



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
20 MARS 2024

RÉSULTATS

113^{ème} ÉDITION DU TASTEVINAGE

DU VENDREDI 15 MARS 2024

La 113^{ème} édition du Tastevinage s'est tenue ce vendredi 15 mars, dans le Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot. Xavier Thuizat, sommelier de renom, était le parrain de cette séance de Printemps. À cette occasion, près de 170 jurés-dégustateurs, experts de la filière vin, étaient mobilisés pour évaluer les vins soumis lors de cette manifestation et décerner le sceau du Tastevinage aux vins les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes.

LES RÉSULTATS DE CETTE SÉANCE DE PRINTEMPS

Lors de cette séance, ce sont 527 vins qui ont été présentés aux jurés pour concourir. Tous ces vins sont issus de la grande Bourgogne viticole qui s'étend du vignoble du Chablisien jusqu'aux crus du Beaujolais.

Parmi les vins soumis, **170** ont été retenus pour recevoir le sceau du Tastevinage, représentant ainsi près de 32 % des vins inscrits. Ces lauréats se répartissent comme suit :

- 58 appellations régionales
- 64 appellations villages
- 48 appellations en Premier Cru et Grand Cru

Pour consulter la liste des lauréats : <https://tastevinage.fr/les-laureats-de-la-113e-edition/>

XAVIER THUIZAT – PARRAIN DE CETTE ÉDITION

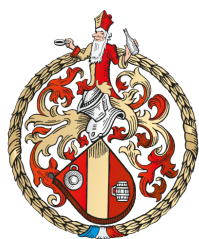
Xavier Thuizat, élevé au cœur du terroir bourguignon, a fait de sa passion pour le vin, son métier. Formé au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, il a gravi les échelons dans de prestigieuses maisons telles que le Relais Bernard Loiseau et le Meurice, avant de devenir successivement, en 2022, le Meilleur Sommelier de France et le Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie sommellerie. Parrain de la 113^{ème} édition du Tastevinage, il illustre parfaitement son engagement à partager son expertise avec les autres.



Crédit : Bénédicte Manière

LE PROCHAIN RENDEZ-VOUS

La prochaine séance du Tastevinage sera la 114^{ème} édition et se déroulera le **vendredi 6 septembre 2024.**



TASTEVINAGE®

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**
19 MARS 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.

CONTACTS PRESSE :

Alicia PRENOT

Chargée de communication
alicia.prenot@closdevougeot.info

Charline BODEREAU

Assistante de communication
communication@closdevougeot.info

Tél : 03 80 61 07 12