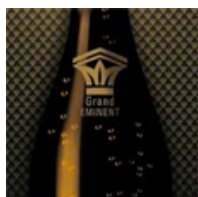


❑ Les Eminents de Bourgogne



La seconde édition des Eminents de Bourgogne se déroulera à l'auditorium de Dijon le samedi 11 mars 2016. Vous êtes tous cordialement invités à y participer et déguster les vins présentés.

Cette dégustation organisée grâce à l'expertise de l'école d'ingénieur AgroSup Dijon repose sur un plan d'expérience rigoureux associant un panel de dégustateurs professionnels et un panel de dégustateurs consommateurs.

Cette dégustation permet de s'appuyer sur une analyse qualitative qui apporte de nombreuses informations pour les entreprises, tant sur l'appréciation gustative des vins, sur leur présentation, sur l'instant de consommation, le profil des dégustateurs, la valorisation... Il s'agit d'un outil pertinent mis à la disposition des producteurs et des élaborateurs.

Tous les producteurs et les élaborateurs de Crémant de Bourgogne sont invités à présenter des cuvées Crémant de Bourgogne Eminent et/ou Grand Eminent. Vous pouvez présenter plusieurs cuvées. Cette année, il est possible de proposer des vins blancs et/ou rosés. Vous trouverez ci-joint un dossier de présentation (il est également téléchargeable sur le site extranet.cremantbourgogne.fr dans la rubrique « communication » - « Les Eminents de Bourgogne »).

Pour présenter des cuvées aux Eminents de Bourgogne, vous devez préalablement présenter les vins à la dégustation de contrôle – des dégustations sont organisées toutes les trois semaines, la prochaine ayant lieu le 13 janvier. Il vous suffit ensuite de nous retourner le dossier de présentation.

Si vous souhaitez présenter des échantillons alors que le vin n'est pas encore reconnu dans la gamme « Eminent » ou « Grand Eminent », vous pouvez tout de même nous retourner votre dossier de présentation. La clôture des dossiers de présentation est le 20 janvier 2017.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez contacter Pierre du Couëdic – p.ducouedic@cremantbourgogne.fr ou tel. 03 80 22 32 50

❑ La presse en parle...



Le 19 mars dernier, l'UPECB présentait à la presse la nouvelle structuration de la gamme des Crémants de Bourgogne. Depuis, des voyages de presse et déjeuner de presse sont organisés pour expliquer la démarche bourguignonne. Cette information est largement relayée par les services de communication et de presse du BIVB. La presse nationale et internationale se fait de plus en plus écho de cette initiative. Si l'offre mondiale des vins effervescents connaît de grands changements, beaucoup de vignobles de production

s'engagent dans une réflexion pour produire des vins effervescents, quant d'autres se restructurent pour proposer une nouvelle hiérarchisation (exemple des cavas en Espagne, du prosecco qui poursuit sa métamorphose...). L'exemple de la Bourgogne interpelle !

Dans la logique annoncée par le Président de l'UPECB à l'Assemblée Générale le 7 juillet dernier, nous invitons l'ensemble des producteurs et des élaborateurs à s'approprier cette hiérarchisation.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez contacter Pierre du Couëdic – p.ducouedic@cremantbourgogne.fr ou tel. 03 80 22 32 50

❑ Signature d'un « Grand vin de Bourgogne »



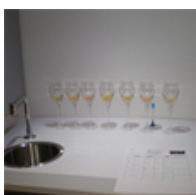
L'UPECB a de nouveau présenté un plan média pour cette fin d'année 2016 dans la presse régionale. Pour cette occasion, un nouveau visuel est créé. Il s'agissait également de changer la signature tout en préservant notre attachement à la région viticole Bourgogne. Cette nouvelle signature s'intitule : « la promesse d'un Grand vin de Bourgogne ». La présence d'une flûte et du logo « Crémant de Bourgogne » s'appuie sur cette nouvelle signature et affirme notre appartenance à la Bourgogne.

