

IGP - Vin et Vin mousseux de qualité

Coteaux de Coiffy	Vin de Pays de la Haute-Marne
<p><u>Caractéristiques analytiques</u> L'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.</p>	<p><u>Caractéristiques analytiques</u> L'indication géographique protégée « Haute-Marne » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés ou blancs, et aux vins mousseux de qualité, rouges, rosés ou blancs. Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 % vol. pour les vins rouges et rosés et de 9,5 % vol. pour les vins blancs. Pour les vins tranquilles, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont fixés par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux de qualité, les teneurs (minimum ou maximum) en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique, les titres alcoométriques volumiques acquis et total, sont fixés par la réglementation communautaire.</p>
<p><u>Caractéristiques organoleptiques</u> Les vins rouges et rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont marqués par des arômes de petits fruits rouges (cerise griotte, groseille, framboise, cassis) agrémentés d'une petite touche végétale. La bouche est souple soutenue par des tanins de qualité demandant à s'arrondir et par une fraîcheur pour les vins rosés. Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » sont caractérisés par une robe d'or pâle à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et d'agrumes lorsque l'auxerrois est majoritaire. On notera également des arômes de fruits exotiques et de notes beurrées. La vivacité domine en bouche conférant longueur et tenue. Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographiques protégée « Coteaux de Coiffy » présentent des notes fruitées délicates, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.</p>	<p><u>Caractéristiques organoleptiques</u> Les vins rouges sont caractérisés par une robe rouge grenat. Le nez développe des notes griottées à légèrement épicées. Selon les cépages et les périodes d'élevage, des arômes de fruits cuits et macérés, de réglisse et de vanille pourront s'exprimer. Les tanins fermes et soyeux s'équilibrent avec une vivacité contribuant à une bonne persistance aromatique. Les vins rosés offrent une robe saumonée et des arômes de fruits frais. Ils sont très friands en bouche. Les vins blancs sont caractérisés par une robe d'or pâle à reflets verts. Ils s'expriment par un nez franc et frais évoquant des arômes d'aubépine, d'acacia et d'agrumes. La bouche est ronde et soyeuse avec un bel équilibre entre l'acidité et l'amertume. Les vins mousseux de qualité présentent des notes fruitées, une délicate légèreté, une bulle fine et beaucoup de fraîcheur.</p>
<p><u>Pratique oenologique spécifique</u> Les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » ou « Haute-Marne » sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. L'utilisation d'un pressoir continu est interdite pour tout vin bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » ou « Haute-Marne ». Outre les dispositions précédentes, les vins doivent respecter en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	
<p><u>Zone délimitée</u> La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » sont réalisées sur le territoire des cantons suivants du département de Haute-Marne : Bourbonne-les-Bains et Terre-Natale.</p>	<p><u>Zone délimitée</u> La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » sont réalisées sur le territoire du département de la Haute-Marne. La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » ne peuvent être réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de la Haute-Marne : Beurville, Bouzancourt, Colombey-les-Deux-Églises (dont le territoire des communes associées d'Argentolles, Biernes, Blaise, Champcourt, Harricourt, Lavilleneuve-aux-Fresnes, Pratz), Curmont, Daillancourt, Dinteville, Guindrecourtsur-Blaise, Laferté-sur-Aube, Lanty-sur-Aube, Rennepont, Rizaucourt-Buchey, Silvarouvres, Villars-en-Azois . La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.</p>
<p><u>Rendement maximal:</u></p>	<p><u>Rendement maximal:</u></p>

<p>Les vins tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs. Les vins destinés à l'élaboration de vins mousseux de qualité sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.</p> <p>Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production.</p>	<p>Les vins tranquilles sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 75 hectolitres pour les vins rouges et rosés, et 80 hectolitres pour les vins blancs.</p> <p>Les vins mousseux de qualité sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 90 hectolitres.</p> <p>Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà du rendement maximum de production</p>
--	--

<p>Liste des cépages communs :</p> <p>Muscat Cendré B Viognier B Muscat à Petits Grains Roses Rs Muscat Ottonel B</p>	<p>Muscat à Petits Grains Blancs Chardonnay B Aligoté B Arbane B Gamay N Gewürztraminer Rs</p>	<p>Syrah N Merlot N Pinot Noir N</p>	<p>Petit Meslier B Pinot Gris G Pinot Blanc B</p>	<p>Meunier N Auxerrois B gamaret N.</p>
---	--	--	---	---

