

Année	Parution	Titre	
2003	Janvier	Résumé de la météo de l'année 2002, p. 20	
		Magister. Tarification en phase de stabilisation, p. 24	
		Rubrique des correspondants de l'AVC. Le désherbage en question, p. 26	
		Note nationale mildiou de la vigne 2003, p. 28	
		Cartographie et zones sensibles à l'érosion, p. 32	
		Aires de lavage des pulvérisateurs, p. 39	
		Intégration de la gestion des sols, p. 44	
		Les moûts 2002, p. 52	
	Février	Vitisol : la stratégie d'apports, p. 28	
		Rubrique des correspondants de l'AVC. Maladie du bois : l'impasse ?, p. 32	
		Comment tailler les vignes grêlées ?, p. 36	
		Entretien des sols - 1 ^{re} partie, p. 62	
	Mars	Vitisol : bilan des analyses, p. 24	
		Rubrique des correspondants de l'AVC. Les pratiques d'entretien des sols au vignoble, p. 30	
		Entretien des sols - 2 ^e partie, p. 35	
	Avril	Communiqué sur les gelées de printemps, p. 2	
		Rubrique des correspondants de l'AVC. Faut-il avoir peur du mildiou ?, p. 28	
		Fongicides QoI et mildiou. Situations des résistances en 2002, p. 32	
		Les effluents vinicoles en Champagne, dernières évolutions, p. 40	
		Rapport d'activités techniques 2002, p. 56	
	Mai	Rubrique des correspondants de l'AVC. Faut-il interdire les clones productifs ?, p. 40	
		Le Black-rot : une nouvelle maladie identifiée en Champagne encore marginale, p. 44	
		Collecte des PPNU : bilan 2002, p. 50	
			La pourriture grise en Champagne, fondements de la stratégie de lutte, p. 22
	Juin		Les produits de protection de la vigne, p. 40
			Etats des lieux du traitement des effluents vinicoles, p. 50
	Juillet-août		Les clones en Champagne, p. 20
			Gestions des réserves et élaboration du rendement, p. 24
			La récolte 2002, synthèse des résultats, p. 34
			Consommations d'eau et activités viti-vinicoles, p. 48
			Dégorgement et sécurité alimentaire, p. 56
	Septembre		Vitisol : le rôle fertilisant des amendements organiques, p. 24
		Effluents et sous-produits de l'activité vinicole, p. 28	

Septembre	Les vins de la récolte 2002 et les champagnes commercialisés en 2003, p. 36	
	Conception d'un chantier de dégorgement (1re partie), p. 48	
Octobre	La maturation en 2003, p. 19	
	Conception d'un chantier de dégorgement (2e partie), p. 64	
Novembre	2003, année de doutes viticoles ? Comment garder la main ?, p. 22	
	Les déchets de la filière viti-vinicole, p. 30	
	Viticulture raisonnée : l'autodiagnostic d'exploitation, p. 40	
	Après la grêle de 2003, p. 19	
	L'homme agent climatique : assemblée générale de l'AVC 2002, p. 44	
Décembre	Bilan des vendanges, p. 20	
	Dates des vendanges, p. 26	
	L'année viticole 2003, faits et chiffres, p. 30	
	Le rôle de l'oxygène lors du dégorgement, p. 42	
	Les impacts qualitatifs du dégorgement, p. 58	
	Discours prononcés par Y. Bénard et Ph. Feneuil, p. 68	
2004	Janvier	Résumé de la météo de l'année 2003 (Fort Chabrol), p. 20
		Note nationale mildiou de la vigne 2004, p. 30
		Optimisation de la pulvérisation, p. 36
		Les moûts 2003, p. 42
		Capsules de tirage à joint synthétique, p. 70
		AVC 2003. Discours prononcé par J. Brogini, p. 82
Février	De l'utilisation de bactéries indigènes, p. 28	
	Les consommations énergétiques de la filière viti-vinicole, p. 44	
	Les moûts 2003 erratum article de janvier, p. 54	
Mars	Rapport d'activités techniques 2003 (1re partie), p. 40	
	Climatologie du vignoble en 2003, p. 22	
Avril	Sites pilotes en viticulture raisonnée, p. 26	
	Rapport d'activités techniques 2003 (2e partie), p. 50	
Mai	Influence des réserves sur le comportement de la vigne, p. 32	
	Gaz à effet de serre, p. 46	
	Les chantiers de dégorgement à basse cadence, p. 62	
Juin	Nuisibilité de la cicadelle verte, p. 34	
	Agrément des centres de pressurage, p. 44	
	Oïdium invité surprise du début de campagne 2004, p. 34	

Juillet-août	Ecarteurs, la révolution du palissage est en marche, p. 42
	Combiner les techniques, une pratique champenoise, p. 48
	La récolte 2003, synthèse des résultats, p. 54
	Aires collectives de stockage des aignes, p. 66
Septembre	Colles et traitements de surface des bouchons, p. 28
	Cartographie d'adaptation des cépages, p. 34
	Ruissellement et érosion ne sont pas une fatalité, p. 48
	Les vins de la récolte 2003, p. 56
Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2003, p. 24
	Levures sélectionnées ou levures indigènes ? p. 52
Novembre	La maturation en 2004, p. 27
Décembre	L'empreinte écologique de la Champagne, p. 22
	L'adjonction de gaz carbonique dans l'eau de pulvérisation, p. 30
	L'année viticole 2004, faits et chiffres, p. 36
	Pouvoir calorifique des vins, p. 44
	Discours prononcés par Y. Bénard et P. Le Brun et J. Broggin, p. 50
Janvier	Note nationale mildiou de la vigne 2005, p. 22
	Résumé météo de l'année 2004 à Epernay (Fort Chabrol), p. 26
	Journal de l'année 2004, p. 32
Février	Climatologie du vignoble en 2004, p. 20
	A la mémoire du désherbage chimique, p. 26
	La viticulture raisonnée en Champagne - Diagnostic d'exploitation et démarche de progrès, p. 48
	Les moûts 2004, p. 56
Mars	Amélioration de la prévision du risque de gel, p. 24
	Fertilisation en phosphore : du nouveau, p. 38
	Buses TVI : l'avenir du pendillard ?, p. 46
	Effluents vinicoles : traitements des boues, p. 60
Avril	Dossier esca/BDA : une affaire complexe, p. 32
	Les travaux du groupe de travail bouchage, p. 50
Mai	Préservation de la qualité de l'eau en Champagne, p. 20
	Météo du vignoble : un réseau pluviométrique complémentaire, p. 36
	Pressurage en Champagne : les consoles autodécisionnelles font la différence, p. 48
Juin	L'enherbement en questions, p. 24
	Le point sur la gestion des effluents phytosanitaires, p. 40

2005	EVPP et PPNU, p. 64
Juillet-août	Nuisibilité de la cicadelle verte, p. 22
	Les adjuvants de pulvérisation en Champagne, p. 30
	La récolte 2004, synthèse des résultats, p. 40
	Traitement des effluents vinicoles : accélérer le rythme investissements, p. 52
Septembre	Couvert végétal hivernal : un atout pour l'environnement, p. 36
	Programme Biofilière : promouvoir la viticulture raisonnée et la viticulture biologique, p. 48
	Ruissellement et érosion : quelles solutions ?, p. 60
Octobre	Enherbement et vins, p. 20
	Suivis expérimentaux viticoles en 2004, p. 36
	Vin, Champagne et Santé : mythes & réalités (1re partie), p. 66
Novembre	La maturation en 2005, p. 23
	Gestions des aignes. L'aire collective de Crouettes-sur-Marne, p. 58
	Vin, Champagne et Santé : mythes & réalités (2e partie), p. 66
Décembre	L'année viticole 2005, faits et chiffres, p. 24
	Vinéal : la recherche au service de la viticulture champenoise, p. 36
	Court-noué de la vigne : survie de <i>Xiphinema index</i> et rétention du Grapevine fanleaf virus en l'absence de plantes hôtes, p. 44
	Le nématode <i>Xiphinema index</i> , vecteur du Grapevine fanleaf virus en vignoble : biologie, épidémiologie et lutte, p. 54
	Discours AVC 2005 prononcés par Y. Bénard, P. Le Brun, Gh. de Montgolfier, p. 62
Janvier	Résumé météo de l'année 2005, p. 24
	Pourquoi et comment réduire nos émissions de gaz à effet de serre, p. 30
	Les vins de la récolte 2004 et les champagnes commercialisés en 2005, p. 44
Février	Journal de l'année 2005, p. 25
	Les capsules de tirage à joint synthétique. Les caractéristiques des capsules sur le marché en 2006, p. 90
Mars	Climatologie du vignoble en 2005, p. 26
	Entrée en vigueur du "paquet hygiène", p. 40
	Pilote de la nutrition azotée des vignes enherbées, p. 50
	Les moûts 2005, p. 60
Avril	Les outils pour évaluer la qualité de pulvérisation d'un appareil de traitement, p. 32
	Nous avons testé pour vous... les sécateurs électriques, p. 44
	Note nationale mildiou de la vigne 2006, p. 58
	Note nationale oïdium de la vigne 2006, p. 62
	Plan eau : état des lieux des pratiques viticoles, p. 68
	Les nouveautés concernant la pourriture grise en quelques points, p. 26

