



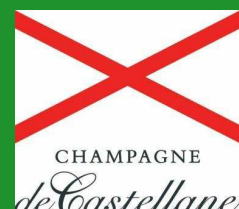
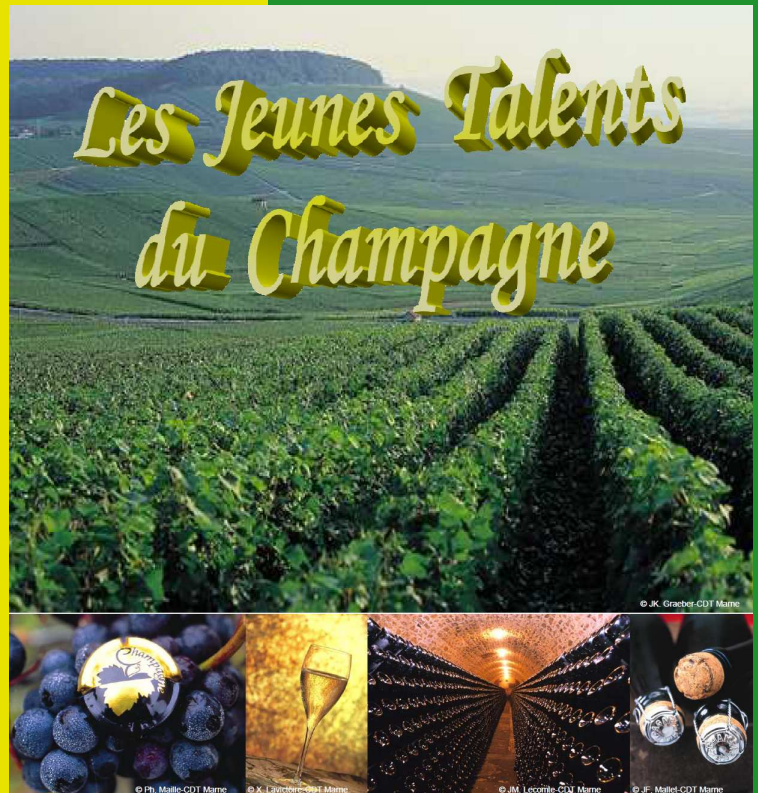
Comité Départemental du Tourisme de la Marne



JeunesTalents.tv - Dites Nous Tout Production

Les Jeunes Talents du Champagne

www.lesjeunestalentsduchampagne.com



Les Jeunes Talents du Champagne

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 8 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.



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

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.

Inscriptions jusqu'au 22 avril 2014

La dégustation du jury

Le **jury** présidé par Philippe Jamesse, Chef Sommelier du Domaine des Crayères à Reims, se réunira le **22 mai** pour déguster à l'aveugle les Champagnes présélectionnés.

Philippe Jamesse est secondé entre autres de Geoffrey Orban, Catherine Coutant, Franck Wolfert, Marie-Anne Louvet, Gérard Baud.

Ils devront déterminer les 3 finalistes de chaque catégorie.



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

JeunesTalents.tv

Pendant l'été, chaque finaliste fera 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.

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.

Les dégustations du Public

Pendant le mois de **septembre**, des **dégustations ouvertes au public** seront organisées :

- à l'Office de Tourisme d'Épernay 'Pays de Champagne',
- chez les cavistes partenaires de l'évènement :
 - o La Nonne Vigneronne à Châlons-en-Champagne
 - o La Vinothèque à Troyes

Ainsi, le public aura la possibilité de déguster les champagnes des finalistes de chaque catégorie en donnant son avis par le biais d'une fiche de notation remise à cette occasion. Le champagne le plus plébiscité sera récompensé par le Prix du Public.

Le choix du Jury

C'est dans le cadre prestigieux du Champagne de Castellane que le **jury** se réunira de nouveau pour établir son palmarès, en présence des vignerons finalistes. Ces **rencontres** auront lieu le **17 octobre**.



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

La Cérémonie de remise des trophées

Comme l'an dernier, c'est le Champagne de Castellane qui accueillera cette 3ème **cérémonie** des Jeunes Talents du Champagne, le vendredi **17 octobre**.

Cette cérémonie sera l'occasion pour les vignerons d'exposer leur savoir-faire, leur passion de leur métier, et de faire connaître leur Champagne. Cette soirée réunira tous les vignerons 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 Prix par catégorie et un Prix du public.



