

□ Le mot du Président

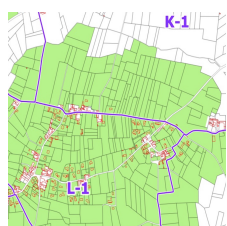


Les vendanges sont à ce jour terminées et très généralement nous sommes surpris. Le millésime 2018 est une surprise après un hiver et surtout un printemps aussi humide qui laissait présager le pire sur le plan sanitaire. Mais la sortie de raisin était là ! Surprise après un été chaud, caniculaire qui laissait penser que nous aurions de faibles rendements en jus. La récolte est en cave et nous sommes heureux de constater que les cuves sont pleines, des jus de grande qualité récoltés dans des conditions optimales. Nous ne disposons pas à ce jour de chiffres précis, les enquêtes (BIVB) sont en cours et il faudra attendre quelques semaines pour les déclarations de récolte. Mais nous savons que l'appellation Crémant de Bourgogne a le sourire parce que nous poursuivons une croissance sur les différents marchés, France et export, et que nos stocks nous permettent de répondre à la demande. La presse (française et étrangère) s'intéresse de plus en plus aux « Crémants » et la Bourgogne a envie de parler.

N'oublions pas cependant une chose essentielle : l'image et la notoriété de nos vins passent aussi par la valorisation. La Bourgogne reste la Bourgogne, un vignoble mythique mais qui connaît ses limites, notamment en volume. Nous devons poursuivre les efforts pour que aujourd'hui, demain et après demain, le Crémant de Bourgogne soit reconnu comme un Grand vin de Bourgogne.

Le Président, Edouard Cassanet

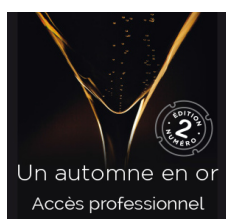
□ Délimitation parcellaire Crémant de Bourgogne



Le dossier de délimitation parcellaire pour l'aire de l'appellation Crémant de Bourgogne a fait l'objet cet été d'une procédure nationale d'opposition. Ce dossier est à ce jour transmis au service du ministère de l'agriculture pour l'homologation du nouveau cahier des charges qui intégrera cette nouvelle délimitation. Nous rappelons qu'il n'y a pas d'incidence sur l'existant et tout est fait pour que le texte soit publié au journal officiel de la république pour la récolte 2018.

L'INAO a bien enregistré quelques réclamations. L'UPECB s'engage à rouvrir le dossier pour que l'INAO puisse expertiser chacune des réclamations déposées à partir des nouveaux critères de délimitation.

□ Opération caviste en Or



Pour la seconde année consécutive, l'opération « caviste en or » est engagée depuis le 15 septembre. Les cavistes de la région Bourgogne et de la région lyonnaise reçoivent par courrier postal et par courrier électronique un courrier concernant l'appellation Crémant de Bourgogne. Vous trouverez en annexe de *Crescendo info* un document récapitulatif. Charlotte Dal Molin est engagée par l'UPECB pour aller à la rencontre des cavistes, présenter l'opération, remettre de la documentation gratuite à destination du public et les inviter à participer au concours. L'objectif est bien d'augmenter le référencement en magasin et de

favoriser les ventes. Il vous appartient d'aller à la rencontre de vos cavistes pour présenter vos cuvées. Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter l'UPECB (p.ducouedic@cremantbourgogne ou Tel. 03 80 22 32 50).

❑ Master Class à Lyon – lundi 29 octobre 2018



Le lundi 29 octobre, l'UPECB organise un évènement sur l'Hermes II à Lyon, un bateau amarré sur les quais de la Saône à Confluence.

Une première partie est organisée à destination des cavistes, sommeliers et journalites.

Les domaines, caves et maisons peuvent participer à cet évènement en proposant des cuvées sélectionnées à la cave de prestige du BIVB en 2017 et 2018, au concours national des Crémants 2018 ou au Guide Hachette 2019. Nous limitons la participation à 2 cuvées maximum pour chaque opérateur. Un professionnel par opérateur peut être présent le jour de l'évènement. Vous pouvez vous inscrire auprès de Eva Navarro : e.navarro@cremantbourgogne.fr.

Une seconde partie propose un déjeuner auprès d'influenceurs lyonnais (du monde économique, culturel, sportif...). Les vins proposés au déjeuner sont sélectionnés à partir de la cave de prestige. Les professionnels présents en première partie sont également conviés à la seconde partie pour animer les tables des invités.

Tristan Rigenbach, sommelier lyonnais, sera présent pour commenter les vins présentés à la master class puis au déjeuner. Une invitation et tous les documents édités sont présentés sur le site <http://extranet.cremantbourgogne.fr> dans l'onglet communication.

❑ La Fête des vins de Bourgogne



La 146ème édition de la Fête des vins de Bourgogne ouvrira ses portes les 16, 17 et 18 novembre au palais des congrès de Beaune. Comme chaque année, nous sollicitons les domaines, caves et maisons à offrir des bouteilles des appellations Crémant de Bourgogne et Bourgogne mousseux. Nous demandons également à ce que le stand puisse être animé par les professionnels eux-mêmes. Plus nous aurons de participants les vendredi, samedi et dimanche matin, plus il est facile de répartir le temps de présence sur

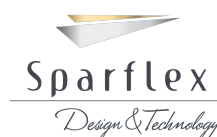
le stand. Vous recevrez prochainement une invitation. Pour toute information : e.urbano@cremantbourgogne.fr

❑ 7ème et 8ème Trophée Crémant de Bourgogne



Pour la septième édition, le Trophée Crémant de Bourgogne était organisé sur 6 golfs dont un nouvel entrant : le golf de Dijon-Norges (en remplacement du golf de Beaune). Comme chaque année, 6 jours de compétition suivi d'une finale au Golf de la Roseraie à Chalon sur Saône. Une soirée de prestige clôturait le Trophée le samedi 30 juin à l'abbaye de Cluny avec la présence d'un médaillé Or aux jeux olympiques en Aviron : Adrien Hardy pour la remise du Trophée.

Nous remercions nos partenaires pour cette septième édition :



Nous pouvons vous annoncer la 8ème édition du Trophée Crémant de Bourgogne pour 2019.

❑ Congrès et concours national des Crémants



le 28^{ème} congrès et concours national des Crémants se dérouleront les 23, 24 et 25 mai 2019 à Die.

Nous vous tiendrons informé au printemps pour les modalités d'inscription. La Bourgogne devra se préparer à l'organisation pour l'année 2020 et les 45 ans de la naissance des Crémant de Bourgogne et de Loire.

❑ Agenda

- ✓ 1^{er} octobre: Commission technique de l'UPECB
- ✓ 2 octobre: Comité de certification Certipaq
- ✓ 12 octobre : Dégustation contrôle produit
- ✓ 17 octobre : Conseil d'Administration de la Fédération nationale des Crémants
Union des appellations régionales
Conseil d'Administration CAVB
- ✓ 26 octobre : Commission technique de l'UPECB
- ✓ 29 octobre : Master class Lyon
- ✓ 31 octobre : Conseil d'Administration UPECB
- ✓ 9 novembre : Dégustation contrôle produit
- ✓ 16 novembre : Audit UPECB par Certipaq
- ✓ 23 novembre : Dégustation contrôle produit
- ✓ 27 novembre : Réunion d'information négoce
Conseil d'Administration UPECB