

En 1114, la « Grande Charte Champenoise » est un acte émanant de Guillaume de Champeaux, évêque de Châlons-en-Champagne (Châlons-sur-Marne), et adressé à Bertrand, abbé de Saint-Pierre-aux-Monts. Par cet acte, il confirme les possessions agricoles et viticoles de l'abbaye de Saint-Pierre-aux-Monts, à Châlons.

Presque tous les domaines cités dans cet acte font actuellement partie de la Champagne viticole, depuis Vitry-le-François jusqu'au Soissonnais, en passant par Hautvillers, la Montagne de Reims et la Côte des Blancs. Dans ces domaines, les moines ont planté et cultivé la vigne, donnant ainsi naissance au prestigieux vignoble de Champagne. En particulier, c'est à l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers que, quelques siècles plus tard, est inventée la méthode de champagnisation.

La « Grande Charte Champenoise » a été soigneusement conservée dans les archives de l'abbaye Saint-Pierre, d'abord à Châlons, puis à Hautvillers. Si elle venait à se perdre, la propriété agricole et viticole des moines pouvait être remise en question. D'après la légende, elle était présentée à l'abbé lors de son élection, pour que la mémoire en soit ravivée. L'abbé devait jurer de la respecter et de conserver les domaines.

À juste titre, cette charte est considérée comme l'acte fondateur du vignoble champenois. L'appellation « Grande Charte Champenoise » lui a été donnée dès le XVIII^e siècle ou avant.



Peu à peu, les goûts évoluent et les consommateurs délaissent les vins capiteux de l'époque pour se tourner vers des vins plus clairs et plus légers.

Il est bien sûr difficile d'imaginer le goût des vins du Moyen Âge, mais au vu des techniques employées, on peut supposer que les vins actuels s'en rapprochent. Ce qui peut être confirmé par **le premier classement des crus effectué en 1224** qui consacre des vignobles encore réputés aujourd'hui.