

5 JOURNÉES
INTERNATIONALES
DES AMATEURS
ÉCLAIRÉS DE VIN
èmes

11 & 12 juin 2022 en Champagne

Challenge International des Clubs d'Œnophiles (CICO)

12 juin 2022 // Aÿ - CHAMPAGNE

Correction épreuves CICO



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.



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 Selosse sur les attributs du lieu de naissance. Anselme Selosse 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

Epreuve 1 (Champagne Goutorbe) : commenter une dégustation de 2 vins de Champagne à l'aveugle. 20min. Seront évaluées la pertinence des commentaires de dégustation, la capacité retrouver la sous-région, les cépages, l'élevage, la fermentation, le millésime et le dosage. Attention, l'épreuve est en temps limité : vous avez 10 minutes maximum par vin.

VIN NUMERO 1 : (sur 10 points)

VIN N° 1 (6 points)

- Sous-régions : (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des blancs, Côte des Bar)

Vallée de la Marne

- Cépages / assemblage :

75% Pinot noir
25% Chardonnay

- Fermentation malolactique (entourer la bonne réponse)

- **Oui** / non

- Dosage :
 - Brut nature : < 3 grammes / litre
 - Extra brut : entre 0 et 6 grammes / litre
 - **Brut : < 12 grammes / litre**
 - Sec : entre 17 et 32 grammes / litre
-

- Élevage bois (entourer la bonne réponse)

- Oui / **non**

- Millésimé (entourer la bonne réponse)

- Oui / **non**

Commentaires de dégustation (soyez le plus précis possible) : (4 points)

VIN NUMERO 2 : (sur 10 points)

VIN N° 2 (6 points)

- Sous-régions : (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des blancs, Côte des Bar)
- Cépages / assemblage :

Chardonnay 100%

Côte des blancs

- Fermentation malolactique (*entourer la bonne réponse*)
 - **Oui** / non
 - Dosage :
 - Brut nature : < 3 grammes / litre
 - **Extra brut : entre 0 et 6 grammes / litre**
 - Brut : < 12 grammes / litre
 - Sec : entre 17 et 32 grammes / litre
-

- Élevage bois (*entourer la bonne réponse*)
 - **Oui** / non
- Millésimé (*entourer la bonne réponse*)
 - **Oui** / non (2016)

Commentaires de dégustation (soyez le plus précis possible) : (4 points)

- **Avize et Cramant**
- **Sol pauvre très calcaire**
- **Vinif moitié cuve / moitié en barrique plusieurs vins**
- **Dosage 3g/l**



Epreuve 2 (Champagne Geoffroy) : commenter une dégustation de 2 vins rouges français à l'aveugle. 20min. Seront évaluées la pertinence des commentaires de dégustation, la capacité à retrouver la région, l'appellation, les cépages, le millésime, la technique de vinification et l'élevage. Attention, l'épreuve est en temps limité : vous avez 10 minutes maximum par vin.

VIN ROUGE NUMERO 1 : (10 points)

Sur 6 points

- Région :

Vallée de la Marne

- Appellation

Côteaux Champenois

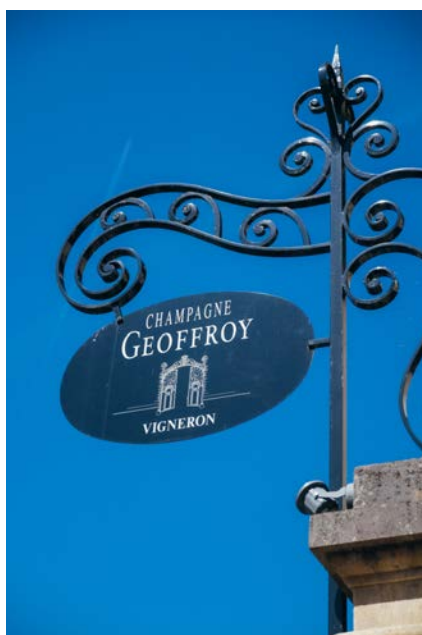
- Millésime
2015

- Cépages

Meunier (Cumières)

