Charte
« Vignobles & Découvertes Côte des Bar »

Date de la visite : _____

Nom, prénom du représentant du copilote : _____

☐ *Labellisation initiale*

☐ *Renouvellement*

☐ *Visite de contrôle*

RENSEIGNEMENTS :

Nom de la structure : _____

Contact : _____

Adresse : _____

Coordonnées :

Tél : _____

Mail : _____

Web : _____

Nombre de visiteurs annuels : _____

Démarche qualité d'accueil suivie: _____

Vins proposés produits en AOC/P ou en IGP : _____

PREAMBULE

Une cave de champagne est labellisée après avis favorable du Comité de Pilotage composé de membres de la viticulture (Vignerons, CIVC et Chambre d'Agriculture) et du tourisme (CDT et OT).

La labellisation est obtenue pour une durée de 3 ans

Une cave de champagne labellisée doit :

- Participer financièrement à hauteur de 500 € par an pour figurer dans l'édition de la brochure de promotion de la filière œnotouristique.
- Suivre une démarche qualité d'accueil avec un contrôle au moins une fois tous les 3 ans ou porter la marque « Qualité Tourisme ».
  Précisez le nom de la démarche de qualité : _____
- Respecter la capacité d'accueil autorisée ainsi que le règlement en matière d'accueil, d'accessibilité et de sécurité du public.
- Accepter de se soumettre aux formalités de contrôle du Comité de Pilotage et aux visites impromptues.

- Apposer le panneau « Vignobles & Découvertes » qui lui est fourni de manière à assurer une cohérence entre les caves labellisées.
- Adhérer au Comité Départemental de Tourisme de l'Aube en Champagne et à l'Office de Tourisme du secteur concerné.

CRITERES OBLIGATOIRES

Le cadre et l'environnement

- Les locaux et leurs abords sont propres, agréables et fleuris.
- Les locaux techniques et les installations présentés sont bien entretenus et de bonne qualité.
- L'enseigne de la marque doit être en bon état d'entretien.
- L'entrée et les horaires d'ouverture doivent être signalés de façon claire.
- Le parking des véhicules doit être signalé et matérialisé.
- L'accueil de la clientèle individuelle et la dégustation doivent se faire dans un endroit spécifique, autre que le bureau, les lieux d'habitation ou un local technique (salle d'habillage, par exemple).
- Pour l'accueil des groupes, disposer d'une salle adaptée à la taille du groupe.
- Des sanitaires de qualité et entretenus, correspondant à la capacité d'accueil sont mis à la disposition des touristes.

L'accueil du touriste

- Ouvrir au minimum de Pâques à la Toussaint.
  Précisez : _____
- Accueillir en semaine.
  Précisez jours et heures d'ouvertures: _____
- Ouvrir au moins 1 dimanche ou 1 jour férié tous les 2 mois (au minimum une ½ journée).
- Mettre la liste des caves labellisées ouvertes le dimanche et jours fériés, établie par le CDT, à la disposition de la clientèle et l'afficher en cas de fermeture.
- Fournir, dans un espace dédié, de l'information touristique sur son secteur.
- Disposer, au minimum, d'un site internet à jour, en français et adapté en anglais.
  Si traduit dans d'autres langues, les préciser: _____
- Etre géo-référencé sur Google Adresse et référencé sur Trip Advisor.
- Exposer sa gamme de bouteilles de champagne, Rosé des Riceys, Coteaux Champenois et Ratafia, s'il y a lieu. En aucun cas, un autre produit « méthode traditionnelle » qui pourrait porter à confusion ne doit être exposé ou mis en vente.

La visite

- Respecter l'ordre logique du cheminement du raisin et donner des explications structurées durant la visite.
- Expliquer tout le processus d'élaboration du champagne (photos à l'appui si nécessaire, notamment dans le cas où la structure ne possède pas l'intégralité du processus d'élaboration sur place).

- Présenter la Champagne, la Côte des Bar avec ses spécificités, la commune puis la cave dans laquelle se trouve le visiteur lors de la visite de cave (localisation, surface, cépages, nombre de bouteilles,…)
- Pratiquer au moins une langue étrangère.
- Préciser les langues dans lesquelles la visite peut être réalisée : _____
- Proposer obligatoirement une dégustation commentée à l'issue de la visite.
- La visite peut être gratuite ou payante, préciser le prix (€) : _____
- S'engager à disposer de crachoirs dans les salles de dégustation
- Proposer la vente directe à partir d'une bouteille
- Proposer l'envoi vers la France et l'international
- Remplir deux des critères parmi ceux énoncés ci-dessous :
  - ✓ Etre lauréat du prix national de l'oenotourisme
  - ✓ Proposer une prestation adaptée pour la clientèle familiale
  - ✓ Proposer une prestation adaptée pour la clientèle groupe
  - ✓ Proposer une prestation adaptée pour la clientèle en situation de handicap
  - ✓ Proposer une visite découverte guidée des caves et des vignes
  - ✓ Proposer des initiations ou des stages de dégustation
  - ✓ Avoir un site internet traduit en langue étrangère. Préciser la ou lesquelles
  - ✓ Proposer la vente de vin de la propriété en ligne
  - ✓ Réaliser la production viticole en suivant les principes de l'agriculture raisonnée ou biologique. Préciser: _____

Promotion

- Fournir, chaque année en janvier, 6 bouteilles de champagne au Comité Départemental de Tourisme de l'Aube en Champagne pour ses actions de promotion (salons, accueil de Tours Opérateurs, jeux concours…).
- Participer au minimum à une action de promotion par an, en collaboration avec le CDT.
- Remplir et renvoyer chaque mois le questionnaire de statistiques de fréquentations de sa cave, fourni par le CDT.
- S'engager à participer à la réunion annuelle des caves labellisées.
- Faire apparaitre le logo Vignobles & Découvertes dans ses éditions et sur son site internet.

CRITERES OPTIONNELS

- Ouvrir sa cave toute l'année, préciser : _____
- Participer aux visites des sites et lieux d'hébergement proposés par le CDT de façon à présenter des activités et des hébergements à leurs visiteurs.
- Mettre à disposition la liste des caves labellisées sur son site web.
- Le CDT développant des labels et filières (famille, handicap, randonnée vélo, circuit moto, tourisme durable….) l'adhérent, s'il répond aux critères, s'engage à être partenaire de ces différents labels et à en faire la promotion.
- Faciliter l'accueil des enfants.

- Proposer, des boissons non alcoolisées aux conducteurs.
- Disposer d'un emplacement pour les bus.
- Disposer d'un emplacement pour les Camping-Cars.
- Disposer d'un hébergement (chambre d'hôtes ou meublé de tourisme).
- Proposer une formule « assiette vigneronne »
- Proposer des actions oenotouristiques, précisez :_____
  _____
  _____
  _____
  _____
- Adhérer à la charte Tourisme d'Affaires

RADIATIONS

Le comité de pilotage se réserve le droit de prononcer la radiation d'une cave labellisée pour tout motif de nature à nuire aux intérêts de la Route Touristique du champagne, notamment :

- en cas de non-respect des engagements et de l'esprit de la présente charte
- en cas de multiplications de réclamations de la part de la clientèle ou de partenaires touristiques

L'exclusion ne pourra être prononcée qu'après un dialogue entre l'adhérent et le Comité de Pilotage.

« AVIS DU COMITE DE PILOTAGE »

Avis favorable	Avis favorable avec réserve(s)	Avis défavorable

Commentaires (si réserve(s) ou avis défavorable) :
_____
_____
_____
_____

Date : _____

Signature et cachet du prestataire :