2006	Mai	Bilan et réglages des buses TVI, p. 38
		Biodiversité floristique au vignoble champenois, p. 52
		Réflexions sur la conception d'un nouveau système de bouchage, p. 62
	Juin	Ecarteurs en Champagne : la solution ?, p. 22
		Compaction et portance des sols du vignoble champenois (1re partie), p. 42
		Gestion des EVPP et PPNU, p. 64
	Juillet-août	La récolte 2005. Synthèse des résultats, p. 18
		Nuisibilité des ravageurs. Bilan pour la cicadelle verte, p. 30
		Viticulture raisonnée et viticulture biologique. Quels effets sur les sols ?, p. 38
		Sulfitage des moûts en Champagne. Le point sur les techniques et la mise en œuvre, p. 52
	Septembre	Lyres : le bilan, p. 28
		Les apports d'oxygène en vinification et leurs impacts sur les vins (1re partie), p. 48
	Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2005, p. 32
		Les apports d'oxygène en vinification et leurs impacts sur les vins (2e partie), p. 60
		Récupération des eaux pluviales : réel intérêt ou mode passagère ?, p. 32
	Novembre	Maturation en 2006, p. 33
		Le bouchon Mytik Diamant, p. 80
	Décembre	L'année viticole, faits et chiffres, p. 20
		Traitement des effluents vinicoles : bilan du contrat-cadre 2001-2006 p. 32
		Discours AVC 2006 prononcés par Y. Bénard, P. Le Brun, Gh. de Montgolfier, p. 44
Janvier	Résumé météo de l'année 2006 à Epernay (Fort Chabrol), p. 22	
	Maturation 2006 : erratum, p. 28	
	Résumés des années viticoles 1996-2005, p. 32	
	Les vins de la récolte 2005 et les champagnes commercialisés en 2006, p. 58	
Février	Climatologie du vignoble en 2006, p. 28	
	Information sur l'esca/BDA, p. 40	
	Compaction et portance des sols du vignoble champenois. Les contraintes exercées par le matériel, p. 70	
	De nouvelles contraintes réglementaires pour l'utilisation des produits phytosanitaires, p. 70	
Mars	Assemblée AVC 2006. Présentations techniques, p. 18	
	La préparation du levain de tirage à partir de levures sèches actives, p. 74	
Avril	Les moûts de 2006, p. 20	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 50	
	Plan eau : des progrès à confirmer dans l'avenir, p. 60	
	Protection des eaux de surface contre les transferts diffus de produits phytosanitaires : ça marche !, p. 72	

2007	Mai	Biodiversité floristique, biodiversité fonctionnelle. Quel intérêt pour le vignoble champenois, p. 28
		Inventaire et biodiversité floristiques du vignoble champenois, p. 32
		Interactions entre la flore du vignoble champenois, les ravageurs de la vigne et leurs ennemis naturels, p. 46
	Juin	Pourriture grise : bilan 2006... et la suite pour 2007, p. 24
		Le nettoyage en agro-alimentaire. Aspects réglementaires et théoriques (1re partie), p. 34
		EVPP, PPNU, arsénite, les performances de la filière Adivalor, p. 54
	Juillet-août	Réserves et floraison. Modulation de la floraison par une perturbation annuelle de la restauration des réserves dans les bois, p. 24
		Le nettoyage en agro-alimentaire. Hygiène de la chaîne de dégorgeage (2e partie), p. 33
		Ecobilan de divers itinéraires d'entretien du sol, p. 50
		Installations classées pour la protection de l'environnement. Origine et principes, p. 68
	Septembre	La récolte de 2006. Synthèse des résultats, p. 32
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 46
Effluents vinicoles. Signature d'un nouveau contrat-cadre 2007-2012, p. 60		
Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2006, p. 24	
	Les moûts de 2007, p. 50	
Novembre	La maturation en 2007, p. 26	
	Comment prévenir la production de déchets en entreprise, p. 68	
Décembre	Discours AVC 2007 prononcé par Carol Duval-Leroy, p. 30	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 34	
	L'année viticole 2007, faits et chiffres, p. 46	
	Effervescence et mousse du champagne, p. 58	
	Les capsules de tirage à joint synthétique. Les caractéristiques des capsules sur le marché en 2008, p. 78	
Janvier	Discours AVC 2007 prononcés par Ghislain de Montgolfier et Patrick Le Brun, p. 26	
	Résumé météo de l'année 2007 à Epernay (Fort Chabrol), p. 36	
	Mesure de la pression en bouteilles... du nouveau, p. 44	
	Ecobilan des systèmes de lutte contre les gelées de printemps, p. 56	
	Economies d'énergie : une opération régionale pour les entreprises, p. 72	
Février	Climatologie du vignoble en 2007, p. 38	
	Les vins de la récolte 2006. Les champagnes mis sur le marché en 2007, p. 54	
	Aires de lavage des pulvérisateurs et systèmes de traitement des effluents phytosanitaires : quelques éléments de réflexion, p. 78	
Mars	Stratégie d'apport des chélates de fer, synthèse d'une expérimentation de cinq ans, p. 30	
	Le piquet de vigne, p. 52	
	Bois de taille et ceps arrachés : le pétrole vert du vignoble ?, p. 70	
	Le point sur la recharge hivernale en eau, p. 5	

2008	Avril	Oxygène et homogénéité des vins au dégorgement, p. 40
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 64
	Mai	Assemblée : journal de l'année AVC 2007, p. 28
		Logos, labels, écoproduits : comment s'y retrouver ?, p. 88
	Juin	Mesure de la variabilité parcellaire. Le point sur les essais "viticulture de précision" en 2008, p. 28
		Inertage au dégorgement, p. 36
		Le sulfitage au pressoir. Objectif : réduire les emballages, p. 56
	Juillet-août	Note nationale entretien des sols viticoles 2008. La gestion de la résistance au glyphosate, p. 24
		Un point d'actualité sur l'esca/BDA, p. 32
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 42
		ADIVALOR, un succès conforté pour les EVPP et PPNU, une ouverture vers d'autres décrets de l'agrofourriture, p. 56
		Les zones d'excellence du contrat global pour l'eau. Programme zéro rejet, p. 64
Septembre	La récolte de 2007. Synthèse des résultats, p. 32	
	Collecte des emballages vides de produits œnologiques et des produits d'hygiène, p. 48	
Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2007. Résultats d'activités, p. 34	
	Champagne et environnement : quels enjeux ?, p. 72	
	L'élaboration des vins de Champagne en 2020... et au-delà, p. 80	
Novembre	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 22	
	La maturation en 2008, p. 43	
Décembre	Discours AVC 2008 prononcés par Carol Duval-Leroy, Ghislain de Montgolfier et Patrick Le Brun, p. 22	
	L'année viticole 2008, faits et chiffres, p. 38	
	Les capsules de tirage à joint synthétique, p. 54	
	Viticulture durable : conséquences viticoles et œnologiques, p. 58	
Janvier	Résumé météo de l'année 2008 à Epernay (Fort Chabrol), p. 22	
	Maladie du bois de la vigne, p. 30	
	Contrôle périodique obligatoire des pulvérisateurs, p. 42	
	Les moûts de 2008, p. 48	
Février	Climatologie du vignoble en 2008, p. 38	
	Le piquet de la vigne. Tests de résistance mécanique (2e partie), p. 54	
	Plan eau : ne relâchons pas les efforts !, p. 66	
	La protection du vignoble est-elle compatible avec le développement durable ?, p. 76	
Mars	Avec les chélates, que faire ?, p. 26	
	Mesure de la contrainte hydrique sur le domaine expérimental de Plumecoq, p. 36	
	Les vins de la récolte 2007. Les champagnes mis sur le marché en 2008, p. 48	