<p><u>Informations détaillées sur la zone géographique:</u></p> <p>La zone géographique est située dans l'est du département de la Haute-Marne, entre le plateau de Langres et le massif vosgien. C'est une région vallonnée, drainée par l'Amance et l'Apance, petites rivières affluentes de la Saône. La Meuse prend sa source sur le plateau du nord de la zone. Les communes de Coiffy-le-Haut et de Coiffy-le-Bas, qui ont donné leur nom à ce vin, sont situées approximativement au centre de la zone, regroupant 24 communes.</p> <p>Le substrat est principalement composé de marnes et argiles bariolées, entrecoupées de bancs gréseux et dolomitiques, du Trias, dans lesquelles sont découpés des coteaux vigoureux. Les plateaux et corniches sommitales sont constitués par un important banc de grès du Rhétien. Les altitudes varient entre 240 mètres environ en fond de vallée et 400 à 450 mètres pour les plateaux. Au nord-est de la zone affleurent des calcaires du Lias surmontant les grès rhétiens. Les sols sont d'une manière générale argileux et acides. Des bancs de grès dans la partie supérieure des versants se marquent localement par des sols plus sableux. Les sols sont superficiellement pierreux du fait de l'abondance de fragments de grès et de plaquettes de dolomie. Sur ces formations peu perméables, le drainage est assuré principalement par la pente. La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales: de fortes amplitudes des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5 °C et des étés chauds et humides. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 800 millimètres, et sont bien réparties sur l'année.</p>	<p><u>Informations détaillées sur la zone géographique:</u></p> <p>La zone géographique est située à l'est du Bassin parisien et correspond à l'ensemble du département de la Haute-Marne. Elle est traversée par la ligne de partage des eaux entre Manche, mer du Nord et méditerranée. L'Aube et la Marne, affluentes de la Seine, prennent leur source sur le plateau de Langres au sud de la zone et coulent vers la Manche. La Meuse prend sa source au sud-est de la zone et s'écoule vers le nord en direction de la mer du Nord. Seule l'extrémité sud de la zone est tournée vers le sud et le bassin de la Saône.</p> <p>Les substrats sont de nature sédimentaire. La zone géographique est traversée par plusieurs reliefs concentriques typiques du bassin parisien, les « cuestas ». Les terrains les plus anciens se trouvent au sud-est, à proximité du massif vosgien. Ce sont des formations argilo-gréseuses et dolomitiques du Trias. Ces formations sont bordées au nord-ouest par les formations argileuses du Lias, dans la région du Bassigny. L'ensemble est dominé par le plateau de Langres, important massif calcaire formant la ligne de partage des eaux entre manche et méditerranée, d'altitude dépassant les 500 mètres.</p> <p>En remontant en direction du nord-ouest, l'on traverse successivement les diverses cuestas du Jurassique et de la base du Crétacé, formées par l'alternance de couches dures calcaires, restées en relief, et de niveau plus tendres et érodés, argiles, marnes (calcaires argileux), sables.</p> <p>L'ensemble de la région est fortement vallonné, sur des substrats à dominante calcaire du Jurassique, à l'exception du nord, où les argiles et sables crétacés génèrent une topographie plus douce et des milieux humides, et de l'extrême sudest, où les formations liasiques et triasiques argilo-gréseuses donnent des terrains acides, avec un relief vigoureux.</p> <p>La région, septentrionale, bénéficie d'un climat océanique frais, marqué par des influences continentales. Les précipitations annuelles sont bien réparties sur l'année. La température moyenne annuelle est de 10,5 °C. La nuance continentale se marque par une assez forte amplitude des températures annuelles et des étés chauds et humides, souvent orageux. Les vignobles les plus réputés sont situés dans des secteurs où les précipitations annuelles sont un peu plus faibles que dans le reste du département et ne dépassent pas les 800 millimètres. Les vignes sont situées sur des coteaux calcaires ou marneux, parfois argileux orientés en général au Sud. Leur altitude est comprise entre 250 et 350 mètres</p>
--	---