- Technique de vinification :
Cuve ouverte / 100% égrappée / Billes entières / Fermentation Alcoolique ensemencée / Malo Faite

- Élevage
**18 mois demi-muid
600 l (plusieurs vins)
Mise en bouteille janvier 2018**



VIN ROUGE NUMERO 2 : (10 points)

Sur 6 points

- Région :
Grande Vallée de la Marne (Aÿ)
- Appellation
Côteaux Champenois
- Millésime
2014
- Cépages
Pinot
- Technique de vinification :
100% érafflé
Macération pré fermentaire à froid
FA Ensemencée / Malo Faite
- Élevage
En fût 205 l (entre 5 et 7 vins plusieurs vins)
Pendant 6 mois en fût / 6 mois en cuve
Mise en bouteille décembre 2015

Commentaires de dégustation (soyez le plus précis possible) : (4 points)



Epreuve 3 (dans le village,) : rallye dans Aÿ-Champagne, en extérieur. 35 min.
Une épreuve vivifiante, culturelle...et sportive !

1. Paradis de la Venelle / rue Nitot (indiqué 18 rue Marcel Mailly)

Départ de l'épreuve mystère. Vous avez 35 minutes au maximum pour la réaliser.

2. Vieilles vignes françaises (2 rue Emmanuel Lemaître, au pied du pupitre « des racines américaines, des raisins français »)

Question : quelles sont les deux autres noms donnés aux vieilles vignes françaises

(Réponses à trouver à la lecture du pupitre devant la grille du Clos Saint-Jacques)

Réponse : Vigne en foule ; vigne franc de pied

Les Essors Deutz (Au-dessus Champagne Ayala prendre le chemin de vignes)

Question : quel est l'usage des essors ?

(Réponse à trouver dans le texte de la Mission coteaux Maisons et Caves qui sera déposé au pied des vignes, non loin de la bouteille)

Réponse : Aération des caves situées sous le coteau

Autre usage moins connu : Sortie de bouteilles (par casiers avec poulie)

3. Portail de Pressoria (11 boulevard Pierre Cheval)

Question : Je suis à l'origine de nombreuses initiatives sur le territoire, l'une d'elle est une remarquable reconnaissance de la Champagne, qui suis-je ? La date de cette reconnaissance est commune avec la Bourgogne ... (Pour trouver la réponse il faut parfois lever les yeux)

Réponses : Pierre Cheval OU Inscription Unesco : 4 juillet 2015



Epreuve 4 : connaissance générale sur le vin et les terroirs (Pressoria)

5 thématiques Des questions sur le vin et les terroirs français et étrangers. Vous disposez de 20 minutes pour répondre à un maximum de questions, à partir de 5 thématiques :

- 1/ Connaissances générales
- 2/ Dégustation
- 3/ Le et la Champagne
- 4/ Grands vins de France
- 5/ Grands vins du monde

Il y a 10 questions par thématique, soit 50 questions au total.

Voir questionnaires à compléter par les équipes, joints en annexe de ce dossier.



Nom de l'équipe _____

Score du quizz

/50

QUIZZ CULTURE GENERALE

Q1 : Dans quelle région ou appellation peut-on trouver ces sols très caractéristiques ? Pour vous aider le pays est indiqué.

/10

Type de sols	Région ou appellation	Pays
Kimmeridgien	Chablis	France
Albariza	Xérès	Espagne
Galestro	Toscane	Italie
Ilicorella	Priorat	Espagne
Safre	Châteauneuf du pape	France
Steige	Alsace	France
Tuffeau	Loire	France
Terra rosa	Barossa	Australie
Granite rose	Beaujolais	France
Sidérolithique	Cahors	France

Q2 : Qu'est que le millerandage cochez la bonne réponse

/5

Une action qui consiste à égrener les raisins	
Un défaut de maturation de la vigne aboutissant à un avortement partiel des raisins	X
Une maladie due à un champignon qui noirci les raisins	
Une technique utilisée par les tonneliers pour réaliser le bombé des tonneaux	

Q3 : Attribuez ces citations à leur auteur ?

