



Comité Départemental du Tourisme de la Marne



JeunesTalents.tv - Dites Nous Tout Production

# Les Jeunes Talents du Champagne

[www.lesjeunestalentsduchampagne.com](http://www.lesjeunestalentsduchampagne.com)



## Note d'intention

Parce que le Champagne est certainement le vin français le plus prestigieux et qu'il bénéficie d'une notoriété internationale unique en son genre, il nous semble indispensable de valoriser les vignerons, hommes et femmes, qui « cultivent » ce bien commun.

De plus, le Champagne reste « la source » de bien des idées reçues, notamment concernant son prix. C'est pourquoi, il est nécessaire de créer un évènement pour enfin faire découvrir au public qu'un bon Champagne à moindre frais, c'est possible...

Par ailleurs, il semble important que le grand public puisse également connaître les terroirs champenois, les cépages, leurs assemblages, afin de mieux apprécier ce produit unique au monde.

Cette manifestation a par conséquent une dimension pédagogique.

Depuis 7 ans déjà, Rémi Castillo et son équipe s'attachent à mettre en valeur et à faire découvrir au public les talents de demain.

Cette volonté s'est renforcée au fil des années jusqu'à devenir un concept décliné dans plusieurs univers... En effet, après la télé, le cinéma et la musique récompensés à travers "les jeunes talents de l'année", l'artisanat, le sport, la chanson, le vin, la musique classique, le rire, la radio, la restauration, le tourisme sont autant de disciplines qui sont venues enrichir la famille.

Fort du succès des « Raisins du Bonheur – Jeunes Talents du Vin », Rémi Castillo et son équipe ont souhaité, en toute logique et légitimité, étendre le concept des Jeunes Talents du Vin à la Champagne.

« **Les Jeunes Talents du Champagne** » ont donc été créés en 2012 et constituent un maillon essentiel dans la découverte, la valorisation et l'accompagnement de nouveaux talents...

Le **Comité Départemental du Tourisme de la Marne** est co-organisateur des Jeunes Talents du Champagne.



## Les Jeunes Talents du Champagne



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## La présélection

La présélection se fait sur dossier. Quatre catégories sont concernées :

- « Chardonnay »
- « Pinot »
- « Rosé »
- « Assemblage »

Selon les critères suivants :

- Etre âgé de moins de 50 ans
- Etre propriétaire depuis moins de 15 ans
  - Vinifier et élever son Champagne
- Mettre en bouteille dans sa cave de production
  - Commercialiser son Champagne

Tout cela dans le respect de son terroir et dans le respect de la tradition.

Pour chaque catégorie, 10 vignerons sont présélectionnés.

## La dégustation du jury :

Un jury prestigieux présidé par Philippe Jamesse, Chef Sommelier du Domaine des Crayères à Reims, se réunit une première fois pour déguster en aveugle les 40 Champagnes présélectionnés.

Philippe Jamesse est secondé entre autres de Catherine Coutant, Geoffrey Orban, Franck Wolfert, Gérard Baud, Olivier Kanengieser ...

Ils déterminent ainsi les 3 finalistes de chaque catégorie.



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## JeunesTalents.tv :

Pendant l'été, chaque finaliste fait l'objet d'un reportage vidéo réalisé dans sa propriété. Chaque vigneron y présente son Champagne, sa cave et son domaine et fait ainsi partager sa passion.

Ces vidéos et les 12 vignerons finalistes sont présentés lors d'une conférence de presse en septembre.

Vous pouvez retrouver toutes les vidéos des Jeunes Talents dans leurs domaines ou lors de la cérémonie, les impressions des membres du Jury et des partenaires sur [www.jeunestalents.tv](http://www.jeunestalents.tv).

## Le choix du Jury :

C'est dans le cadre prestigieux du Champagne de Castellane que le jury se réunit de nouveau pour établir son palmarès, en présence des vignerons finalistes.



## Les dégustations du Public :

Des dégustations ouvertes à tous sont organisées dans les offices du tourisme partenaires..

Ainsi, le grand public a la possibilité de déguster le Champagne des 12 finalistes en donnant son avis par le biais d'une fiche de notation remise à cette occasion.

L'an dernier, ces dégustations ont rencontré un vif succès, puisque plus de 700 votes ont été comptabilisés. Le Champagne le plus plébiscité est récompensé par le Prix du Public.



