



## Les Eminents de Bourgogne

Nous sommes heureux de vous annoncer la quatrième édition des Eminents de Bourgogne. Un événement important qui se déroulera le samedi 9 mars 2019

dans un environnement exceptionnel : l'auditorium de l'Opéra de Dijon privatisé pour cette occasion.

« Les Eminents de Bourgogne » sont non seulement un événement pour la promotion de notre appellation Crémant de Bourgogne, mais c'est également la mise en œuvre d'une dégustation inédite selon un protocole scientifique développé par l'école d'ingénieur AgroSup Dijon.

Un double panel pour déguster les Crémant de Bourgogne Eminent et Grand Eminent. Chaque échantillon est dégusté 38 fois, 50 dégustateurs professionnels et 100 consommateurs.

Les résultats de cette dégustation sont agrégés au niveau de l'UPECB, mais chaque opérateur reçoit le résultat pour chacun de ses échantillons présentés, lui offrant ainsi une étude qualitative sur le vin et la présentation de la bouteille. Je vous invite à présenter des échantillons.

Cet événement devient une rencontre incontournable pour notre appellation, vitrine de l'excellence bourguignonne. Il s'agit d'un vecteur de communication important pour le développement de notre image et renforcer la notoriété du Crémant de Bourgogne en France et d'avantage à l'international. **Nous vous invitons à participer nombreux aux Eminents de Bourgogne, à inviter vos collaborateurs et vos clients.**

Vous souhaitant nombreux le samedi 9 mars prochain pour que cet événement puisse devenir une référence de la Bourgogne, veuillez agréer mes meilleures salutations.

Le Président,  
Edouard Cassanet

## Comment y participer?

Vous pouvez retrouver des informations sur le site extranet (<http://extranet.cremantbourgogne.fr>) et les formulaires d'inscription dans l'onglet: "communication" sur l'article "les Eminents de Bourgogne" ou contacter l'UPECB.



## Pour Noël, la presse parle du Crémant de Bourgogne

Si la capitale des Gaules où le Progrès de Lyon titrait "le Crémant de Bourgogne, un vin effervescent au succès grandissant", la capitale de la Bourgogne reconnaissait le Crémant en effervescence selon la revue Bourgogne magazine. La Capitale, Paris devait à son tour réagir dans le Parisien:

"la success-story du Crémant". Depuis plusieurs années, les médias

s'intéressent de plus en plus aux Crémants. Les fêtes de fin d'année 2018 ont démontré un engouement encore plus important. De la presse régionale qui observe comme radio France Bleue ou "le Crémant de Bourgogne gagne du terrain" au journal le Monde spécial vin pour les fêtes qui propose une sélection de Crémants. La presse spécialisée avec la Revue des vins de France qui fait le tour de France des bulles et reconnaît la droiture des Crémant de Bourgogne et invite à redécouvrir les bulles de France, en passant par la revue de Sommeliers internationale qui qualifie "les Crémant de Bourgogne comme des vins effervescents, certes, mais d'abord des vins de Bourgogne". Les médias télévisuels réagissent: France 3 édition nationale allume la mèche: "le Crémant concurrence le Champagne". la chaîne M6 dans son émission Capitale va plus loin et explique "quand le crémant s'avère meilleur que le champagne". la chaîne d'information LCI tranche: " Crémant, muscat, prosecco... Par quoi remplacer le champagne à Noël ?". De nombreux blogs commentent et résument bien la situation: "avec son prix imbattable, le Crémant se positionne comme le produit incontournable pour les fêtes de fin d'année". La presse féminine apaise le débat: la revue Femme actuelle, Marie Claire cuisine et vins...: "Champagne et Crémant, les bulles de Noël", il y en aura pour tout le monde.

Cette présentation de la presse n'est pas exhaustive, mais il est évident que les Crémants et le Crémant de Bourgogne est plus que jamais salué par la presse. Le prochain reportage? le JT de France 3 Bourgogne jeudi 4 janvier et ce n'est pas un hasard!

## Le Monde

### Appel échantillon

Le journal Le Monde réalisera en janvier un supplément sur les vins biologiques. Si vous souhaitez participer à la dégustation qui composera ce dossier, vous pouvez nous transmettre un vin selon les critères ci-dessous.

1 seule cuvée par producteur au choix : blanc ou rouge. Il n'est pas nécessaire d'envoyer de double. Il n'y a pas de contrainte de millésime. Le vin doit être labellisé bio.

La dégustation aura lieu dans les bureaux du journal Le Monde le jeudi 10 janvier et sera réalisée par Ophélie Neiman, Laure Gasparotto et Rémi Barroux. Elle se déroulera à l'aveugle. Les vins doivent être livrés au plus tard le mardi 8 janvier à l'adresse suivante :

Le Monde  
A l'attention de Richard CARON  
Supplément janvier  
14 rue Paul Gervais  
75013 Paris

La fiche technique de dégustation est à joindre à l'envoi du colis (la fiche est téléchargeable sur le site <http://extranet.cremantbourgogne.fr>). Merci de l'envoyer par email: [degustation@lemonde.fr](mailto:degustation@lemonde.fr). Pour tout renseignements vous pouvez joindre le journal sur l'adresse [degustation@lemonde.fr](mailto:degustation@lemonde.fr) et au 01 57 28 35 62.



### Agenda

- 11 janvier: Dégustation contrôle produit
- 15 janvier: Commission communication UPECB
- 17 janvier: Conseil d'Administration UPECB
- 25 janvier: Dégustation contrôle produit
- 29 janvier: CRINAO
- 31 janvier & 1er février : Formation dégustateur
- 8 février: Dégustation contrôle produit

© 2019 UPECB

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

[Se désinscrire](#)