



Bar sur Seine , le 1 Juillet 2023.

Madame, Monsieur,

La Mairie de Bar sur Seine postule à votre concours, car notre association la SAVB (Société d'Agriculture et de Viticulture de Bar sur Seine) , organisatrice de la foire concours de Bar sur Seine, a créé en 2019 le concours vinicole **MANI VITI Aube Excellence** sous l'impulsion de Mr Desforges, président de la SAVB, Mr Deheurles Marcel viticulteur à Celles sur Ource, Mme Leclerc Sabine vice-présidente en charge du concours.

La marque et le concours MANI VITI Aube Excellence sont déposés à l'INPI.

Ce concours à pour principal objectif de mettre à l'honneur les Champagnes de la Côte des Bar.

Ce concours se déroule mi-mars dans les locaux du CFA Viticole de la Côte des Bar et est inscrit dans le cadre d'un projet pédagogique pour les jeunes apprentis du CFA. Les élèves sont chargés de mettre sous anonymat les échantillons, de préparer la salle et de servir les vins aux membres du jury.

Les prix et le trophée **MANI VITI Aube Excellence** sont remis lors de l'inauguration de la Foire Concours de Bar sur Seine qui fêtera ses 100 ans en 2024.

6 catégories de vins sont représentées, chaque échantillon est dégusté par 2 jury différent qui ne peuvent communiquer entre eux.

Aussi depuis 2021, la SAVB a créé le concours MANI VITI Jeunesse : les élèves apprentis du CFA VITICOLE sont juges et remettent leur trophée.

Les trophées de chaque concours ont été fabriqués par Mr Yves Desforges et ses collaborateurs compagnons du devoir.

Les maisons de Champagne ayant remporté le palmarès sont les suivantes :

- 2019 Champagne Alexandre Bonnet, Les Riceys
- 2020 Champagne Gilles Virey, Bagneux la Fosse
- 2021 Champagne Furdyna Michel, Celles sur Ource
- 2022 Champagne Carreau Jean Luc, Celles sur Ource
- 2023 Champagne Furdyna Michel, Celles sur Ource

Je vous joins au dossier les pièces suivantes : règlement du concours, un exemplaire de diplôme remis aux candidats ainsi qu'au jury, la grille de notation des vins, photos du trophée, et quelques images et vidéos.

En espérant que notre dossier retienne votre attention,

Bien Cordialement,

Mme LECLERC Sabine



Chères vigneronnes, chers vignerons de la Côte des Bar,

Les inscriptions de l'édition 2023 de concours des champagnes de la Côte des Bar, MANI VITI Aube Excellence 2023 sont ouvertes.

Les échantillons accompagnés des documents d'inscription et du règlement sont à déposer à :

- CFA Viticole de Bar Seine
- Maison du Tourisme de Bar sur Seine
- Office du tourisme de la Côte des Bar en Champagne à Bar sur Aube

Le concours aura lieu le 17 Mars 2023 dans les locaux du CFA Viticole de Bar sur Seine ; et les prix seront remis aux lauréats le samedi 15 avril 2023 lors de l'inauguration de la foire concours de Bar sur Seine.

Heureux de l'intérêt que vous portez à ce concours MANI VITI Aube Excellence depuis sa création en 2019, nous espérons avoir de nombreux échantillons à faire déguster à notre jury d'expert.

Aussi, comme l'an passé, les 30 premières cuvées inscrites seront dégustées par les jeunes apprentis du CFA Viticole de Bar sur Seine, qui remettront leur trophée MANI VITI Jeunesse !

Alors n'hésitez pas à présenter vos cuvées !

L'équipe de la SAVB



A
V
è

○ R
○
○ R R R
○ R R A A / ○
○ R
○ A A
○
○ A/ A
○ A A

è

v ○

○

v ○

○

A

A

U

U
UA èv è

CONCOURS MANI VITI



INSCRIPTION ET DÉPÔT

Du 1^{er} février au 28 février 2023

DÉPÔT DES ÉCHANTILLONS

CFA de la Côte des Bar
Maison du tourisme de Bar sur Seine
Office du tourisme de la Côte des Bar en Champagne à Bar sur Aube

Cette année, les apprentis du CFA Viticole de l'aube décerneront le trophée MANI VITI Jeunesse. Seuls les 30 premiers inscrits seront en compétition auprès des jeunes.