❑ Etude caviste



A la suite d'une étude auprès de 700 cavistes en France organisée par le CNIV, le BIVB nous communique les premiers résultats. 2/3 des cavistes visités ne détiennent pas de Crémant de Bourgogne. Le positionnement des vignobles français et étrangers en vins effervescents reste faible, même si le Crémant de Bourgogne est le vin effervescent le plus présent. De même, l'offre des vins effervescents se situe à un prix moyen entre 9,5 € et 13 € (11,5 € pour le Crémant de Bourgogne, l'Alsace étant l'appellation la mieux valorisée à un prix moyen de 13 €). Le Champagne est présent dans 95 % des cavistes interrogés au prix moyen de 59 € la bouteille. Le Crémant de Bourgogne domine la tranche 8-12€. Le Crémant d'Alsace est davantage axé sur la tranche 10-14€. Les vins de Loire peinent à franchir les 10 €. La bascule des AOP eff. avec le Champagne se fait autour de 13-14€

❑ Formation initiale à la dégustation UPECB/CAVB/BIVB 2017



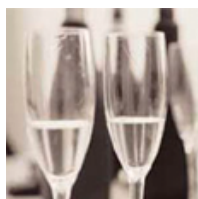
Ces formations sont proposées à toutes les personnes intéressées (professionnels de la filière, consommateurs,...) qui souhaitent participer aux jurys de dégustation UPECB, SIQOCERT et SAQ.

Il s'agit d'une formation unique proposée aux dégustateurs pour l'évaluation des vins lors des commissions d'examens organoleptiques dans le cadre de la production des vins d'AOC de Bourgogne (SAQ, CAVB, UPECB). Les formations se composent de 4 séances de 3 heures et demie. Cette formation fera l'objet d'une évaluation en dernière séance. Pour ceux d'entre vous qui valideront cette formation, nous transmettrons votre dossier à SIQOCERT, au BIVB (service SAQ) et à l'UPECB qui vous convoqueront pour leurs dégustations.

SEANCE 1 7 Février 2017	GRUPE 1: 8h30-12h GRUPE 2 : 13h30-17h	Lieu de formation : CITVB, 6 rue du 16e chasseurs 21200 BEAUNE
SEANCE 2 8 Février 2017	GRUPE 1: 8h30-12h GRUPE 2 : 13h30-17h	
SEANCE 3 9 Février 2017	GRUPE 1: 8h30-12h GRUPE 2 : 13h30-17h	
SEANCE 4 10 Février 2017	GRUPE 1: 8h30-12h GRUPE 2 : 13h30-17h	

Vous avez le choix entre deux groupes : Groupe 1, de 8h30 à 12h, et Groupe 2, de 13h30 à 17h, composés de 15 personnes maximum chacun.

☐ Formations entrainements à la dégustation UPECB/CAVB/BIVB



Ouvertes à tous et gratuites, les nouvelles séances d'entraînement 2016/2017 CAVB/BIVB/UPECB ont démarré les 22 novembre à Chablis et le 23 novembre à Beaune, avec grand succès de participation et satisfaction! A leur rythme les participants ont pu sentir 18 arômes positifs et négatifs en gobelets, et déguster 10 vins blancs, 10 vins rouges et 2 Crémants de Bourgogne avec ou sans défaut. De façon individuelle ils ont pu découvrir leurs performances et leurs seuils de perception face à différents défauts présentés dans différentes matrices vin. Tous les dégustateurs ont manifesté leur souhait de continuer à s'entraîner avec cette méthode pédagogique.

Les dates définitives des prochaines séances vous seront communiquées bientôt :

- En janvier, avril et novembre 2017 : l'univers des vins de Bourgogne : de l'Yonne jusqu'au Rhône !
- En mars et octobre 2017 : les arômes positifs/négatifs et les défauts organoleptiques

L'inscription n'est pas indispensable aux séances d'entraînement (vous pouvez décider au dernier moment de participer si vous êtes finalement disponible), mais pour garantir leur maintien (elles seront annulées en dessous de 10 intéressés), nous vous demanderons de nous signaler par mail votre intention d'y participer.

Pour toutes informations complémentaire, veuillez contacter Èva Navarro – e.navarro@cremantbourgogne.fr ou tel. 03 80 22 32 50

☐ Site extranet



Nous vous rappelons qu'un site extranet de l'UPECB est à votre disposition à l'adresse : <http://extranet.cremantbourgogne.fr/>

La lettre Crescendo n° 34 vous communiquait la procédure à suivre pour être référencé sur le site internet et avoir vos codes d'accès sur le site extranet.

Pour toutes informations complémentaire, veuillez contacter Emilie Urbano – e.urbano@cremantbourgogne.fr ou tel. 03 80 22 32 50

☐ Agenda

- 11 janvier : Ateliers « conduite de la vigne »
- 13 janvier : Dégustation contrôle produit
- 17 janvier : Commission communication
- 25 janvier : Rencontre Commission d'enquête INAO
- 26 janvier : Conseil d'Administration UPECB
- 27 janvier : Ateliers « conduite de la vigne »
- 2 février : Assemblée Générale Grands Jours de Bourgogne
- 3 février : Dégustation contrôle produit
- 8 février : Conseil d'Administration Fédération nationale des Crémants
- 24 février : Dégustation contrôle produit