

ROOTS

Take in water and minerals
Anchor the vine,
key to strength and longevity

SPECIES

Vitis vinifera
American rootstock

7 AUTHORISED VARIETIES

White : **Chardonnay**, Pinot Blanc,
Petit Meslier, Arbane and Pinot Gris.
Black : **Pinot Noir** and **Meunier**.

GREEN PARTS

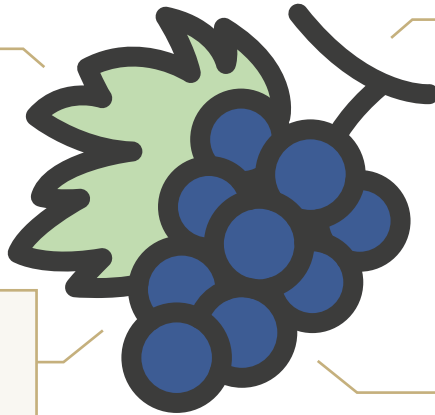
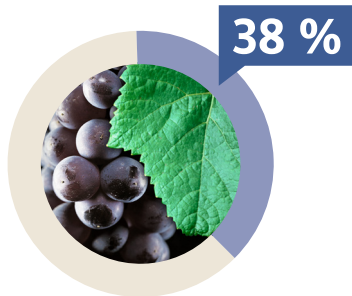
Shoots, leaves, tendrils
Photosynthesis, maintenance and growth of the vine

HARVESTS

100% manual, over 2 to 3 weeks

4 REGIONS

Vallée de la Marne, Montagne de Reims,
Côte des Blancs, Côte des Bar

**PINOT NOIR****MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR**

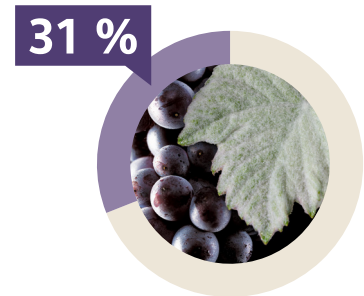
Bud break* : 2nd Ripening* : 1st

Pentagonal leaf and "cockscomb"
petiolar sinus

CHARDONNAY**CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE
COTEaux VITRYATS • MONTGUEUX**

Bud break* : 1st Ripening* : 3rd

Full leaf and U-shaped
petiolar sinus

MEUNIER**VALLÉE DE LA MARNE**

Bud break* : 3rd Ripening* : 2nd

Young, downy leaves

* average data for AOC Champagne

4 AUTHORISED PRUNING TECHNIQUES

OBJECTIVE : BALANCE BETWEEN VIGOUR AND FERTILITY OF THE VINE. CERTIFICATION IN PRUNING REQUIRED.

