

Lire le journal.

S'inscrire |

Se connecter

L'union

Jeudi 16 Avril 2015

La DSN, vous en êtes où ?

Actualités › Économie région › Champagne

Mis à jour le Mardi 3 Février 2015 à 08h08

Alsace ou Champagne : le match des vignobles

Sophie Claeys-Pergament



Thann-French-Moment

Près de 14 millions de touristes font la route des vins d'Alsace pour découvrir ce joli vignoble.

Du Cramant au crémant, la Lorraine-Alsace-Champagne-Ardenne, est donc notre nouvelle région qui possède deux vignobles d'appellations d'importance : celui de la Champagne et celui de l'Alsace. Avec, déjà, une différence notable comme le précise Jean-Louis Vezien, directeur du CIVA (comité interprofessionnel du vin d'Alsace) : « *Le champagne représente surtout un produit de marques.* » Ce qui n'est pas tout à fait le cas des vins alsaciens dont les cépages restent la plus importante notion de valeur.

1 La surface Pour l'Alsace, la surface de production est de 16 000 hectares répartis sur 119 communes. Elle s'étend sur toute l'Alsace, entre Strasbourg (dans le département du Bas-Rhin), au nord, et Mulhouse (département du Haut-Rhin), au sud avec une moyenne parcellaire de 3 hectares.

Pour la Champagne, on compte environ 34 400 hectares de surface composée de 635 communes, dont 319 pour la production de raisins qui se retrouvent principalement dans les départements de la Marne, de l'Aube, de l'Aisne et de la Haute-Marne et la Seine-et-Marne dans une moindre mesure. La moyenne parcellaire est de 2,1 hectares.

2 Le prix de la terre Selon l'exposition dans le Bas-Rhin ou dans le Haut-Rhin, le prix de l'hectare oscille entre 59 000 et 323 000 euros.

Quant à la Champagne, selon les terroirs, le prix de l'hectare évolue entre 800 000 et près de 2 millions d'euros l'hectare.

3 Le prix du raisin Comme le prix de la terre à l'hectare, la différence champenoise est très marquée avec un kilo de raisin évoluant entre 5,90 et 7 euros à la dernière vendange selon la qualité des crus et le cépage.

Pour un kilo de sylvaner, il faut compter un euro. Pour un kilo de gewurztraminer, c'est autour de deux euros.

4 Les cépages L'Alsace possède sept cépages : sylvaner, pinot blanc, muscat, riesling, pinot gris, gewurztraminer, pinot noir. La précision « d'Alsace » est ajoutée systématiquement (ex : Muscat d'Alsace).

En Champagne, il existe trois cépages différents : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. À cela, on peut ajouter quelques petits cépages oubliés à l'instar de l'arbanne ou le petit meulier qui servent dans certaines cuvées élaborées par des vigneron qui apprécient la remise au goût du jour de ces vieux cépages.

5 Chiffre d'affaires « *Pour l'année 2014, l'Alsace a vendu environ 142 millions de cols pour un chiffre d'affaires de 600 millions d'euros dont une part de 27 % l'exportation (une hausse globale de 2,1 % à fin novembre)* ».

La Champagne a expédié environ 307 millions de cols pour un chiffre d'affaires de 4,5 milliards d'euros avec une part de près de 50 % à l'export (une hausse de 1 % environ pour l'année).

6 Les appellations et les crus En Alsace, 51 appellations propres consacrent 51 terroirs d'exception. Les caractéristiques géologiques et climatiques ainsi que des contraintes strictes de production en font des vins uniques, fins et complexes, le plus souvent aptes au vieillissement. Ces vins racés et authentiques expriment alors pleinement, dans leurs arômes et leur structure, l'empreinte de leur terroir. Les cépages admis dans les grands crus sont, sauf exceptions, les quatre cépages dits « nobles » : le riesling, le muscat, le pinot gris et le gewurztraminer.

En Champagne il existe une seule appellation, c'est celle du « champagne » (hormis les Coteaux et les Riceys bien sûr). Elle est composée de quatre zones de production. Sur les 319 crus que compte l'aire de production du champagne, seuls 17 ont droit à l'appellation « grand cru » et 42 à celle de « premier cru ».

7 La part « bio » En Alsace, elle est en hausse constante. On parle d'environ 13 % actuellement. Elle concerne 275 vignerons et 2 100 hectares.

En Champagne, elle a vu ses surfaces multipliées par cinq en dix ans. En 2012, on comptait près d'une centaine de producteurs avec près de 400 hectares et 187 autres en cours de conversion.

8 La commercialisation En Alsace, 4 400 viticulteurs dont 1 800 disposent de plus de 2 hectares et exploitent 90 % de la surface totale du vignoble. 890 opérateurs vendant en bouteilles, dont quelque 200 commercialisent près de 90 % des volumes. La commercialisation est assurée à raison de 20 % par les vignerons-indépendants, 41 % par les coopératives vinicoles 39 % par les producteurs négociants.

En Champagne, 15 800 exploitants vignerons dont 5 000 disposent de plus de 2 hectares. Les exploitants vignerons exploitent 90 % du vignoble et les maisons de champagne 10 %. 4 600 vignerons commercialisent 24 % des volumes, 43 coopératives commercialisent 9 % des volumes et 300 maisons 67 %. À l'export, les maisons représentent 87 % des volumes.

AILLEURS SUR LE WEB



25 photos que vous aurez sans doute du mal à croire (mais non c'est pas une blague...) - Tribunal Du Net

Il détruit la maison de la femme qu'il demande en mariage - SeLogger

Brigitte Bardot dans le top 10 des plus belles femmes de tous les temps - La Parisienne

17 Stars Qui Ont Grossi! - PressroomVIP

Embrassé fougueusement par Madonna, le rappeur Drake grimace... - Le Parisien

A LIRE SUR LUNION.PRESSE.FR



Grand messe pour l'avenir de Châlons-en-Champagne

La carte scolaire ne leur plaît pas du tout

La Bourse de Paris débute en nette hausse grâce à Bernanke

1042 jeunes Rémois ont voté pour le « Primé des écoliers »

Collision à Reims : le conducteur du coupé sport mis en examen

Recommandé par



Mobil home à 99€ / mois



Assurez votre véhicule



Les avantages de e.LCL



Profitez de l'offre !

Publicité  Ligatus

Le groupe La Voix
Mentions légales
Aide
CGV
CGU
Contactez-nous