialisés avant la fin de la procédure de contrôle.

Toute qualité de vin conditionnée doit être individualisée dans un lieu spécifique et son emplacement clairement identifié.

Déclaration de stock

Les vins à déclarer sont ceux détenus à la date du 31 juillet de l'année en cours (année N). Cette déclaration doit être souscrite auprès du Comité Champagne.

5. MISE EN MARCHÉ / EXPÉDITION

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.

Toute expédition de vins produits sous l'appellation « Coteaux champenois » autrement qu'en bouteilles est interdite, à l'exception des mouvements s'effectuant à l'intérieur de la Champagne viticole délimitée, entre opérateurs champenois.

6. RÈGLES DE PRÉSENTATION ET D'ÉTIQUETAGE

Le « Coteaux champenois » est soumis aux mêmes règles d'étiquetage que les vins tranquilles. En complément, le cahier des charges de cette appellation précise :

Les vins revendiqués et présentés sous l'AOC « Coteaux champenois » ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

L'étiquetage des vins peut préciser le nom d'un lieu-dit cadastré sous réserve que celui-ci figure sur la déclaration de récolte et que tous les raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins proviennent du lieu-dit considéré.

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 dudit cépage.