<p><u>Informations détaillées sur le produit:</u></p> <p>Les vins des Coteaux de Coiffy sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIXème siècle. Le vin mousseux de Soyers (village voisin de celui de Coiffy et situé dans l'aire géographique) était alors particulièrement réputé,</p>	<p><u>Informations détaillées sur le produit:</u></p> <p>Les vins de Haute-Marne sont traditionnellement des vins tranquilles. Une production de vins mousseux est cependant attestée dès le XIXème siècle. Le vin mousseux de Soyers (près de l'Amance) était alors particulièrement réputé. Dans les années 1980 la persévérance de quelques vigneron a</p>
---	---

<p>comme en atteste la chanson d'Alphonse CONSTANTIN « Le petit vin d'Coiffy » qui énonce : « son petit vin pétille et mousse ».</p> <p>L'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur. Cet équilibre est par ailleurs gage d'aptitude au vieillissement. Des cépages à caractère aromatique ajoutent une composante fruitée.</p> <p>La relative diversité de cet encépagement se marque par une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la production de vins de moyenne garde ou la production de mousseux aromatiques.</p>	<p>permis de relancer une production de vins de qualité, dans un esprit fidèle à la tradition. Les sites les plus réputés, en particulier dans le sud du département, ont bénéficié d'une nouvelle dynamique. Après la crise phylloxérique de nombreuses formations au greffage et incitations diverses sont mises en place dans le département afin de tenter de relancer la viticulture. Mais les guerres et la grippe espagnole anéantissent quasiment les derniers noyaux viticoles.</p> <p>Aujourd'hui, l'encépagement, typique de la grande région nord-est de la France, est particulièrement bien adapté aux conditions climatiques locales. La précocité des cépages de la famille des pinots permet l'obtention de vendanges de belle maturité tout en préservant un potentiel d'acidité favorable à une bonne fraîcheur.</p> <p>Cet équilibre est par ailleurs favorable à la conservation des vins durant quelques années. Des cépages de caractère aromatique ajoutent une composante fruitée. La relative diversité de cet encépagement produit une palette de vins assez variée, entre les trois couleurs, la possibilité pour les vins tranquilles de mettre en avant le caractère « primeur » ou au contraire de favoriser la garde, ainsi que la production de vins mousseux de qualité aromatiques.</p>
<p><u>Lien causal:</u></p> <p>La notoriété des vins des « Coteaux de Coiffy » est très ancienne. C'est au IXème siècle que l'évêque de Langres détacha des religieux à Coiffy pour y implanter un vignoble. La présence d'un vignoble à Coiffy-le-Haut est attestée dès le XIIIème siècle. A partir de cette époque, la viticulture acquiert une importance économique notable, puisque il est rapporté que le vin servait de monnaie d'échange contre du blé produit dans les régions alentour.</p> <p>Vers 1800, le seul village de Coiffy compte environ 1000 habitants et 250 hectares de vignes ; les trois quart de ses 240 familles se consacrent à la viticulture. Les vins sont couramment commercialisés sur le marché de Langres, capitale régionale et lieu d'échanges commerciaux intenses.</p> <p>A partir de 1890, la crise phylloxérique anéantit le vignoble et il s'ensuit un exode rural dramatique, aggravé par les guerres mondiales. Du vignoble antérieur, il ne reste quasiment rien. Seules quelques vignes d'hybrides producteurs directs pérennisent une tradition millénaire.</p> <p>Au début des années 1980, un groupe d'exploitants entreprend de redonner aux vins des « Coteaux de Coiffy » leur renommée d'antan. S'appuyant sur l'encépagement régional, et les savoir-faire traditionnels, ils relancent une production de qualité (rouges, blancs, rosés en vins tranquilles et méthodes traditionnelles en vins mousseux). .</p> <p>Les vignes sont implantées sur des coteaux très pentus, à des altitudes de 300 à 400 mètres sur des sols argilo-gréseux. Les pentes fortes orientées au sud-ouest sont privilégiées, permettant à la fois un bon ressuyage des sols, un bon ensoleillement et une protection vis-à-vis des vents froids du nord.</p> <p>Les sols argileux, combinés à un climat au caractère rude, confèrent aux vins des caractéristiques propres à la région : leur acidité naturelle est équilibrée par une maturité poussée et la présence de cépages aromatiques. Ils allient ainsi rondeur et vivacité, qu'ils déclinent en une gamme riche et variée. La notoriété ancienne des vins du secteur de Coiffy est préservée par les efforts continus des vignerons locaux.</p>	<p><u>Lien causal:</u></p> <p>Des preuves indéniables d'une viticulture dynamique existent depuis 1386. Cette année là des vignerons présentent une requête à l'évêque de Langres afin d'obtenir confirmation d'usages viticoles acquis depuis des temps immémoriaux. Entre 1582 et 1657 la ville de Langres et l'évêque se firent plusieurs procès pour savoir à qui appartenait la vendange. En 1816, Jullien, dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », note la présence de plusieurs vignobles en Haute-Marne : le canton de Prauthoy au sud de Langres, donne selon lui les vins les plus fins ; suivent les vignes de Joinville, en particulier la Côte de Saint-Urbain, et la région de Chateauvillain.</p> <p>Jules Guyot, en 1868, dans son ouvrage « Etude des vignobles de France », présente ainsi le vignoble de Haute-Marne : « Il y a peu de communes, depuis Chaumont jusqu'à Saint-Dizier, dans le Montsaigeonnais, dans la vallée de L'Amance et dans le Maranvillois, où l'on ne puisse trouver des vins blancs de pineau et d'arbanne, des vins rouges de pineau et des vins gris de tous grains qui ne soient très agréables, très délicats et très salutaires ». La Haute-Marne a donc une économie viticole notable.</p> <p>La « Haute-Marne » a entreteenu une tradition viti-vinicole éclatée dans tout le département mais vivace. Vignoble septentrional implanté sur des terrains de natures variées, il a su démontrer une certaine originalité, récompensée par une réputation des produits due au fait que les viticulteurs ont su préserver et perpétuer un savoir-faire ancien.</p>