CORDON DE ROYAT

Optimised leaf/fruit balance

Widespread for Pinot Noir

CHABLIS

Good distribution of vegetation

Particularly suited to Chardonnay

GUYOT

Simple, rational pruning

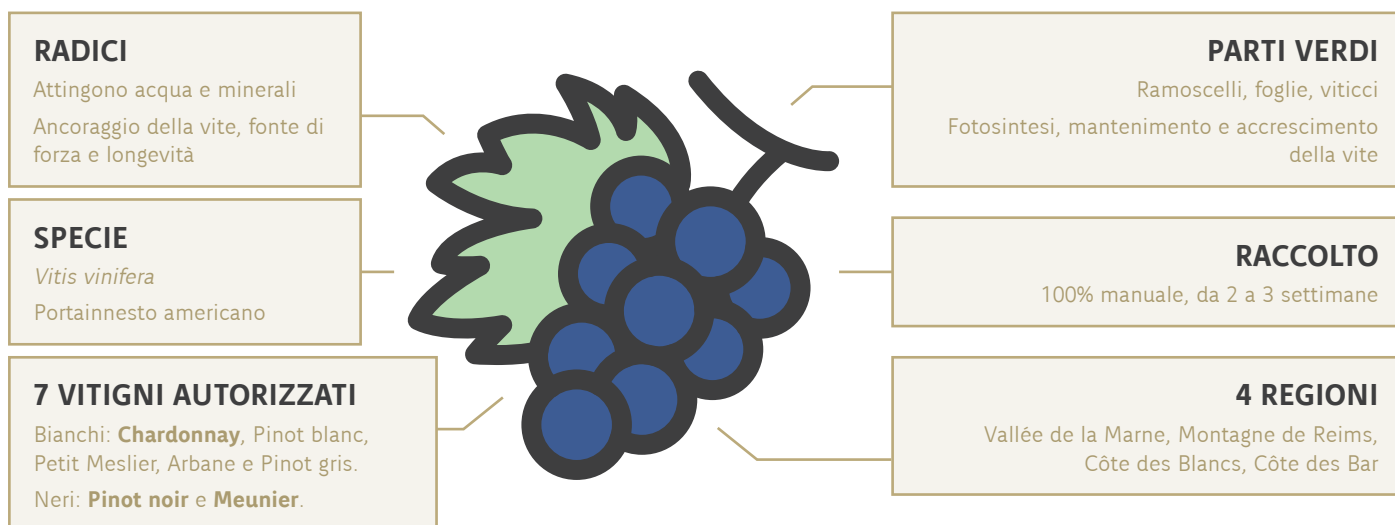
For all grape varieties

VALLÉE DE MARNE

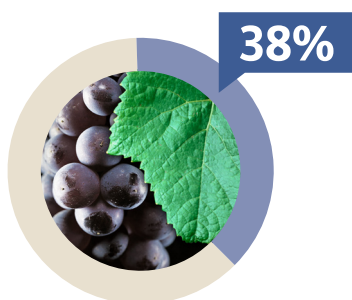
Favours fruit production

Only authorised for Meunier

“ I KNOW OF NOTHING SERIOUS ON EARTH OTHER THAN THE GROWING OF VINES. ” VOLTAIRE



PINOT NOIR



MONTAGNE DE REIMS CÔTE DES BAR

Germogliazione*: 2°	Maturazione*: 1°
Foglia pentagonale e seno peziolare a "cresta di gallo"	

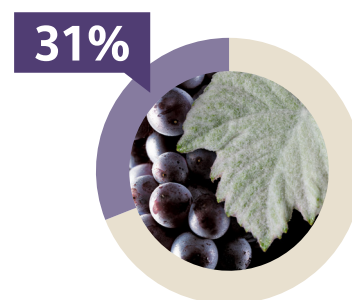
CHARDONNAY



CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE COTEAUX VITRYATS • MONTGUEUX

Germogliazione*: 1°	Maturazione*: 3°
Foglia intera e seno peziolare pelato a U	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

Germogliazione*: 3°	Maturazione*: 2°
Giovani foglie vellutate	

* dati medi per la AOC Champagne

4 POTATURE AUTORIZZATE

OBIETTIVO: EQUILIBRIO TRA VIGORE E FERTILITÀ DELLA VITE. È RICHiesto IL DIPLOMA DI POTATURA.

CORDON DE ROYAT



Equilibrio foglie/frutti ottimizzato
Molto diffusa su Pinot noir

CHABLIS



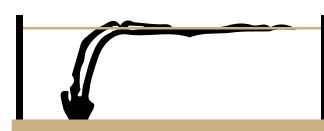
Buona ripartizione della vegetazione
Particolarmente adatta con Chardonnay

