
LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS, PARTENAIRE OFFICIEL DU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE PARIS 2023

Bénéficiant d'une diversité de sols extraordinaire et portés par une nouvelle génération de vignerons talentueux et par des maisons et domaines reconnus, les vins du Beaujolais sont fiers de s'associer au concours du Meilleur Sommelier du Monde aux côtés d'autres vignobles et marques prestigieuses.

Du 7 au 12 février 2023, cet événement qui accueillera à Paris 70 des plus grands sommeliers du monde, est une occasion unique de faire rayonner la qualité des vins du Beaujolais auprès des professionnels mais aussi des amateurs.

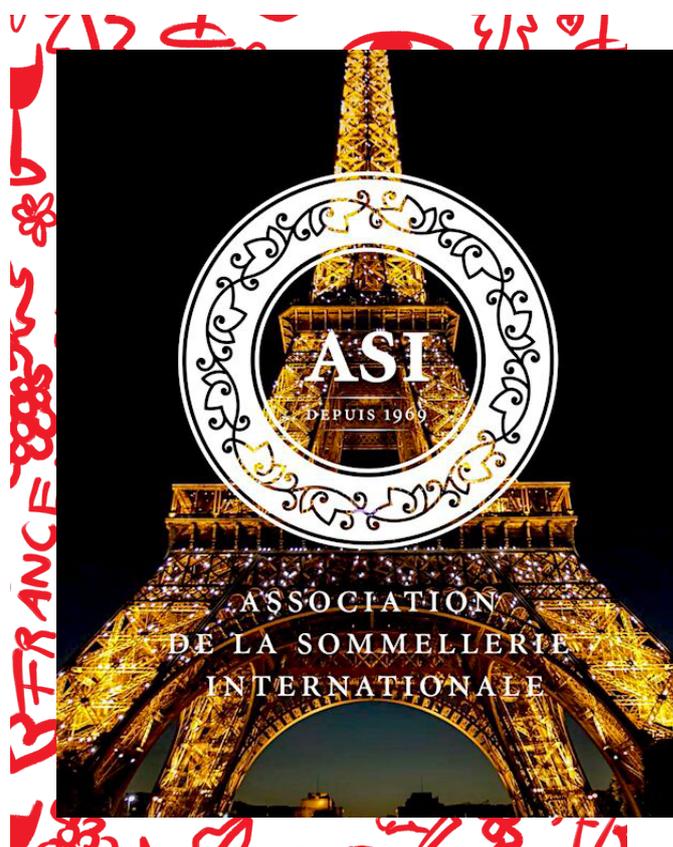


L'IMPLICATION DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS DANS LE CONCOURS

Au travers d'un partenariat d'envergure, le Beaujolais soutient l'organisation et la mise en lumière de cet événement de grande ampleur qui se tiendra au Pullman Montparnasse, et dont la finale accueillera a minima 3 500 spectateurs à la Défense Arena.

À cette occasion, le vignoble mettra à l'honneur ses Beaujolais d'Exception issus des meilleurs parcelles et lieux-dits. Domaines, caves et maisons du Beaujolais présenteront et feront déguster leurs vins à l'élite de la sommellerie mondiale, entre les épreuves du concours.

À l'affiche également durant la semaine : une master class de haut niveau organisée pour quelques 200 sommeliers et grands noms du monde du vin.



4 MESSAGES FORTS VÉHICULÉS

Tout au long de l'année et durant l'événement, le vignoble du Beaujolais souhaite mettre en avant ce qui fait l'essence de ses grands vins et de son identité :

 - Des terroirs et des lieux-dits d'exception : un travail très fin de caractérisation des sols du Beaujolais qui a duré plus de 10 ans (réalisé par SIGALES) a mis en lumière l'exceptionnelle diversité géologique du Beaujolais. Le Beaujolais est ainsi le premier territoire viticole français à être labélisé « Géoparc Mondial UNESCO ».

Cette diversité des sols associée au travail soigné du vigneron, donne naissance à des vins de grande qualité aux profils aromatiques très variés.

 - Des vins de garde : le cépage gamay offre des vins au fruité croquant dès leur plus jeune âge et également des vins au long potentiel de garde qui se bonifient avec l'âge. Ces grands vins s'installent de plus en plus souvent sur les tables prestigieuses.

Le 24 octobre, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France, sélectionneront les Beaujolais d'Exception qui auront l'honneur d'être présentés lors du concours !

 - Un cépage chardonnay qui s'épanouit également : des vins rouges d'excellence bien sûr, mais aussi des beaux vins blancs largement dignes d'intérêt.

 - Une identité forte et assumée : le Beaujolais, c'est un territoire où l'authenticité, le partage, la simplicité et la convivialité sont les maîtres-mots. C'est aussi un vignoble qui s'engage collectivement dans un superbe renouveau.



Grâce à cette alliance, Inter Beaujolais souhaite accompagner la démarche globale de valorisation de ses cuvées d'excellence. Ses domaines, caves et maisons auront ainsi l'opportunité d'affirmer leur vignoble parmi les plus grands, et faire valoir leur attractivité et leur identité propre.

CONTACT PRESSE :

Inter Beaujolais
Laura Pillot, Responsable presse France
Tél. 04 74 02 22 16 - Mobile 06 08 86 02 64
lpillot@beaujolais.com



DU 7 AU 12
FÉVRIER