Dali, Oscar Wilde, Baudelaire, Pierre Dac, Marquise de Pompadour, Alexander Fleming, Jean Gabin, Alexandre Dumas, Rabelais, Pasteur

/5

Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin.	Jean Gabin
Les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donnés à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru	Oscar Wilde
C'est la pénicilline qui guérit les hommes mais c'est le bon vin qui les rend heureux	Alexander Fleming
Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais il goûte ses suaves secrets.	Dali
Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable	Baudelaire
Le champagne est le seul vin qui laisse les femmes belles après boire	Marquise de Pompadour
Jamais homme noble ne hait le bon vin	Rabelais
Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons	Pasteur
Je préfère le vin d'ici à l'eau d'au-delà	<u>Pierre Dac</u>
Un Montrachet devrait être bu à genoux et nu-tête	<u>Alexandre Dumas</u>

Q4 : Les cépages peuvent porter des noms différents selon les régions, donner pour chaque cépage le nom le plus courant selon l'exemple du Côt /10

Nom « régional » du cépage	Région d'usage du nom régional	Nom courant du cépage
Côt	Amboise	Malbec
Fendant	Suisse	Chasselas
Rolle	Provence	Vermentino
Steen	Afrique du Sud	Chenin
Braucol	Gaillac	Fer Servadou
Grand vidure	Bordeaux	Carménère
Giboulot	Bourgogne Côte Chalonnaise	Aligoté
Tinta Roriz	Portugal	Tempranillo
Blanc fumé	Pouilly Fumé	Sauvignon
Hermitage	Australie	Syrah
Douce noire	Savoie	Bonarda

Q5 : Quelle est la méthode utilisée pour élaborer ces effervescents ? cocher la case correspondante **/ 10**

	Méthode traditionnelle	Méthode ancestrale	Méthode Charmat ou cuve close
Saumur fines bulles	X		
Franciacorta	X		
Clairette de Die		X	
Cava	X		
Bugey Cerdon		X	
Gaillac effervescent		X	
Prosecco DOC			X
Moscato d'Asti			X
Asti DOCG	X		
Pet Nat Pétillant naturel		X	

Q6 : De nombreux chefs d'entreprises ont investis dans les vignobles pouvez-vous attribuer à chaque domaine ou châteaux son propriétaire actuel **/5**

Martin Bouygues, Michel Reybier, famille Kamprad (Ikea), Olivier Halley, Olivier Decelle.

Domaine	Propriétaire
Domaine de la Navicelle	Kamprad Patron IKEA
Clos Rougeard	Bouygues
Château de Marsannay	OlivierHalley (Chaine du Pareil au même)
Cos d'Estournel	Michel Reybier
Mas Amiel	Decelle (ex surgelés Picard)

Q7 : De nombreux artistes ou personnages du show business dont aussi devenus vignerons ou propriétaires viticoles. Qui possède quoi ?

Georges Clooney, Carole Bouquet, Georges Lucas, Sting, Pierre Richard

/5

Domaine	Propriétaire
Il Palagio	Sting
Château Bel Evêque	Pierre Richard
Sanguere d'oro	Carole Bouquet
Margüi	Georges Lucas
Domaine le Canadel	Georges Clooney

Q8 : Attribuez à un vigneron ces cuvées parcelaires

/5

Cuvée	Vigneron ou producteur
La Moutonne	Long Dupaquit (Bichot)
La Turque	Guigal
Clos des 60 ouvrées	La Pousse d'or
Pignan	Rayas
Clos saint Hune	Trimbach