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Le Salon du VITeff :

Le **Salon du VITeff** qui se tiendra du 15 au 18 octobre 2013 au Parc des Expositions d' Épernay accueillera, cette année, les 12 vigneron finalistes, et organisera des dégustations à l'attention du public avec vote.

Seront diffusées pendant le Salon les vidéos de présentation des vigneron.

## La Cérémonie de remise des trophées :

Comme l'an dernier, c'est le **Champagne de Castellane** qui accueillera cette 2ème cérémonie des Jeunes Talents du Champagne.

Cette cérémonie sera l'occasion pour les vigneron d'exposer leur savoir-faire, leur passion de leur métier, et de faire connaître leur Champagne. Cette soirée réunira tous les vigneron finalistes, les professionnels du Champagne et de la gastronomie, les partenaires de l'événement, les journalistes ...

Les vainqueurs se verront alors remettre leur trophée.

Cinq trophées seront décernés : un par catégorie et un Prix du public.



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Le Palmarès 2012



Catégorie Pinot :

**Charlène LORIOT** du Champagne Xavier Lorient  
38 rue du Lubre - 51700 Binson et Orquigny  
03.26.58.08.28  
[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)

Catégorie Rosé :

**Jean-Luc WEBER** du Champagne Alfred Tritant  
23 rue de Tours - 51150 Bouzy  
03.26.57.01.16  
[champagne.tritant.pagesperso-orange.fr](http://champagne.tritant.pagesperso-orange.fr)



Catégorie Chardonnay :  
Et Prix du Public :

**Emmanuel FOURNY** du Champagne Veuve Fourny & Fils  
2 et 5 rue du Mesnil - 51130 Vertus  
03.26.52.16.30  
[www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)

Prix spécial du jury :

**Charles DOYARD** du Champagne Doyard  
39 avenue du Gén Leclerc - 51130 Vertus  
03.26.52.14.74  
[www.champagnedoyard.fr](http://www.champagnedoyard.fr)



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Le Jury

### Philippe Jamesse – Président du Jury



Chef Sommelier

Agé de 38 ans, Philippe Jamesse ne se sentait pas spécialement l'âme d'un homme des vins lorsqu'il n'était encore qu'étudiant en école hôtelière. Pourtant, de rencontres en dégustations, ses sens se sont rapidement éveillés à l'un des arts les plus précieux et les plus précis du monde de la gastronomie.

C'est en voyageant aux quatre coins de France qu'il affûte ses connaissances avant de poser ses bagages sur la Côte des Blancs, et de construire intégralement la cave d'un restaurant du cru sept années durant.

### Gérard Baud



Ancien élève du Lycée hôtelier de Besançon, Chef de cuisine de 1970 à 1975 à l'Hôtel des Thermes d'Aix-en-Provence, à Spiez en Suisse, à Aruba, Antilles Néerlandaises ou encore au Costa-Rica.  
Professeur en Ecole Hôtelière

Gérard crée « BAUD & MILLET » en 1987, un Restaurant de fromages et de vins  
Il écrit des articles de presse, et organise régulièrement des séminaires et des formations en œnologie  
Animateur sur TF1 depuis septembre 2004, Emission quotidienne Téléshopping, il est responsable de la partie gastronomique



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Catherine Coutant



Elle écrit depuis 15 ans sur la Champagne et le champagne et s'intéresse particulièrement au tourisme et à « l'œnotourisme ». Passionnée non seulement par le patrimoine historique, culturel et architectural de sa région mais aussi par son secteur agroalimentaire, elle a publié une vingtaine d'ouvrages, dont « 10 façons d'apprécier le champagne de l'avenue de Champagne » en collaboration avec les Etoilés de la Champagne ou « Atlas du patrimoine gastronomique de Champagne-Ardenne » en collaboration avec François Schmidt.

Déléguée régionale Champagne Ardenne de l'Association de la Presse du Vin (APV) et missionnée auprès du Conseil régional de Champagne-Ardenne, elle écrit dans les « Cahiers de la gastronomie ».

