

Les Jeunes Talents du Champagne

Edition 2023

MODALITES DE PARTICIPATION

MODALITES :

Pour concourir, il faut :

- Etre âgé de moins de 50 ans ou être sur l'exploitation depuis moins de 15 ans
- Vinifier son Champagne
- Mettre en bouteille dans sa cave de production
- Commercialiser son Champagne
- Etre ouvert au public
- Etre engagé dans une démarche environnementale

Quatre catégories sont concernées :

- « Chardonnay »
- « Pinot / Meunier »
- « Rosé »
- « Assemblage »

Vous pouvez présenter plusieurs Champagnes (maxi 3). C'est le comité de sélection qui déterminera la cuvée retenue. Vous en serez avisé après la réunion de sélection qui se tiendra à la clôture des inscriptions, et qui sera suivie de la dégustation du jury fin juin qui déterminera les 3 vigneron finalistes par catégorie.

Pendant l'été seront réalisés des reportages-vidéos chez les 12 vigneron 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 ...

En septembre/octobre se tiendront les dégustations publiques qui permettront de déterminer le prix du public. La cérémonie de remise des trophées aura lieu en octobre. Votre présence y est impérative.

Aucune participation financière n'est demandée pour concourir.

A JOINDRE à cette fiche d'inscription (que vous pouvez envoyer par mail) :

- une présentation du Domaine
- une fiche technique par Champagne
- 3 échantillons (par champagne présenté)
- des photos (de vous et du Domaine)

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).

Les Jeunes Talents du Champagne
Edition 2023

FICHE D'INSCRIPTION
A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 3 JUIN 2023

NOM DU DOMAINE :

.....

ADRESSE :

CP - VILLE

NOM :

PRENOM :

DATE DE NAISSANCE :

TEL :

PORTABLE :

E-MAIL :

SITE INTERNET :

CATEGORIE
CHARDONNAY : CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CATEGORIE
PINOT / MEUNIER : CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CATEGORIE
ROSE :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CATEGORIE
ASSEMBLAGE :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

CEPAGES :
PRIX :

DEGUSTATION :
(Arômes ressentis)
ACCORD MET/VIN :

SUPERFICIE :

TERROIR :
(SOLS / EXPOSITION)

.....
.....

VINIFICATION :

.....
.....
.....

OENOTOURISME :

Etes-vous ouvert au public oui non

Proposez-vous, de manière occasionnelle ou régulière, des dégustations,
visites de caves, portes ouvertes, manifestations... Décrivez ...

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

AUTRES INFOS :

.....
.....
.....
.....

Echantillons, fiche et dossier sont à envoyer à l'organisateur avant le 3 juin :
Dites Nous Tout
Les Jeunes Talents du Champagne
14 rue Victor Hugo – 94880 Noiseau