Disposition complémentaire à l'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ». L'indication géographique protégée "Haute-Marne" ou « Coteaux de Coiffy » peut être complétée par les mentions suivantes :

- le nom d'un à plusieurs cépages.
- les mentions "primeurs" ou "nouveau" pour les vins tranquilles.

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée « Coteaux de Coiffy »

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de la Côte d'Or : AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINE-FRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

• Dans le département de la Haute-Marne : ANDELOT-BLANCHEVILLE, AUBERIVE, ARC-EN-BARROIS, BOURMONT, CHATEAUVILLAIN, CHAUMONT, CHAUMONT NORD, CHAUMONT SUD, CLEFMONT, FAYL-BILLOT, JUZENNECOURT, LAFERTE-SUR-AMANCE, LANGRES, LONGEAU-PERCEY, NEUILLY-L'EVEQUE, NOGENT, PRAUTHOY, SAINT-BLIN, VAL-DE-MEUSE, VIGNORY, à l'exception pour les vins mousseux de qualité des communes de Beurville, Bouzancourt, Colombey-les-Deux-Églises (dont le territoire des communes associées d'Argentolles, Biernes, Blaise, Champcourt, Harricourt,

Lavilleneuve-aux-Fresnes, Pratz), Curmont, Daillancourt, Dinteville, Guindrecourt-sur-Blaise, Laferté-sur-Aube, Lanty-sur-Aube, Rennepont, Rizaucourt-Buchey, Silvarouvres, Villars-en-Azois. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

• Dans le département de la Haute-Saône : AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNESAINTE-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LEBOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINTALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

• Dans le département des Vosges : BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée « Haute-Marne »

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » est constituée par les cantons suivants :

Dans le département de l'Aube : AIX-EN-OTHE, ARCIS-SUR-AUBE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BOUILLY, BRIENNE-LE-CHATEAU, CHAOURCE, CHAVANGES, ERVY-LE-CHATEL, ESSOYES, ESTISSAC, LA CHAPPELLE-SAINT-LUC, LES RICEYS, LUSIGNY-SUR-BARSE, MUSSY-SUR-SEINE, PINEY, RAMERUPT, SAINTE-SAVINE, SOULAINES-DHUY, TROYES, TROYES 1E CANTON, TROYES 2E CANTON, TROYES 4E CANTON, TROYES 6E CANTON, TROYES 7E CANTON, VENDEVRE-SUR-BARSE. Dans le département de la Côte d'Or :