## Geoffrey Orban



Directeur EDUCAVIN

Vice-Ambassadeur Européen du Champagne

Ambassadeur Français du Champagne

Formateur Officiel des Vins de Bourgogne

International Bordeaux Wine Educator

Master en Œnologie

Membre de l'Association des Sommeliers de Champagne

Coauteur du livre - Champagne, le vin secret (Editions Epure, 2010)



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Franck Wolfert



Franck Wolfert fait partie des chanceux qui ont fait un métier de leur passion.  
En 1997, il crée "Vins & Atmosphères", son propre organisme de formation aux techniques de dégustation des vins.  
Champion de France par équipe de dégustation aveugle en 1999 (concours RVF).  
Auteur en collaboration avec Catherine Coutant du livre "Champagnes au menu !" aux éditions Pierron.

## Olivier Kanengieser



Directeur Commercial  
Commercialisation, Marketing et Communication du Champagne de Castellane



## Frédéric Nebout

Directeur de l'Office de Tourisme d'Épernay  
'Pays de Champagne'



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

## Edition 2013

### - Avril :

Constitution du jury : partenaires, personnalités légitimes dans la profession

Contacts avec les médias (relais de la manifestation tels que l'Union, Matot Braine, France Bleu Champagne...)

Contacts avec d'autres partenaires

12 avril : Conférence de presse dans les locaux du Champagne de Castellane et ouverture des inscriptions sur : [lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com](mailto:lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com)

### - Mi-Avril – Mai :

Appel à candidature via les partenaires et via les médias

25 mai : Fin des inscriptions

### Mai :

30 mai : Réunion dans les locaux du Champagne de Castellane : sélection des 10 vignerons par catégorie

### Juin :

13 juin : Conférence de presse. Dégustation et sélection des 3 vignerons finalistes par catégorie aux Crayères

### Mi-Juin - Mi-Juillet :

Réalisation des vidéos de présentation des finalistes

### Eté :

Dégustations dans les offices du tourisme partenaires pour le Prix du Public

### Octobre :

Dégustation du public et du jury pour établir le palmarès au Salon VITeff (du 15 au 18 octobre 2013) au Parc des Expositions

18 octobre : Cérémonie de remise des trophées le 18 octobre dans les locaux du Champagne de Castellane



## Contacts



[www.jeunestalents.tv](http://www.jeunestalents.tv)  
Jeunes Talents TV

[lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com](mailto:lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com)

<http://www.lesjeunestalentsduchampagne.com>



Comité Départemental du Tourisme de la Marne  
Anne-Catherine Mécuson  
03.26.69.59.33  
[ac.mecuson@tourisme-en-champagne.com](mailto:ac.mecuson@tourisme-en-champagne.com)



**Dites nous tout Production**  
119 bis rue Garibaldi  
94100 Saint-Maur des Fossés  
01.42.83.41.19  
[dites.nous.tout@wanadoo.fr](mailto:dites.nous.tout@wanadoo.fr)  
[lesjeunestalents@orange.fr](mailto:lesjeunestalents@orange.fr)

[www.lesjeunestalentsduchampagne.com](http://www.lesjeunestalentsduchampagne.com)



©Dites Nous Tout

119 bis, rue Garibaldi – 94100 Saint-Maur des Fossés

FICHE D'INSCRIPTION

A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 25 MAI 2013

NOM DU DOMAINE : .....

ADRESSE : .....

NOM : .....

PRENOM : .....

DATE DE NAISSANCE : .....

TEL : .....

PORTABLE : .....

E-MAIL : .....

SITE INTERNET : .....

CATEGORIE : .....

PRIX : .....

CEPAGES : .....

SUPERFICIE : .....

TERROIR : .....

(SOLS / EXPOSITION) : .....

VINIFICATION : .....

DIVERS : .....

**A JOINDRE : une présentation du Domaine, une fiche technique pour chaque champagne, 3 échantillons (par champagne présenté) et des photos (de vous et du Domaine - par mail ou courrier).**

**Si vous êtes finaliste, votre présence lors de la Cérémonie de Remise des Trophées le 18 octobre est impérative.**

**Aucune participation financière n'est demandée pour concourir. Par la suite, les 3 finalistes retenus par catégorie devront fournir les échantillons pour les dégustations du jury et du public.**

Dossier et échantillons à envoyer à l'organisateur :  
Dites Nous Tout – Rémi Castillo  
Les Jeunes Talents Du Champagne  
119 bis, rue Garibaldi - 94100 Saint-Maur-des-Fossés