	Implantation des haies arbustives dans le vignoble : quel intérêt ?, p. 70
2009 Avril	Arômes de champignon frais, p. 44
	Déviations organoleptiques des moûts et des vins associées aux pourritures des raisins. Progression dans la connaissance des molécules odorantes mises en cause et des mécanismes de leur formation, p. 50
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 66
Mai	Assemblée générale 2008, bilan technique 2008, p. 32
	Le gribouri ou écrivain : faut-il en avoir peur ?, p. 84
Juin	Faire la fermentation malolactique sans chauffage, p. 34
	Collecte et valorisation énergétique des déchets ligneux du vignoble : bilan technique, environnemental et économique, p. 54
Juillet-août	Réduction d'intrants dans la lutte contre le mildiou, p. 46
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 62
	Redevances de l'agence eau Seine-Normandie. Nouveautés applicables aux établissements vinicoles, p. 76
Septembre	La récolte de 2008. Synthèse des résultats, p. 44
	Utilisation de capteurs d'humidité pour le suivi de la contrainte hydrique des sols viticoles, p. 56
	Nitrates : le nouveau cadre réglementaire, p. 74
	EVPP ET PPNU : bilan des collectes 2008, p. 82
Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2008. Résumés d'activités, p. 36
	Stockage et collecte des sous-produits, p. 60
	Les émissions de gaz à effet de serre des sols champenois : le protoxyde d'azote, p. 70
Novembre	La maturation en 2009, p. 31
	Calculez votre empreinte carbone, p. 76
Décembre	Discours prononcés par Carol Duval-Leroy, Ghislain de Montgolfier, Patrick Le Brun, p. 28
	L'année viticole 2009, faits et chiffres, p. 44
	Mesure de la végétation avec un capteur NDVI embarqué, p. 52
	Les capsules de tirage à joint synthétique commercialisés en Champagne en 2010, p. 72
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 78
Janvier	Bilan technique 2009, assemblée générale novembre 2009, p. 30
	Résumé météo 2009, p. 78
	La mesure de l'oxygène dans les bouteilles par chimiluminescence, p. 84
Février	Maladies du bois de la vigne, p. 38
	Un point sur l'enroulement viral, p. 48
	Biotechnologies et perspectives de réduction des intrants en viticulture, p. 60
	Effluents vinicoles. Dernière ligne droite pour les retardataires, p. 76
Mars	Fertilisation et entretien des sols. Quelles sont les conséquences agronomiques de nos pratiques sur le long terme ?, p. 28
	Stratégie de réduction d'intrants fongicides en Champagne, p. 64

2010	Avril	Climatologie 2009, p. 42
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 56
		Les moûts 2009, p. 68
	Mai	Le point sur la recharge hivernale en eau, p. 18
		Quelles solutions contre la chlorose ferrique ?, p. 56
		Certiphyto : vers un permis de traiter à l'horizon 2014, p. 62
	Juin	Les différents systèmes de traitement des effluents phytosanitaires : comment choisir ?, p. 38
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 54
		Installations classées : dernières évolutions réglementaires, p. 68
	Juillet-août	Hiver 2009-2010 : retour sur des gelées improbables..., p. 34
		EVPP et PPNU : les chiffres de l'année 2009, p. 46
		La réglementation 2009 des pratiques œnologiques, p. 56
Septembre	La récolte de 2009 : synthèse des résultats, p. 46	
	Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne, p. 58	
	Les vins de 2008 : les champagnes mis sur le marché en 2009, p. 64	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 86	
Octobre	Suivis expérimentaux viticoles en 2009. Résumés d'activités, p. 42	
	Collecte des EVPOH Emballages Vides de Produits Œnologiques et des produits d'Hygiène, p. 80	
Novembre	La maturation en 2010, p. 33	
Décembre	Discours prononcés par Carol Duval-Leroy, Ghislain de Montgolfier, Pascal Férat, p. 42	
	L'année viticole 2010, faits et chiffres, p. 56	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 68	
	Plan eau interprofessionnel 2005-2015. Le point à mi-parcours, p. 82	
Janvier	Bilan technique 2010, assemblée générale novembre 2010, p. 40	
	Résumé météo 2010, p. 96	
Février	Les entre-plantations, p. 48	
	Suivre la biodiversité dans le vignoble champenois, p. 58	
	Traitement des effluents vinicoles : dernière ligne droite !, p. 70	
Mars	Le suivi biologique du mildiou : le périple des "œufs" d'hiver, p. 46	
	Climatologie 2010, p. 50	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 68	
Avril	Optimisation de l'utilisation des intrants phytosanitaires, p. 52 (B. Jolly - Lycée Viticole d'Avize)	
	Les moûts 2010, p. 58	
Mai	Les progrès de l'œnologie en Champagne depuis 70 ans, p. 40	

2011	Janvier	Epandage et compostage des marcs en Champagne. Intérêts, limites et perspectives, p. 54
	Juin	Les évolutions de la viticulture en Champagne, p. 48
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 68
	Juillet-août	Dernières données scientifiques sur le service du champagne, p. 40 (article G. Liger-Belair...)
		Plan de Prévention des Risques (PPR), p. 50
		EVPP et PPNU, p. 58
	Septembre	Les vins de la récolte 2009. Les champagnes mis sur le marché en 2010, p. 48
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 72
		Collecte des EVPOH Emballages Vides de Produits Œnologiques et des produits d'Hygiène, p. 86
	Octobre	La flavescence dorée en zone protégée, p. 38
		La récolte de 2010 : synthèse des résultats, p. 46
		Suivis expérimentaux viticoles en 2010. Résumés d'activités, p. 42
		Implantation des haies arbustives dans le vignoble. Les suivis se poursuivent..., p. 94
	Novembre	Matu : météo 2011 chaud et froid, des saisons inversées, p.36
		Matu 2011 : une maturité d'année précoce sous le signe de la fraîcheur, p. 48
		Matu : rendements 2011 : merci aux précipitations estivales, p. 60
		Matu : maladie et ravageurs : faible pression parasitaire, p. 68
		Matu : l'itinéraire hydrique du millésime 2011 : d'abord sec, puis plus humide, p. 80
	Décembre	L'année viticole 2011. Faits et chiffres, p. 64
Les capsules de tirages à joint synthétique. Commercialisées en Champagne, p. 76		
L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 82		
Janvier	Résumé météo 2011, p. 42	
	Le point sur la fertilisation, p. 54	
Février	Le journal de l'année 2011. Bilan technique, p. 40	
Mars	Etude stratégique Champagne 2030 p. 38	
	Climatologie du vignoble 2011, p. 42	
	Savoir lire une étiquette de certification, p. 58	
	Champagne et écoconception, p. 60	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 74	
Avril	Calculer la surface réellement plantée d'une parcelle, p. 44	
	Les moûts de 2011, p. 52	
	Suivi de la biodiversité en milieu viticole, p. 78	
Mai	"Au ras du sol, p. 46	
	Cheval et développement durable, p. 55	

	Champagne, environnement et développement durable. Quelles actions, quels progrès et quelles perspectives ?, p. 66
2012 Juin	Candidature Unesco, p. 36
	Le gaz carbonique et l'oxygène lors de l'élaboration du champagne, p. 54
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 78
	EVPP et PPNU : retour sur les collectes 2011, p. 90
2012 Juillet-août	Bilan de la prévision des gelées de printemps en Champagne depuis 7 ans (2005-2011), p. 52
	Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne. Les cellules CESPROP et CECA, p. 66
	Ensemencer la fermentation malolactique pendant la fermentation alcoolique - efficace et sans risque, p. 76
2012 Septembre	Sols, fertilisants et émissions de gaz à effet de serre p. 54
	Les vins de la récolte 2010. Les champagnes mis sur le marché en 2011, p. 64
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 90
2012 Octobre	Paroles de vigneron : Damien Augé "Quelle année !", p. 20
	Suivis expérimentaux viticoles en 2009. Résumés d'activités, p. 38
	Stabilisation tartrique des vins. L'appréciation de la stabilité tartrique des vins, p. 64
	Un utilitaire pour calculer les indicateurs phytosanitaires, p. 84
2012 Novembre	Paroles de vigneron : Bernard Lagille "Enherber la vigne avec du blé, c'est génial !", p. 18
	Matu 2012 : Météo 2012. Les sept plaies de la Champagne !, p. 42
	Matu 2012 : L'itinéraire hydrique. Son influence sur le millésime 2012, p. 52
	Matu 2012 : Maladies et ravageurs en 2012 "Avec le botrytis, cela aurait été le grand chelem !", p. 58
	Matu 2012 : 2012. Un scénario idéal ?, p. 66
	Matu2012 : Rendements 2012. Une année de petit volume, p. 80
2012 Décembre	L'année viticole 2012. Faits et chiffres, p. 42
	Avancées en viticulture de précision. Incidence sur la pulvérisation, p. 52
	Paroles de vigneron : Cédric Pienne "Organiser la confusion sexuelle : un travail d'équipe", p. 18
	Réforme de la réglementation "nitrates". Quelles conséquences pour le vignoble ?, p. 68
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 74
2013 Janvier	Résumé météo 2012, p. 26
	Réponse de la vigne à l'évolution saisonnière de la disponibilité en eau, p. 34
	Mélanges fleuris : quels intérêts pour le vignoble ?, p. 46
	Programmes BioDiVine. Suivis de biodiversité sur les coteaux viticoles champenois, p. 56
	Collecte des EVPOH, p. 70
2013 Février	Paroles de vigneron : Cédric Moussé "Créer une aire collective de lavage de pulvérisateurs", p. 10
	Maladies du bois de la vigne, p. 36
	Le journal de l'année 2012. Bilan technique, p. 48 (LED)