GUYOT



Potatura semplice e razionale
Per tutti i vitigni

VALLÉE DE MARNE



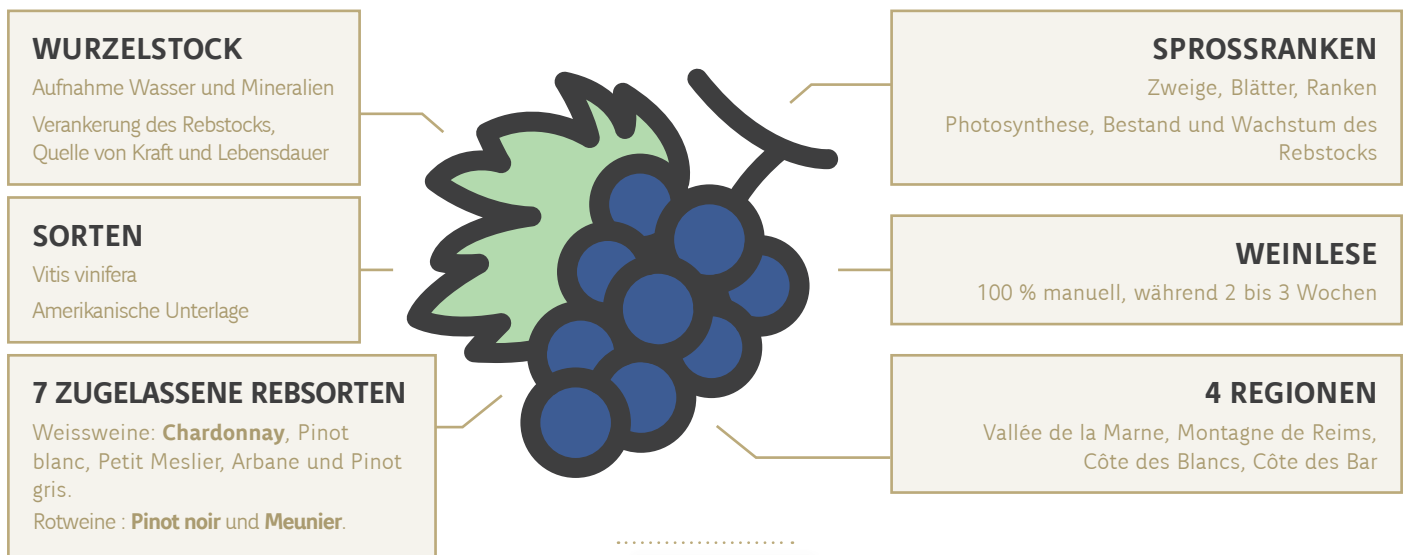
Produzione di frutti favorita
Autorizzata solamente per Meunier



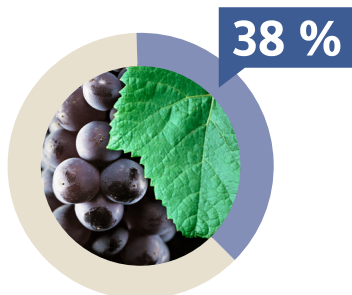
CONOSCO LA SERIETÀ QUI SULLA TERRA SOLO NELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE.



VOLTAIRE



PINOT NOIR



MONTAGNE DE REIMS CÔTE DES BAR

Austrieb*: 2.	Reifung*: 1.
Fünfeckiges Blatt, Stielbucht V-förmig	

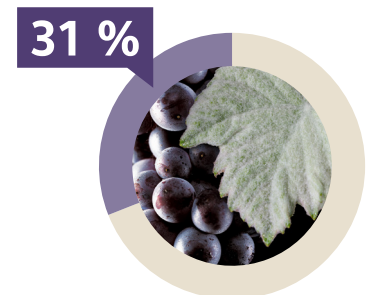
CHARDONNAY



CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE COTEAUX VITRYATS • MONTGUEUX

Austrieb*: 1.	Reifung*: 3.
Vollständiges Blatt, U-förmige Stielbucht	

MEUNIER



VALLÉE DE LA MARNE

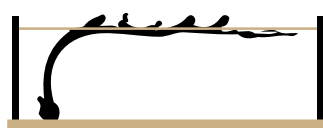
Austrieb*: 3.	Reifung*: 2.
Junge, flaumige Blätter	