Nom de l'équipe _____

Score du quizz

/50

QUIZZ DEGUSTATION

Q1 : Quelle est la dose maximum de soufre autorisé par la réglementation européenne pour les vins blancs secs ? Cochez la bonne réponse /5

< 75 mg/litre	
< 150 mg/litre	
<200 mg/litre	X
<300 mg/ litre	

Q2 : Quel gaz est généré pendant la fermentation ? Cochez la bonne réponse /5

Monoxyde de carbone	
Hydrogène	
Oxyde nitreux	
Hélium	
Dioxyde de carbone	X

Q3 : Quel est le nom et la nationalité du dernier lauréat du meilleur sommelier du monde. Compétition de 2019 /5

NOM	Nationalité
Marc Almert	Allemande

Q4 : Quel est le nom courant de ces molécules et dans quel cépage ou vin les trouvent-ont généralement ? /5

	Dénomination courante	Vin ou cépage présentant cette caractéristique
Acétate d'isoamyle	banane	Beaujolais nouveau
IBMP ou 3-isobutyl-2-méthoxy-pyranine	Poivron vert	Cabernet
Piperitone	menthe	cabernet
4MMP ou 4-mercapto-4-méthylpentan-2-ol	Buis genet	sauvignon

Q5 : Selon la réglementation européenne quelle est la pression en bar de chaque catégorie de vins « à bulles » ?

/5

	Fourchette de pression minimum maximum en bar
Vins perlants	0,5 à 1
Vins pétillants	1 à 2
Vins mousseux	3 à 6

Q6 : Retrouvez le cépage correspondant à ce commentaire de dégustation concernant les arômes détectés. Il s'agit uniquement de cépage blanc. /5

Commentaires	Cépage
Litchi, rose, pain d'épices, fruits grillés	Gewurztraminer
Citron, tilleul, noisette, beurre frais, amandes grillées	Chardonnay
Fruits jaunes, coing, abricot, tilleul, fleurs blanches	Chenin
Citron, pamplemousse, silex, hydrocarbures	Riesling
Citron, herbe coupée, bourgeon de cassis	Sauvignon

Q7 : Pouvez-vous indiquer en cochant la case si ces informations doivent obligatoirement figurer sur étiquette ou la contre étiquette (même visuel) selon la réglementation européenne ? **/5**

Indications	Obligatoire (cocher la case si oui)
Dénomination de vente , il s'agit d'indications telles que AOP, AOC, IGP, Vin de France	X
Titre alcoométrique , faite par unité ou demi-unité de % en volume	X
Millésime , la règle dite des « 85/15 » doit être respecté	
Indication de provenance, Indication de l'Etat membre ou du pays tiers où les raisins ont été récoltés et vinifiés	X
Identité de l'embouteilleur ,	X
Cépages , La proportion de cépage revendiqué devra être au moins égale à 85%, plusieurs cépages peuvent y figurer, sous réserve que chacun de ces cépages représente plus de 15% de l'assemblage du vin.	
Numéro de lot , indication du lot est précédée de la lettre "L"	X
Indication de la présence d'allergènes (sulfites/lait et œuf),	X
Distinctions et médailles	
Teneur en sucre pour les vins mousseux ,	X
Volume nominal , fait en litres, centilitres ou millilitres	X
Méthode d'élaboration et Mentions traditionnelles	
Logo/message sanitaire.	X
Mise en bouteille à la propriété	



Q8 : Petit quizz Apéro

/5

Dans quelle opérette de Johan Strauss un air célèbre le Champagne ?	La chauve-souris
Quel est le plus vieux vin du monde encore conservé ?	Le vin des hospices de Strasbourg
Quel groupe des années 80 a chanté son célèbre « viens boire un p'tit coup à la maison » ?	Licence IV
Quel chimiste français a donné son nom au procédé d'augmentation de la teneur en alcool grâce à l'ajout de sucre ?	Chaptal
Qui a écrit le poème le vin de l'assassin	Baudelaire

