



LE CHAMPAGNE

Le vin de champagne est un vin effervescent protégé par une appellation d'origine contrôlée. Il est élaboré essentiellement avec 3 cépages : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay (blanc)

Il est produit dans la zone viticole délimitée par la loi du 22 juillet 1927 qui couvre 33.000 hectares en production, pour une surface moyenne d'exploitation de 2,2 ha. Nanteuil-sur-Marne fait partie de la zone dite de la Vallée de la Marne. Avec Saacy-sur-Marne et Ciry-sur-Marne, c'est donc l'une des 3 communes de Seine & Marne, et donc de la Région Ile-de-France à bénéficier de cette appellation.

La vendange est manuelle (la machine à vendanger est interdite). Les dates des vendanges sont fixées par le CIVC (Comité interprofessionnel du vin de champagne).

Les vignerons sont soit des récoltants qui vendent leur raisin aux négociants (le prix est convenu tous les ans), soit des récoltants-manipulants qui vinifient leur récolte eux-même ou au sein de coopératives.

Rendement : 160 kg de raisins produisent 102 litres de moult qui, après les pertes en vinification et au dégorgement, donneront 100 litres de vin commercialisable, soit 133 bouteilles de 75cl.

La récolte 2009 s'est élevée à 352 millions de bouteilles. Le rendement moyen a été de 12.260kg/hectare.

La situation à Nanteuil-Sur-Marne

La zone d'appellation a été fixée il y a plusieurs dizaines d'années. Elle couvre 30ha sur 125ha. Elle traverse le village sans grande cohérence (la cour de l'école ou le cimetière sont en appellation champagne !). Depuis quelques années, les terrains dans le coeur du village ont été plantés en vignes et ils ont remplacé les vergers, les potagers et les bosquets.

Il n'y a plus qu'un vigneron à Nanteuil. Les sièges des autres exploitations sont situés dans l'Aisne, la Marne ou l'Aube. Le champagne n'est donc pas une recette fiscale importante pour la Commune !

Une concertation s'est progressivement établie entre la mairie et les vignerons :

- les habitants sont informés des campagnes de pulvérisation par hélicoptère de produits phyto-sanitaires.
- les vignerons ont été invités à reculer leurs plantations pour ne pas faire tourner leurs engins mécaniques sur les voies et sentes communales.

- ils sont tenus de nettoyer la route de Crouttes en cas de dépôts de boues après les orages.
 - les vigneronns offrent des emplois temporaires lors des vendanges.
-

MAIRIE DE NANTEUIL SUR MARNE

1 Place Lafayette
77730 Nanteuil-sur-Marne
01 60 23 63 41

Nous contacter

