

Château Gassier renouvelle son engagement auprès de l'univers de la Sommellerie Française

Pour la cinquième année consécutive, Château Gassier organise avec le soutien du monde de la Sommellerie Française le "Challenge Château Gassier en Provence". Le 21 et 22 mai 2023 se déroulera la finale au sein du Château de Gassier.

En faveur de l'univers de la sommellerie Française

Ouvert à l'ensemble des élèves en centres de formation français avec Mention Complémentaire Sommellerie, ce concours met à l'honneur la Provence et la richesse de ses terroirs. Cette année, et sous la co-organisation de l'ASAMP, l'Association de Sommellerie Alpes Marseille-Provence, et de l'ASF, l'Association des Sommeliers Formateurs, 71 élèves de 15 écoles se disputeront la première place du podium. Créé en 2019 par le Château Gassier, ce challenge a pour but de faire rayonner les vins rosés de gastronomie, couleur incontournable de la région.



Cette 5ème édition sous le signe de l'excellence

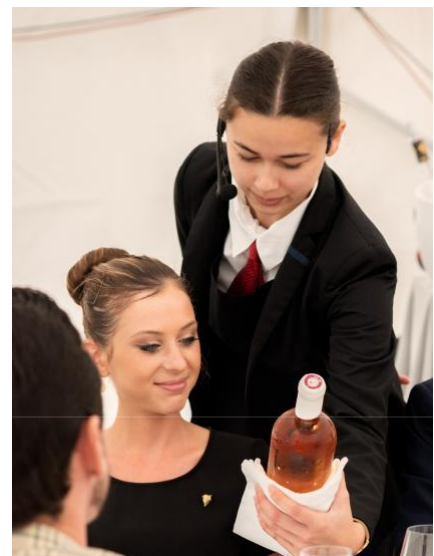
Pour succéder aux parrains de l'édition précédente, Gaëtan Bouvier, élu Meilleur Sommelier de France 2016, Master of Port 2019 et Meilleur Ouvrier de France 2022, occupant le poste de Chef Sommelier au restaurant Saisons* de l'Institut Paul Bocuse, sera le nouveau Parrain d'honneur. Mathias Dandine, Chef étoilé au restaurant La Magdaleine, accompagnera le parrain d'honneur, en tant que Parrain chef, pour la 4ème année consécutive.



Un challenge en deux épreuves, pour accéder à la finale

Ouvert le 30 novembre 2022, le Challenge Château Gassier en Provence se déroule en trois étapes et exclusivement autour des vins de Provence : la première épreuve est un questionnaire sur les vins de la région. La deuxième épreuve est une dégustation à l'aveugle d'un cru de Provence. Ces deux épreuves, décisives pour être sélectionné en finale, ont pour but de tester les connaissances des élèves sur les vins de Provence et leur marché, leurs cépages, leur gastronomie. Une fois cette seconde épreuve passée avec succès, commencent les phases finales : deux épreuves face à un jury de professionnel, mêlant dégustation, prestance, gestes techniques et accords mets & vins.

Rendez-vous les 21 & 22 mai 2023 au Château Gassier pour assister aux phases finales du challenge des élèves sommeliers ! Ouvert au public, le lundi 22 mai.



Depuis 2004, le Château Gassier s'inscrit comme ambassadeur des grands rosés de gastronomie à destination du monde de la Sommellerie. Domaine en agriculture biologique depuis 2016, il dispose de 40 ha de vignes au pied de la montagne Sainte-Victoire en appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. Château Gassier propose des offres oenotouristiques tout au long de l'année. A retrouver sur le site.