

Les Vignobles Foncalieu s'associent au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023

Du 7 au 12 février 2023, l'Union de la Sommellerie Française aura l'honneur d'accueillir la 17ème édition du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023.

Les Vignobles Foncalieu ont signé le 15 février dernier un contrat de collaboration avec l'Union de la Sommellerie Française (UDSF), présidée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, devenant ainsi un des fournisseurs officiels de l'événement.

UN POUR TOUS, TOUS POUR UN

Dans sa collaboration avec le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023, ce n'est pas qu'une simple marque qu'incarnent les Vignobles Foncalieu mais bien la force d'un remarquable collectif d'hommes et de femmes que l'union de coopératives audoises a su réunir depuis 1967. Une grande famille de 1251 coopérateurs soudés par la volonté de sublimer leurs terroirs par la recherche de l'excellence et de l'authenticité.



UN ADN COMMUN

Depuis leur création, les Vignobles Foncalieu n'ont jamais cessé de placer la qualité au centre de leur ADN, veillant continuellement à anticiper les besoins de leur clientèle aussi bien nationale qu'étrangère. Une rigueur qui en fait un allié idéal du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023, partageant les mêmes valeurs d'excellence et d'exigence.



UNE AMBITION COMMUNE

Depuis sa création en 1969, le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023 est sans aucun doute la compétition la plus prestigieuse en matière de sommellerie internationale. Près de 70 candidats s'affrontent tous les trois ans avec la même envie : obtenir le précieux sésame de « Meilleur Sommelier du Monde ». Le concours permet de mettre en valeur la sommellerie et les métiers de l'hospitalité. Une ambition partagée par les Vignobles Foncalieu qui souhaitent faire (re)découvrir aux candidats la richesse du patrimoine viticole français et notamment des terroirs languedociens dont ils sont un formidable étendard. De Carcassonne à Béziers, ce sont en effet près de 7850 hectares qui s'épanouissent sous l'œil vigilant de chaque vigneron de la famille Foncalieu dont 82 % présentent une certification agro-environnementale.

UNE OUVERTURE STRATÉGIQUE

A travers cette collaboration, les Vignobles Foncalieu deviennent le premier fournisseur languedocien du concours. Une formidable vitrine qui témoigne non seulement de leur positionnement d'acteur viticole clé du Languedoc mais démontre par ailleurs leur ambition à s'ancrer dans les univers de la sommellerie et de la gastronomie.

Cette collaboration permet en effet à l'union de coopératives audoise de proposer leurs cuvées aux tables des établissements où œuvrent les sommeliers membres de l'UDSF. Ces futurs accords mets – vins prolongeront l'excellence œnologique des vins de Foncalieu dont un aperçu a d'ores et déjà fait sensation au dîner de lancement du concours. La cuvée du Château Haut-Gléon blanc 2019 en AOP Corbières a fait l'unanimité dans son accord avec un tartare de Saint-Jacques et huîtres servi à l'hôtel Crillon.



BLEU BLANC ROUGE

L'esprit d'équipe est l'une des valeurs fondamentales des Vignobles Foncalieu. Aussi l'union de caves coopératives soutiendra dans leur préparation Pascaline LEPELTIER, UMOF (Un des Meilleurs Ouvriers de France) classe sommellerie 2018 et MSF (Meilleur Sommelier de France) 2018, associée du restaurant Racines, New-York et son suppléant Benjamin Roffet, UMOF (Un des Meilleurs Ouvriers de France) classe sommellerie 2011, MSF (Meilleur Sommelier de France) 2010, sommelier du restaurant Le Jules Verne à la Tour Eiffel. Ils seront proposés à l'ASI pour représenter la France au concours ASI Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023.

