



Communiqué de presse

CHAMPAGNE : 5 RAISONS D'AVOIR CONFIANCE EN 2024 LES ENGAGEMENTS D'UNE FILIÈRE VOLONTARISTE.

Wine Paris & Vinexpo Paris, le 13 février 2024 – *Ce matin, lors d'une conférence de presse sur le salon Wine Paris & Vinexpo Paris, David Chatillon et Maxime Toubart, coprésidents du Comité Champagne, ont exprimé leur optimisme pour l'avenir car, ensemble, les vignerons et les maisons de Champagne ont su prendre des décisions structurantes et enclenché de nombreux projets pour assurer l'équilibre de la filière et le rayonnement de l'appellation partout dans le monde. Engagement en matière de régulation et de responsabilité sociale, adoption d'un nouveau cadre pour les relations contractuelles entre vignerons et maisons, augmentation du plafond de la réserve, mais aussi constructions de Qanopée et d'un nouveau centre de recherche et développement à Epernay, toutes ces initiatives témoignent de la détermination de la filière et de sa confiance.*

RAISON N°1 : UNE FILIÈRE ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Pour adresser directement les défis liés à l'emploi des vendangeurs, l'interprofession a expressément demandé aux pouvoirs publics de faire condamner sévèrement les comportements déviants observés lors de la dernière vendange.

L'interprofession a également lancé quatre chantiers stratégiques :

- Hébergement,
- Conditions de travail, santé et sécurité des vendangeurs,
- Sécurisation de l'offre des prestataires de services,
- Facilitation du recrutement.

dont les premières avancées seront partagées avant la vendange 2024.

« *Nous sommes engagés pour mieux encadrer cette période cruciale et traiter les problématiques de fond. L'objectif est d'assurer le bon déroulement de la vendange laquelle mobilise, chaque année, 100 000 vendangeurs* », déclare Maxime Toubart, président du Syndicat général des vignerons et coprésident du Comité Champagne.



Dans un autre domaine, l'accord sur la contractualisation qui encadre le marché des raisins en Champagne a été renouvelé pour une période de 5 ans. Il sécurise l'approvisionnement des marchés et consolide le partage de la valeur.

RAISON N°2 : UNE INTERPROFESSION INNOVANTE

De longue date, la Champagne agit et innove pour s'adapter à de nouveaux enjeux ou de nouveaux contextes.

Dans le cadre du plan national de lutte contre le dépérissement de la vigne, l'interprofession participe activement au combat contre de nouveaux fléaux, notamment la flavescence dorée, et se dote d'outils de nature à assurer la pérennité du vignoble et à préserver la typicité et l'excellence du vin de Champagne :

- Construction d'une serre "insect-proof" : Cette serre nouvelle génération, érigée dans le cadre du projet QANOPÉE, impliquant la Champagne ainsi que les régions viticoles du Beaujolais et de la Bourgogne, vise à sécuriser la production de plants de vigne pour le quart nord-est de la France. Son inauguration est prévue pour l'été 2024.
- Un centre de recherche, développement et innovation redimensionné au sein de la future Maison de la Champagne à Epernay. Annoncée l'an passé, la construction va commencer. Ce centre renforcera les actions en faveur de la qualité et du développement durable de la filière avec des équipements de pointe.
- Relèvement du plafond de la réserve interprofessionnelle : outil crucial de régulation de la production champenoise, la réserve permet de conserver une partie des vins produits lors des bonnes récoltes pour les utiliser lors d'éventuelles années déficitaires. Dans le but de garantir un rendement commercialisable stable chaque année et d'améliorer encore la capacité de résilience de la filière, le plafond de la réserve est porté de 8 000 kg/ha à 10 000 kg/ha.

RAISON N°3 : UNE APPELLATION FORTE

Depuis plus de 120 ans les Vignerons et les Maisons de Champagne travaillent ensemble pour protéger l'appellation et assurer son rayonnement partout dans le monde.



En ligne avec la volonté d'étendre le réseau d'ambassades dans le monde, un nouveau Bureau du Champagne ouvrira ses portes à Stockholm en avril prochain, pour représenter la filière dans les Pays Nordiques (Suède, Norvège, Finlande, Danemark). Il sera l'interlocuteur local pour les médias, les professionnels du vin, les importateurs, et les administrations. Cette expansion se justifie par l'importance croissante de ces marchés, avec une demande en constante augmentation depuis dix ans (+67 %).