* durchschnittliche Daten aus dem Gebiet der AOC Champagne

4 ZUGELASSENE SCHNITTSYSTEME

ZIEL: GLEICHGEWICHT ZWISCHEN KRAFT UND FRUCHTBARKEIT DES REBSTOCKS. SCHNITTDIPLOM ERFORDERLICH

CORDON DE ROYAT



Optimiertes Gleichgewicht Blätter / Früchte
Verbreitet beim Pinot noir

CHABLIS



Gute Verteilung der Vegetation
Besonders geeignet für Chardonnay

GUYOT



Einfacher und rationeller Schnitt
Für alle Rebsorten

VALLÉE DE MARNE



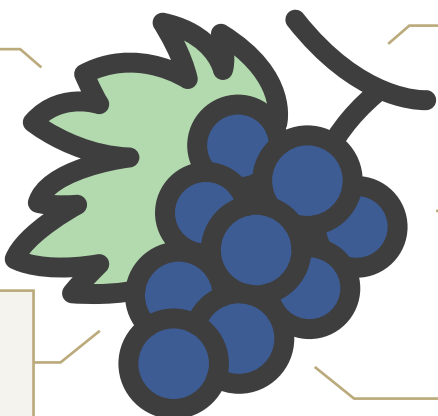
Begünstigt die Fruchterzeugung
Nur für Meunier zulässig

“ ICH KENNE AUF DIESER WELT NICHTS ERNSTERES ALS DEN WEINBAU. ”

”

VOLTAIRE

Mehr erfahren: champagne-mooc.com



WORTELS
Voeden zich met water en mineralen
Verankering van de wijnstok, bron van kracht en lang leven

SOORTEN
Vitis vinifera
Amerikaanse onderstam

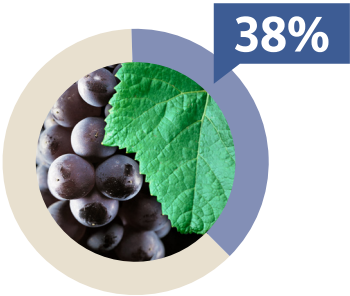
7 DRUIVENRASSEN TOEGESTAAN
Wit: **Chardonnay**, Pinot blanc, Petit Meslier, Arbane en Pinot gris.
Blauw: **Pinot noir** en **Meunier**.

GROENE DELEN
Takken, bladeren, hechtranken Fotosynthese, behoud en groei van de wijnstok

OGST
100 % handmatig, gedurende 2 à 3 weken

REGIO'S
Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Blancs, Côte des Bar

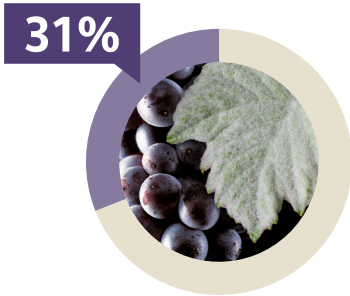
PINOT NOIR



CHARDONNAY



MEUNIER



**MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR**

Uitbotten*: 2°	Rijping*: 1°
Vijfhoekig blad en bladsteelsinus in "hanenkam"-vorm	

**CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE
COTEAUX VITRYATS • MONTGUEUX**

Uitbotten*: 1°	Rijping*: 3°
Heel blad en bladsteelsinus in kale U	

VALLÉE DE LA MARNE

Uitbotten*: 3°	Rijping*: 2°
Donzige jonge bladeren	

*gemiddelde gegevens over de AOC Champagne

4 SNOEIMETHODEN TOEGESTAAN

DOEL: EVENWICHT TUSSEN KRACHT EN VRUCHTBAARHEID VAN DE WIJNSTOK – SNOEIDIPLOMA VEREIST.

