



JOURNÉES INTERNATIONALES DES AMATEURS ÉCLAIRÉS DE VIN

13 & 14 juin 2020 en Champagne

DOSSIER DE PRESSE



Colloque, Maison Saint-Sixte - Reims
©Ville de Reims



Apéritif - dégustation, Halles du Boulingrin - Reims
©Artechdrone



Dîner de prestige, Hôtel de Ville - Reims
©Ville de Reims



Challenge International des Clubs Oenophiles (CICO)
Aÿ-Champagne - ©Michel Jolyot



Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

DOSSIER DE PRESSE



DATES

Samedi 13 et dimanche 14 juin

PUBLIC

Ouvert à tous

LIEUX

Reims
Aÿ-Champagne

RÉSERVATION OBLIGATOIRE EN LIGNE

www.univ-reims.fr/jiae2020

CONTACT PRESSE

marion.hemmer@univ-reims.fr

03 26 50 62 31

#JIAEV2020

5ÈMES JOURNÉES INTERNATIONALES DES AMATEURS ÉCLAIRÉS DE VIN

Edition champenoise pour ce millésime 2020. Au programme de ces deux journées : colloque, rencontres, dégustations, découverte du territoire et challenge international pour les clubs oenophiles.

Les cinquièmes Journées Internationales des Amateurs Éclairés de Vin se déroulent tous les deux ans. Cette année, elles sont co-organisées par l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne et l'association VITAE. Elles se dérouleront à Reims et à Aÿ-Champagne, le samedi 13 et le dimanche 14 juin 2020, sous la présidence d'honneur de Maggie Henriquez, Président, Directeur Général, Champagne Krug.

Maggie Henriquez

PDG Champagne Krug

Présidente d'honneur des Journées Internationales 2020



COLLOQUE : TERROIR, ASSEMBLAGE, EFFERVESCIENCE

Samedi 13 juin 2020 - Reims

Premier temps fort de ces deux journées, le colloque réunit des intervenants professionnels de la filière, spécialistes des sujets abordés comme l'histoire, le patrimoine, l'économie, le terroir ou encore l'effervescence en France et dans le monde. Ce colloque offre aux participants un véritable moment d'échanges et de partage autour des thématiques liées à la filière vigne et vin. Le programme du colloque Terroir, Assemblage et Effervescence a été élaboré par le comité scientifique, composé comme suit :

- Marie Claude-Pichery, Professeur Emérite d'Economie, Université de Bourgogne Franche-Comté
- Pascal Agrapart, Vigneron Champenois
- Patrick Arnaud, Président de VITAE
- Jean-Luc Barbier, Chargé d'enseignement, Université de Reims Champagne-Ardenne
- Joëlle Brouard, Consultante Terroir Manager
- Patrice Chamblin, Vice-président de VITAE
- Théodore Georgopoulos, Président de l'Institut Georges Chappaz
- Jocelyne Perard, Responsable de la Chaire UNESCO Culture et Tradition du vin
- Jacky Rigaux, Chroniqueur vin, écrivain
- Cyrille Tota, Président de l'Etoffe des Terroirs
- Anselme Selosse, Vigneron Champenois

CHALLENGE INTERNATIONAL DES CLUBS CÉNOFILES - CICO

Dimanche 14 juin 2020 - Aÿ-Champagne

Ce challenge met en compétition des clubs de dégustation venus de toute la France, de Suisse et d'Italie! Grâce aux 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 vignerons présents. Le challenge séduit par sa philosophie, son caractère à la fois ludique et formateur. L'équipe vainqueur repartira avec des lots de grande qualité, offerts par les partenaires des Journées Internationales.



SAMEDI 13 JUIN 2020 - REIMS

#JIAEV2020

Terroir, Assemblage, Effervescence

Colloque, Maison Saint-Sixte

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*

Vincent Perrin - *Directeur du Comité Champagne*

Jocelyne Pérard - *Responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin »*

9h : Panorama des vins effervescents dans le monde

Pau Roca - *Directeur Général 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 Côteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine Mondial*

10h15 : Le modèle économique de la Champagne : un monde ouvert

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

10h40 : Signatures du vin de Champagne. Table ronde

Vignerons - Coopératives - Maisons

Mélanie Tarlant, Pascal Agrapart - Yannick Collet - Julie Cavigli, Thierry Gasco

11h30 : Vins tranquilles en Champagne : un îlot en pleine effervescence

Serge Wolikow - *Professeur émérite, Université de Bourgogne*

11h55 : L'effervescence des vins de Champagne : progrès récents, enjeux et perspectives

Gérard Liger-Belair - *Professeur, URCA*

12h20 : Buffet et dégustation de vins de Champagne

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

Présentation du *Printemps des 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*

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

Témoignage de Jean-Baptiste Lécaillon - *Champagne Louis Roederer*

15h30 : Effervescence et connaissance des sols. Table ronde

Lydia et Claude Bourguignon - *Scientifiques, fondateurs du Laboratoire de Microbiologie des Sols (LAMS)* // Pasquale Forte - *Vigneron italien* // Alexandre Chartogne - *Vigneron champenois*

16h10 : Pause

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

Gabriel Lepousez - *Chercheur à l'Institut Pasteur*

16h50 : Synthèse des débats & clôture

Pascale Tréfigny - *Professeur en droit privé, Université de Grenoble* Maggie Henriquez - *Présidente d'honneur*

SAMEDI 13 JUIN 2020 - REIMS

18h45 - Apéritif dégustation, Halles du Boulingrin

La dégustation des Gourmets : Jacky Rigaux - *Chroniqueur Vin, écrivain*

Sols et sous-sols de la Champagne : Geoffrey Orban - *Educavin*

20h - Dîner de prestige, Salle des fêtes de l'Hôtel de ville

Un menu élaboré par un chef étoilé rémois sera servi dans la majestueuse salle des fêtes de l'Hôtel de ville.

