

# LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE (FRANCE)

*Aline Brochot, Laboratoire LADYSS - UMR 7533 du CNRS  
abrochot@univ-paris1.fr*

Le vignoble de Champagne présente des caractéristiques originales à bien des égards.

Par son étendue et sa structure d'abord : la zone d'appellation « Champagne » comprend 320 communes et couvre environ 35,000 hectares, répartis dans les cinq départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Marne, de la Haute-Marne et de la Seine-et-Marne. Cependant, trois-quarts des superficies plantées se trouvent concentrés dans le département de la Marne, notamment sur le pourtour de la « *Montagne de Reims* », promontoire formé par la Côte de l'Île de France qui s'élève de 280 mètres au-dessus de la grande plaine de Champagne. La « *Vallée de la Marne* » qui l'entaille, la sépare de son prolongement naturel au sud, au relief moins marqué, la « *Côte des Blancs* ». Dans l'Aube, la « *Côte des Bars* », traversée par les vallées de l'Aube et de la Seine, présente un relief plus vallonné. C'est donc un vignoble relativement morcelé au sein duquel on distingue une vingtaine de petites régions viticoles aux conditions de reliefs, de sol et d'exposition variées.

Sa situation, à la limite septentrionale de la culture de la vigne en Europe, le soumet à une double influence climatique, océanique et continentale. La température moyenne annuelle ne dépasse pas 10,5°C, ce qui constitue la limite en dessous de laquelle la maturation des raisins n'est plus possible. Les vins de base ainsi produits présentent une spécificité particulièrement favorable à l'effervescence.

Une autre originalité réside dans la prédominance d'un sous-sol calcaire, composé de craies et de marnes, qui favorise à la fois une bonne régulation hydrique, mais aussi, lorsque la craie est affleurante, une réverbération qui vient pallier les effets d'un climat rigoureux dans la maturation des raisins. Trois cépages ont été adaptés à ces sols particuliers : le Pinot noir que l'on retrouve en majorité sur les sols marneux de la Montagne de Reims et de la Côte des Bars ; le Pinot Meunier implanté sur les sols à tendance marneuse, argileuse et sableuse de la Vallée de la Marne ; et le Chardonnay à raisins blancs qui repose préférentiellement sur la craie affleurante de la Côte des Blancs et du Sézannais.

Enfin, c'est aussi la taille de son parcellaire qui confère au vignoble de Champagne un caractère particulier. Constitué de quelques 250.000 parcelles d'une taille moyenne de 12 ares, c'est une marqueterie de vignes qui s'offre au regard en un jeu de lignes complexe qui épousent les ruptures de pente et dont l'impact visuel est encore renforcé par la marque très nette des chemins qui les délimitent.

Implantées majoritairement sur les coteaux orientés au sud, sud-est et est, à mi-hauteur entre la plaine et la forêt qui les couronne, autour des villages dominés par leur église, les vignes de Champagne composent ainsi une mosaïque de terroirs et de paysages variés auxquels les modes de conduite et les soins tout particuliers prodigués par les viticulteurs dans ce terroir exigeant confèrent un graphisme qui n'est pas, parfois, sans rappeler l'art du jardin « à la française ».

Le vignoble a connu de multiples évolutions et mutations avant de présenter son extension et son visage actuels.

Attestée depuis l'époque romaine, la culture de la vigne prend véritablement son essor au Moyen Age, principalement sous l'impulsion du clergé qui jouit de propriétés foncières importantes et qui constitue de grands domaines à proximité des villes épiscopales de Reims, Epernay et Chalons. Parallèlement, les abbayes bénédictines, fondées dans la Montagne de Reims, plantent aussi leur propre vignoble. Ainsi se constitue le noyau originel du vignoble de Champagne autour de la « Montagne de Reims », de la « Côte de Vertus » (aujourd'hui Côte des Blancs) et du vignoble de « la Rivière » (Epernay, Ay, Hautvillers). Le XIII<sup>ème</sup> siècle voit l'apparition d'une petite viticulture populaire dans les communautés villageoises, ce qui contribue à augmenter sensiblement les superficies plantées.

Mais c'est à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, avec la « naissance » du champagne, que se produit la mutation décisive. Rapidement élevé au faîte de la renommée par l'entremise de négociants habiles et influents, le champagne va faire l'objet d'une demande en constante augmentation. Dès lors tout le vignoble se convertit à la production de vin effervescent, délaissant rapidement la production des vins rouges tranquilles. Les villes de Reims, Epernay et Ay, où s'implantent les grands du négoce, connaissent elles aussi des transformations importantes avec, jusqu'au début du XX<sup>ème</sup>, le creusement de caves gigantesques et la construction des grandes maisons de champagne qui, transférant sur le terrain architectural l'âpreté de la concurrence commerciale qu'elles se livrent entre elles, rivalisent dans le monumental et la somptuosité. C'est là que réside l'originalité du vignoble de Champagne, plus que dans les villages où le type représentatif reste la ferme à cour carrée, fermée sur la rue par un porche, typique des régions de polyculture.