AIGNAY-LE-DUC, AUXONNE, BAIGNEUX-LES-JUIFS, FONTAINEFRANCAISE, GENLIS, GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE, IS-SUR-TILLE, MIREBEAU-SUR-BEZE, MONTBARD, PONTAILLER-SUR-SAONE, PRECY-SOUS-THIL, RECEY-SUR-OURCE, SAINT-SEINE-L'ABBAYE, SAULIEU, SELONGEY, SEMUR-EN-AUXOIS, VENAREY-LES-LAUMES, VITTEAUX.

Dans le département de la Marne : HEILTZ-LE-MAURUPT, SAINT-REMY-ENBOUZEMONT-SAINT-GENEST-ET-ISSON, SOMPUIS, THIEBLEMONT-FAREMONT, VITRY-LE-FRANCOIS, VITRY-LE-FRANCOIS EST, VITRY-LE-FRANCOIS-OUEST.

Dans le département de la Meuse : ANCERVILLE, BAR-LE-DUC, BAR-LE-DUC NORD, BAR-LE-DUC SUD, COMMERCY, GONDRECOURT-LE-CHATEAU, LIGNY-EN-BARROIS, MONTIERS-SUR-SAULX, PIERREFITTE-SUR-AIRE, REVIGNY-SUR-ORNAIN, SAINT-MIHIEL, SEUIL-D'ARGONNE, VAUBECOURT, VAUCOULEURS, VAVINCOURT, VIGNEULLES-LES-HATTONCHATEL, VOIDVAON.

Dans le département de la Haute-Saône : AMANCE, AUTREY-LES-GRAY, CHAMPLITTE, COMBEAUFONTAINE, DAMPIERRE-SUR-SALON, FRESNESAINTE-MAMES, GRAY, GY, JUSSEY, MARNAY, MONTBOZON, NOROY-LEBOURG, PESMES, PORT-SUR-SAONE, RIOZ, SCEY-SUR-SAONE-ET-SAINTALBIN, VESOUL, VESOUL EST, VESOUL OUEST, VITREY-SUR-MANCE.

Dans le département des Vosges : BULGNEVILLE, CHATENOIS, COUSSEY, LAMARCHE, MIRECOURT, NEUFCHATEAU, VITTEL.

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'indication géographique protégée « Haute-Marne » est constituée des mêmes cantons à l'exception des communes suivantes du département de l'Aube :

