

Concours national des Crémants



Appel aux jurés

Le concours national des Crémants se déroulera le jeudi 6 mai au domaine de Pont de Pany.

Le concours s'organisera le matin suivi pour ceux qui le souhaitent d'un déjeuner. Un protocole sanitaire adapté sera mis en place.

Nous vous invitons à vous inscrire comme juré pour participer au concours; en retour de votre inscription nous vous transmettrons toutes les informations utiles pour vous accueillir.

Pour toutes informations complémentaires, contacter Eva Navarro [ici](#).

[Cliquez ici pour le Bulletin d'inscription](#)



Rappel: Concours national des Crémants

Pour rappel, le concours national des Crémants édition 2021 sera décentralisé, les échantillons de chaque région seront dégustés dans leur propre région d'origine. Le plamarès sera dévoilé le 7 mai à l'issue d'une table ronde qui sera organisée en Bourgogne.

Vous trouverez ci-dessous les consignes pour présenter vos échantillons. Le règlement intérieur est à votre disposition et téléchargeable [ici](#). Merci de lire attentivement les consignes.

Attention, l'inscription des échantillons au Concours National des Crémants se fera exclusivement via le site <https://cremants.com>.

Vous trouverez ici ainsi que sur le site <https://cremants.com> le Règlement Général dudit concours et une ergonomie facilitée du site pour inscrire vos échantillons en ligne pour chacun de vos lots que vous seriez amenés à présenter aux épreuves de la dégustation qui se déroulera cette année le 6 mai.

Attention, les fiches et règlement ne seront plus expédiés par courrier sous enveloppe, ou même par mail, l'ensemble des opérations se fera uniquement via le site de la Fédération.

Lors de l'inscription en ligne, il faudra obligatoirement télécharger pour chaque lot:

le bulletin d'analyse du lot concerné incluant obligatoirement au minimum les paramètres suivants :

- sucres : glucose et fructose exprimés en g/l
- titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance exprimés en % vol
- acidité totale exprimée en méq/l
- acidité volatile exprimée en méq/l
- anhydride sulfureux total (SO₂ total) exprimé en mg/l
- surpression due au CO₂ exprimée en bars
- la déclaration de tirage du lot concerné

la modalité de paiement pour chaque lot, soit par chèque (possible au moment du dépôt des échantillons) ou par virement.

Une fois l'inscription validée du lot, vous recevrez automatiquement un mail en retour à titre de justificatif (attention à l'adresse mail que vous allez indiquer).

Voici une petite synthèse pour vous éviter de devoir lire tout le règlement :

Réception des échantillons : les 8 et 9 avril de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 au CITVB (6 rue du 16ème chasseur, 21200 Beaune) et à la condition que les échantillons soient préalablement inscrits sur le site de la Fédération.

Pour chaque lot, il faudra déposer :

- Un carton fermé de **6 bouteilles**. Attention le numéro de lot utilisé lors de l'inscription sur le site devra figurer sur chacune des 6 bouteilles. Le solde des bouteilles des vins médaillés servira à être présenté à la promotion des lots qui seront primés.
- le règlement sous forme de virement, ou de chèque à l'ordre de **l'UPECB** à déposer au moment du dépôt des échantillons d'un montant de 51,60 euros TTC par lot déposé.
- 2 jeux d'étiquettes (complètes) de la bouteille concernée.

En plus des 4 sous-catégories usuelles du concours (Blanc Brut, Blanc Millésimé, Blanc de Noirs, Rosé), le Conseil d'Administration de la Fédération Nationale a souhaité instituer une 5e sous-catégorie dédiée aux Cuvées Spéciales et intitulée comme telle. Pourront y participer, et à condition des justificatifs nécessaires à joindre à l'inscription des échantillons, tous les lots ayant vieillis un minimum de 36 mois avant dégorgement, les cuvées Extra-Brut et les lots élevés en fûts de chêne.

Informations filière



Permanence de l'UPECB

nous vous accueillerons avec plaisir à l'UPECB, nous vous invitons à venir avec un masque. Dans cette situation sanitaire, nous organisons la présence a minima d'un salarié, il est préférable de nous appeler pour vous assurer d'une présence: 03 80 22 32 50.

Agenda



24 mars: Conseil d'Administration Fédération nationale des Crémants
25 mars: Union des appellations régionales
25 mars : Réunion des Présidents des ODG de Bourgogne
26 mars: Dégustation contrôle produit
30 mars: Formation initiale à la dégustation
1er avril : Conseil d'Administration CAVB
8 avril: Commission technique UPECB
8 & 9 avril: Dépôt des échantillons pour le concours national des Crémants

16 avril: Dégustation contrôle produit

27 avril: CRINAO

30 avril: Assemblée générale CAVB

Dégustation contrôle produit

6 mai : Concours national des Crémants

Conseil d'Administration CAVB

7 mai : Table ronde de la Fédération nationale des Crémants - Bourgogne

20 mai: ,Conseil d'Administration UPECB

21 mai: Dégustation contrôle produit

[Extranet UPECB](#)

© 2021 UPECB

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur UPECB.

[Se désinscrire](#)