Le coût d'inscription est de 30€ par cuvée.

Nom: Prénom
:

Raison Sociale/ Nom de l'exploitation:
.....

Adresse:

Code Postal : Commune:

E-mail : Téléphone :

Marque(s):

CATÉGORIE DE CE VIN :

- Champagne brut sans année blanc de blancs
- Champagne brut sans année blanc de noirs
- Champagne brut sans année assemblages
- Champagne brut millésimé, années:
- Champagne brut rosé
- Champagne brut nature et extra brut

PIÈCES À FOURNIR :

- Bulletin d'inscription
- Rapport d'analyse de moins d'un an
- Déclaration de fin de tirage

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement du concours et m'engage à en respecter la totalité des clauses et en particulier celles relatives aux volumes disponibles pour toutes les cuvées présentées (Art A.2 du règlement du concours).

Fait à..... Le

Signature:

Société d'Agriculture et Viticulture de Bar-Sur-Seine et ses environs
Mairie de Bar-Sur-Seine
10110 BAR-SUR-SEINE
savbss@gmail.com





CONCOURS MANI VITI Aube Excellence

PALMARES 2023



TROPHEE MANI VITI EX-AEQUO

- Champagne FURDYNA MICHEL à Celles sur Ource, La Loge 2014
- Champagne LECLERC Daniel à Poliset, Rosé de Saignée

OR

BRUT ROSE :

- Champagne Veuve Doussot à Noé les Mallets, Ultra Pink

BLANC DE BLANCS :

- Champagne LEGRAND Eric à Celles sur Ource, Cuvée Prestige
- Champagne Pilloud Marie Lyne à Celles sur Ource, 100% Chardonnay
- Champagne Charles BALTET à Bar sur Seine, le lieu-dit le Val Moré

MILLESIME :

- Champagne LACROIX TRIAULAIRE à Merrey , Mont Marvin 2013

ASSEMBLAGE/Brut Sans Année

- Champagne Claude Thévenin à Noé les Mallets, Cuvée Antique
- Champagne Didier Goussard à Les Riceys , Cuvée Esprit Elégant
- Champagne Morize à Riceys, Brut Réserve
- Champagne Edouard Duval à Bligny, Brut d'Eulalie.

Brut Nature -Extra Brut :

- Champagne Veuve DOUSSOT à Noé les Mallets, Cuvée Extra Brut
- Champagne AMYOT à Loches sur Ource, Cuvée Brut Nature

ARGENT

BLANC DE NOIRS :

- Champagne CHEURLIN DANGIN à Celles sur Ource, Cuvée Christiane.
- Champagne THEVENIN Claude et Fils à Noé les Mallets, 100 % Pinot Noir
- Champagne de BARFONTARC à Baroville, Blanc de Noirs
- Champagne GREMILELT à Balnot sur Laignes, Blanc de Noirs



CONCOURS MANI VITI JEUNESSE

PALMARES 2023



TROPHEE MANI VITI JEUNESSE EX AEQUO

- Champagne Éric Legrand à Celles sur Ource, Bulles de Folies
- Champagne Joel Defrance à Riceys, Brut Prestige

OR

MILLESIME :

- Champagne Cordeuil Père et Fille à Noé les Mallets, Milésime 2009

ASSEMBLAGE/Brut Sans Année

- Champagne Claude Thévenin à Noé les Mallets, Vieilles Vignes

ARGENT

BRUT NATURE-EXTRA BRUT

- Champagne Eric Legrand à Celles sur Ource, Cuvée BJORN

BLANC DE NOIRS :

- Champagne Claude Thévenin à Noé les Mallets, 100% Pinot Noir

BRONZE

BRUT ROSE

- Champagne Jean-Luc Carreau à Celles sur Ource, Graine de filles

BLANC DE NOIRS :

- Champagne Gremillet à Balnot sur Laignes, Blancs de Noirs



REGLEMENT CONCOURS MANI VITI

Ce concours est organisé par Société Agricole et Viticole du Barséquanais à Bar sur Seine sur une idée originale de Mr Yves Desforges, Mr Marcel Deheurles et Mme Sabine Leclerc.