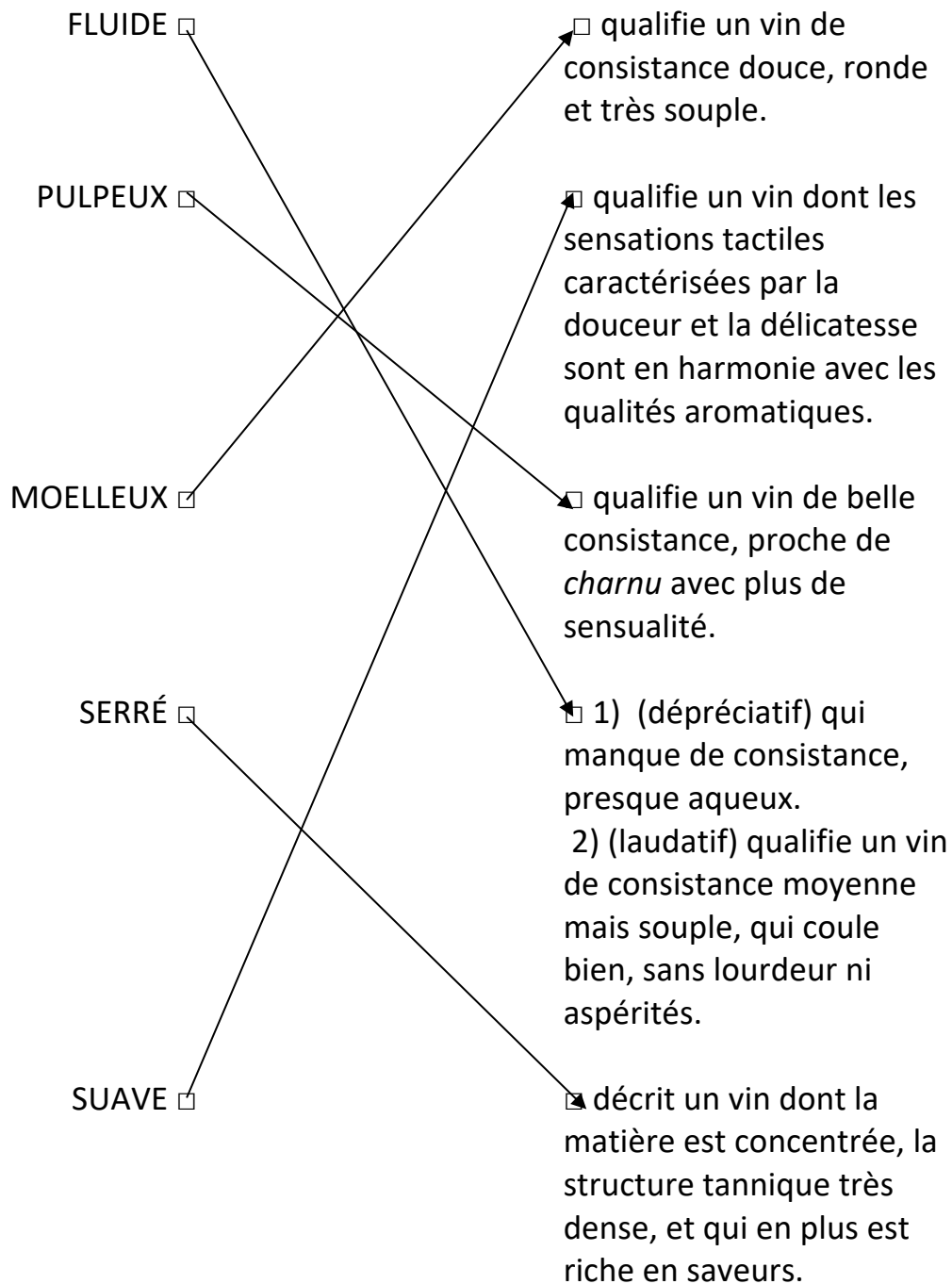
Q9 : Quel est le nom donné au verre ou la région où il est une référence