2013

Mars	Détermination de zones de comportement homogène intra-parcellaire en Champagne, p. 34
	Les moûts de 2012, p. 42
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 68
Avril	Réponses à des questions mildiou et oïdium. Consécutives à 2012, p. 38
	Note technique commune gestion de la résistance 2013 (mildiou, oïdium, pourriture grise), p. 54
	Plan eau interprofessionnel 2005-2015. Bilan intermédiaire sur quelques indicateurs, p. 68
Mai	Paroles de vigneronne : Christine Bellanger "Etre correspondante de l'AVC : c'est utile à tous les niveaux !", p. 8
	Champagne, environnement et développement durable 30 ans d'histoire, p. 38
Juin	Stabilisation tartrique des vins. Les solutions alternatives au passage au froid, p. 30
	Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne. CESPROP CECA, p. 60
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 66
Juillet	Paroles de vigneron : David Boudaire "Suivre la maturation des vignes : une évidence pas seulement pour les membres du réseau maturation", p. 12
	Actualité : Verger de vignes-mères de greffons sans récolte de fruits. Point sur l'avancement..., p. 23
	Pulvérisation viticole. Progresser vers plus de précision, p. 44
	Les vins de la récolte 2011. Les champagnes mis sur le marché en 2012, p. 56
	Effluents vinicoles. Bilan du contrat global pour l'eau, p. 80
Septembre	Diagnostic du parc des pulvérisateurs en Champagne. Résultats de l'enquête 2013 (1re partie), p. 44
	Quizz : Que nous révèle un changement de la coloration du feuillage ?, p. 58
	ERRATUM Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne. CESPROP CECA, p. 62
	Programme Anaxagore, p. 66
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 80
Octobre	Bien préparer le sol pour les plantations de printemps, p. 28
	Diagnostic du parc des pulvérisateurs en Champagne. Résultats de l'enquête 2013 (2e partie), p. 32
	La chute des feuilles ou l'apoptose automnale. Pourquoi ? Comment ?, p. 40
	La géologie du vignoble champenois, p. 48
	Suivis expérimentaux en 2012. Principaux résultats, p. 54
	Filtration et stabilisation tartrique. Quels choix ?, p. 72
	Collecte des EVPOH, p. 90
Novembre	Matu 2013 : Météo 2013. Un réchauffement climatique... en panne !, p. 24
	Matu 2013 : Comportement hydrique Des sols. Une saison en trois temps, p. 34
	Matu 2013 : Maladies et ravageurs. Incidences sur la vendange 2013, p. 40
	Matu 2013 : Paramètres analytiques des raisins. Une vendange tardive et d'équilibre, p. 50
	Matu 2013 : Rendement 2013. Inférieur à la moyenne, mais globalement satisfaisant, p. 68
	Les maladies du bois de la vigne. Note sur l'état des recherches en France, p. 74

	Décembre	Discours prononcé par Jean-Louis Normand, président de l'AVC, p. 28
		Discours prononcé par Pascal Férat, président du SGV, p. 32
		Discours prononcé par Jean-Marie Barrillère, président de l'UMC, p. 38
		L'année viticole 2013, p. 44
		L'habilitation des centres de pressurage, p.56
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 72
2014	Janvier	Météo 2013 du vignoble, p. 20
		Les activités du Pôle Technique & Environnement (en viticulture), p. 26
		Fertilisants azotés et nitrates. Evolution de la réglementation et des pratiques, p. 42
		Le Némadex Alain Boquet. Dernier porte-greffe inscrit au catalogue officiel, p. 58
		Comment tailler les vignes suite à une grêle sévère ? Le cas des vignobles de la Côte des Bar, p. 62
		Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne. Les cellules CESPROP et CECA, p. 66
Février	Le journal de l'année 2013. Bilan technique, p. 24	
	La candidature au Patrimoine mondial de l'Unesco et le programme AGIR, p. 66	
Mars	Avertissements viticoles. Quels outils pour apprécier la pression maladies et ravageurs ? Atouts et limites, p. 24	
	Les capsules de tirage. Leur caractérisation par mesure des transferts d'oxygène par chimiluminescence, p. 32	
	Les moûts de 2013, p. 52	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 78	
Avril	Pulvérisation. Pour redémarrer sans mauvaise surprise et en sécurité, p. 24	
	Régler son pulvé en début de saison. Pour bien commencer la campagne, p. 30	
	Les réseaux en viticulture. Une pépite méconnue de la Champagne, p. 38	
	Valorisation des agroressources dans la filière Champagne, p. 62	
Mai	Le dispositif FD (flavescente dorée) en Champagne, p. 24	
	Tester ses connaissances en viticulture (symptômes sur feuilles), p. 30	
	Six questions sur la pulvérisation. Résultats des essais 2012-2013, p. 38	
	Mise en valeur des paysages du vignoble un des objectifs du programme "Agir", p. 48	
Juin	Flavescente dorée. Compte rendu réunion CIVC du 6 juin, p. 20	
	Vignes semi-larges... La viticulture en 2030, p. 8	
	Réseau mode de conduite et enherbement ? p. 38	
	Tester ses connaissances en viticulture (symptômes sur grappes) p. 44	
	Viticulture durable en Champagne. Un nouvel élan pour une Champagne 100 % écologique	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 58	
Juillet-août	Sécurité sanitaire des emballages primaires en Champagne. Les cellules CESPROP et CECA, p. 20	
	STAVIGOM. Stabilisation tartrique des vins avec les gommages de cellulose, p. 28	

	Sous-produits vinicoles, p. 46
Septembre	Quelle météo... pour une viticulture durable (partie 1) ?, p, 40
	Les vins issus de la récolte de 2012. Les champagnes mis sur le marché en 2013, p, 50
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 72
Octobre	Les maladies du bois de la vigne. L'arsenite de sodium à nouveau à l'étude, p. 26
	Quelle météo... pour une viticulture durable (partie 2) ?, p, 30
	Aires collectives de lavage des pulvérisateurs. Mode d'emploi, p 38
	L'empreinte carbone de la champagne (en 4 parties), p. 52
Novembre	Rencontres scientifiques "Stratégies de lutte contre le court-noué de la vigne"..., p. 22
	La maturation en 2014, p. 26.
Décembre	Fertilisation phosphatée de la vigne en Champagne (partie 1), p. 20
	Modulation des pratiques culturales à l'aide du capteur Physiocap®, p. 30
	Suivis expérimentaux en 2013. Principaux résultats, p. 38
	Biodiversité sur les coteaux viticoles champenois, p. 56
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 70
Janvier	L'année viticole 2014, p. 18
	Le journal de l'année 2014. Bilan technique, p. 28
	Discours des présidents, p. 72
Février	Météo 2014 à Epernay, p. 30
	Vous avez dit... "normale" ?, p. 36
	Fertilisation phosphatée de la vigne en Champagne (partie 2), p. 42
	Pourriture acide ou pourriture grise ?, p. 58
	Fermentation alcoolique et teneurs en azote des moûts, p. 70
Mars	Cordon permanent. La solution ?, p. 20
	L'innovation variétale. Vignes d'hier et cépages d'aujourd'hui (partie 1), p. 30
	Les moûts de 2014, p. 40
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 66
Avril	Impact du passage répété d'engins sur le sol, la rhizosphère et la physiologie d'une parcelle viticole, p. 26
	Pieds montés. Une évolution nécessaire, p. 38
	La réussite de la prise de mousse (partie 1), p. 48
	Levures indigènes, levures sélectionnées. Quand la presse s'(en) mêle, p. 64
Mai	Actualité : L'avenir des activités de prémultiplication et de multiplication de la vigne est compromis, p. 22-23
	Gestion des résistances aux fongicides anti-botrytis en Champagne. Un autre modèle de réussite collective !, p. 28
	Les poudreuses et le poudrage du soufre en Champagne, p. 40