ARTICLE 1 : AYANTS DROITS

Sont appelés à concourir les professionnels suivants :

- Les vigneron récoltants-manipulant,
- Les vigneron coopérateurs,
- Les coopératives vinicoles,
- Les producteurs négociants.

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'ADMISSION

a) Sont admis à concourir les Champagnes élaborés à partir des raisins exclusivement produits dans la Côtes des Bar, Montgueux et Villenaux la Grande.

b) Seuls les vins dont la déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer au concours.

c) Chaque échantillon devra présenter un stock minimum de 500 bouteilles provenant d'un lot homogène disponible et détenu en vue de la consommation.

d) Chaque échantillon doit porter une étiquette de commercialisation devant être conforme à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 3 – ECHANTILLONS

Pour chaque échantillon faisant l'objet d'une inscription, il devra être fourni :

- 3 bouteilles avec leurs étiquettes, fiscalisées, avec analyse.

Dépôt des échantillons et du dossier d'inscription :

CFA VITICOLE DE BAR SUR SEINE

**1, impasse de la vigne
10110 Bar-sur-Seine**

**Maison du Tourisme Bar sur Seine
18, place de la République
10110 Bar sur Seine**

**Office du Tourisme de la Côte des Bar en Champagne
4, Bd du 14 juillet
10200 Bar sur Aube**

ARTICLE 4 : BULLETIN D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription devra être dûment complété avec les éléments suivants :

- Identification du détenteur
- Nom de l'exploitation
- Dénomination de vente
- Cépage, Millésime, Couleur
- Le nombre de bouteilles en stock
- Le numéro de lot

ARTICLE 5 – ANALYSES ET PIECES JUSTIFICATIVES

Sur les analyses de chaque échantillon devront figurer obligatoirement la dénomination de vente et le nom éventuel de la cuvée, le millésime, la couleur, le numéro de lot, la quantité en bouteilles. Le bulletin d'analyse doit dater de moins d'un an et devra porter sur les déterminations suivantes :

- TAV acquis et en puissance à 20° C, exprimés en % vol
- Sucres (glucose fructose), exprimés en g/l
- Acidité totale, exprimée en g/l H2SO4
- Acidité volatile, exprimée en g/l H2SO4
- Anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
- Surpression en bars.

Le bulletin d'analyse doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé.

La déclaration de revendication doit impérativement être jointe à l'analyse.

ARTICLE 6 – INSCRIPTION ET COUT

Le bulletin d'inscription doit être complété et joint aux échantillons, accompagné du règlement des droits d'inscription, du bulletin d'analyse et des pièces justificatives.

Le coût de l'inscription : 30 € TTC par échantillon, à régler par chèque au nom de la SAVB, ou par virement :

IBAN : FR 76 1100 6000 1301 3370 5300 103

BIC : AGRIFRPP 810

L'inscription sera prise en compte dès réception du règlement.

L'inscription du 3 -ème échantillon offerte.

Article 7 – JURY DE DEGUSTATION

Les jurés sont choisis parmi les acteurs de la filière vin sur la base de leur faculté de dégustation : producteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, restaurateurs mais également œnophiles. Chaque juré remplit le bulletin d'inscription qui comprend :

- Fiche d'identité et coordonnées
- Métier
- Employeur
- Qualification .

L'organisateur recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Un compétiteur, membre du jury, ne pourra juger ses vins.

Chaque échantillon sera dégusté par 2 jurés différents, répartis dans la salle et ne pouvant pas s'influencer.

Les vins sont présentés, notés sous anonymat et servis par le personnel désigné par l'organisation.

Article 8 – CONDITIONS ET NOTATION DE LA DEGUSTATION

Les vins seront dégustés selon leur type. L'appréciation des vins sera descriptive, notée sur 100 et comportera des commentaires sur :

- l'aspect visuel : 25 points
- l'aspect olfactif : 28 points
- l'impression gustative : 35 points
- l'harmonie générale : 12 points

Le décompte des notes est sous la responsabilité de l'organisation. Les décisions du jury sont sans appel. Les échantillons sont débouchés par les organisateurs.

Article 9 - RECOMPENSES - RESULTATS

Le Concours MANI VITI décerne les distinctions suivantes :

- MEDAILLE OR
- MEDAILLE ARGENT
- MEDAILLE BRONZE.

Le nombre de médailles est limité à 33 % du nombre de vins présentés par catégorie.

