

Communiqué de presse

Avril 2023

Les vigneronns de Condrieu et Côte-Rôtie proposent des sessions de formation aux élèves en mention complémentaire en sommellerie

Les prestigieuses appellations Condrieu et Côte-Rôtie ont le vent en poupe. A la mode aux yeux des professionnels, ces deux vignobles de la Vallée du Rhône septentrionale produisent des vins d'exception reconnus et recherchés dans le monde entier. La nouvelle génération de producteurs qui arrive progressivement sur le vignoble porte l'ambition de maintenir ce niveau de qualité et entend, dès à présent, s'adresser à la génération des sommeliers de demain à travers un programme de formation et de découverte de leurs vignobles.



Yves Cuilleron, vigneron en présentation des deux appellations

Parce que demain se prépare aujourd'hui, les vigneronns des appellations Condrieu et Côte-Rôtie regardent vers l'avenir et c'est du côté de la sommellerie que se concentrent les regards. Déjà bien référencées auprès des professionnels, cavistes, sommeliers... l'objectif est désormais de parler à la nouvelle génération qui arrivent en les sollicitant directement à l'école. Plusieurs vigneronns des deux appellations, parmi lesquels Pierre-Jean Villa et Michaël Gerin, respectivement Président de Condrieu et Côte-Rôtie, proposent des modules de formation sous forme de masterclass de 3 heures à destination des élèves en mention complémentaire en sommellerie. Les écoles de Tain l'Hermitage, Grenoble, Clermont-Ferrand mais aussi Bordeaux, Toulouse, Lyon, Montpellier, La Rochelle, Strasbourg ou Paris, ont déjà bénéficié de ces interventions gracieuses et attendues par les futurs professionnels du secteur.

Parler aux futures promotions

Les formations seront reconduites chaque année sous forme de partenariat afin de faire bénéficier plusieurs promotions de la connaissance de ces majestueux terroirs. Toujours sérieux sans se prendre au sérieux, accessibles et fiers de présenter le fruit d'un dur labeur, les vigneronns se déplacent en binômes afin d'échanger et prodiguer de précieuses informations, clés de dégustation, meilleure compréhension des terroirs iconiques. *« Le tandem syndicat-vigneron, judicieux et efficace, mêle des informations théoriques et concrètes terrain. Les étudiants ont apprécié le format décontracté et l'échange sur l'actualité du vignoble. A la clé une belle dégustation sur les différentes typicités des AOP Côte-Rôtie et Condrieu »* confie Valérie Danan, Enseignante en Mention Complémentaire Sommellerie de Bordeaux Talence.