CORDON DE ROYAT



Optimaal evenwicht bladeren / fruit
Veel toegepast bij de Pinot noir

CHABLIS



Goede verspreiding van de vegetatie
Bijzonder geschikt voor de Chardonnay

GUYOT



Eenvoudige, rationele snoei
Voor alle druivenrassen

VALLÉE DE MARNE



Bevordert de fruitproductie
Alleen toegestaan voor de Meunier

“ IK KEN NIETS SERIEUZERS HIER OP AARDE DAN HET VERBOUWEN VAN WIJN. ” VOLTAIRE

RAÍCES

Extraen agua y minerales
Anclaje de la vid, fuente de
fuerza y longevidad

ESPECIES

Vitis vinifera
Portainjertos americano

7 CEPAS AUTORIZADAS

Blancas: **Chardonnay**, Pinot blanc,
Petit Meslier, Arbane y Pinot gris.
Negras: **Pinot noir** y **Meunier**.

PARTES VERDES

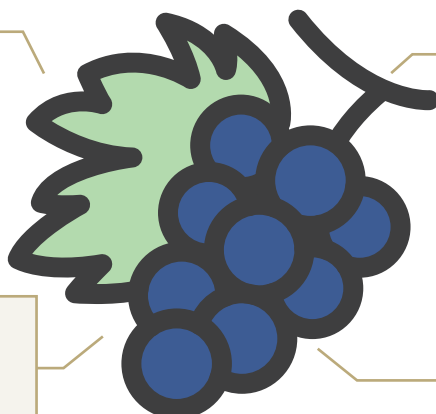
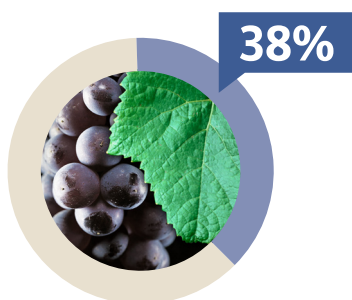
Ramas, hojas, zarcillos Fotosíntesis, mantenimiento
y crecimiento de la vid

VENDIMIAS

100% manuales, durante **2 a 3 semanas**

4 REGIONES

Vallée de la Marne, Montagne de Reims,
Côte des Blancs, Côte des Bar

**PINOT NOIR****MONTAGNE DE REIMS
CÔTE DES BAR**

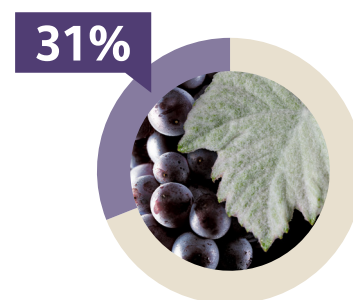
Brote*: 2^{do} Maduración*: 1^{ra}

Hoja pentagonal y seno peciolar en
"cresta de gallo"

CHARDONNAY**CÔTE DES BLANCS • CÔTE DE SÉZANNE
COTEAUX VITRYATS • MONTGUEUX**

Brote*: 1^{ro} Maduración*: 3^{ra}

Hoja entera y seno peciolar en forma de U

MEUNIER**VALLÉE DE LA MARNE**

Brote*: 3^{ro} Maduración*: 2^{da}

Hojas jóvenes aterciopeladas

* datos medios sobre la AOC Champagne

4 PODAS AUTORIZADAS

OBJETIVO: EQUILIBRIO ENTRE VIGOR Y FERTILIDAD DE LA VID. DIPLOMA DE PODA EXIGIDO.