/5

	Nom du verre en Champagne	BLIDA EN CHAMPAGNE
	Région où ce verre est né	En D ANJOU
	Nom de ce verre en Champagne	POMPONNETTE
	Région d'usage de ce verre	CAHORS
	Région d'usage de ce verre	ALSACE OU RHIN

Q10 : Le toucher du vin. Voici 5 adjectifs qu'on utilise couramment pour décrire la texture d'un vin. Serez-vous capable d'associer ces mots à leur définition ? Relier chaque mot à sa définition.

/5





Nom de l'équipe _____

Score du quizz

/50

QUIZZ VINS DE FRANCE

Q1 : Citez tous les satellites de Saint Emilion

/5

Nom des appellations satellites de Saint Emilion
Lussac Saint Emilion
Montagne Saint Emilion
Saint Georges Saint Emilion
Puisseguin Saint Emilion

Q2 : Dans le classement des vins de Graves de 1959, certains châteaux sont classés pour leur vin rouge, ou blanc ou les deux. Pour les châteaux ci-dessous indiquer s'ils sont classés en blanc, en rouge ou les deux

/5

	Rouge	Blanc
Bouscaut	X	X
Fieuzal	X	
Smith haut Lafite	X	
Malartic La Gravière	X	X
Pape Clément	X	

Q3 : Citez les 4 dénominations géographiques complémentaires situées au sud du lac Léman qui peuvent compléter l'AOC Savoie **/4**

1	- Marignan
2	- Crépy
3	- Marin
4	- Ripaille

Q4 : Quelles sont les AOC du Jura qui peuvent produire du vin jaune ? **/4**

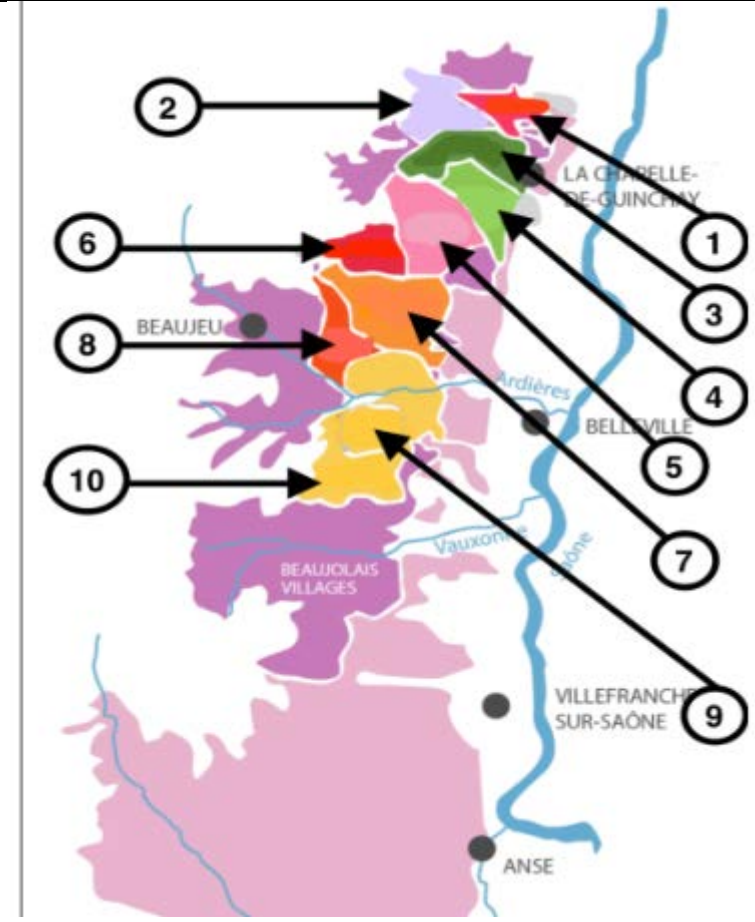
1	Côtes du Jura
2	Arbois
3	L'Etoile
4	Château Chalon

