

Sommaire

A ppellation	9	Comité interprofessionnel	Cuvée	44
Assemblage	10	du vin de Champagne	D ébourbage	45
Association viticole champenoise	11	Commission de Châlons	Défense de l'appellation	46
B ouchon	12	Commission paritaire mixte	Dégorgement	48
Bouteille	13	Commission tripartite	Dégustation	49
Buttage	14	du champagne	Délimitation	50
C adolle	15	Confrérie	Deuxième fermentation	51
Caisse	16	Conservation	É chelle des crus	52
Capitale du champagne	17	Contrat	Élaborateur	53
Caves	18	d'approvisionnement	Enjambeur	54
Cépage	19	Coopérative	Entreillage	56
Champagne	20	Côte	Expéditions	57
Champagne bio	22	Coteaux champenois	Exploitation	58
Champagnes de vigneron	23	Course à la terre	Exportation	59
Champagnisation	24	Courson	Exposition	60
Chef de caves	25	Courtier en vins de Champagne	F édération des coopératives viticoles de Champagne	61
Climat	26	Craie		
Collage	28	Cru		

Fermentation		Plaque	81	Terre	102
malolactique	62	Porte-greffe	82	U nion des maisons	
Fêtes du champagne	63	Première fermentation	83	de champagne	103
G roupe de maisons	64	Pressoir	84	V endange	104
H abillage	65	Pressurage	86	Vendangeur	105
I ndustries dérivées	66	Prix du raisin	87	Veuve	106
L iqueur d'expédition	67	Pupitre	88	Vigne	107
M achines à vin	68	R égulation	89	Vigne en foule	108
Maisons de champagne	69	Remuage	90	Vigneron	109
Maison vigneronne	70	Rendement	91	Vignoble	110
Manipulant	71	Révision de		Village vigneron	112
Manipulation	72	la délimitation	92	Vin clair	114
Marque	73	Révolte des vignerons		Vin gris	115
Mousse	74	(1911)	93	Vins en réserve	116
Muselet	75	Route du champagne	94	Viticulture durable	117
N égociant	76	S abrer le champagne	96		
O rdre vinique	77	Soutirage	97		
P alissage	78	Stocks	98		
Paysages du		Syndicat général			
champagne	79	des vignerons	99		
Plantation	80	T aille	100		