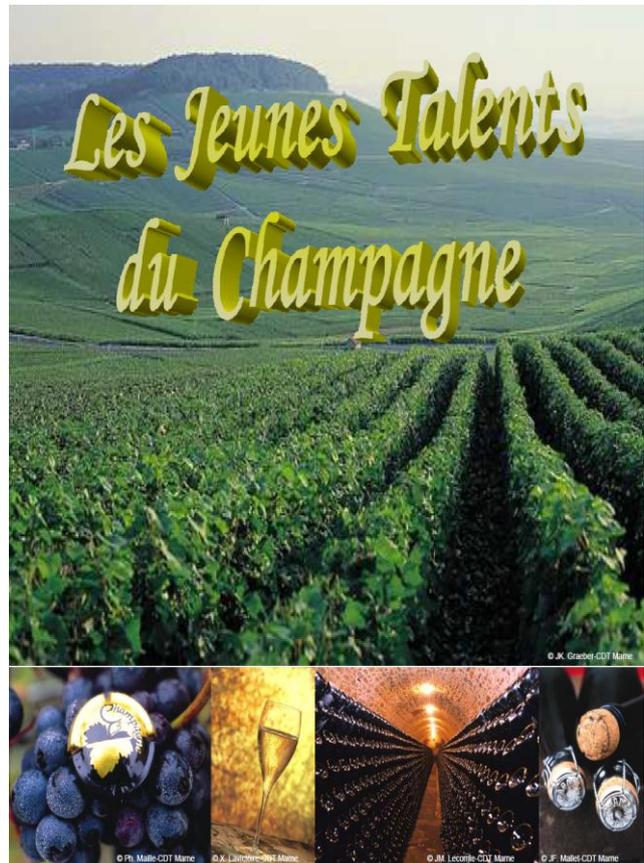


Les Jeunes Talents du Champagne

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 vigneronnes, 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 événement 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 2016, 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...

L'Agence de Développement Touristique de la Marne est co-organisateur des Jeunes Talents du Champagne.



Les Jeunes Talents du Champagne

La présélection

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

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

Selon les critères suivants :

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

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

La dégustation du jury

Le jury présidé par Philippe Jamesse, Sommelier et consultant œnologique se réunira le 10 juin 2022 pour déguster à l'aveugle les Champagnes présélectionnés et déterminer les 3 finalistes de chaque catégorie.



©Dites Nous Tout

25 rue Francon – 33260 La teste de Buch

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](#)

Comme chaque année en octobre, l'Office de Tourisme Epernay en Champagne proposera des dégustations ouvertes au public, en vue de déterminer le Prix du public.

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 est récompensé par le Prix du Public.



©Dites Nous Tout

25 rue Francon – 33260 La teste de Buch

Les Jeunes Talents du Champagne

Le choix du Jury

Le jury se réunira de nouveau en octobre pour établir son palmarès, en présence des vignerons finalistes.



La Cérémonie de remise des trophées

Cette cérémonie est l'occasion pour les vignerons d'exposer leur savoir-faire, leur passion de leur métier, et de faire connaître leur Champagne. Cette soirée se déroulera en octobre dans les locaux du Champagne de Castellane en présence de tous les finalistes, du jury, des partenaires et des lauréats des précédentes éditions.

Les vainqueurs se voient alors remettre leur trophée.

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



©Dites Nous Tout

25 rue Francon – 33260 La teste de Buch

Les Jeunes Talents du Champagne

Les lauréats 2022

Catégorie Chardonnay

Manon Boutillez - Champagne Boutillez-Guer
à Villers-Marmery pour sa Cuvée Rayon de Lumière

Catégorie Pinot

Simon et William Moutardier - Champagne Moutardier
à Le Breuil pour leur Cuvée Pure Meunier

Catégorie Rosé

Laurianne Lejour - Champagne Laurianne Lejour
à Reims pour sa Cuvée Rosé Grand Cru

Catégorie Assemblage

Guillaume Heucq - Champagne MG Heucq
à Fleury la Rivière pour sa Cuvée Fossile

Prix du Public

Anthony Tissier - Champagne J.M. Tissier
à Chavot-Courcourt pour sa Cuvée Diogénis

Prix spécial du Jury

Maxime Harlin - Champagne Harlin Père & fils
à Mareuil le Port pour sa Cuvée Pur Meunier



©Dites Nous Tout

25 rue Francon – 33260 La teste de Buch

Les Jeunes Talents du Champagne

Contacts



www.jeunestalents.tv

Jeunes Talents TV
lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com

www.lesjeunestalentsduchampagne.com



Agence de Développement Touristique de la Marne

Fanny Journet
f.journet@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 05

Juliette Delcourt – Attachée de presse
j.delcourt@tourisme-en-champagne.com
Tél : 03 26 69 51 06



Dites nous tout – Rémi Castillo

25 rue Francon
33260 La Teste de Buch
dites.nous.tout@wanadoo.fr
lesjeunestalents@orange.fr

www.lesjeunestalentsduchampagne.com



©Dites Nous Tout

25 rue Francon – 33260 La teste de Buch