Cette mutation aura un impact très fort sur le paysage, en particulier du fait de la spécialisation de plus en plus poussée des exploitations agricoles. La petite polyculture-élevage qui prévalait est progressivement abandonnée, les vergers et prairies disparaissant au profit de la vigne ; et la pratique de la plantation en « rang » se généralisant, on abandonne la plantation en foule. Les superficies plantées connaissent une extension considérable et atteignent les zones périphériques de la vallée de la Marne, de la Montagne de Reims, du Sézannais, ou encore de l'Aube et de la Haute-Marne. Cette mutation s'achève avec la délimitation définitive de l'aire d'appellation d'origine contrôlée en 1927. Désormais, l'aire d'extension maximum du vignoble et les modes de conduite de la vigne sont fixés. Et c'est à une intensification et une densification que l'on assiste alors, encore accentuée après la Deuxième Guerre mondiale par la démocratisation de la consommation du champagne et « l'explosion » de ses ventes. Ainsi, en cinquante ans, de 1950 à 2000, la superficie totale du vignoble triple et passe de 11.000 à 33.000 hectares.

Mais cette intensification n'est pas sans conséquences ni sans susciter de réelles inquiétudes pour l'avenir du vignoble. En effet, si elle a effectivement contribué à construire, en surface, des paysages soignés et homogènes, elle a aussi généré, en profondeur, des risques de déstabilisation et de dégradation importants. La disparition progressive des bosquets et la rétraction de la forêt pour laisser place à de nouvelles plantations modifient encore aujourd'hui, non seulement les paysages, mais aussi les équilibres naturels et les effets régulateurs entre ces différents milieux. Le ravinement, l'érosion, les traitements phytosanitaires parfois agressifs sur des sols « à vif » entraînent des problèmes que les seuls viticulteurs sont désormais incapables de maîtriser. La préservation des sols et la mise en place de programmes de gestion hydraulique sont parmi les enjeux majeurs auxquels une solution globale doit être apportée.

Ainsi, soumis à des pressions extrêmement fortes, économiques, foncières, voire culturelles, pour satisfaire une demande toujours en augmentation, dans un espace qui ne l'est plus, le vignoble de Champagne et ses acteurs doivent trouver les voies et moyens pour assurer la pérennisation de ce patrimoine collectif et pour que ses paysages demeurent dignes de figurer parmi les plus emblématiques de la « planète-vin ».

## **BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE :**

BROCHOT Aline, "Le patrimoine dans les vignobles de Champagne et de Tokaj : représentations, pratiques, enjeux", pp. 415-432, dans : Gravari-Barbas Maria, Guichard-Anguis Sylvie (dirs.), *Regards croisés sur le patrimoine dans le monde à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle*", Paris, Presses Universitaires de Paris-Sorbonne, 2003, 943 p.

BROCHOT Aline, "Champagne : objet de culte, objet de lutte", pp. 75-90, dans *Campagnes de tous nos désirs : Patrimoine et nouveaux usages sociaux*, Paris : Editions de la Maison des Sciences de l'Homme - Ministère de la Culture/Direction du Patrimoine, 2000, 191 p.

BROCHOT Aline, CROS Zsuzsa, LUGINBUHL Yves *Analyse comparative de la construction sociale et territoriale du patrimoine dans les vignobles de Champagne et de Tokaj (Hongrie)*, Strates-CNRS/Ministère de la Culture-Mission du Patrimoine Ethnologique, 1997, 111 p. + annexes.

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, *Les clés des vins de Champagne – Le terroir*, Epernay, 1998, 43 planches.

JOLYOT Michel, *Horizons de Champagne*, photographies de Michel Jolyot, Reims, Atelier Michel Jolyot Editions, 2000, 120 p.

PEROUSE de MONTCLOS Jean-Marie (dir.), *Guide du patrimoine de Champagne-Ardenne*, Paris, Hachette, 1995.

POMEROL Charles (dir.), *Terroirs et vins de France. Itinéraires oenologiques et géologiques*, Editions du BRGM, 1984, 343 p.

RENOY Georges, *Les mémoires du champagne*, Liège, Rossel Edition, 1983, 341 p.

ROCHARD Joël, STEVEZ Laurence, FOURNY Nadège, « Les paysages viticoles de Champagne », *Revue des Œnologues*, n° 105, pp. 1-3.