2015		Tester ses connaissances en viticulture. Symptômes sur grappes, p. 48
		La réussite de la prise de mousse (partie 2), p. 54
	Juin	Outils de prédiction du rendement en Champagne. Les capteurs à pollen, p. 32
		L'enroulement viral de la vigne et ses vecteurs, les cochenilles, p. 38
		Fluides caloporteurs biosourcés. Intérêt technique, économique et environnemental, p. 44
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 64
	Juillet-août	Cicadelles vertes. Bilan des essais nuisibilité, p. 24
		Les mouvements de terrain en Champagne. Age et morphologie des glissements de terrain, p. 30
		Tester ses connaissances en viticulture. Flavescence dorée, p. 42
		La fermentation alcoolique des moûts champenois carencés en azote, p. 48
		Biodiversité dans le vignoble champenois. Le suivi des oiseaux au vignoble, p. 64
	Septembre	Le réseau maturation en Champagne, p. 46
		Pulvérisation. Quand la nuit porte conseil, p. 52
		10e Symposium International d'Œnologie de Bordeaux, p. 56
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 62
	Octobre	Activités et expérimentations en 2014-2015. Notre sélection, p. 24
		Les mouvements de terrain en Champagne. Structure, activités et réactivations des glissements de terrain, p. 46
		Les vins issus de la récolte 2013. Les champagnes mis sur le marché en 2014, p. 60
		Gestion des déchets viti-vinicoles. Des progrès à confirmer, p. 86
	Novembre	La maturation en 2015, p. 24.
Inauguration de l'aire de lavage de pulvérisateurs viticoles de la Cuma des Hermisseau à Ludes, p. 17		
Ouverture des nouvelles extensions .vin et .win. Comment réserver son nom de domaine ?, p. 18		
Le dosage des gaz par des méthodes non invasives, p. 64		
Décembre	L'année viticole 2015, p. 24	
	EVASPRAYVITI : évaluation des pulvérisateurs champenois. Quelle configuration choisir ?, p. 34	
	Emballages d'expédition. Comment concilier conditionnement, environnement et marketing ?, p. 46	
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 64	
Janvier	Le journal de l'année 2015. Bilan technique, p. 16	
	Discours des présidents, p. 78	
	Hommage à Pierre Cheval, p. 15	
Février	La météo 2015, p. 22	
	Hétérogénéité du terroir de Champagne en fonction de l'échelle et de la résolution de la mesure, p. 28	
	Les mouvements de terrain en Champagne. La cambrure de versant, p. 38	
	Les bouchons microgranulés, p. 52	

2016

Mars	Inscription UNESCO & programme AGIR. Et maintenant ?, p. 22
	Mode d'emploi pour le désherbage localisé, p. 40
	Les moûts de 2015, p. 46
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 72
Avril	Chenillard : comment optimiser sa pulvérisation ?, p. 28
	Les avancées dans la lutte contre le court-noué ?, p. 36
	L'unité de microbiologie du Pôle Technique et Environnement, p. 50
	Suivi par télédétection de l'enherbement du vignoble champenois, p. 62
	Symposium CLIMWINE Bordeaux 2016, p. 76
Mai	Hauteur de rognage : un levier puissant pour contrôler... le rendement !, p. 24
	L'effeuillage précoce en Champagne. Etat des lieux de la pratique et du parc matériel, p. 32
	Plan national. Dépérissement du vignoble, p. 40
	Poudreuses, comment les évaluer ? Quelques exemples, p. 54
	27 avril 2016. Radiographie d'une gelée de printemps, p. 62
	Traitements phytosanitaires et personnes vulnérables. De nouvelles contraintes réglementaires, p. 72
Juin	Poudreuses : et si on parlait efficacité. Résultats d'essais dans le vignoble de Côte-d'Or, p. 24
	Le jetting, intégration et utilisation au dégorgement, p. 32
	Entretien et aménagements des écoulements d'eau du vignoble : prise en compte des enjeux..., p. 46
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 68
Juillet-août	Cueillette manuelle en Champagne. Des données élémentaires pour progresser, p. 20
	Innovation variétale. La Champagne invente les cépages de demain, p. 32
	Le mildiou en questions. Nos réponses en date du 4 juillet 2016, p. 46
	Un torquemètre pour la mesure de la force de débouchage, p. 58
	Protection des zones sensibles et plantation de haies dans le vignoble champenois, p. 70
Septembre	La cuverie et la cave expérimentales du Comité Champagne, p. 36
	La fermentation malolactique. Dernières évolutions pour une meilleure maîtrise, p. 48
	Résidus de vinification. De nouvelles voies de valorisation, p. 58
	L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 66
Octobre	Activités et expérimentations en 2016. Notre sélection, p14
	Choisir son outil de charrutage intercep. Une première approche, p. 40
	Les vins issus de la récolte 2014. Les champagnes mis sur le marché en 2015, p. 48
Novembre	La maturation en 2016, p. 18
	Le laboratoire d'analyses physicochimiques du Comité Champagne, p. 58
	Le robot Oz. Deux années d'essais et après ?, p. 24

	Décembre	Plan national dépérissement. Séminaire du 9 septembre 2016 à Epernay, p. 34
		Une nouvelle météo pour la Champagne ! https://meteo.comitechampagne.fr , p. 46
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 58
	Janvier	Le journal de l'année 2016. Bilan technique, p. 20
		Discours des présidents, p. 88
	Février	La météo 2016, p. 26
		De l'imagerie pour caractériser la vigne. Quelles perspectives pour la profession ? P. 32
		L'entretien des sols sans herbicides. Retours d'expériences des vigneron et techniciens sur le travail du sol, p. 44
		La plantation de haies dans le vignoble champenois, p. 68
	Mars	La taille de la vigne, après une gelée. La reconstruction d'un cep, p. 26
		Les pieds montés : c'est possible ! Partie 1, p. 34
		La biomasse vitivinicole. L'atlas, un nouvel outil, p. 45
		Le Comité Champagne soutient l'équipement collectif du vignoble, p. 54
		L'actualité de l'environnement et du développement durable en Champagne, p. 64
	Avril	Les pieds montés : c'est possible ! Partie 2, p. 28
		Les moûts de 2016, p. 38
		Les inventaires écologiques et recommandations pour le maintien de la biodiversité, p. 64
	Mai	L'effeuillage précoce en bref, p. 24
		Le Guide bidule et capsule couronne, p. 36
		La surveillance biologique du territoire dans le domaine végétal, p. 44
		La Viticulture durable en Champagne. De nouveaux outils pour la certification, p. 52
	Juin	Qualification viticulture durable Champagne, travaux et services, p. 11
		Le Comité Champagne et les Chambres d'agriculture du vignoble champenois signent un accord-cadre..., p. 12
		La mesure des précipitations par radar. Principe et intérêts, p. 24
		Le cycle "Journées thématiques du sol" 2017. Retours sur la journée du 23 mai 2017, p. 28
		Les goûts de lumière. Approches chimique et sensorielle, p. 32
		L'actualité de l'environnement et du développement durable, p. 46
2017		Restauration Grande rose de la cathédrale ?, p. 16
		Dégustation Vinexpo
		La Champagne se mobilise pour la qualité de l'eau, p. 18
		Trois régions viticoles, British Columbia, McLaren Vale et Texas rejoignent l'association internationale..., p. 20
	Juillet-août	La mesure des précipitations par radar est-elle fiable ?, p. 28
		Plan national. Dépérissement du vignoble, p. 36
		Suivre la maturation des raisins pour prendre les bonnes décisions à la vendange, p. 44

