

Exposition

VIGNES EN CHAMPAGNE

INNOVATIONS & ENCÉPAGEMENT
UNE ÉPOPÉE COLLECTIVE



19 mars >
12 mai 2025

*Musée du vin de Champagne
et d'Archéologie régionale*





Célébrant l'héritage viticole et les obstacles surmontés par la Champagne, cette exposition met en lumière la coopération entre Vignerons et Maisons dans la préservation du vignoble. Intitulé "Vignes en Champagne : innovations et encépagement, une épopée collective", ce projet est le fruit d'une collaboration entre le Comité Champagne, l'Association Viticole Champenoise (AVC) et le musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale d'Épernay. Présentée au public pour la première fois du 19 mars au 12 mai 2025 dans les salons du musée, avec un accès gratuit, cette exposition sillonnera ensuite la Champagne afin d'aller à la rencontre des acteurs de la filière viticole.

Ce projet unique met en avant l'engagement de la filière Champagne en faveur de la transition écologique vers un modèle de développement durable, tout en soulignant la nécessité d'innover face aux défis environnementaux et climatiques actuels.

Des premières batailles contre le phylloxéra, avec la création de l'AVC, jusqu'aux recherches contemporaines sur l'amélioration du matériel végétal (plants, porte-greffes, greffons), cette exposition retrace une épopée collective marquée par la résilience et l'innovation. A travers des figures emblématiques, elle valorise les grandes avancées qui ont façonné le vignoble champenois.

L'histoire de l'encépagement en Champagne est, depuis l'arrivée de la vigne, ponctuée de défis relevés grâce à l'effort constant d'adaptation des Vignerons. Ces derniers ont su sélectionner certains cépages non seulement pour leurs aptitudes culturelles mais aussi pour leur adéquation aux conditions spécifiques des terroirs champenois. Cette évolution a structuré la production de vin en Champagne depuis l'époque romaine. Cette démarche collective se poursuit aujourd'hui afin de garantir un avenir durable aux terroirs et acteurs de la filière Champagne.

La scénographie et l'identité graphique de l'exposition s'appuient sur une approche immersive et contextualisée du paysage viticole champenois. Inspirée des rangs de vignes, des voûtes des caves et du matériel végétal, cette mise en espace traduit une volonté de représentation esthétique du territoire viticole. L'objectif est de créer une expérience immersive où patrimoine, mémoire et innovation se rencontrent pour illustrer les défis environnementaux et sociétaux ayant façonné le vignoble champenois. La diversité des supports (panneaux grand format, dispositifs interactifs et contenus audiovisuels) structure la déambulation des visiteurs et favorise la compréhension des transformations du vignoble et de ses perspectives.

Grâce à plusieurs modules ludiques et interactifs, l'exposition illustre également comment la Champagne poursuit son élan d'innovation en déployant plusieurs programmes de recherche, alliant exigences environnementales et sociétales actuelles à la préservation de la typicité de son vignoble.

Une expérience inédite dans laquelle jeu vidéo, films, animations et archives numérisées sont sollicités pour répondre à toutes vos questions. Cette exposition se compose de six sections, chacune consacrée à des périodes charnières pour le vignoble champenois.





1 LA CHAMPAGNE AVANT LA CRISE PHYLLOXÉRIQUE

Lorsque le phylloxéra fait son apparition en 1888 dans le vignoble de Champagne, celui-ci présente une importante diversité de cépages et se distingue par des pratiques culturales héritées de la période médiévale, perpétuant une tradition enracinée depuis l'introduction de la vigne par les romains.

Ainsi avant même l'apparition de l'effervescence, la Champagne est déjà considérée comme une grande région productrice de vins.

Jeu interactif à clapets :
retrouvez le cépage caché derrière un synonyme local !

La toponymie locale témoigne de l'importance de la vigne, avec des noms reflétant la qualité et la productivité des parcelles. Cette période révèle un territoire déjà profondément marqué par la viticulture. Elle établit ainsi les bases de l'identité viticole champenoise telle qu'on la connaît aujourd'hui, façonnée par des siècles d'observation, de sélection et d'adaptation.

