

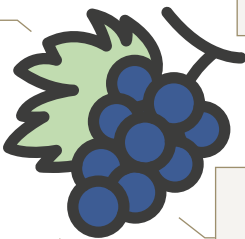


LA VIGNE

PARTIES VERTES
Rameaux, feuilles, vrilles
Photosynthèse, maintien et croissance de la vigne

VENDANGES
100 % manuelles, pendant 2 à 3 semaines

4 RÉGIONS
Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Côte des Bar

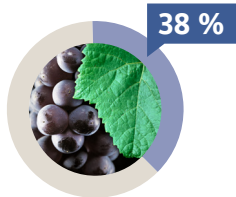


RACINES
Puisent eau et minéraux
Ancrage de la vigne, source de force et de longévité

ESPÈCES
Vitis vinifera
Porte-greffe américain

7 CÉPAGES AUTORISÉS
Chardonnay, Pinot blanc, Petit Meslier, Arbane, Pinot gris, **Pinot noir** et **Meunier**

PINOT NOIR



MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR

Débourrement* : 2 ^e	Maturation* : 1 ^{er}
Feuille pentagonale et sinus pétiolaire en « crête de coq »	

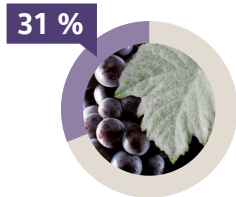
CHARDONNAY



CÔTE DES BLANCS - CÔTE DE SÉZANNE
COTEaux VITRYATS - MONTGUEUX

Débourrement* : 1 ^{er}	Maturation* : 3 ^e
Feuille entière et sinus pétiolaire en U dégarni	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

Débourrement* : 3 ^e	Maturation* : 2 ^e
Jeunes feuilles duveteuses	

* données moyennes sur l'AOC Champagne

4 TAILLES AUTORISÉES

OBJECTIF : ÉQUILIBRE ENTRE VIGUEUR ET FERTILITÉ DE LA VIGNE. DIPLÔME DE TAILLE EXIGÉ.

CORDON DE ROYAT



Equilibre feuilles / fruits optimisé
Répandue sur Pinot noir

CHABLIS



Bonne répartition de la végétation
Particulièrement adaptée au Chardonnay

GUYOT



Taille simple et rationnelle
Pour tous les cépages

VALLÉE DE LA MARNE



Production de fruits favorisée
Autorisée seulement pour le Meunier



JE NE CONNAIS DE SÉRIEUX ICI-BAS QUE LA CULTURE DE LA VIGNE



VOLTAIRE

En savoir plus : champagne.education