En cas de dépassement de ce pourcentage, l'organisation élimine dans l'ordre décroissant une partie des échantillons notés par le jury. Seule fait loi la moyenne des notes attribuées par le Jury. Le producteur dont le vin a obtenu la note la plus élevée, se voit attribué :

- le trophée MANI VITI. Celui-ci sera remis en jeu l'année suivante.
- la prise en charge de l'inscription au CGA l'année suivant le concours.

Le Trophée MANI VITI reste la propriété exclusive de la SAVB. Il sera cédé gracieusement au concurrent ayant gagné le titre 5 fois.

L'organisation délivre aux lauréats un diplôme sur lequel sont mentionnés notamment le nom du Concours, la catégorie dans laquelle le vin primé a concouru, la nature de la récompense attribuée (médaille or, argent ou bronze), l'identité du vin, ainsi que le nom et l'adresse du producteur.

Les résultats bruts sont envoyés, par mail, sous quinzaine après la dégustation, sur demande du candidat.

Article 10 – Trophée MANI VITI Jeunesse

Les 30 premières cuvées inscrites seront dégustées par les jeunes apprentis du CFA de Bar sur Seine. Les conditions de dégustation, les exigences pour la présentation des vins et le remise des récompenses sont identiques au concours MANI VITI Aube Excellence.

Article 11 – UTILISATION LOGO

Le logo et la marque MANI VITI sont la propriété exclusive de la SAVB. Leurs utilisations ne peuvent se faire sans l'accord écrit du Conseil d'Administration de

la SAVB paraphé par le président et le responsable du concours.



