

# Les Jeunes Talents du Champagne

## Edition 2026

### 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 co-présidé par Philippe Jamesse et Geoffrey Orban qui lors de la dégustation à l'aveugle du mercredi 17 juin déterminera la cuvée retenue et les 3 vigneron 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 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. Parallèlement les vidéos réalisées auparavant seront diffusées sur les réseaux sociaux afin de permettre au public de choisir son coup de cœur. La cérémonie de remise des trophées aura lieu le jeudi 15 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)**

Les Jeunes Talents du Champagne  
Edition 2026

FICHE D'INSCRIPTION  
A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT LE 6 JUIN 2026

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)