Les Lauréats 2013, de gauche à droite :
Nathalie Falmet, Fabien Grumier, Lucie Cheurlin, Nicolas Salomon et Alice Voirin



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

Le Palmarès 2013



Catégorie Pinot :

Nicolas SALOMON

Champagne Denis Salomon (Vandières)



Catégorie Rosé :

Nathalie FALMET

Champagne Falmet (Rouvres les Vignes)



Catégorie Chardonnay :

Alice VOIRIN

Champagne Voirin Jumel (Cramant)



Catégorie Assemblage :

Lucie CHEURLIN

Champagne L & S Cheurlin (Celles sur Ource)



Prix du public :

Fabien GRUMIER

Champagne Maurice Grumier (Venteuil)



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

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

Les Jeunes Talents du Champagne



Catherine Coutant

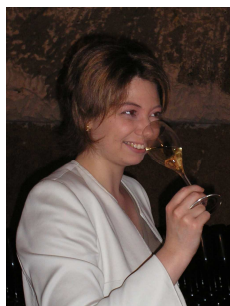
Elle écrit depuis 15 ans sur la Champagne et le champagne et s'intéresse particulièrement au tourisme et à « l'œnotourisme ». Passionnée non seulement par le patrimoine historique, culturel et architectural de sa région mais aussi par son secteur agroalimentaire, elle a publié une vingtaine d'ouvrages, 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.

Déléguee 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
Co-auteur du livre : Champagne, le vin secret (Editions Epure, 2010)



Marie-Anne Louvet

LES SECRETS DU VIN - Œnologue

Formation et Communication en Œnologie et Art de la Dégustation

Fille de vigneron champenois, œnologue, Marie-Anne Louvet, transmet sa passion du vin à travers diverses prestations ludiques et conviviales. Elle propose ainsi, autour du Champagne des ateliers « découverte » (les cépages, les rosés, les millésimes...), des apéritifs œnologiques, des activités œnotouristiques...



© Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne



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'Epernay 'Pays de Champagne'
7 avenue de Champagne - 51200 Epernay
www.ot-epernay.com



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

Les Cavistes Partenaires



Sylvie Gillery

La Nonne Vigneronne
17, avenue du Général Sarrai
51000 Châlons-en-Champagne

Pascal Maillart

La Vinothèque de Troyes
,42, avenue Anatole France
10000 Troyes



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

Les Jeunes Talents du Champagne
Edition 2014

MODALITES et FICHE D'INSCRIPTION

A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 22 AVRIL 2014

MODALITES :

Pour concourir, il faut :

- 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

Quatre catégories sont concernées :

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

Vous pouvez présenter plusieurs champagnes dans plusieurs catégories. Cependant, vous ne pouvez concourir que dans une seule catégorie. C'est le comité de sélection qui déterminera dans quelle catégorie vous avez été retenu. Vous en serez avisé après la réunion de sélection qui se tiendra le 30 avril.

La dégustation du jury qui déterminera les 3 vignerons finalistes par catégorie se tiendra le 22 mai.

Début juin seront réalisés des reportages-vidéos chez les 12 vignerons finalistes. Ces vidéos vous seront gracieusement offertes. Vous pourrez les utiliser comme outil de communication ou de publicité sur vos sites, sur les réseaux sociaux, lors des salons ...

Aucune participation financière n'est demandée pour concourir.

A JOINDRE :

- une présentation du Domaine
- une fiche technique par champagne
- 3 échantillons (par champagne présenté)
- 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 17 octobre est impérative.

Par la suite, les 3 finalistes retenus par catégorie devront fournir les échantillons pour les dégustations du jury et du public (dans la limite de 3 échantillons par dégustation).



© Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

Les Jeunes Talents du Champagne
Edition 2014

FICHE D'INSCRIPTION
A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 22 AVRIL 2014

NOM DU DOMAINE :

ADRESSE :

NOM :

PRENOM :

DATE DE NAISSANCE :

TEL :

PORTABLE :

E-MAIL :

SITE INTERNET :

CATEGORIE :

PRIX :

CEPAGES :

SUPERFICIE :

TERROIR :
(SOLS / EXPOSITION)

VINIFICATION :

POUR INFORMATION : Proposez-vous, de manière occasionnelle ou régulière, pour le public des
dégustations, visites de caves, portes ouvertes, manifestations...
.....
.....
.....

