

Les EMINENT ET GRAND EMINENT

Pour l'appellation Crémant de Bourgogne

FICHE TECHNIQUE- AVRIL 2020



LA PROMESSE D'UN GRAND CRÉMANT DE BOURGOGNE

L'UPECB a notamment pour ambition la promotion des vins d'appellation d'origine « Crémant de Bourgogne » en vue de faciliter le développement de l'activité et la valorisation.

L'UPECB a créé de nouvelles Marques collectives désignant des vins d'appellation d'origine Crémant de Bourgogne présentant des caractéristiques particulières tout en s'inscrivant dans le cadre du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne.

L'UPECB a déposé auprès de l'OHMI (27 pays membres de l'Union européenne) et 13 pays tiers en dehors de l'Union européenne les demandes de Marque collective « Eminent » et « Grand Eminent » et les logos afférents, afin de désigner des vins effervescents en classe 33.

1 Les définitions



L'UPECB est seule titulaire des Marques collectives, qui pourront être exploitées par tout adhérent de l'UPECB autorisé à revendiquer l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne sous réserve d'y être habilité par l'organisme de contrôle conformément au plan de contrôle déposé à l'INAO et dans le respect des conditions et limites fixées dans le règlement d'usage.



La marque « EMINENT » concerne des vins reconnus sous l'appellation Crémant de Bourgogne et qui présentent une durée de vieillissement sur latte d'un minimum de 24 mois.



La marque « GRAND EMINENT » concerne des vins reconnus sous l'appellation Crémant de Bourgogne et qui présentent les conditions de productions complémentaires suivantes :

- Les vins peuvent être blancs ou rosés avec une utilisation exclusive des cépages pinot noir et/ou chardonnay. Le cépage gamay est autorisé à hauteur de 20% maximum dans l'assemblage pour les vins rosés.
- Le degré potentiel minimum du raisin est de 10°.
- Seuls les premiers 75% des jus d'extraction au pressurage seront utilisés.
- Les vins peuvent être issus d'un ou plusieurs millésimes
- La durée de vieillissement sur latte est d'un minimum de 36 mois.
- La durée de vieillissement avant commercialisation et après dégorgement est au minimum de trois mois.
- Les vins sont exclusivement dans les catégories inférieures ou égales au dosage d'un vin brut.