Chacun pourra amener une belle bouteille de sa cave à partager avec ses voisins de table.

23h15 - Régalia, spectacle multimédia sur la Cathédrale de Reims

Spectacle gratuit, durée 15 minutes. A proximité de l'Hôtel de ville (10 min à pied).



DIMANCHE 14 JUIN 2020 - Aÿ-CHAMPAGNE

Challenge International des Clubs Oenophiles (CICO)

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

Présidente du Jury : Maggie Henriquez

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

Programme CICO

8h : Accueil & présentation, *MJC intercommunale
salle Sabine Sani*

9h : La fermentation : révélation du lieu de naissance
Conférence par Anselme Selosse - *Vigneron
champenois*

9h30 : Épreuves du CICO

13h15 : Déjeuner, *Villa Collet*

15h30 : Résultats du CICO et remise des prix

16h : Clôture des Journées Internationales
Patrick Arnaud, *Président de VITAE*
Théodore Georgopoulos, *Président de l'Institut
Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne*
Maggie Henriquez, *Présidente d'honneur des JIAEV*

16h30 : Possibilité de dégustation / vente de
champagne dans des domaines partenaires

ADRESSES ET LIEUX DE RENDEZ-VOUS

REIMS

> Maison Saint-Sixte : 6 rue Lieutenant Herduin
> Halles du Bouligrin : 50 rue de Mars
> Hôtel de Ville : 9 place de l'Hôtel de Ville

Aÿ-Champagne

> MJC intercommunale : 5 rue de la Liberté
> Villa Collet : 14 boulevard Pasteur
> Cité du champagne Collet : 32bis rue Jeanson
> Villa Bissinger : 15 rue Jeanson
> Autres lieux partenaires

INSCRIPTION

L'inscription se fait uniquement en ligne depuis les sites
www.univ-reims.fr/jiaev2020 - www.association-vitae.com

Possibilité de s'inscrire à tout ou partie de ces deux journées internationales. (Prix par personne TTC)

Plusieurs formules au choix	Tarifs jusqu'au 31 mars 2020	Tarifs après le 31 mars 2020
Colloque* ou dîner ou CICO	80 €	90 €
Colloque + dîner	155 €	170 €
Dîner + CICO	155 €	170 €
Colloque + CICO	155 €	170 €
Colloque + dîner + CICO	225 €	250 €

*Colloque seul : tarif réduit pour les étudiants : 30 € TTC

L'apéritif dégustation est réservé aux participants ayant un billet pour le colloque et/ou le dîner de prestige.



COUP D'OEIL SUR LES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES



6 & 7 juillet 2012
Bourgogne
Hubert de Montille
- Colloque : Château du Clos Vougeot
- Dîner de prestige : La Comédie du Vin à Beaune
- CICO : Volnay



5 & 6 juillet 2014
Bourgogne
Léonard Humbrecht
- Colloque : Château du Clos Vougeot
- Dîner de prestige : Cellier de Clairvaux à Dijon
- CICO : Gevrey-Chambertin



2 & 3 juillet 2016
Alsace
Aubert De Villaine
- Colloque : Hôtel Val-Vignes, Saint Hippolyte
- Dîner de prestige : Château du Haut Koenigsbourg
- CICO : Bergheim



30 juin & 1^{er} juillet 2018
Avignon-Châteauneuf-du-Pape
Marcel Guigal
- Colloque : Palais des Papes, Avignon
- Dîner de prestige : Rocher des Doms, Avignon
- CICO : Châteauneuf-du-Pape

A PROPOS



ASSOCIATION VITAE

VITAE, association créée par des passionnés de vins, a pour objectif de découvrir, faire connaître et apprécier les vins de terroirs en organisant des événements exceptionnels spécialement dédiés aux amateurs éclairés : les Journées Internationales et les Ateliers.

Contact et adhésion

7 rue de Dijon - 21560 BRESSEY-SUR-TILLE

contact@association-vitae.com

www.association-vitae.com

+33 (0) 6 08 16 64 29

+33 (0) 6 84 52 70 73



INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

(UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE)

Georges Institut Chappaz de la Vigne et du Vin en Champagne

Rattaché à l'Université de Reims Champagne-Ardenne, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne est une structure fédérative et une vitrine pour les activités de recherche et de formation proposées dans le domaine de la vigne et du vin en Champagne.

Contact

5 rue des Marmouzets - 51100 REIMS

institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr

www.univ-reims.fr/igc

+33 (0) 3 26 50 66 97

@IGChappaz

NOS PARTENAIRES



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



Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin



Sydonios



Rencontres des Cépages Modestes



DégusTerres



#JIAEV2020



Sous le patronage de
**l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin**