2 LA CRISE PHYLLOXÉRIQUE ET LA NAISSANCE DE L'ASSOCIATION VITICOLE CHAMPENOISE (AVC)



L'apparition du phylloxéra en France dès 1863 fait l'effet d'un raz-de-marée, l'insecte dévaste progressivement les régions viticoles et finit par atteindre la Champagne. Face à cette crise, les Vignerons s'organisent d'abord dans des syndicats locaux, mais c'est leur union avec les Maisons par le biais de l'AVC créée en 1898 qui permet à la Champagne de faire front. Le greffage s'impose rapidement comme le seul moyen de sauvegarder la culture de la vigne. L'AVC devient alors l'un des piliers de la lutte, en organisant la recherche, finançant les expérimentations et les infrastructures permettant aux Vignerons de reconstituer le vignoble.

- **Une frise chronologique** reprenant les grandes étapes de l'innovation et de l'évolution de l'encépagement en Champagne
- **Des cartes manipulables** afin de visualiser l'invasion phylloxérique en Champagne à travers les yeux de Raoul Chandon de Briailles
- **Des documents d'archives** reproduits afin de retracer l'histoire collective de la lutte contre le phylloxéra
- **Les cartes calcimétriques des communes de la Champagne** numérisées, reflétant le travail titanesque réalisé pour caractériser chaque terroir et identifier les meilleurs porte-greffes

3 LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE

La reconstitution du vignoble champenois s'appuie sur une approche collective motivée par l'AVC. La sélection rigoureuse des porte-greffes, l'implication d'acteurs-clés, le développement d'une technique de greffage particulièrement adaptée à la Champagne et la multiplication d'infrastructures spécialisés dans les communes viticoles favorisent la production de plants résistants au phylloxéra. Le rôle des pépiniéristes devient central dans cette reconstitution, assurant la production et la diffusion de plants adaptés. Malgré les guerres et les crises économiques, Vignerons et Maisons unissent leurs efforts, donnant naissance à une filière structurée, condition essentielle à la survie du vignoble.

Dispositif audio afin d'en apprendre plus sur la filière Champagne

4

LA SÉLECTION CLONALE ET LES CÉPAGES CHAMPENOIS

La lutte contre le phylloxéra a enseigné aux Champenois la nécessité de l'union et les bienfaits du travail en commun des Vignerons et des Maisons, symbolisé par la création de l'AVC. Cette solidarité, devenue un pilier de la viticulture champenoise, a favorisé l'émergence d'une législation structurante. Ainsi, la loi de 1919 a posé les bases des Appellations d'Origine en instaurant une reconnaissance juridique, tandis que celle de 1927 a fixé définitivement l'aire de production et les critères viticoles, garantissant l'authenticité et la pérennité du Champagne.

Depuis sa création en 1941, le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) occupe une place centrale dans l'articulation des relations entre Vignerons et Maisons, ainsi que dans la défense et la promotion de l'AOC Champagne.

L'intégration de l'AVC en 1957 pour former les services techniques du CIVC a permis de poursuivre les efforts de recherche et de développement afin de répondre aux besoins de la filière champenoise.

Dès 1962, des recherches sur la sélection clonale sont initiées au niveau national pour produire des plants sains et au potentiel agronomique connu.



L'arbre généalogique des cépages champenois

5

LA CHAMPAGNE RENOUVE AVEC L'INNOVATION VARIÉTALE

Face aux défis environnementaux et climatiques, la Champagne s'engage activement dans des programmes de recherche interrégionaux. Ces initiatives visent à créer des variétés résistantes aux maladies cryptogamiques (INRAE-ResDur), tout en préservant la typicité des cépages champenois (CEPInnov). Cette dynamique s'inscrit dans une longue tradition d'innovation, initiée au XIXe siècle avec les Hybrides Producteurs Directs (HPD). Ces derniers ont contribué à sauver le vignoble après la crise phylloxérique et, si la qualité œnologique des vins obtenus était peu considérée à l'époque, elle constitue actuellement un enjeu majeur de la recherche. La réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques est également au cœur de cette démarche. Aujourd'hui, l'emploi de l'hybridation naturelle couplée à des techniques innovantes permet de poursuivre la lutte contre les maladies qui affectent la vigne, tout en réaffirmant l'engagement de la Champagne pour une viticulture durable et adaptée aux défis contemporains.



