

L'UPECB présente Sa nouvelle segmentation premium

*En 2013, l'UPECB prend la décision de repenser la segmentation de ses Crémant de Bourgogne. Elle souhaite ainsi faire évoluer son offre. La dégustation originale, **Les Eminents de Bourgogne**, s'est tenue le 19 mars 2016 à l'Auditorium de l'Opéra de Dijon. Elle est l'aboutissement de cette réflexion et a permis l'annonce des deux nouvelles marques : **Eminents** et **Grands Eminents**.*

Une nouvelle segmentation

Cette nouvelle hiérarchisation propose deux segments en complément de l'AOC Crémant de Bourgogne. Le premier, **Crémant de Bourgogne « Eminent »**, prend en compte la durée de vieillissement sur latte d'un minimum de 24 mois. Le second, plus restrictif, **Crémant de Bourgogne « Grand Eminent »** comprend l'encépagement, le degré d'alcool potentiel minimum, l'utilisation restreinte des jus d'extraction au pressurage, la durée de vieillissement sur latte de 36 mois ou plus, celle avant commercialisation et après dégorgement ou encore la date de tirage et la catégorie du Crémant de Bourgogne (uniquement « brut »). Cette segmentation fera l'objet d'un contrôle ad-hoc sous l'autorité d'un organisme de contrôle indépendant.



Une AOC précurseur et innovante

Le **19 mars 2016** a eu lieu la première édition de la dégustation : **Les Eminents de Bourgogne**. AgroSup Dijon, Ecole d'ingénieurs, avec la participation de l'agence de recrutement BP EST Dijon Opinion, organise une dégustation inédite en partenariat avec l'UPECB (Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne). Cette manifestation réunit une centaine de consommateurs et une cinquantaine de professionnels qui vont se prononcer à la fois sur des critères intrinsèques (dégustation à l'aveugle) et extrinsèques (la bouteille et son habillage). Chaque vin est donc évalué par un grand nombre de dégustateurs. Il ne s'agit pas d'un concours, ni de contrôle évoqué précédemment pour la nouvelle segmentation dans l'AOC Crémant de Bourgogne, mais d'une **évaluation annuelle qualitative** des cuvées répondant aux critères des segmentations.

La dégustation est segmentée en trois étapes : la dégustation à l'aveugle, l'appréciation subjective (la forme et la couleur de la bouteille, son habillage etc.) puis une synthèse. Les résultats seront dépouillés et analysés par une équipe comprenant des enseignants chercheurs. Chaque opérateur aura un retour sur les échantillons présentés.

À l'occasion des Grands Jours de Bourgogne, cet événement constitue aussi une réelle expérience scientifique dont les participants seront partie prenante.

L'Union des Producteurs et Elaborateurs du Crémant de Bourgogne

L'**UPECB** est un syndicat professionnel reconnu Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO. **3284** opérateurs sont habilités et reconnus au sein de l'UPECB : viticulteurs, caves coopératives, maisons de négoce, producteurs de raisins, centres de pressurages, vinificateurs, élaborateurs ... tous participent régulièrement ou de façon occasionnelle à la production de l'appellation Crémant de Bourgogne.

Le Crémant de Bourgogne représente **10%** des volumes de la production viticole de Bourgogne, faisant d'elle l'une des plus importantes appellations de Bourgogne en volume. En 2015, ce sont plus de 17 millions de bouteilles vendues dans le monde (32% à l'export).

Contact :

UPECB / Pierre du Couëdic
Délégué Général
Ducouedic.upecb@orange.fr - 03 80 22 32 90

Rouge Granit / Laurent Courtial
Caroline Campalto & Claire Barnéoud
ccampalto@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75
cbarneoud@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52