



CHAMPAGNE
CASTELNAU



Champagne CASTELNAU et l'Union De la Sommellerie Française (UDSF) s'associent pour faire rayonner l'excellence de la gastronomie française

Hannelore Chamaux, Directrice Générale de Champagne CASTELNAU et Fabrice Sommier, Président de l'UDSF ont signé le 15 octobre 2023 un partenariat pérenne. Ce sont des valeurs communes telles que la transmission, l'engagement, l'excellence qui ont encouragé ce rapprochement pour honorer et perpétuer l'art de vivre à la française à travers les vins et la gastronomie.

La connaissance oeuvre à la perfection

La collaboration entre ces deux entités débutera en 2024 et revêt plusieurs objectifs : faire évoluer la perception de la profession de sommelier vers davantage de proximité, viser l'excellence professionnelle par la formation au service mais aussi à l'univers du Champagne et enfin, renforcer les liens entre les sommeliers, et les métiers de la restauration. Ce travail de pédagogie et de prescription prendra forme, notamment, au travers de masterclass, de journées immersives avec l'aide de Carine Bailleul, Cheffe de Caves de Champagne Castelnaud et de Fabrice Sommier, Président de l'UDSF.

Des champagnes de gastronomie

La Maison Castelnaud, élabore des vins au style singulier, avec un vieillissement sur lies généreusement plus long et maîtrisé qui permet d'exprimer une effervescence délicate et une patine aromatique. Ces cuvées sont des bulles d'émotions qui révèlent toute leur générosité et complexité à table autour d'accords mets et vins. Champagne CASTELNAU est distribué en circuit sélectif où les sommeliers deviennent des ambassadeurs de marque.

Hannelore Chamaux, Directrice Générale de Champagne Castelnau se félicite de ce partenariat avec l'UDSF.

« C'est l'occasion de nouer des liens forts et pérennes entre nos deux mondes de passionnés, amoureux des créations issues de la nature et du temps, à la recherche perpétuelle de la précision mais aussi de la délicatesse dans les gestes et les expériences gustatives. Nous avons hâte de créer ensemble de nombreuses rencontres pour favoriser la transmission de nos connaissances mutuelles, de nos valeurs et de notre vision de l'art de vivre à la française. »



Agence Discovery

Promouvoir le métier de sommelier

L'Union de la Sommellerie Française incarnée par Fabrice Sommier comprend 23 régions fédérées, 1200 membres actifs, qui participent aux activités régionales et nationales. Par ses concours nationaux, l'UDSF décerne les titres de Meilleur Sommelier de France, et Meilleur Jeune Sommelier de France. En partenariat, elle organise le Master of Port. Enfin, elle contribue activement au concours des Meilleurs Ouvriers de France Sommellerie.

**Champagne CASTELNAU - 5, rue Gosset 51100 Reims
<http://www.champagne-castelnau.fr>**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.