



PROGRAMME

34^e Congrès

des Crémants de France
et de Luxembourg

du 15 au 17 mai 2025

L'Union des Producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne est très heureux de vous accueillir à Beaune pour le congrès national des crémants de France et le 34^e concours des crémants de France et de Luxembourg.

Vous trouverez ci-dessous le programme des journées du 15 au 17 mai 2025.

Nous souhaitons vous proposer un riche programme complet fait d'échanges et de rencontres mais également de moments plus festifs. Cette année sera un peu particulière puisque nous fêterons le demi-siècle d'existence et de reconnaissance officielle des appellations crémant.

Nous remercions vivement l'ensemble de nos partenaires pour leur engagement à nos côtés.

LA PRÉSIDENTE DE L'UPECB

Agnès Vitteaut

PROGRAMME

JEUDI 15 MAI 2025

14H – 16H30

Congressistes

Assemblée générale de la fédération nationale des crémants aux ateliers du cinéma de Claude Lelouch, à Beaune :

- **Partie statutaire**
- **Le marché mondial des vins effervescents**
- **Une histoire oubliée des crémants**

Accompagnants

Visite du château du Clos de Vougeot

Dès le XII^e siècle les moines de l'Abbaye de Cîteaux construisirent au milieu des vignes, des bâtiments d'exploitations viticoles.

Situé au cœur de la route des grands crus, le château du Clos de Vougeot ne produit de nos jours plus de vin mais reste le symbole de près d'un millénaire d'histoire de la Bourgogne.

19H30

Apéritif aux crémants de France et de Luxembourg, suivi d'une paulée à la maison de Nuits, à Nuits-Saint-Georges.

La Paulée est un repas traditionnel où se retrouvent tous les amoureux du vin et de la vigne.

A l'origine, la paulée provient du patois « paulée » qui signifie pelle, et écho à la dernière pelle de raisins versée dans le pressoir.

Nous vous y invitons pour venir rencontrer tous les passionnés du vin, un temps festif où chacun est invité à apporter son vin, sa pépite, sa merveilleuse bouteille avec pour objectif de la partager avec les autres invités.

22H30

Départ pour les hôtels.

VENDREDI 16 MAI 2025

9H

Congressistes

Accueil et visite du village des partenaires à l'**Abbaye de Maizière**, un ancien monastère cistercien, troisième fille de l'abbaye de la Ferté, fondé à partir de 1125.

09H30 - 11H30

Concours des Crémants de France et de Luxembourg à l'orangerie de l'abbaye.

11H30 - 12H30

Apéritif et déjeuner - buffet au cellier de l'abbaye. Un temps d'échange avec nos partenaires

14H - 14H50

Le congrès est un temps de partage et de rencontre sur des thématiques diverses. Si les enjeux climatiques et sociétaux sont aujourd'hui identifiés, quelles sont les réponses et les solutions sur les thématiques proposées ? Chaque congressiste est invité à participer à deux ateliers de son choix de 50 minutes chacun.

ATELIER 1

Vitilab propose une mise en scène pédagogique, conviviale et interactive d'une gamme large d'outils innovants, prototypes ou produits existants sur le marché, au service de la filière viticole.

- Matériel de démonstration
- Prototype

ATELIER 2

Nicolas Seconde présente une immersion dans les vignobles méditerranéens où le vin effervescent trouve toute sa légitimité, complété par une dégustation.

ATELIER 3

Saverglass

Quelle offre crémant premium pour les attentes consommateur ?

La démarche RSE environnementale - empreinte carbone (allègement de la bouteille, utilisation du calcin et les fours du futur, etc).

ATELIER 4

Bouchon Diam

Quel est l'impact œnologique de l'obturateur sur les vins effervescents ?

19H15

Apéritif - Proclamation des résultats au Château du Clos de Vougeot.

20H30

Dîner de gala

MINUIT

Départ - Retour aux hôtels

MATINÉE

Accompagnants

Visite de la moutarderie Fallot, une maison indépendante, familiale et bourguignonne depuis 1840, la seule encore située dans des bâtiments d'origine, à quelques pas des Hospices de Beaune.

MIDI

Déjeuner à Beaune

APRÈS-MIDI

Visite des Hospices de Beaune, un hôtel-Dieu ou hospice de style gothique flamboyant fondé au XV^e siècle par le chancelier des Ducs de Bourgogne.



SAMEDI 17 MAI 2025

10H

Congressistes & accompagnants



Visite de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne

La Cité des Climats et vins de Bourgogne vous propose de découvrir, à travers un voyage unique en plein cœur du vignoble bourguignon, toutes les spécificités de ce patrimoine culturel historique et unique au monde.

C'est à travers des expériences multi-sensorielles et ludiques que vous découvrirez l'univers du vin et de la vigne, l'histoire de chacune des régions de la Bourgogne viticole, la richesse de ses paysages, de ses vins et de ses hommes.

12H30

Buffet à la Cité des Climats et vins de Bourgogne.

Les Crémants
de Bourgogne
ont **50** ans
1975 - 2025

