

Coteaux, Maisons
et Caves de Champagne

© Michel Jolyot - Collection Association Paysages du Champagne



Coteaux, Maisons
et Caves de Champagne

Champagne Hillsides, Houses & Cellars

Au nord-est de la France, sur des terres froides et crayeuses, souvent ravagées par les guerres, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne présentent un paysage agro-industriel spécifique, entre vignes, qui représentent le bassin d'approvisionnement, et villages ou quartiers de villes qui concentrent les fonctions de production et de commercialisation. Les impératifs de production des vins de Champagne ont généré une organisation ternaire originale, fondée sur un urbanisme fonctionnel, une architecture de prestige et un patrimoine souterrain. Ce système agro-industriel, qui structure le paysage mais aussi l'économie et la vie quotidienne locale, résulte d'un long processus d'aménagement, d'innovations techniques et sociales, de mutations industrielles et commerciales qui ont accéléré le passage d'une culture artisanale à une diffusion planétaire.

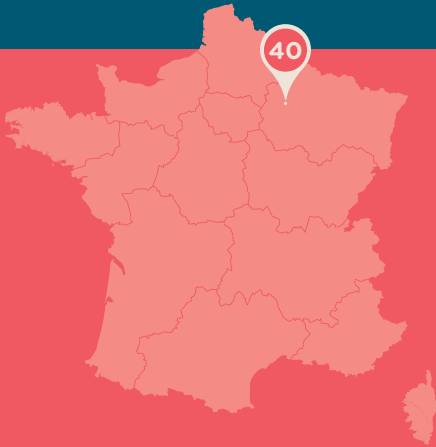
Cette évolution, où les femmes et les héritiers franco-allemands des anciennes foires de Champagne jouent un rôle singulier, s'enracine historiquement dans les coteaux d'Aÿ à Hautvillers, au cœur du vignoble, avant de s'étendre aux XVIII^e et XIX^e siècles dans les deux villes les plus proches : la colline Saint-Nicaise à Reims et l'avenue de Champagne à Épernay qui sont de pures créations de l'activité vitivinicole champenoise. Ces trois ensembles constitutifs du Bien incarnent le terroir du Champagne et allient les fonctions de cadre de vie, cadre de travail et vitrine d'un savoir-faire traditionnel. Ils sont le lieu de création de la méthode champenoise, qui se diffuse et sera copiée à travers le monde à partir du XIX^e siècle et jusqu'à aujourd'hui.

In north-east France, on cool, chalky land, frequently devastated by wars, the Champagne Hillsides, Houses and Cellars form a very specific agro-industrial landscape, with the vineyards, as the supply basin, and villages and urban districts concentrating the production and trading functions. The imperatives of Champagne wine production have resulted in an original, three-pronged organisation, based on functional town planning, prestigious architecture and an underground heritage. This agro-industrial system, which has structured not only the landscape but also the local economy and daily life, is the outcome of a long process of development, technical and social innovations, and industrial and commercial transformations which speeded up the transition from an artisanal crop to mass production of a good sold around the world.

Women and the Franco-German heirs of the old Champagne fairs played a special role in this evolution, which has its roots in Hautvillers, among the hills of Aÿ, the heart of the wine-growing sector. In the 18th and 19th centuries, it then spread to the two nearest towns, to Saint-Nicaise Hill in Reims and to Avenue de Champagne in Épernay, which were entirely built on the wine-growing activity of Champagne.

The three ensembles that make up the Property embody the Champagne terroir and serve as a living environment, a working environment and a showcase for traditional know-how. This is the place where the benchmark Champagne method (" méthode champenoise ") was born, a method that would spread and be copied across the world from the 19th century up to the present day.





Année d'inscription	2015	Year of inscription
Critères d'inscription	(iii) (iv) (vi)	Selection criteria
Superficie du Bien	1 101,72 ha	Surface area of the property
Département	La Marne	Department
Région	Grand-Est	Region
Coodonnées DMS	N49 4 39 E3 56 46	Coordinates

Critère (iii)

Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont le résultat de savoir-faire perfectionnés au fil des générations, d'une organisation interprofessionnelle exemplaire et d'une protection de l'appellation, ainsi que du développement séculaire de relations interculturelles et d'innovations sociales.

Criterion (iii)

The Champagne Hillsides, Houses and Cellars are the outcome of expertise perfected over the generations, of exemplary inter-professional organization and of the protection of the appellation, as well as the development of inter-cultural relations and social innovations over a long period of time.

Critère (iv)

Héritage d'une pratique viticole et vinicole perfectionnée au cours des siècles, le processus de production du Champagne repose sur un bassin d'approvisionnement (le vignoble), des lieux d'élaboration (les vendangeoirs, les caves), de commercialisation et de distribution (les Maisons). Ces divers éléments sont fonctionnellement imbriqués et intrinsèquement liés au substrat, la craie, support de la vigne, facile à creuser.

Criterion (iv)

As the legacy of wine-growing and wine-making practices perfected over the centuries, production in Champagne is founded on its supply basin (the vineyards), its processing sites (the vendangeoirs where grapes are pressed and the cellars) and its sales and distribution centres (the headquarters of the Houses). These various elements are functionally intertwined and intrinsically linked to the chalky substratum, where the vines grow, which is easy to hollow out and which is also found in the architecture.

Critère (vi)

Le Champagne porte une image symbolique unique au monde. Parmi les vins effervescents, le Champagne reste la référence universelle tant du point de vue de la notoriété que du prestige.

Criterion (vi)

Champagne has a unique symbolic image across the world. Among sparkling wines, Champagne remains the universal benchmark both in terms of brand awareness and prestige.



©Michel Lolyot - Collection Association Paysages du Champagne



©Michel Lolyot - Collection Association Paysages du Champagne