



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
30 AOÛT 2024

14^{ème} ÉDITION DU TASTEVINAGE
AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT
LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2024

Cette prochaine édition du Tastevinage se tiendra dans la matinée du vendredi 6 septembre, au Château du Clos de Vougeot. Organisée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, elle sera parrainée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992 et Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa 2015.

À cette occasion, un jury de 150 professionnels composé de négociants, responsables de syndicats viticoles, courtiers, œnologues, restaurateurs et journalistes, désignera les vins les plus représentatifs de la Bourgogne viticole, parmi une sélection de plus de 400 vins présentés. Les vins retenus lors de cette séance d'Automne se verront attribuer le sceau du Tastevinage, signe de distinction pour le producteur et gage d'authenticité et de qualité pour le Consommateur.

LES RÉSULTATS SERONT ANNONCÉS À PARTIR DU MARDI 10 SEPTEMBRE 2024

LE PARRAIN DE CETTE ÉDITION :
PHILIPPE FAURE-BRAC, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992 ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE HONORIS CAUSA 2015

C'est au cours de ses études hôtelières que Philippe Faure-Brac découvre sa passion pour le vin. Son savoir-faire lui a permis de remporter de nombreuses distinctions, dont les titres de Meilleur Sommelier du Monde en 1992 à Rio de Janeiro et de Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa à la Sorbonne en 2015.

En 1984, à seulement 24 ans, il ouvre son propre restaurant, Le Bistrot du Sommelier, à Paris, mettant en lumière l'art des accords mets et vins. Cet expert du vin a également occupé des postes prestigieux. Pendant sept ans, il a eu la charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France et a signé la carte des vins du pavillon de la France à l'exposition Universelle de Milan 2015.

Membre du comité de l'INAO depuis 1988 et du bureau de l'Association de la Sommellerie Internationale, il a été élu en novembre 2016, Président d'Honneur de l'Union de la Sommellerie Française.

Au-delà de son rôle de sommelier et restaurateur, il est également un auteur et un chroniqueur apprécié, partageant ses connaissances et sa passion pour le vin avec un large public.



Tous droits réservés



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
30 AOÛT 2024



LE TASTEVINAGE : LABEL DE SÉLECTION DES VINS DE LA GRANDE BOURGOGNE VITICOLE DEPUIS 1950.

Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le Tastevinage est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Composé d'un jury d'experts de la filière vin : vignerons, négociants, représentants des caves coopératives, courtiers, sommeliers, œnologues, restaurateurs, acheteurs, distributeurs, journalistes et influenceurs, le Tastevinage consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté de façon anonyme dans le but de préserver l'impartialité des dégustateurs. À l'issue de cette sélection, le sceau du Tastevinage est décerné aux vins qui définissent au mieux le caractère de leurs appellations et de leurs millésimes, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le Consommateur.

www.tastevinage.fr

CONTACT PRESSE :

Alicia PRENOT
Responsable communication
Tél : 03 80 61 07 12
alicia.prenot@closdevougeot.info