

5
èmes

**JOURNÉES
INTERNATIONALES
DES AMATEURS
ÉCLAIRÉS DE VIN**

11 & 12 juin 2022 en Champagne

BILAN ET REMERCIEMENT



JIAEV 2022

L'ÉVÈNEMENT

Les Journées Internationales des Amateurs Éclairés de vin sont organisées par l'association VITAE tous les deux dans un vignoble différent. Elles proposent aux passionnés de vin de se retrouver pendant deux journées autour de thématiques spécifiques liées à la filière du vin.

Véritable moment d'échanges et de partage, les journées internationales offrent aux participants la possibilité d'assister à **un colloque, à un dîner de prestige ainsi qu'à un challenge international des clubs œnophiles.**

Pour organiser la cinquième édition en Champagne, les membres de l'association VITAE se sont rapprochés de l'**Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne**, composante de l'Université de Reims.

Après être passées par la Bourgogne, l'Alsace et Avignon / Châteauneuf-du-Pape, les Journées Internationales se sont déroulées samedi 11 et dimanche 12 juin 2022 à Reims et Aÿ-Champagne sous la présidence de Margareth Henriquez, et ont réuni **plus de 200 amateurs éclairés** pendant deux jours.

© **Crédit photos :**

Benjamin Segura

Institut Georges Chappaz

Toute reproduction sans notre accord est interdite.

#JIAEV2022 @IGChappaz



Chaque participant a reçu un sac en toile aux couleurs des 5èmes JIAEV avec le programme du colloque, des documents de l'office du tourisme de Reims et un verre gravé de l'évènement.

PROGRAMME DU COLLOQUE

Colloque animé par André Deyrieux, consultant en œnotourisme

8h30 : Ouverture des Journées Internationales

Patrick Arnaud - *Président de VITAE*

Théodore Georgopoulos - *Président de l'Institut*

Georges Chappaz de la vigne et du vin en
Champagne

Charles Goemaere - *Directeur du Comité
Champagne*

Olivier Jacquet - *Chaire UNESCO « Culture et
Traditions du Vin »*

9h : Panorama des vins effervescents dans le monde

Giorgio Delgrosso - *Chef du service statistique et
digitalisation de l'OIV*

9h25 : Les débuts de l'effervescence en Champagne

Benoît Musset - *Maître de Conférences, Université
du Mans*

9h50 : Champagne : des racines et des bulles

Jean-Luc Barbier - *Chargé d'enseignement,
Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA),
Président du Conseil Scientifique de la Mission
Coteaux, Maisons et Caves de Champagne -
Patrimoine Mondial*

10h15 : Protection de l'appellation

Théodore Georgopoulos - *Président de l'Institut
Georges Chappaz, Directeur du programme
Wine&Law, Président de l'AIDV*

10h30 : Le modèle économique de la Champagne : un monde ouvert

David Ménival - *Directeur de la Filière Champagne,
Crédit Agricole du Nord-Est*

10h55 : Signatures du vin de Champagne. Table ronde

Vignerons - *Coopératives - Maisons*

Mélanie Tarlant, Pascal Agrapart - Yannick Collet
- Sandrine Logette, Laurent Fédou - Animateur :
David Ménival

11h40 : Vins tranquilles en Champagne : un îlot en pleine effervescence

Serge Wolikow - *Professeur émérite, Université de
Bourgogne*

12h05 : L'effervescence des vins de Champagne : progrès récents, enjeux et perspectives

Gérard Liger-Belair - *Professeur, URCA*

12h25 : Buffet et dégustation de vins de Champagne

Franck Wolfert - *Les différentes régions de la
Champagne viticole et accords mets-champagnes*

14h : L'une des premières représentations françaises de champagne mousseux en bouteille

Jean-Robert Pitte - *Secrétaire perpétuel de
l'Académie des Sciences Morales et Politiques*

14h25 : L'effervescence dans le monde. Table ronde

Aldo Vajra - *Vigneron, Italie // Jaume Gramona -
Vigneron, Espagne // (Hervé Birnie-Scott - Directeur
du Domaine Chandon Argentine excusé)*

15h : Le rôle essentiel d'un chef de cave en Champagne

Témoignage de Julie Cavil - *Champagne Krug*

15h30 : Effervescence et connaissance des sols. Table ronde

Lydia et Claude Bourguignon - *Scientifiques,
fondateurs du LAMS // (Pasquale Forte - Vigneron
italien excusé) // Alexandre Chartogne Vigneron
champenois*

16h10 : Pause

16h25 : Emotions effervescentes : le cerveau face à la bulle

Gabriel Lepousez - *Chercheur à l'Institut Pasteur*

16h50 : Synthèse & clôture du colloque

Christine Lebel - *Maître de conférences HDR en
droit privé, Université de Franche-Comté*
Maggie Henriquez - *Présidente d'honneur*

LE BUFFET / DÉGUSTATION

Après une présentation des différentes régions de la Champagne viticole, et des principaux accords mets-champagnes, assurée par Franck Wolfert, les amateurs ont pu déguster plus de **30 champagnes différents en présence des vignerons**, venus expliquer et présenter leurs cuvées.