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Michel Furdyna

Champagne Brut La Loge 2014



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

Champagne Daniel Leclerc et Fils

Champagne Brut Rosé de Saignée



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Veuve Doussot

Champagne Brut Rosé ULTRA PINK



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Legrand Eric

Champagne Brut Prestige

Blanc de Blancs



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Pilloud Marie-Line

Champagne Brut Blanc de Blancs



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Charles Baltet

Champagne Brut Blanc de Blancs

Le lieu dit Le Val Moré



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

*Champagne Lacroix
Triaulaire*

Mont Marvin Millésime 2013



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Claude Thévenin

Champagne Brut Cuvée Antique



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Didier Goussard

Champagne Esprit Elégant



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Morize

Champagne Brut Réserve

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Edouard Duval

Champagne Brut d'Eulalie



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Veuve Doussot

Champagne Cuvée Extra Brut



YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Amyot

Champagne Brut Nature

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

*Champagne Cheurlin
Dangin*

Champagne Brut Christiane

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Claude Thévenin

Champagne Brut 100 % Pinot Noir

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne de Barfontarc

Champagne Brut Blanc de Noirs

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

AUBE EXCELLENCE 2023

Champagne Gremillet

Champagne Brut Blanc de Noirs

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

JEUNESSE 2023

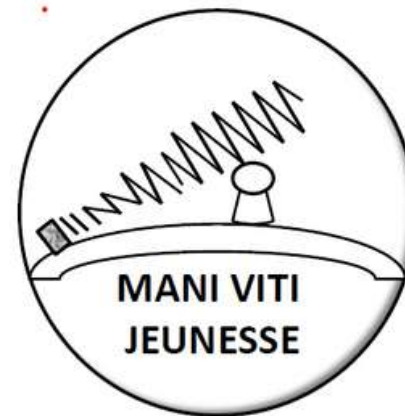
Champagne Legrand Eric

Champagne Brut Blanc de Blancs

Bulles de Folies

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

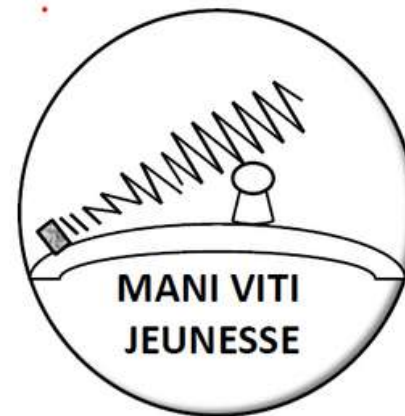
JEUNESSE 2023

Champagne De France Joël

Champagne Brut Prestige

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

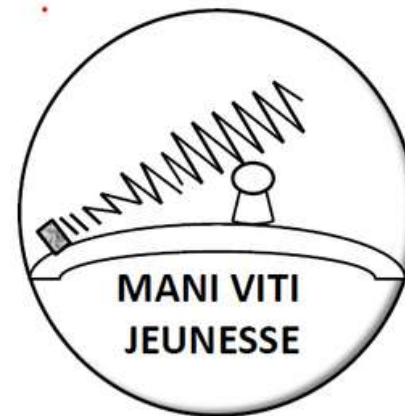
JEUNESSE 2023

*Champagne Cordeuil Père et
Fille*

Champagne Millésime 2009

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

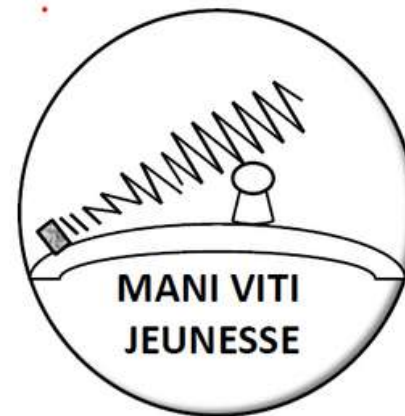
JEUNESSE 2023

Champagne Claude Thévenin

Champagne Brut Vieilles Vignes

OR

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

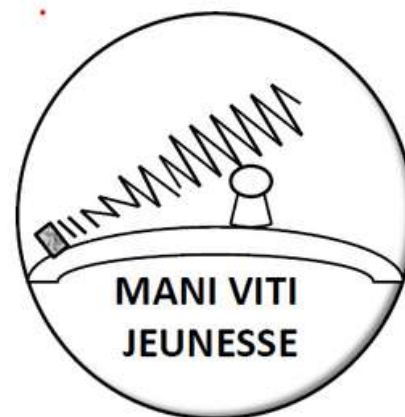
JEUNESSE 2023

Champagne Legrand Eric

Champagne Cuvée BJORN Brut Nature

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRESIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

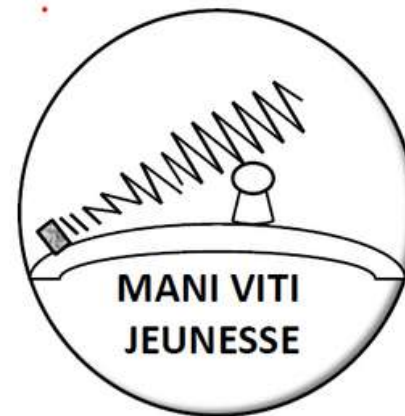
JEUNESSE 2023

Claude Thévenin

Champagne Brut 100 % Pinot Noir

Argent

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

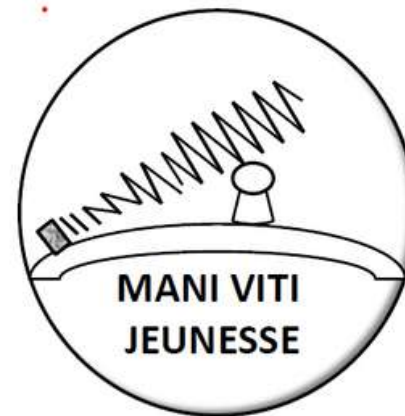
JEUNESSE 2023

*Champagne Jean-Luc
Carreau*

Champagne Rosé Graines de Filles

Bronze

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS



MANI VITI

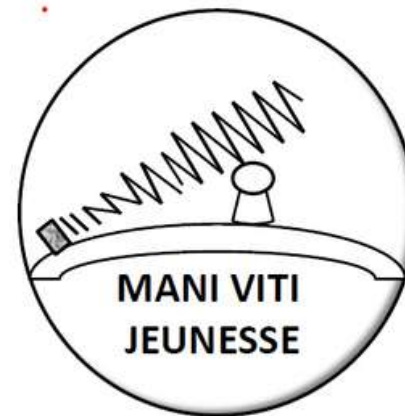
JEUNESSE 2023

Champagne Gremillet

Champagne Brut Blanc de Noirs

Bronze

YVES DESFORGES
PRÉSIDENT SAVB



SABINE LECLERC
VICE PRÉSIDENTE SAVB CHARGÉE
DU CONCOURS















