



CHAMPAGNE UNE TRADITION D'INNOVATION

Face au changement climatique, préserver l'excellence des vins de Champagne tout en réduisant l'impact environnemental de la filière et de ses exploitations est un enjeu de taille.

Vignerons et Maisons, soutenus par les recherches du Comité Champagne et de ses partenaires, innovent en permanence pour mettre en place des solutions collectives et durables.

1 ASSURER LA PÉRENNITÉ DU VIGNOBLE VIA UNE VITICULTURE DE PRÉCISION



DÉVELOPPER UN MATÉRIEL VÉGÉTAL* INNOVANT

- Créer des variétés résistantes, qualitatives et adaptées au changement climatique (ex : CEPINNOV, ResDur...)
- Évaluer les portes-greffes pour mieux s'adapter au terrain

* variétés de vigne + porte-greffes



(RÉ) INTERROGER LES MODES DE CONDUITE DE LA VIGNE

- Densité de plantation des vignes
- Enherbement
- Agroécologie
- Biodiversité



DÉPLOYER DES INNOVATIONS TECHNIQUES ET TECHNOLOGIQUES

- **Machines autonomes** et/ou **intelligentes**, utilisant des énergies décarbonées (enjambeurs, drones, IA...)
- **Capteurs** (eau, surveillance des bio-agresseurs, qualité du raisin...)
- **Outils digitalisés** pour favoriser la **participation collaborative** (ex : réseau matu, portail météo, portail environnement...)

“ LES PROGRÈS DE TOUS VALENT MIEUX QUE LES PROUESSES DE QUELQUES-UNS. ”

2

RENFORCER LE LEADERSHIP DES VINS DE CHAMPAGNE EN PRÉSERVANT EXCELLENCE ET TYPICITÉ



QUALITÉ DES RAISINS

- **Outils de pilotage** de la maturation
- **Choix des dates de vendanges** (modélisation)
- **Sélection des raisins** par imagerie



PRÉCISION DU PRESSURAGE

- **Agrément** de nouveaux matériels
- **Habilitation des centres** de pressurage
- **Garantie de la qualité** d'extraction
- **Valorisation** des sous-produits



CONTRÔLE DES FERMENTATIONS

- **Sélection de levures**
- **Solution de vinification** bas intrants
- **Conseils de vinification** adaptés au millésime



MAÎTRISE DU VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE

- **Modélisation des micro-oxygénations** du vin et des pertes de pression
- **Caractérisation des fournitures** de bouchage



AMÉLIORATION CONTINUE DES MATIÈRES SÈCHES*

- **Evaluation** des différentes fournitures
- **Listing et édition** de standards de qualité pour une sécurité alimentaire totale

* bouchons, étiquettes, bouteilles...

3

ALLER PLUS LOIN / PRÉPARER L'AVENIR



FORMER

Partager le savoir par le développement d'outils et de sessions de formation



PROTÉGER

Assurer la qualité et la traçabilité des vins de Champagne
Préserver une bonne cohabitation avec les riverains



REVALORISER

Promouvoir l'économie circulaire et l'utilisation d'énergies propres auprès de toutes les parties prenantes de la filière