Plus de 185 bouteilles ont été généreusement offertes par les groupes de vignerons.

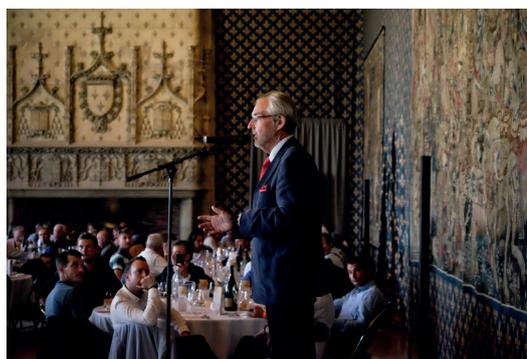


JIAEV 2022

LA SOIRÉE

Avant le dîner de prestige, les amateurs éclairés de vin ont pu assister aux interventions de Jacky Rigaux - Chroniqueur Vin, écrivain et de Geoffrey Urban - Educavin pour **une dégustation géo-sensorielle commentée.**

Patrick Demouy, professeur émérite a ensuite baigné les amateurs dans l'époque des sacres des rois en évoquant les grands événements qui se sont déroulés dans la salle des festins du Palais du Tau.



JIAEV 2022

LA SOIRÉE



Servi dans la salle des Festins du Palais du Tau et élaboré par **Philippe Mille, deux étoiles au Guide Michelin**, le dîner a été organisé pour que les amateurs vivent un moment convivial et festif à l'instar des **dîners de paulée** en Bourgogne. La paulée est un repas unique qui permet de fêter la fin des vendanges et également de partager un moment fort en faisant découvrir de merveilleux vins.

Chaque participant a apporté **une ou plusieurs bouteilles à partager avec ses voisins de table !** (Les bouteilles étaient récupérées le matin auprès des participants pour les garder à la bonne température avec un système de consigne).

Le partage et la rencontre d'autres amateurs éclairés, venus pour certains de très loin, constitue un second temps fort des Journées internationales.



Le dîner a réuni 200 personnes : amateurs éclairés, partenaires, institutionnels, vignerons, passionnés étaient présents.



LE CHALLENGE INTERNATIONAL DES CLUBS ŒNOPHILES

Ce challenge, qui met en compétition des clubs de dégustation venus de **toute la France, mais aussi d'Italie a réuni 90 participants** appartenant à des clubs de dégustation venant de Bourgogne, de Paris ou encore de Champagne. Grâce aux **5 épreuves proposées**, les équipes participantes au CICO ont la possibilité de découvrir un terroir, ses spécificités, son histoire, tout en partageant convivialité et complicité avec les vigneronns présents. Les résultats sont contrôlés par un jury d'experts.

LE CICO

Piloté par Cyrille Tota - VITAE, Président de « L'Étoffe des terroirs »

Épreuves : dégustations à l'aveugle, rallye mystère dans le vignoble, quiz, manipulations.

Le Jury du CICO, composé d'experts du vin et d'amateurs éclairés a évalué les équipes sur chacune des épreuves.

Composition du Jury : Cyrille TOTA, Jacky RIGAUX, Patrice CHAMBLIN, Marie-Claude PICHÉRY, Rachel OLIVEIRA.



Avant de débiter le challenge, les participant ont assisté à une conférence d'**Anselme Sélousse** sur les attributs du lieu de naissance. Anselme Sélousse est un des vigneronns qui a privilégié, dès qu'il reçut les clefs du domaine en 1974, la question des terroirs en Champagne. Il est l'initiateur des lieux-dits des finages d'Avize et de Cramant, avec la volonté d'exprimer dans ses vins « une forme authentique de restitution de la singularité des lieux.

LES ÉPREUVES DU CICO

Épreuve 1 (Champagne Goutorbe, 9B rue Jeanson) Commenter une dégustation de 2 vins de Champagne à l'aveugle.

Evaluation : la pertinence des commentaires de dégustation, la capacité à retrouver le millésime, la région, l'appellation, les cépages et les spécificités du terroir.