		Les goûts de lumière. Fausses idées ou idées reçues ? P. 54
		Equipements du vignoble. Nouveaux appels à projets, p. 68
Septembre		Décès de P. Le Brun, p. 21
		Projet européen Grapeonfarm. Inventaire des viticulteurs conservant des cépages rares "à la ferme", p. 23
		La collection ampélographique de Vassal à l'heure du numérique, p. 26
		Les goûts de lumière. Les solutions d'éclairage dans les établissements vinicoles ?, p. 32
		Les murets de soutènements dans le vignoble champenois, p. 48
Octobre		Activités et expérimentations viticoles en 2017, notre sélection, p. 18
		40e Congrès mondial de la Vigne et du Vin p. 36
		Diversités des AOC, labels environnementaux et consommateurs. Quelle stratégie de valorisation pour la filière viticole ?, p. 46
Novembre		La maturation en 2017, p. 14
		Les vins issus de la récolte 2015. Les champagnes mis sur le marché en 2016, p. 62
Décembre		Le portail météo du Comité Champagne évolue, p. 14
		Vers une meilleure connaissance des facteurs impactant la vigueur... Physiocap 1, p. 20
		La Viticulture durable en Champagne. Questions réponses, p. 30
		Les couverts temporaires type "engrais vert", p. 38
		L'utilisation d'extrait fermenté d'ortie. Retours sur les essais, p. 52
		L'actualité de l'environnement et du développement durable, p. 62
2018	Janvier	Le journal de l'année 2017. Bilan technique, p.16
		Discours des présidents, p. 86
2018	Février	La météo 2017, p. 24
		né
		Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Un guide pour la sécurité sanitaire dans la filière vin, p. 44
		Des espèces exotiques envahissantes à proximité des vignes ?!, p. 60
		Equipements du vignoble. Appel à projets 2018, p. 66
2018	Mars	La carte des sols simplifiée en Champagne. Un nouvel outil pour votre exploitation, p. 26
		La confusion sexuelle. Un succès illustrant la force du collectif en Champagne, p. 34
		Comment lutter contre le gel de printemps ?, p. 50
		Le Chardonnay rose. Un nouveau cépage au Catalogue français, p. 60
		Plan national Dépérissement du vignoble. Le matériel végétal, p. 64
2018	Avril	Labellisation des performances agro-environnementales des pulvérisateurs, p. 36
		L'impact du changement climatique sur le gel de printemps, p. 46
		Présentation du projet Vitimage, p. 54
		Un sol, une histoire. La Champagne crayeuse, p. 58

		Réduire la teneur en sulfites des vins, p. 64
Mai - N° spécial bio		Viticulture biologique. Quelle place en Champagne, pourquoi un numéro spécial ?, p. 16
		Préface, p. 16
		Viticulture biologique. Historique et principes, p. 20
		Programme Biofilière. Bilan de 15 années d'expérimentations (1998-2012), p. 30
		Paroles de vignerons, p. 50
		Quelles performances environnementales ?, p. 52
		Quelles performances économiques ?, p. 72
		Quelles pratiques œnologiques autorisées, p. 80
	Se convertir à la viticulture biologique, p. 100	
2018	Juin	Gestion de la vigueur. Un jeu de causes à effets, p. 28
		Les orages. Origines et description d'un phénomène violent, p. 36
		Flavescence dorée. Fiche technique détachable, p. 44
		Les partenaires de la sélection. Un réseau de 36 partenaires, p. 52
		Un sol, une histoire. Les sols sur formations tertiaires, p. 64
		58 ^e congrès national des Œnologues. Lumière sur nos vins, p. 72
		Epsyvin. La démarche d'écologie industrielle et territoriale de la filière Champagne, p. 82
		Soutènements de talus dans le vignoble champenois. Cas concret d'un effacement de verrue paysagère, p. 88
	Juillet-août	XII congrès international des Terroirs, p. 20
		Court-noué. De la terre champenoise pour la Recherche, p. 24
		La lutte anti-grêle. L'espoir fait vivre mais protège rarement, p. 28
		Un sol, une histoire. La Côte des Bar, p. 28
		Le tri. La première et la plus importante des opérations œnologiques, p. 46
		Suivi des arthropodes sur les coteaux viticoles champenois dans le cadre de l'étude BioDivine. Compléments de résultats (partie 1), p. 56
	Septembre	Concours robotique. Le Comité Champagne cherche son robot idéal, p. 28
		Enherbement des parcelles viticoles. Quels choix ?, P. 32
		Evolution des teneurs en carbone et azote dans les sols champenois et impacts sur la minéralisation, p. 44
		GIEE Groupement d'Intérêt Economique et environnemental. Une démarche collective atypique !, p. 52
		Les moûts de 2017, p. 60
		Suivi des arthropodes sur les coteaux viticoles champenois dans le cadre de l'étude BioDivine. Compléments de résultats (partie 2), p. 86
	Octobre	Un sol, une histoire. Les colluviosols, p. 24
		Activités et expérimentations viticoles en 2017-2018, notre sélection, p. 30
	Novembre	Campagne viticole et vendange 2018, p. 22
		Qualité biologique des sols viticoles, p. 10

	Décembre	Efficacité au vignoble de plusieurs fongicides anti-mildiou en présence de souches résistantes AOX, p. 44
		Sensibilité de <i>P. viticola</i> aux fongicides anti-mildiou, p. 58
		Les vins issus de la récolte 2016. Les champagnes mis sur le marché en 2017, p. 64
		Equipements du vignoble. Appel à projets 2019, p. 92
2019	Janvier	Le journal de l'année 2018. Bilan technique, p.18
		Discours des présidents, p. 86
	Février	Météo 2018, p. 26
		Biocontrôle. Mythes et réalités !, p. 34
		Six idées reçues sur le choix des amendements organiques, p. 48
		Effluents vinicoles. Bilan du contrat d'animation vigne, vin et qualité de l'eau en Champagne, p. 54
	Mars	Suivi par télédétection de l'enherbement du vignoble champenois. Campagne 2018, p. 62
		Gestion des apports de cuivre en viticulture biologique. Dans le contexte champenois, p. 24
		Plan national Dépérissement du vignoble. Des résultats tout au long de l'année 2019, p. 42
	Avril	Le guide bouteille "VMQ 75. Pour vins mousseux de qualité, p. 50
		Comment lutter contre le gel de printemps, p. 30
		Le réseau Digifermes, p. 44
		Bilan et résolutions de OIV 2018, p. 50
	Mai	Le guide des muselets, p. 56
		Naissance de la première agrafe biosourcée et biodégradable, p. 64
		La surface foliaire dans tous ses états. Partie 1 : la théorie, p. 14
		L'effeuillage précoce. Trois bonnes raisons d'adopter la pratique, p. 24
		Expérimentations sur la photosensibilité des vins de Champagne, p. 32
	Juin	Transferts d'oxygène par les capsules de tirage, p. 42
		Connaissance et maintien de la biodiversité au sein des espaces viticoles. Partie 1 : présentation du site d'étude et inventaire de la flore, p. 56
Conduite à tenir après un épisode de grêle, p. 18		
Surgreffage et innovation variétale. Deux techniques d'actualité - Juin 2019		
Les moûts de 2018, p. 30		
Epsyvin. Collecte et valorisation des rebuts et des bouchons en liège usagés, p. 56		
Juillet-août	Connaissances et maintien de la biodiversité au sein des espaces viticoles. Partie 2, p. 64	
	21e congrès annuel international GIESCO, p. 14	
	Prélèvement obligatoire avant vendange, p. 18	
	Levures de terroir. Que disent les scientifiques ?, p. 22	
	Levures indigènes. Quels risques pour la fermentation alcoolique ?, p. 30	
		Levures sélectionnées. Entre croyances et réalité, p. 42

	Un Colibri pour échantillonner les raisins, p. 48
	Gestion des effluents de pulvérisation. Pourquoi, comment, combien ?, p. 58
Septembre	La surface foliaire dans tous ses états. Partie 2 : l'outil NDVI Sentinel, p. 28
	Modélisation des glissements de terrain du vignoble champenois, p. 36
	Qualité du point de greffe. Les apports de l'imagerie, p. 44
	Bilan et résolutions de OIV 2019, p. 52
	Plomb dans les vins. Une teneur limite revue à la baisse, p. 62
	EVPOH. Enfin une collecte nationale, p. 76
Octobre	La pépinière viticole française lance sa marque professionnelle, p. 16
	Plan national Dépérissement du vignoble. Sept nouveaux projets de recherche, p. 22
	Le Corpus réglementaire 2019 des pratiques œnologiques, p. 30
	Epsyvin - Economie circulaire. Premières synergies, p. 68
Novembre	Campagne viticole et vendange 2019, p. 24
	Les échos de l'œnologie. Les congrès Enoforum et Oeno IVAS 2019, p. 74
Décembre	Activités et expérimentations viticoles en 2018-2019, notre sélection, p. 32
	Le laboratoire d'analyse sensorielle et les dégustations techniques, p. 66
Janvier	Le journal de l'année 2019. Bilan technique, p. 16
	Discours des présidents, p. 94
Février	LabelPulvé. Identifier les pulvérisateurs performants, p. 30
	Lutte antigel. Les expérimentations continuent, p. 36
	Mesures de protections des produits phytopharmaceutiques. Les nouvelles dispositions réglementaires applicables en 2020, p. 44
	Plan national Dépérissement du vignoble. L'actualité du plan dépérissement, p. 52
	Référentiel Viticulture Durable en Champagne. Une nouvelle version 2020, plus simple, plus claire, plus efficace !, p. 64
Mars	Météo 2019, p. 14
	Histoire d'un plan de vigne. De l'initial au certifié ! P. 22
	"La corpo". Une histoire fantastique, p. 30
	Résultats du suivi de la sensibilité des populations de <i>P. viticola</i> agent du mildiou et de <i>E. necator</i> agent de l'oïdium aux fongicides en 2019, p. 38
	Le tirage. Les détails qui font la différence, p. 46
	Le changement climatique transforme la filière du vin. Enquête ProWein. Business Report, université de Geisenheim 2019 (RVI), p. 56
Avril	Choisir la bonne buse, c'est à la portée de tous, partie 1/2. Les performances physiques, p. 26
	Le point de la flavescence dorée, p. 40
	Le traitement à l'eau chaude des bois de vigne, p. 46
	La stabilité de la mousse. Un défi international, p. 52
	Les dorsaux d'étiquettes adhésives. Un déchet à recycler, p. 64

