Paul Robineau : Une expertise reconnue au service du Groupe Gardinier

Paul Robineau, Directeur Exécutif de la Sommellerie pour les prestigieuses adresses du groupe (Le Taillevent**, Les 110 de Taillevent, Les Caves de Taillevent, Drouant, Domaines Les Crayères à Reims), se distingue par une maîtrise inégalée et une expertise hors du commun. Récemment, il a brillamment réussi l**'un des**

examens les plus difficiles du métier « Master Sommelier ». Une épreuve réputée pour être le plus rigoureuse au niveau mondial. Obtenir ce titre, est une réelle concrétisation ; reflet d'un engagement sans faille pendant plus de sept ans.

Une source de fierté pour le Groupe Gardinier, qu'il a intégré en 2020.

Depuis la création de ce titre prestigieux en 1977, 281 professionnels ont été reconnus à l'échelle internationale, soit environ 5% des candidats. Cette année, parmi les rares élus, six candidats ont été honorés de ce titre. Le diplôme de Master Sommelier, outre une connaissance parfaite des régions viticoles, sols, cépages et domaines, évalue la connaissance de chaque candidat sur différents aspects, de la viticulture, des arts de la sommellerie, au savoir-faire d'un sommelier expert. Pour ce faire, une épreuve de dégustation à l'aveugle de six vins internationaux (rouges et blancs), attestera du niveau d'expertise de chaque sommelier, la dégustation demande de trouver les régions, type de climats, cépages, niveau d'appellation et millésimes.

Le parcours de Paul Robineau témoigne d'une quête constante de perfection et d'expertise. Un an après son arrivée en 2020 en tant que Chef Sommelier au 110 de Taillevent à Londres, il a remporté le titre de Meilleur Jeune sommelier du Royaume Uni 2020 ainsi que le prix de la Meilleure Carte des Vins de Londres (Star Wine List 2021). Sa carrière fulgurante et sa connaissance approfondie du monde du vin l'ont propulsé à la tête de la Sommellerie des Maisons Taillevent en 2022, à seulement 28 ans, avant de prendre la direction de la Sommellerie du Groupe Gardinier en 2024.