Épreuve 2 (Champagne Geoffroy, 4 rue Jeanson) Commenter une dégustation de 2 vins rouges à l'aveugle.

Evaluation : la pertinence des commentaires de dégustation, la capacité à retrouver le millésime, la région, l'appellation, les cépages et la technique de vinification.

Épreuve 3 (dans le village) Rallye dans Aÿ-Champagne - Le Paradis

Cette épreuve consiste en un parcours réalisé dans le village à partir d'une feuille de questions et d'une carte, données à chaque équipe.

Épreuve 4 (Pressoria, 11 boulevard Pierre Cheval) Connaissance générale sur le vin et les terroirs, 5 thématiques

Connaissances générales / Dégustation / La Champagne / Vins de France / Vins du monde
10 questions par thématique, soit 50 questions au total.

Épreuve 5 (Villa Bissinger, 15 rue Jeanson) Épreuve d'assemblage et de dégorgement

> A partir de 3 cépages proposés, le groupe a du identifier les 2 cépages de l'échantillon et donner le pourcentage de chaque cépage utilisé.

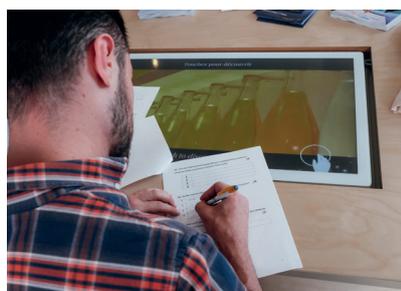
> Après avoir visionné une courte vidéo, une personne désignée s'est essayé au dégorgement de bouteilles de Champagne avec Anselme Selosse.

Le challenge a accueilli plus de 120 personnes, réparties en 7 équipes de 12, toutes accompagnées par deux ambassadeurs bourguignons et champenois.



JIAEV 2022

LES ÉPREUVES DU CICO



Les épreuves se sont déroulées dans le village d'Aÿ-Champagne au sein du champagne Goutorbe, du champagne Geoffroy, de Pressoria et de la Villa Bissinger de 9h30 à 13h15.

LE PALMARÈS ET LA REMISE DES PRIX

La remise des prix s'est tenue chez la maison de Champagne Bollinger. Cyrille TOTA a clôturé les cinquièmes Journées Internationales aux côtés de Théodore GEORGOPOULOS, président de l'Institut Georges Chappaz.

Les trois premières équipes ont reçu des ouvrages sur le et la Champagne ainsi que des belles bouteilles de Champagne à partager.



1^{ère} équipe
LES BOURGUIGNOLS / CLUB DE BOURGOGNE



2^{ème} équipe
VIGNYFICA / CLUB DES YVELINES



3^{ème} équipe
SAINT VINCENT / CGP EXPERT

Félicitations à toutes les équipes !

LES PARRAINS ET SPONSORS

Nous remercions les parrains et sponsors qui ont contribué aux
5^{èmes} Journées Internationales des Amateurs Éclairés de vin.



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



• Chaire UNESCO
• Culture et Traditions du Vin



Sydonios



LES VIGNERONS

Nous remercions l'ensemble des vignerons qui ont contribué à la réussite de cet évènement en permettant aux Amateurs Éclairés de découvrir et de déguster la diversité de la Champagne au travers de cuvées emblématiques et typiques du territoire.

AGRAPART
ASSAILLY
BERECHES
BRICE
CALZAC
CAZÉ-THIBAUT
CHARTOGNE
COPINET
COULON
DHONDT

DOYARD
DRAPPIER
EGLY OURIET
GEOFFROY
GERBAIS
GOULARD
GOUTORBE
HURÉ
JACQUESSON
JEAUNEAUX ROBIN

LACOURTE
LARMANDIER
MORISSET
PAILLARD
POUILLON
SELOSSE
SERVEAUX
TAILLET
TARLANT
ULLENS
VERGNON

LES LIEUX

L'évènement s'est déroulé à Reims et à Aÿ.
L'occasion pour les participants de découvrir des lieux prestigieux.

Reims

Maison Saint-Sixte
Palais du Tau

Aÿ-Champagne

MJC intercommunale
Villa Bissinger
Pressoria Voyage Sensoriel
Champagne Goutorbe
Champagne Geoffroy
Hôtel Castel Jeanson
Champagne Bollinger

#JIAEV2022



INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

Villa Douce
9 boulevard de la Paix
51100 Reims

Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ-Champagne

institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr
www.univ-reims.fr/jiaev2022