Jeu interactif sur tablette,

saurez-vous défendre la vigne contre les maladies qui la menacent ?

6

LA CHAMPAGNE PRÉPARE SON AVENIR

Pour assurer l'avenir de la viticulture en Champagne, la recherche s'intensifie à travers de nouveaux programmes d'hybridation et l'intégration des Nouvelles Techniques Génomiques (NTG). Ces travaux visent à lutter contre des maladies telles que la flavescence dorée et le court-noué, tout en valorisant la biodiversité préservée dans les différents conservatoires de la région. Le Comité Champagne, reconnu gestionnaire de collections, coordonne cette dynamique collective avec des partenaires scientifiques et des acteurs de la filière. Ces initiatives s'appuient sur des projets novateurs, affirmant ainsi l'engagement de la Champagne pour une viticulture résiliente, durable et innovante.

Mais aussi des focus...

Découvrez le portrait d'Henri Gallice, l'une des figures majeures ayant contribué à la création de l'Association Viticole Champenoise (AVC) et à l'acquisition du Vigneron Champenois, organe officiel de communication toujours publié aujourd'hui.

Plongez dans l'histoire de Georges Chappaz et Pierre Bonnet, deux directeurs emblématiques de l'AVC, dont les actions ont marqué l'évolution du vignoble champenois.

Partez à la rencontre de Rémi Couvreur-Périn, viticulteur de Rilly-la-Montagne et ampélographe reconnu, qui a joué un rôle essentiel dans la sauvegarde des différentes variations des cépages régionaux.

Explorez le parcours de Raoul Chandon de Briailles et l'histoire du Fort Chabrol, véritable bastion de la lutte contre le phylloxéra et maillon essentiel de la reconstitution du vignoble champenois.

Informations pratiques

Après sa première présentation au musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale d'Épernay, l'exposition poursuivra son parcours dans plusieurs villes de la région Champagne.

Du 19 mars - 12 mai 2025
(musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale)

13 Avenue de Champagne, 51200 Épernay

ÉQUIPE PROJET ET COMITÉ SCIENTIFIQUE EN CHARGE DE L'EXPOSITION

Organisateurs

- Comité Champagne
- Association Viticole Champenoise
- Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale

Contribution scientifique

- Loïc Le Cunff (IFV)
- Benoît Musset
- Aurélien Nouvion
- Marc Médevielle

Comité de relecture

- Sébastien Debuisson (Comité Champagne)
- Brigitte Batonnet (Comité Champagne)
- Marie Loyaux (Comité Champagne)
- Anne Boilleau (Comité Champagne)
- Laurent Panigai
- Loïc Le Cunff (IFV)
- Laurent Audeguin (IFV)
- Samia Djennane (INRAE)
- Olivier Lemaire (INRAE)

Conception/ Fabrication

- Scénographie et design graphique :
Atelier Pangram, Livia Marchand
- Dispositifs multimédias :
Atelier Pangram, Romain Larivaud et
Michael Coulon
- Fabrication, impression : Adimes
Agencement

Commissariat d'exposition

- Laure Ménétrier, Directrice-conservatrice,
musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale
- Géraldine Uriel, Responsable du service Matériel Végétal
et Production (Comité Champagne)
- Juliette Fristot, Chef de projet (Comité Champagne)
- Guillaume Ziata, Chargé de projet (Comité Champagne)

Provenance des fonds patrimoniaux

- Médiathèque Simone Veil, Épernay
- Médiathèque Georges Pompidou, Châlons-en-Champagne
- BnF, Paris
- Moët & Chandon
- Perrier-Jouët
- Union des Maisons de Champagne
- Utrecht University Library
- Bibliothèque municipale, Dijon
- Musée-hôtel Le Vergeur, Reims
- G. Chappaz

Crédits photos par ordre d'apparition

Utrecht University Library - Comité Champagne -
Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale - Gallica.bnf.fr

Presse

COMITÉ CHAMPAGNE

Maud Jacquot

maud.jacquot@champagne.fr

VILLE D'EPERNAY

Aurélia Thille

aurelia.thille@ville-epernay.fr - 06 82 40 43 96