2020	Mai	Choisir la bonne buse, c'est à la portée de tous, partie 2/2. L'efficacité biologique, p. 18
		Eclaircissage physiologique de la vigne. Une solution pour limiter le rendement en 2020 ?, p. 26
		Les stations météo connectées. Outils précieux sous conditions..., p. 32
		Les mesures de protection des riverains lors de l'application des produits de traitement. Intérêt du biocontrôle, p. 40
		Tirage. Faut-il maîtriser l'oxygène en bouteille ?, p. 44
		Elaboration du Champagne. Comment décrypter la réglementation ?, p. 56
		Achat groupé d'électricité verte. 13 entreprises de l'agglomération d'Eprenay s'engagent, p. 64
2020	Juin	IFT (indicateurs de Fréquence de Traitements). Comment le calculer et comment le réduire ?, p. 22
		Images satellitaires Sentinel. Comment les intégrer à la boîte à outils pour gérer la vigueur ?, p. 28
		Le bilan hydrique : fonctionnement. Partie 1/3 les précipitations, p. 40
		Suivi des résistances aux fongicides anti-botrytis. La croisée des chemins, p. 46
		Les moûts de 2019, p. 52
		Agroforesterie dans le vignoble champenois, p. 82
2020	Juillet-août	Plan national Dépérissement du vignoble. 4e appel à projet de recherche, p. 14
		Qualité sanitaire de la vendange et imagerie, p. 24
		Défauts du vin. Quelles sont leurs origines et comment les éviter ?, p. 28
		Plan Carbone Champagne. Vers 2025 et au-delà, p. 42
		Qualité des eaux et impacts potentiels des activités viticoles, p. 56
2020	Septembre	Bilan de surveillance des populations de drosophile suzukii, p. 22
		La maladie du Pinot gris, p. 38
		La prospection. Un outil majeur pour contrecarrer la flavescence dorée, p. 48
		La vigueur. Qu'est-ce que c'est, comment la gérer, comment la mesurer ?, p. 56
		Plan national Dépérissement du vignoble. Faits marquants 2019-2020, p. 62
		Impact de la température sur les vins, p. 72
		Viticulture Durable en Champagne et indicateurs HVE voie A, p. 84
2020	Octobre	Les services de soutien à l'export, p. 16
		Le bilan hydrique : fonctionnement. Partie 2/3 l'ETP et la Réserve Utile, p. 24
		Activités et expérimentations viticoles en 2020, notre sélection, p. 30
2020	Novembre	Campagne viticole et vendange 2020, p. 12
2020	Décembre	Enquête ADVICLIM. Perception du changement climatique par les viticulteurs, p. 10
		Herbicides. Cas du désherbage de biocontrôle. Résultat de notre expérimentation en 2020, p. 16
		Modalités et délais d'utilisation du glyphosate, p. 28
		Le bilan hydrique : fonctionnement. Partie 3/3 Le calcul et le suivi, p. 32
		De la tache des moûts à la couleur des vins, p. 40

		Pour une gestion durable des sols viticoles. Apport d'indicateurs biologiques standards..., p. 52
2021	Janvier	Le journal de l'année 2020. Bilan technique, p. 10
		Discours du Président de l'AVC (F. Pierson), p. 30
		Interventions des Co-Présidents (J.M. Barllère - M. Toubart) du Comité Champagne, p. 32
		Existe-t'il une "taille douce" respectueuse des flux de sève ?, p. 36
		Résultats du suivi de la sensibilité des populations de <i>P. viticola</i> agent du mildiou et de <i>E. necator</i> agent de l'oïdium aux fongicides en 2020, p. 44
		Efficacité au vignoble du fongicide Profiler sur le mildiou en présence de souches résistantes au fluopicolide, p. 54
		Les vins issus de la récolte 2017. Les Champagnes mis sur le marché en 2018, p. 66
Février	Météo 2020. A Epernay et dans le vignoble, p. 18	
	Les années viticoles 2018 2019 et 2020, p. 26	
	Innovation variétale. Réponses au test de connaissances. Partie 1/2, p. 38	
	Vignes-mères. Le saviez-vous ? p. 52	
	Le point sur la flavescence dorée. Retour sur la campagne 2020, p. 58	
	La lutte contre la flavescence dorée. Quelles sont les attentes dans le cadre de la certification Viticulture Durable en Champagne ?, p. 66	
	Appels à projets j'embellis mon coteau, p. 66	
OIV. Principales résolutions adoptées en 2020, p. 76		
Mars	Innovation variétale. Résultats de l'enquête concernant les attentes, les freins et les craintes. Partie 2/2, p. 16	
	L'expérimentation participative via l'application Landfiles, p. 28	
	Les Vignes Semi-Larges en Champagne. Dossier : Comité Champagne, interview Vincent Legras, et Syndicat Général des Vignerons de Champagne, p. 34	
	Les moûts de 2020, p. 50	
	FAQ "Viticulture Durable en Champagne". Les questions sur la certification, p. 80	
Avril	Gérer la vigueur : à quels indicateurs se fier ? Partie 1/3. Le compartiment sol, p. 12	
	Modèle Oïdi. Un des outils utilisés pour appréhender le risque oïdium en Champagne, p. 20	
	Plan national Dépérissement du vignoble. Bilan d'étape positif, p. 32	
	VACCIVINE. La prémunition au vignoble. Une stratégie de biocontrôle prometteuse pour lutter contre le court-noué, p. 40	
	Nouvelles connaissances sur le bouchon d'expédition. Partie 1/2. Les transferts d'oxygène vers le vin, p. 46	
	Les questions sur la certification. De l'importance des mesures prophylactiques, p. 60	
	Comment réaliser sa stratégie de fertilisation en accord avec les certifications ?, p. 65	
Mai	Brève matériel végétal avril 2021, p. 6	
	Vers une cartographie de la susceptibilité aux glissements de terrain du vignoble champenois, p. 12	
	Connaissez-vous l'histoire du Pinot noir qui devient Pinot gris qui devient Pinot blanc, p. 20	
	Le vignoble expérimental du Barrois, p. 26	
	Les altérations de type Arômes de Champignon Frais ACF, p. 34	
	Plantations arbres et arbustes au vignoble, p. 58	

	Gestion des espaces inter-parcellaires, p. 68
Juin	Brève matériel végétal mai 2021, p. 8
	Le portail Matu du Comité Champagne collaboratif pour suivre la maturation des raisins en direct, p. 20
	Le prix des plants de vigne en Champagne en 6 questions, p. 24
	Les points à surveiller pour assurer la fermentation alcoolique, p. 38
	Les questions sur la certification. Précisions sur la disparition de la mention ZPD4, p. 52
Juillet-août	Brève matériel végétal juin 2021, p. 8
	Le bois du porte-greffe des jeunes vignes. Anatomie et fonctionnement, p. 26
	GreffAdapt. Un dispositif unique d'évaluation de porte-greffes, p. 32
	Bilan de l'OIV. Sur la situation vitivinicole mondiale en 2020, p. 44
	Améliorer l'état écologique des masses d'eau du vignoble champenois. Actions des établissements vinicoles, p. 54
Septembre	Brève matériel végétal août 2021, p. 10
	Adaptation à court terme de la viticulture européenne au changement climatique. Un aperçu du projet Clim4Vitis H2020, p. 24
	Mildiou. Quels risques sur les vins ?, p. 30
	Oïdium. Quelles conséquences sur les vins ? Partie 1/2 : les aspects analytiques, p. 40
	Les questions sur la certification. Précisions sur l'indicateur Biodiversité, p. 45
	Se faire certifier Viticulture Durable en Champagne. Grâce aux audits mutualisés, p. 60
Octobre	Brève matériel végétal septembre 2021, p. 6
	Activités et expérimentations en 2021, notre sélection, p. 20
	Adaptation à long terme de la viticulture européenne au changement climatique. Un aperçu du projet Clim4Vitis H2020, p. 60
Novembre	Brève matériel végétal octobre 2021, p. 6
	Actu : Lancements du projet "Bons diagnostic Carbone", p. 13
	Campagne viticole et vendange 2021, p. 22
	Les questions sur la certification. La mise en oeuvre de la protection phytosanitaire, p. 78
Décembre	Anomalies de pousse. En plein coeur de l'enquête..., p. 14
	Conseils pratiques pour réussir les entreplantations !, p. 24
	Vignes Semi-Larges en Champagne. Partie 1/3. Aspects agronomiques et oenologiques, p. 42
	Nouvelles connaissances sur le bouchon d'expédition. Partie 2/2. Désorption et choc oxydatif des vins, p. 54
Janvier	Le journal de l'année 2021. Bilan technique, p. 22
	Discours du Président de l'AVC (F. Pierson), p. 80
	Interventions des Co-Présidents (J.M. Barllère - M. Toubart) du Comité Champagne, p. 84
Février	Fédération Française de la Pépinière Viticole. Cap 2030, p. 16
	La pulvérisation par drone, p. 34
	Vignes Semi-Larges en Champagne. Partie 2/3. Aspects environnementaux, économiques et ergonomiques, p. 42