CORDON DE ROYAT

Equilibrio de hojas / frutos
optimizado

Extendida en Pinot Noir

CHABLIS

Buena repartición de la
vegetación

Particularmente adaptada a la
Chardonnay

GUYOT

Poda simple y racional

Para todas las cepas

VALLÉE DE MARNE

Producción de frutos favorecida

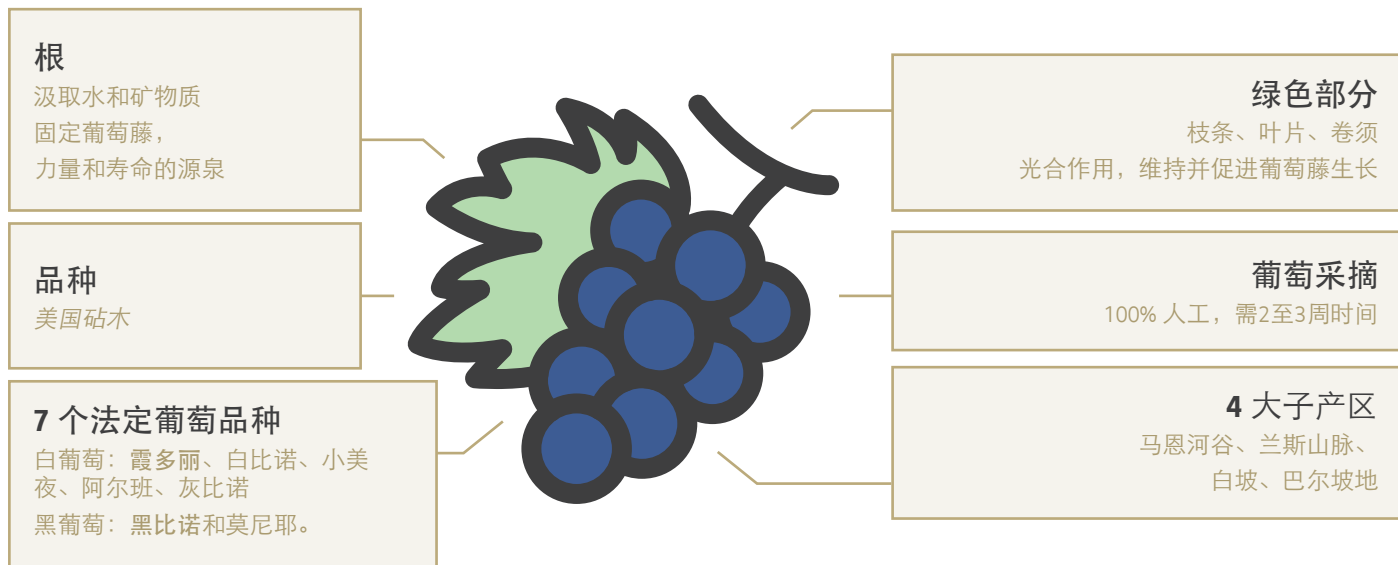
Autorizada solamente para la
Meunier



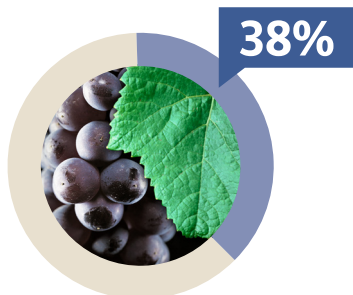
SOLO CONOZCO LA SERIEDAD AQUÍ ABAJO EN EL CULTIVO DE LA
VIÑA.



