



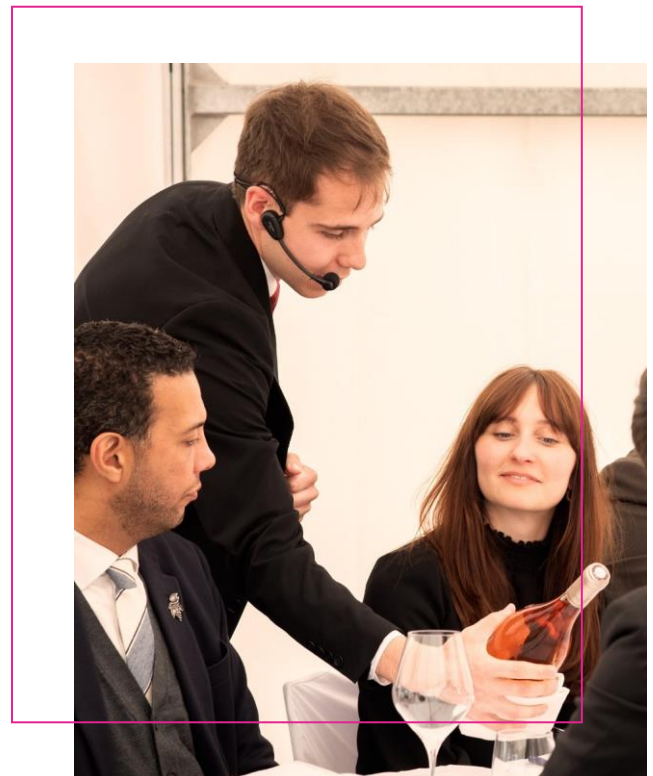
GASSIER ET L'UNIVERS DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE, UNE HISTOIRE QUI DURE.

Pour la 6ème année consécutive, Gassier organise le « Challenge Château Gassier en Provence des élèves Sommeliers » et confirme son soutien envers la filière viticole. Le suspens prendra fin les 28 et 29 mai sous l'égide de Xavier Thuizat, lors de la finale qui dévoilera l'heureux gagnant du concours.

LE CHALLENGE EN QUELQUES MOTS

C'est avec la collaboration de L'ASAMP, l'Association de Sommelierie Alpes Marseille Provence, et l'ASF, l'Association des Sommeliers Formateurs, que ce concours, créé par Gassier en 2019 a pu voir le jour.

Tous les jeunes élèves sommeliers, inscrits en « mention complémentaire sommellerie » au sein des écoles hôtelières françaises peuvent soumettre leur candidature. L'occasion leur est ainsi donnée de participer à la notoriété grandissante des vignerons provençaux, qui, au travers de la qualité de leur travail et l'amour qu'ils portent à leurs vignes, s'attachent à faire rayonner les vins rosés de gastronomie en France et à l'étranger.



DES ÉPREUVES EXIGEANTES

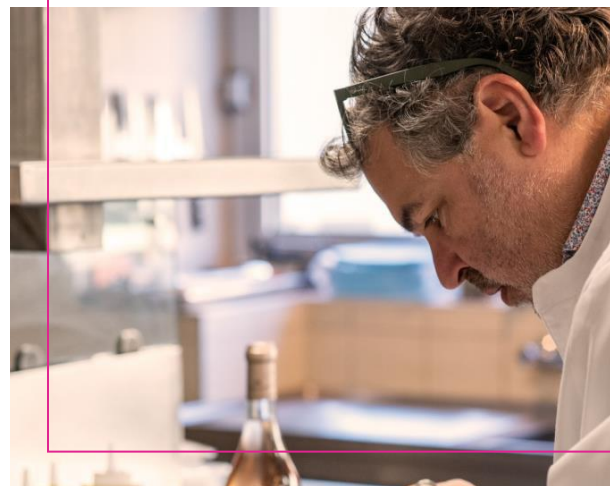
Pour cette année, ce n'est pas moins de 17 écoles, représentant 79 candidats qui seront présentes pour se disputer le prix. Avant de négocier leur place en finale, il leur faudra réussir deux épreuves décisives. La première est consacrée à un questionnaire sur les vins, le vignoble, la gastronomie et la culture provençale. Les candidats devront répondre à une succession de questions testant leurs connaissances. S'en suit, pour les élèves retenus, une dégustation à l'aveugle portée sur un vin de la région. Cette épreuve permettra de départager les concurrents et de faire ressortir les 10 qui auront livré la meilleure analyse sensorielle devant un jury pointu et composé de professionnels. La finale tant attendue donnera lieu à 4 prestations minutieuses et complexes, mêlant dégustation, prestance, gestes techniques et grands accords mets et vins. Chacun de ces exercices permettra d'évaluer quel prétendant mérite le titre de lauréat au Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers.

UN PRIX À LA HAUTEUR DES DEUX PARRAINS DU CHALLENGE

Gassier porte à cœur de placer ce challenge sous le signe de l'excellence. Une fois de plus, deux figures d'exception ont été choisies pour le titre de parrain : Xavier Thuizat, désigné parrain d'honneur 2024 et Mathias Dandine, parrain chef. Les élèves auront donc l'immense opportunité d'exceller sous les yeux attentifs de ces grands noms de la gastronomie et du vin. Quant au vainqueur, il remportera un weekend gastronomique à Châteauneuf-du-Pape, avec une visite exclusive de L'Oratoire des Papes.

Xavier Thuizat

Il obtient en 2022 le titre de Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France. A ce jour, il occupe le poste de Chef Sommelier depuis 2017 à l'Hôtel de Crillon, à Paris, et officie au restaurant l'Ecrin où le vin est particulièrement mis à l'honneur puisque c'est à partir d'une cuvée précise que le menu est ensuite élaboré.



Mathias Dandine

Homme de grand cœur et à la cuisine généreuse, Mathias Dandine est le Chef Etoilé du restaurant gastronomique La Magdeleine, à Gémenos. Propriétaire depuis 2004 du restaurant, une splendide bastide provençale du 18ème, ce passionné de l'Histoire du vin rosé obtient sa première étoile en 2020.

A PROPOS :

Tout près d'Aix-en-Provence se dessine le site unique de Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Symbole d'une Provence préservée, cette figure impressionnante est dotée d'une énergie particulière et inspirante pour chaque homme et chaque femme qui perpétuent un savoir-faire vigneron depuis 5 générations. Le vignoble, certifié en agriculture biologique, s'épanouit sur ce terroir d'exception en dénomination géographique complémentaire Sainte-Victoire. Il est marqué par des sols argilo-calcaires et bénéficie d'un microclimat qui préserve la fraîcheur des vins. Inspiré par la richesse de ce terroir, Gassier signe ses cuvées avec une approche artisanale et créative en proposant une gamme de vins singuliers, expressifs et plein de vivacité en appellation Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire. Animé par l'énergie positive qui émane de ce terroir créatif, Gassier offre des expériences collectives qui exaltent l'esprit d'optimisme de la Provence.