Les Jeunes Talents du Champagne

Edition 2025

|  |
| --- |
| MODALITES DE PARTICIPATION |

Pour concourir, il faut :

* Vinifier son Champagne
* Mettre en bouteille dans sa cave de production
* Commercialiser son Champagne
* Etre ouvert au public
* Etre engagé dans une démarche environnementale
* Etre âgé de moins de 60 ans ou être sur l’exploitation depuis moins de 15 ans

Vous pouvez présenter plusieurs Champagnes (maxi 3) selon votre choix (2 échantillons de chaque cuvée vous seront demandés).

C’est le jury présidé par Geoffrey Orban qui lors de la dégustation à l’aveugle du 18 juin déterminera la cuvée retenue et les 3 vignerons finalistes par catégorie accord met/Champagne (accord Champagne/viande-poisson-fromage …).

A l’issue de la sélection, des reportages-vidéos seront réalisés chez les 9 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 …

En septembre/octobre se tiendront les dégustations publiques qui permettront de déterminer le prix du public. La cérémonie de remise des trophées aura lieu le 23 octobre. **Votre présence y est impérative.**

Aucune participation financière n’est demandée pour concourir.

**ENVOYER PAR MAIL (**[**lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com**](mailto:lesjeunestalentsduchampagne@gmail.com)**) la fiche d’inscription complétée avec :**

**- une présentation du Domaine**

**- une fiche technique par Champagne**

**- des photos (de vous et du Domaine)**

**A RECEPTION DE VOTRE INSCRIPTION, nous vous contacterons pour prévoir une date de retrait des échantillons (2 par Champagne présenté)**

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 2025

|  |
| --- |
| FICHE D’INSCRIPTION  A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 16 JUIN 2025 |

|  |  |
| --- | --- |
| NOM DU DOMAINE : | …………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………… |
| ADRESSE :  CP - VILLE | …………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………… |
| NOM : | ………………………………………………………………………………… |
| PRENOM : | ………………………………………………………………………………… |
| DATE DE NAISSANCE : | ………………………………………………………………………………… |
| TEL : | ………………………………………………………………………………… |
| PORTABLE : | ………………………………………………………………………………… |
| E-MAIL : | ………………………………………………………………………………… |
| SITE INTERNET : | ………………………………………………………………………………… |
| CHAMPAGNES PROPOSÉS : | CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  ---------------------------------------------------------------------------------------------  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  ---------------------------------------------------------------------------------------------  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  ---------------------------------------------------------------------------------------------  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  ---------------------------------------------------------------------------------------------  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………...  ---------------------------------------------------------------------------------------------  CEPAGES : …………………………………………………………………..  PRIX : …………………………………………………………………………  DEGUSTATION : ……………………………………………………………  (Arômes ressentis)  ACCORD MET/VIN : ………………………………………………………... |
| SUPERFICIE DU DOMAINE : | …………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………… |
| 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 : | …………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………… |

**CONTACT :**

**Rémi Castillo - Dites Nous Tout**

**Les Jeunes Talents du Champagne**

**06 12 64 88 82**

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