VOLTAIRE



黑比诺



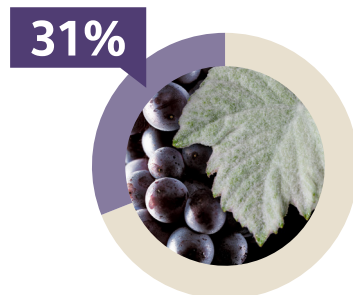
兰斯山脉
巴尔坡地

霞多丽



白坡·赛扎那坡地
维特里亚坡地·蒙格村

莫尼耶



马恩河谷

萌芽期*：第2组	成熟期*：第1组
五边形叶子，叶柄窝呈“鸡冠”状	

萌芽期*：第1组	成熟期*：第3组
叶片完整，叶柄窝呈U形	

萌芽期*：第3组	成熟期*：第2组*
嫩叶长满绒毛	

* 香槟产区平均数据

4 种法定剪枝方式

目的：保持葡萄藤生长发育和果实品质间的平衡。需要剪枝技能证书。

高登式



平衡优化树叶/果实比例
广泛用于黑比诺

夏布利式



植物生长分布良好
特别适合霞多丽

居约式



简单合理的修剪
适用于所有葡萄品种

马恩河谷式



促进果实生长
仅适用于莫尼耶

“这世上，我找不到比葡萄藤培育更严谨的了”

伏尔泰

根

水分とミネラル成分を吸い上げる
ブドウ樹を定着させ、生命
力と長寿の源となる

品種

ヴィテイス・ヴィニフェラ
台木はアメリカ種系品種

7種のセパージュのみ使用

白ブドウ: シャルドネ、ピノ・ブラン、
プティ・メリエ、
アルバンヌ、ピノ・グリ
黒ブドウ: ピノ・ノワール、ムニエ

緑の部分

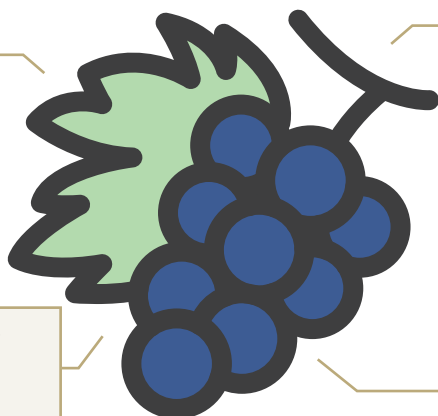
新梢、葉、巻きひげ
光合成、ブドウ樹の生育と維持

収穫

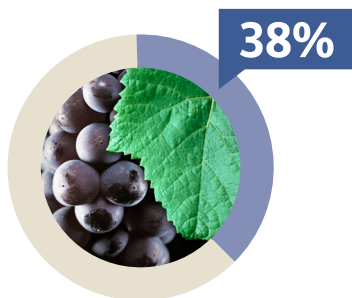
すべて手作業、2〜3週間で収穫

4地区

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、
モンターニュ・ド・ランス、
コート・デ・ブラン、
コート・デ・パール



ピノ・ノワール



モンターニュ・ド・ランス
コート・デ・パール

発芽: 2番目 熟成: 1番目

葉は五角形で葉柄の裂刻（くぼみ）
は雄鶏のとさか型

シャルドネ

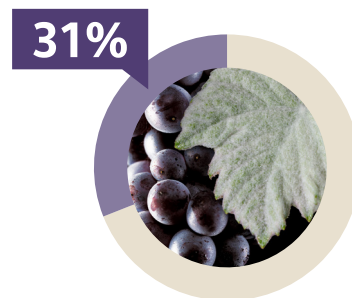


コート・デ・ブラン、コート・ド・セザンヌ
ヴィトリール丘陵地帯、モングー

発芽: 1番目 熟成: 3番目

葉はほぼ円形で葉柄の裂刻（くぼみ）
は大きく開いたU字形

ムニエ



ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

発芽: 3番目 熟成: 2番目

若葉はうぶ毛におおわれている

* AOCシャンパーニュの平均データ

4種類の仕立て方に限定

目的: ブドウ樹の樹勢と結実のバランスをとるため。剪定には免許が必要。

コルドン・ド・ロワイヤ



葉と結実のバランス

ピノ・ノワールに多い

シャブリ



樹のバランスが良い

シャルドネに最適

ギュイヨ



シンプルで合理的な仕立て

全セパージュに可能

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ



結実を促進

ムニエに限定



この世でブドウ畑での畑仕事にまさる重要な作業はない。

ヴォルテール ”

詳しくはこちらへ: champagne-mooc.com