



CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE 2022 DES ÉLÈVES SOMMELIERS

UNE IVÈME ÉDITION SOUS L'ÉGIDE DE FLORENT MARTIN

Le Château Gassier lance la 4ème édition du « Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommelières » et renouvelle son engagement auprès de la nouvelle génération de la sommellerie française, avec comme parrain d'honneur le renommé Florent Martin, élu Meilleur Sommelier de France 2020. Dans un secteur où le rosé peine à trouver sa place, ce concours met en avant les vins rosés de Provence auprès de ceux qui les feront rayonner, les futurs sommelières.

Ce concours s'adresse aux élèves en mention complémentaire de sommellerie et la finale se tiendra le lundi 23 mai 2022 au Château Gassier.



LA GENÈSE D'UN ENGAGEMENT ENTRE LE CHÂTEAU GASSIER ET L'UNIVERS DE LA SOMMELLERIE

En 2019, le Château Gassier décide de créer ce challenge pour révéler les prochains talents et orateurs de nos belles tablées gastronomiques en les familiarisant aux vins de Provence. Le Château Gassier révèle des rosés d'une grande finesse qui s'adressent à l'exigence et à la poésie du monde de la gastronomie. C'est pourquoi il était logique pour les membres du domaine de s'inscrire dans une valorisation du travail des vignerons et du terroir de Provence, plus particulièrement du cru Sainte-Victoire, auprès de ceux qui sélectionneront et parleront de leurs vins.

UN CONCOURS SOUS LE SIGNE DE L'EXIGENCE

Le concours a débuté le vendredi 4 février 2022 avec l'épreuve de sélection, un questionnaire pour tester les élèves sommelières sur leur culture des vins et du vignoble de Provence. Les 15 meilleurs candidats ont été retenus pour la seconde étape du concours, l'épreuve éliminatoire, la semaine du 28 mars 2022. Elle consiste à évaluer leur capacité à déguster un cru de Provence, à l'aveugle, devant un jury composé de membres du Château Gassier et de professionnels de la sommellerie. A la suite de cette étape, 10 élèves sommelières sont sélectionnés pour venir participer aux deux dernières épreuves du concours au Château Gassier, le dimanche 22 et le lundi 23 mai 2022. La phase finale donnera la chance à seulement 4 élèves sommelières de remporter le grand prix. Ils seront face à des épreuves écrites et orales mêlant dégustations, accords mets et vins et analyse du comportement, de la prestance et des gestes techniques.

**UN PARRAIN AU PALMARES IMPRESSIONNANT,
FLORENT MARTIN, ELU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2020**

Chef sommelier au The Peninsula hôtel, Florent Martin a accepté de tenir le rôle de parrain de la 4^{ème} édition du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers. Après 11 années passées au George V, à Paris, auprès d'Eric Beaumard et de Thierry Hamon, Florent Martin remporte en 2021 le prestigieux titre de Meilleur Sommelier de France. Sa maîtrise de la gastronomie française, son art du langage et sa force à partager de l'émotion feront de lui un guide parfait pour les futurs sommeliers français.

ANDREA CHASSAING, LE LAUREAT DE L'EDITION 2021

En 2021, Andrea Chassaing a remporté le premier prix et a été désigné comme lauréat par un jury de haut vol, sous l'égide de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992.

Andrea Chassaing travaille aujourd'hui au Pavillon Ledoyen en tant que Commis Sommelier, auprès du Directeur de la Sommellerie Vincent Javaux.



A PROPOS DU CHÂTEAU GASSIER



Château Gassier représente l'excellence des vins du Cru Sainte Victoire. La propriété se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal.

Les 40 hectares du vignoble s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Château Gassier sublime son emplacement géographique unique en exaltant, dans chacune de ses cuvées, la richesse du terroir Sainte-Victoire.

CONTACT PRESSE

Adèle Parent – Chargée de communication
adele.parent@chateau-gassier.fr - 04 42 66 60 09

INFORMATIONS PRATIQUES

Adresse : Château Gassier
Chemin de la colle
13114 Puyloubier
www.chateau-gassier.fr – 04 42 66 38 74