Q5 : Quel est le nom de la dernière dénomination complémentaire (2019) de l'appellation Provence ? **/2**

Nom de la dénomination complémentaire	Notre Dame des Anges
--	-----------------------------

Q6: Remplacez dans le bon ordre les 10 crus du Beaujolais

/10



The map shows the Beaujolais wine region with 10 numbered arrows pointing to specific crus. The crus are: 1. Saint Amour (top right), 2. Juliénas (top left), 3. Chénas (top center), 4. Moulin à Vent (top center), 5. Fleurie (top center), 6. Chiroubles (top center), 7. Morgon (top center), 8. Régnié (top center), 9. Côtes de Brouilly (bottom right), 10. Brouilly (bottom center). The map also shows the Saône river, Beaujeu, Belleville, and Villefranche-sur-Saône.

1	Saint Amour
2	Juliénas
3	Chénas
4	Moulin à Vent
5	Fleurie
6	Chiroubles
7	Morgon
8	Régnié
9	Côtes de Brouilly
10	Brouilly

Q7 : 3 grands crus d'Alsace portent dans leur dénomination le terme Altenberg Citez ces 3 grands crus ;
 en mai 2022, deux pinots noirs ont obtenu l'appellation Grand Cru. Citez ces deux crus

/10

Altenberg
Altenberg de Bergbieten
Altenberg de Bergheim
Altenberg de Wolxheim
Pinot noir grand cru
Hengst
Kirchberg

Q9 : Restituez à chaque appellation leurs premiers crus

/10

	Chambolle Musigny	Vosne Romanée		Puligny Montrachet	Chassagne Montrachet
Les Feusselottes	X		Les Folatières	X	
Les Groseilles	X		Dent de Chien		X
Les Chaumes		X	Le Clos Saint Jean		X
Les Sentiers	X		Les demoiselles	X	
En Orveaux		X	Les Combettes	X	
Les Amoureuses	X		Vide Bourse		X
Les Brûlées		X	Les Vergers		X
Les Suchots		X	Combettes	X	
Les Gaudichots		X	Tonton Marcel		X
La Combe d'Orveau	X		Les Pucelles	X	

Nom de l'équipe _____

Score du quizz

/50

QUIZZ VINS DU MONDE

Q1 : Dans quel pays se trouvent ces régions viticoles ?

/10

Région	Pays
Salta	Argentine
Alameda	Californie
Malleco	Chili
Somlo	Hongrie
Franken	Allemagne
Colares	Portugal
Carnuntum	Autriche
Hunter valley	Australie
Peza	Crète Grèce
Kakheti	Géorgie

Q2 : Dans quelle région d'Italie trouve-t-on ce cépage ? Reliez le cépage et la région. Pour chaque cépage indiquez dans la case du milieu le numéro de la région

/10

Nero D'avola	3	1	Trentino Alto Adige
Lagrein	1	2	Friuli Vénétie
Arneis	5	3	Sicile
Sagrantino	4	4	Ombrie
Sangiovese	6	5	Piedmont
Glera	2	6	Toscane
Lambrusco	10	7	Marches
Montepulciano	9	8	Basilicate
Verdicchio	7	9	Abruzzes
Aglianico	8	10	Emilie Romagne

Q3 : Pouvez-vous indiquer les vignobles classés au Patrimoine mondial de l'Unesco (hors France) ? Il y en a 8 , citez en 5 /10

solution : Vallée du Haut Rhin moyen, Vallée du Douro, Iles de Pico, Lavaux, La Wachau, Piedmont Roero Langhe, Collines du Prosecco de Conegliano et Valdobbiadene, paysage culturel de Tokay