2022

	La dégustation. Un outil scientifique à part entière, p. 52
	Appel à projets "J'embellis mon coteau !". Règlement 2022, p. 62
	COPERNIC. COmpétitivité et PERformances éNergétiques des Installations vitivinicoles de la filière Champagne, p. 68
Mars	Lutte contre les gelées de printemps. Enseignements des événements de 2021, p. 12
	Vignes Semi-Larges en Champagne Partie 3/3. Aspects paysagers, p. 20
	Les moûts de 2021, p. 34
Avril	Anomalie de pousse. Guide de reconnaissance des symptômes, p. 12
	L'année viticole 2021. Principaux faits et chiffres, p. 18
	Régler son "pulvé" en début de saison. Pour bien commencer la campagne, p. 24
	Résultats du suivi de la sensibilité des populations de P. viticola agent du mildiou et de E. necator agent de l'oïdium aux fongicides en 2021, p. 34
	Ingrédients. Un étiquetage bientôt obligatoire, p. 46
	Protection des riverains vis-à-vis des zones d'épandage de produits phytosanitaires. Actualités, p. 58
Mai	Gelées 2022. Moins graves qu'en 2021 !, p. 28
	Gérer la vigueur : à quels indicateurs se fier ? Partie 2/3. Le compartiment vigne, p. 34
	Floraison/Nouaison Série physio, p. 46
	La gestion de la surface foliaire affecte la teneur en azote des raisins, p. 54
	Suivi Aval de la Qualité. Un gage d'excellence, p. 62
Juin	Les agrafes, p. 20
	Portail matu collaboratif 2022. Tour d'horizon et développement en cours pour cet outil d'intérêt général, p. 26
	Rappels sur la vigne et le déficit hydrique. Quels leviers au vignoble à courts et moyens termes ?, p. 34
	Les échos de l'œnologie : de nouvelles perspectives ? Enoforum 2022, p. 44
	Adaptation au changement climatique. Le brouillard se dissipe, p. 60
	Bons Diagnostic Carbone. Journée technique "sol et climat", p. 72
Juillet-août	Résumé des années viticoles 2006-2020, p. 12
	Série physio. Formation du fruit et maturation, p. 40
	Les apports d'oxygène sur moûts. Focus sur le pressurage et le transport, p. 48
Septembre	Journée technique du Comité Champagne Robotique & Viticulture de précision, p. 24
	Les indicateurs satellites pour l'étude de la vigne. Une mine d'informations spatio-temporelles, p. 30
	Plan National Dépérissement du vignoble. Transfert et régionalisation au programme, p. 42
	Champagne, environnement et développement durable 40 ans d'histoire !, p. 50
Octobre	Acitivités et expérimentations en 2022. Notre sélection, p. 16
	Focus sur la 2e génération des variétés du programme INRAE-ResDur, p. 56
Novembre	Campagne viticole et vendange 2022, p. 18
	Les Partenaires de la Sélection vigne fêtent leurs 20 ans ! 38 partenaires réunis pour la préservation de la diversité de la vigne !, p. 66

	Décembre	Agrobiodiversité historique des vins de Champagne Quelle relation avec les changements socio-climatiques ?, p. 16
		L'année viticole 2022. Principaux faits et chiffres, p. 28
		Le bois noir. Une jaunisse à surveiller, p. 34
		Phénologie 2022. Des changements alarmants !, p. 40
		Plan National Dépérissement du vignoble. Deux applications et une nouvelle vague de projets de recherche, p. 50
		Voltis en Champagne Mode d'emploi ! Dossier technique VIFA, p. 61
	Janvier	Présentation par les Présidents du Comité Champagne de la nouvelle feuille de route interprofessionnelle, p. 8
		Le journal de l'année 2022. Bilan technique, p. 12
		Discours des Présidents François Pierson, David Chatillon, Maxime Toubart, p. 92
		Ce qu'il faut retenir de la conférence de Jean-Marc Jancovici, p. 106
	Février	Porte-greffes. D'hier à aujourd'hui, p. 18
		Chiffres-clés de la filière Bois et Plants. En Champagne en 2022, p. 24
		GPGV. Etat des lieux sur une virose émergente et les symptômes associés, p. 32
		Protection contre le gel de printemps. Ce qu'il faut retenir des expérimentations en Champagne, p. 38
		Les Vignes Lab'. Sites pilotes conduits selon la méthode des laboratoires vivants, p. 48
		Le plan Biodiv2. Prise en compte et amélioration de la biodiversité en Champagne, p. 58
	Mars	1947. Naissance du tracteur enjambeur. Les débuts de la motorisation de la viticulture champenoise, p. 14
		Confusion sexuelle. Dernières évolutions, p. 28
		Les engrais foliaires. Retour sur 3 années d'essais, p. 34
		Résultats du suivi de la sensibilité des populations de P. viticola agent du mildiou et de E. Necator agent de l'oïdium aux fongicides en 2022, p. 38
		Collecte de palettes usagées. Un grand classique de l'écologie industrielle et territoriale, p. 60
		Financements. Projets collectifs au vignoble, p. 66
2023	Avril	1928. Le choix des porte-greffes dans la reconstitution du vignoble champenois, p. 10
		Campagne de greffons et de porte-greffes 2023, p. 20
		Quels porte-greffes pour faire face aux enjeux actuels et futurs ?, p. 26
		Les anomalies de pousse. L'enquête continue, signalez-nous les symptômes !, p. 32
		Qanopée. Un projet collectif, innovant et ambitieux pour sécuriser les plantations de vignes, p. 36
		Le portail météo évolue, p. 52
		Evolution du référentiel HVE. Quelles conséquences ?, p. 58
Mai	1962. Les précipitations tartrique, p. 8	
	Court-noué et plantes "nématocides". 6 questions pour tout comprendre, p. 20	
	Maladie du Pinot gris. Signalez-nous les symptômes !, p. 30	
	La modélisation en viticulture (1/3). Les modèles et l'agronomie, p. 36	
	Rajeunier mon vignoble, p. 48	

Juin	1946. La reconstitution du vignoble. Le problème de l'encépagement en Champagne, p. 16
	Essais dates de vendanges 2020-2022. Impact de la date de récolte sur le profil sensoriel des baies et des vins, p. 28
	Un test simple pour évaluer la qualité sanitaire des raisins. Immunodétection de <i>Botrytis cinerea</i> , p. 42
Juillet-août	Construction d'un indice de qualité sur des surfaces de caisses de raisins grâce à l'analyse d'image, p. 14
	Enquête. Entretien des sols, p. 28
	La microbiologie au Comité Champagne, p. 36
	Les vins de réserve en 2022. Etude sur l'élaboration, la conservation et la gestion de ces vins, p. 48
Septembre	1946. Manifestations de la dégénérescence infestieuse (court-noué), p. 18
	Identifier des leviers d'actions pour la biodiversité dans les exploitations viticoles de Champagne, p. 26
	Plan de sobriété Eau de la filière vinicole. Préserver la ressource en eau et gérer les périodes de sécheresse, p. 40
Octobre	Activités et expérimentations en 2023. Notre sélection, p. 20
	Collecte des EVPOH. Encore des efforts à faire, p. 68
Novembre	Campagne viticole et vendange 2023, p. 14
Décembre	1968. Désherbage chimique et non culture de la vigne, p. 14
	L'année viticole 2023. Principaux faits et chiffres, p. 22
	Le court-noué de la vigne. Un retour historique et critique sur une ancienne maladie émergente, p. 28
	Déploiement des variétés résistantes Le réseau OSCAR au service de la filière, p. 44
	Les Champagnes rosés, p. 52