DIVERS :

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



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne



Les Jeunes Talents du Champagne 2013

Retrouvez toutes les reportages des Jeunes Talents finalistes qui présentent leurs propriétés, et les vidéos de la cérémonie sur :

 <http://www.jeunestalemts.tv/>



Appli JTTV gratuite disponible sur I-Phone via l'App Store et sur Android via Google Play

Inscriptions par mail jusqu'au 22 avril 2014 : lesjeunestalemtsduchampagne@gmail.com



Comité Départemental du Tourisme de la Marne
Elodie Bier
e.bier@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 05
Célia Dahan – Attachée de presse
c.dahan@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 06 / Port : 06 35 44 45 13

www.lesjeunestalemtsduchampagne.com
www.jeunestalemts.tv

Dites nous tout Production – JeunesTalentsTV
01 42 83 41 19
dites.nous.tout@wanadoo.fr



JEUNES TALENTS DU CHAMPAGNE 3^{EME} EDITION

Fort du succès rencontré avec cet événement, le Comité Départemental du Tourisme de la Marne et Rémi Castillo, créateur du concept Jeunes Talents et de la WebTV éponyme, présenteront officiellement la **3^{ème} édition des Jeunes Talents du Champagne** le **vendredi 21 mars** prochain, à l'occasion de la **Conférence de presse** donnée dans les locaux du **Champagne de Castellane**, à **17 heures**.

Pour rappel, cette manifestation c'est la volonté, avec le soutien de l'Office de Tourisme d'Epernay et du Champagne de Castellane, de mettre en valeur les jeunes vigneronnes de la région. C'est favoriser leur identité auprès du public dans la mise en avant de leurs produits et des différents cépages. C'est donner une nouvelle dynamique à la région à travers la découverte de ces femmes et de ces hommes passionnés par leur métier.

Quatre catégories sont concernées : Chardonnay, Pinot, Rosé et Assemblage.

AGENDA

Vendredi 21 mars à 17 h : Conférence de presse
Lancement officiel de la 3^{ème} édition des Jeunes Talents du Champagne en présence des lauréats 2013, de quelques membres du jury et des partenaires Appel à candidature via les partenaires et via les médias

Mardi 22 avril : Clôture des inscriptions

Jedi 22 mai : Dégustation du jury aux Crayères afin de déterminer les 3 vigneronnes finalistes par catégorie : Chardonnay, Pinot, Rosé, Assemblage
Présentation officielle du jury en présence de la presse

Juin : Tournages des reportages-vidéos chez les 12 vigneronnes finalistes

Septembre : Dégustations publiques chez les partenaires

Vendredi 17 octobre : Cérémonie de remise des trophées dans les locaux du Champagne de Castellane en présence de tous les finalistes, du jury, des partenaires, des Lauréats des précédentes éditions et de la presse

RAPPEL DU PALMARES 2013

Catégorie Chardonnay : Alice VOIRIN
Champagne Voirin Jumel (Cramant)

Catégorie Pinot : Nicolas SALOMON
Champagne Denis Salomon (Vandières)

Catégorie Rosé : Nathalie FALMET
Champagne Falmet (Rouvres les Vignes)

Catégorie Assemblage : Lucie CHEURLIN
Champagne L & S Cheurlin (Celles sur Ource)

Prix du Public : Fabien GRUMIER
Champagne Maurice Grumier (Venteuil)

COMPOSITION DU JURY :

Philippe Jamesse, Chef Sommelier du Domaine des Crayères à Reims et Président du Jury, est secondé entre autres de Catherine Coutant, Geoffrey Orban, Marie-Anne Louvet, Franck Wolfert ...



©Dites Nous Tout

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

Les Jeunes Talents du Champagne

Contacts



www.jeunestalents.tv
Jeunes Talents TV

lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com

www.lesjeunestalentsduchampagne.com



Comité Départemental du Tourisme de la Marne

Elodie Bier
e.bier@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 05

Célia Dahan – Attachée de presse
c.dahan@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 06 / Port : 06 35 44 45 13



Dites nous tout Production
119 bis rue Garibaldi
94100 Saint-Maur des Fossés
01.42.83.41.19
dites.nous.tout@wanadoo.fr
lesjeunestalents@orange.fr

www.lesjeunestalentsduchampagne.com



©Dites Nous Tout

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