Grand ÉMINENT



ÉMINENT

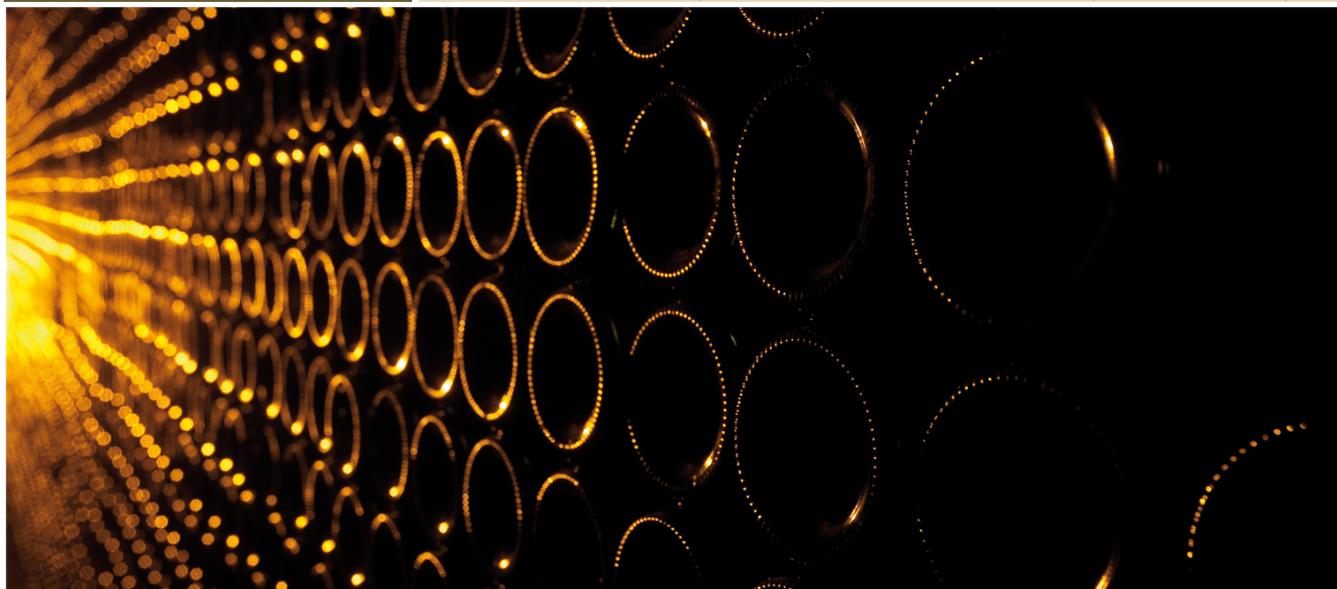
CRÉMANT
DE BOURGOGNE

2

Les conditions d'utilisation



Etiquetage	<p>Les marques collectives apparaissent directement sur les bouteilles elles-mêmes (étiquettes et/ou collerette et/ou bouchon), ainsi que sur les emballages, factures et documents commerciaux.</p> <p>La taille des caractères du nom des deux Marques ne sera pas deux fois supérieure ni deux fois inférieure à la taille des caractères du nom de l'appellation « Crémant de Bourgogne ».</p>
Pictogramme	<p>La reproduction à l'identique d'un pictogramme est facultatif. On devra respecter l'intégralité de la forme selon une charte graphique.</p> <p>Le pictogramme sera placé sur la face de l'habillage principal de la bouteille.</p>
Supports de communication	<p>Les marques peuvent également être utilisées sur tous les supports de communication propres de l'adhérent, tels que site internet, brochures, plaquettes publicitaires... en évitant toute confusion avec sa ou ses propres marques.</p> <p>L'UPECB peut faire usage elle-même des Marques collectives sur tous supports et à quelque titre que ce soit pour assurer la mission de promotion de l'appellation Crémant de Bourgogne en France et dans le monde.</p>
Protection	<p>L'adhérent de l'UPECB s'engage à informer l'UPECB de tous agissement de tiers susceptibles de porter atteinte aux Marques collectives et à l'objectif de promotion des Crémant de Bourgogne, en particulier d'actes de contrefaçon.</p> <p>L'UPECB est seule habilitée à agir en justice pour défendre les droits attachés aux Marques collectives.</p> <p>Les adhérents de l'UPECB peuvent éventuellement intervenir à leurs frais dans une instance engagée par l'UPECB afin d'obtenir réparation de leur propre préjudice.</p>
Engagement	<p>Aucune sous-licence ni autorisation d'usage ne peut être concédée par l'adhérent de l'UPECB à quelque tiers que ce soit.</p> <p>Dans le cas d'une prestation à façon, l'agrément doit être accordé au metteur en marché qui reste le donneur d'ordre au prestataire à façon.</p>



3 Contrôles

Les points de contrôle

Habilitation de l'opérateur pour l'AOC Crémant de Bourgogne
Respect du règlement d'usage et engagement de l'opérateur
Audit sur site
Examen organoleptique

Les fréquences

Les audits seront réalisés sur site lors des contrôles externes réalisés pour l'appellation Crémant de Bourgogne
Le contrôle produit est systématique pour chaque lot

4 Evènement



Chaque année, « Les Eminents de Bourgogne » sont organisés à l'auditorium de l'Opéra de Dijon. Une dégustation événementielle unique au monde selon un parcours expérimental scientifique grâce à l'école d'ingénieur AgroSup Dijon.

Une première dégustation à l'aveugle pour tous

- Les vins sont servis à chaque dégustateur (professionnel et consommateur) dans un ordre aléatoire, sous anonymat,
- Chaque dégustateur seul pourra juger la valeur « plaisir » de chaque vin.

Une appréciation de critères esthétiques réservée au panel consommateur

- Chaque consommateur doit évaluer la valence hédonique et dispose de l'entièreté de l'information dans toutes ses composantes : le vin servi au verre et la présentation de la bouteille. Il aura ensuite à préciser son appréciation. La forme et la couleur de la bouteille, les codes couleur de l'habillage, les messages véhiculés par l'étiquette et la contre-étiquette

Un test par attributs réservé au panel professionnels

- Alors que le consommateur ne s'exprime que sur ses préférences, le professionnel a vocation, lors de la seconde étape à analyser la qualité d'un ensemble d'attributs sensoriels de nature visuelle, olfactive, gustative et tactile.