1	
2	
3	
4	
5	






Q4 : Vous avez lu sur la contre étiquette d'un vin, les cépages rentrant dans la composition d'un vin d'appellation De quelle appellation s'agit-il et dans quel pays se trouve cette appellation ? /10

	Appellation	Pays
Graciano, Mazuelo and Tempranillo	Rioja	Espagne
Loureiro, Arinto, trjadura, Avesso	Vinho verde	Portugal
Assyrtiko	santorin	Grèce
Feteasca alba	Cotnari	Roumanie
Baga, touriga national, castelao, Camarate	Bairrada	Portugal

Q5 : Certains termes sont associés à des vins ou des vignobles. Pour chacun retrouvez leur association avec leur vignoble d'origine /5

Terme	Vignoble ou vin d'origine
puttonyos	Tokay (niveau de sucrosité)
colheita	Porto (millésime pour les tawnys)
passito	Italie (vins doux)
Blush	USA (blush wine : rosé)
Criadera	Espagne (solera)

Q6 : Allez-vous reconnaître le vin dont vous ne voyez qu'une partie de l'étiquette ? Il s'agit de vins du monde (hors France) de réputation internationale classés parmi les vins les plus chers /5

Partie de l'étiquette	Nom du vin
	Sassicaia (tenuta San Guido)
	Opus One
	Masseto
	Screaming Eagle
	Egon Muller

Epreuve 5 : Assemblage et dégorgement – Villa Bissinger

15 minutes par équipe maximum. L'équipe se sépare en 2 groupes ; le groupe 1 doit retrouver les deux cépages et leurs proportions dans la bouteille témoin dégustée, champenoise bien sûr !

Après avoir regardé une courte vidéo tutorielle, l'un des membres du groupe 2, désigné par ses pairs, devra reproduire le geste du dégorgement avec efficacité. Une bouteille d'eau gazéifiée sera disponible pour réaliser un essai.

Le geste sera évalué selon 3 critères :

Mesure de la turbidité (4 points) / Mesure de la perte (4 points) / Note sur le geste, le style (2 points)

La moitié des points sera attribuée à chacune de ces 2 tâches.

		Pinot noir	Chardonnay	Pinot Meunier
ASSEMBLAGE	Cépages utilisés (Cocher la/les case(s))	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pourcentage dans l'assemblage	<input type="text" value="35"/>	<input type="text" value="65"/>	<input type="text"/>

Nombre de points à attribuer / Correction

Nombre de cépages trouvés (1 ou 2) :

Si l'équipe a trouvé les 2 cépages :

Pourcentage le plus proche pour chaque cépage =

Si l'équipe a trouvé 1 cépage :

Pourcentage le plus proche =

Classement final :

Point de l'épreuve de dégorgement + point de l'épreuve d'assemblage

→ Chaque épreuve donne un classement par équipe

→ La meilleure équipe remporte 7 points, la moins bonne 1 point

Dégorgement

Voici le barème proposé :

- Turbidité /4
 - Clair = 4p
 - Voile = 2p
 - Trouble = 0p
- Perte mesurée suivant une règle /4
 - Entre - 75 mm et - 80 mm = 4p
 - Entre - 80 mm et - 85 mm = 3p
 - Entre - 85 mm et - 95 mm = 2p
 - Entre - 95 mm et - 105 mm = 1p
 - Niveau supérieur à - 105 mm = 0p
- Style /4
 - Maitrise, calme, geste précis pouvant être reproduit = 2p
 - Geste saccadé, hésitation, peu précis = 1p
 - Pas de stabilité, non maitrise de la bouteille, capsule non enlevée = 0p



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 de la vigne et du vin en Champagne. **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
VINIYFICA / CLUB DES YVELINES



3^{ème} équipe
SAINT VINCENT / CGP EXPERT



EQUIPE DES AMBASSADEURS