

PLANNING DES DEGUSTATIONS
UPECB
CAMPAGNE 2023/2024

Vous trouverez ci-joint le calendrier pour la présentation des vins de base, des Crémant de Bourgogne et Bourgogne Mousseux au contrôle produit.

Ce calendrier présente les mêmes dates pour la présentation des cuvées « Eminent » et « Grand Eminent ».

Merci de nous adresser vos demandes de prélèvement **15 jours** avant la date de dégustation. A défaut du respect de ce délai, nous ne sommes pas toujours en mesure de pouvoir prélever les vins. Nous vous rappelons le paiement de la cotisation sur les vins effervescents avant le prélèvement.

Vendredi 8 septembre 2023	Vendredi 23 février 2024
Vendredi 29 septembre 2023	Vendredi 8 mars 2024
Vendredi 13 octobre 2023	Vendredi 22 mars 2024
Vendredi 27 octobre 2023	Vendredi 12 avril 2024
Vendredi 17 novembre 2023	Vendredi 3 mai 2024
Vendredi 1er décembre 2023	Vendredi 24 mai 2024
Vendredi 15 décembre 2023	Vendredi 7 juin 2024
Vendredi 12 janvier 2024	Vendredi 21 juin 2024
Vendredi 26 janvier 2024	Vendredi 12 juillet 2024
Vendredi 9 février 2024	

Rappel de la procédure

1 - A la réception de votre demande de prélèvement et du règlement de la cotisation pour le Crémant de Bourgogne, l'UPECB transfère votre dossier aux préleveurs.

2 - Vous recevrez un avis de passage du préleveur.

3 - Le préleveur s'assure que les conditions de prélèvement requises par le plan de contrôle sont bien respectées.

4 - L'UPECB détermine, d'après le plan de cave, les lots faisant l'objet du prélèvement.

5 - Il est rappelé que chaque cuve doit être identifiée (numérotation au choix de l'opérateur...) ainsi que son contenu. De même, les lots de bouteilles sont identifiés.

6 - Les vins de base sont prélevés dans des bouteilles fournies par l'UPECB.

7 - Les échantillons sont étiquetés sur place.

8 - Les vins sont dégustés à Beaune. Les échantillons sont déposés auprès d'un laboratoire accrédité COFRAC.

9. les frais d'analyses par le laboratoire sont à votre charge, vous recevrez une facture du laboratoire.

10 - Il n'est envoyé aucun justificatif ou certificat de dégustation lorsque le jury accepte le vin présenté. A contrario, si le vin présente un défaut et est ajourné par le jury, l'UPECB est tenu d'adresser un courrier au producteur dans les 15 jours qui suivent la dégustation.

L'opérateur reçoit l'analyse des échantillons directement par le laboratoire.

En cas d'ajournement du lot dégusté, le vin de base ne peut pas faire l'objet d'un tirage et le Crémant de Bourgogne ne peut pas être commercialisé. Le producteur pourra selon l'état de la procédure présenter l'échantillon une seconde fois en contrôle interne, ou en contrôle externe au second refus (cf. procédure du contrôle produit à votre disposition à l'UPECB ou sur le site extranet.cremantbourgogne.fr).

11 - Pour participer aux dégustations, les professionnels sont invités à contacter l'UPECB. Une formation est un préalable pour être accrédité comme juré aux dégustations (procédure de certification de la filière Crémant de Bourgogne).