AILLEVILLE, ARCONVILLE, ARGANCON, ARRELLES, ARRENTIERES, ARSONVAL, AVIREY-LINGEY, BAGNEUX-LA-FOSSE, BALNOT-LA-GRANGE, BALNOT-SUR-LAIGNES, BARBEREY-SAINT-SULPICE, BAROVILLE, BAR-SUR-AUBE, BAR-SUR-SEINE, BAYEL, BERGERES, BERTIGNOLLES, BEUREY, BLIGNY, BOSSANCOURT, BOUILLY, BOURGUIGNONS, BRAGELOGNEBEAUVOIR, BUCHEY-EN-OTHE, BUXEUIL, BUXIERES-SUR-ARCE, CELLESSUR-OURCE, CHACENAY, CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE, CHANNES, CHAPPELLE-SAINT-LUC, CHASEREY, CHERVEY, CHESLEY, COLOMBE-LA-FOSSE, COLOMBE-LE-SEC, COURTERON, COUVIGNON, CRESANTIGNES, CUNFIN, DOLANCOURT, ECLANCE, EGUILLY-SOUS-BOIS, ENGENTE, ESSOYES, ETOURVY, FONTAINE, FONTETTE, FONTVANNES, FRAVAUX, FRESNAY, GYE-SUR-SEINE, JAUCOURT, JAVERNANT, JESSAINS, JULLY-SUR-SARCE, JUVANCOURT, JUVANZE, LAGESSE, LAINES-AUX-BOIS, LANDREVILLE, LEVIGNY, LIGNOL-LE-CHATEAU, LIREY, LOCHES-SUR-OURCE, LONGCHAMP-SUR-AUJON, LONGEVILLE-SUR-MOGNE, LONGPRELE-SEC, MACEY, MACHY, MAGNANT, MAGNY-FOUCHARD, MAISON-DESCHAMPS, MAISONS-LES-CHAOURCE, MAISONS-LES-SOULAINES, MERREYSUR-ARCE, MESSON, MEURVILLE, MONTGUEUX, MONTIER-EN-L'ISLE, MUSSY-SUR-SEINE, NEUVILLE-SUR-SEINE, NOE-LES-MALLETS, NOESPRES-TROYES, PARGUES, PAVILLON-SAINTE-JULIE (LE), PETIT-MESNIL, PLAINES-SAINT-LANGE, POLISOT, POLISY, PRASLIN, PROVERVILLE, PRUGNY, RICEYS (LES), RIVIERE-DE-CORPS (LA), RONCENAY, ROSIERESPRES-TROYES, ROTHIERE (LA), ROUVRES-LES-VIGNES, SAINT-ANDRELES-VERGERS, SAINT-JEAN-DE-BONNEVAL, SAINT-GERMAIN, SAINTLEGER-PRES-TROYES, SAINT-LYE, SAINT-PHAL, SAINT-POUANGE, SAINTUSAGE, SAINTE-SAVINE, SAULCY, SOMMEVAL, SOULIGNY, SPOY, THORS, TORVILLIERS, TRANNES, TROYES, UNIENVILLE, URVILLE, VAUCHASSIS, VAUCHONVILLIERS, VERNONVILLIERS, VERPILLIERES-SUR-OURCE, VILLEMORNIEN, VILLERY, VILLE-SOUS-LA-FERTE, VILLE-SUR-ARCE, VILLIERS-LE-BOIS, VILLIERS-SOUS-PRASLIN, VITRY-LE-CROISE, VIVIERSSUR-ARTAUT, VOIGNY.

et des communes suivantes du département de la Marne : ABLANCOURT, AULNAY-L'AITRE, BASSU, BASSUET, BLACY, BLAISE-SOUS-ARZILLIERES, BUSSY-LE-REPOS, CHANGY, CHATELRAOULD-SAINT-LOUVENT, CHAUSSEE-SUR-MARNE, COOLE, COURDEMANGES, COUVROT, DOMMARTIN-LETTREE, DROUILLY, FRIGNICOURT, GLANNES, HEILTZL'EVEQUE, HUIRON, HUMBAUVILLE, JUSSECOURT-MINECOURT, LISSE-ENCHAMPAGNE, LOISY-SUR-MARNE, MAISONS-EN-CHAMPAGNE, MAROLLES, MEIX-TIERCELIN, MERLAUT, OUTREPONT, Plichancourt, POSSESSE, PRINGY, REIMS-LA-BRULÉE, SAINT-AMAND-SUR-FION, SAINT-JEANDEVANT-POSSESSE, SAINT-LUMIER-EN-CHAMPAGNE, SAINT-QUENTINLES-MARAIS, SOGNY-EN-L'ANGLE, SOMMESOUS, SOMPUIS, SONGY, SOUDE, SOULANGES, VAL-DE-VIERE, VANAULT-LE-CHATEL, VANAULT-LESDAMES, VAVRAY-LE-GRAND, VAVRAY-LE-PETIT, VITRY-EN-PERTHOIS, VITRY-LE-FRANCOIS. La liste des communes prévues sera revue compte tenu de l'évolution de la délimitation de l'appellation contrôlée « Champagne » et conformément aux termes de la loi modifiée du 20 mars 1934.

Référence légale: Arrêté du 14 novembre 2011 relatif à l'indication géographique protégée « Coteaux de Coiffy » publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011 (BO ministère de l'agriculture n°51, 23 décembre 2011)

Organisme demandeur : Syndicat des viticulteurs pour la défense des IGP FRANCHE-COMTE, HAUTE-MARNE et COTEAUX DE COIFFY
route de Gy, 70700 CHARCENNE France, Téléphone: +33 384351402 svj@jura.chambagri.fr