Les professionnels du vin à travers le monde expriment un fort enthousiasme pour le Champagne. Une récente étude qualitative a révélé leur relation émotionnelle profonde avec le produit, soulignant son caractère unique. Afin de renforcer leur lien avec l'appellation, la formation est indispensable. C'est pourquoi le Comité Champagne lance « Champagne Education », un programme complet et certifiant, visant à former les professionnels du vin et à conforter leur rôle de prescription. Ce programme est déjà en cours de déploiement, en partenariat avec des écoles renommées à travers le monde (comme l'Ecole du vin à Paris, la Napa Valley Wine Academy aux Etats-Unis ou encore la Deutsche Wein und Sommelierschule en Allemagne).

Enfin, le combat pour la reconnaissance et la protection de l'appellation Champagne continue. En 2023, après plusieurs victoires significatives contre des usages abusifs, notamment au Canada et en Italie, le Champagne a obtenu le statut de "nom notoire" en Chine, une première pour une appellation étrangère en Chine et une avancée exceptionnelle offrant une protection renforcée contre toute utilisation frauduleuse du nom Champagne, pour tout produit et y compris dans l'écriture en caractères chinois.

« Les investissements que nous réalisons et les engagements que nous prenons en matière de résilience sont une priorité absolue pour nous donner les moyens d'assurer l'équilibre des marchés à long terme et pour assurer que le Champagne reste un vin d'exception », commente David Chatillon, président de l'Union des Maisons de Champagne et co-président du Comité Champagne.

RAISON N°4 : LE CHAMPAGNE RESTE LA RÉFÉRENCE

Le Champagne reste une référence incontestée pour les consommateurs. Selon une étude d'IPSOS en 2023, le Champagne incarne toujours le luxe, le prestige et jouit d'une image exceptionnelle. Les consommateurs le considèrent comme sacré et attribuent à ce vin un pouvoir émotionnel unique, qui en fait le choix idéal pour symboliser l'élégance et marquer les moments importants.



RAISON N°5 : LA CONSOMMATION ET LES MARCHÉS SE RENOUVELLENT

La dernière raison de l'optimisme champenois repose sur le renouvellement de la consommation et des marchés.

Longtemps cantonné au « *brut sans année* », le consommateur se tourne désormais vers plus de diversité dans les assemblages et les dosages.

La demande de Champagne rosé à l'étranger a été multipliée par 5 en 20 ans. Fin 2022, elle représentait plus de 10 % des ventes à l'export avec 20 millions de bouteilles.

Les vins peu dosés (extra bruts et non dosés) progressent également avec un volume multiplié par près de 70 en l'espace de 20 ans (6,4 millions de bouteilles exportées en 2022).

L'export représente désormais près de 60 % des ventes totales (avec 171,7 millions de bouteilles), contre 45 % il y a dix ans, mais de nombreux marchés restent à conquérir. Si 80 % du Champagne est encore vendu dans 8 pays seulement (France incluse), de nouveaux marchés comme le Canada, l'Afrique du Sud et la Corée du Sud, montrent un intérêt croissant pour le Champagne et enregistrent des progressions remarquables au cours des dernières années.

Contacts presse

Comité Champagne – Tel. 03.26.51.19.30 – info@champagne.fr

Mélanie JAPAUD – Tel. 06.59.47.29.43 – contact@mjconsulting.fr

A propos du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne : Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne. C'est l'une des premières interprofessions viticoles à avoir été créée. Depuis 1941, il assure l'intérêt commun des Vignerons et Maisons de Champagne et contribue à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière Champagne et de son appellation. L'interprofession du Champagne a l'ambition d'être un instrument de progrès économique. Elle tend à mettre les deux familles -la famille vigneronne et celle des maisons de Champagne- dans une relation de partenariat et de recherche de consensus. Le Comité Champagne travaille donc quotidiennement en faveur de quelques 16 200 Vignerons, 130 Coopératives et 370 Maisons de Champagne. Elle met sur un pied d'égalité et autour d'une même table aussi bien de tout petits élaborateurs que de grandes entreprises internationales.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site <http://www.champagne.fr>.