



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

31 AOÛT 2021

## LA 108<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU TASTEVINAGE SE TIENDRA LE 10 SEPTEMBRE AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

La 108<sup>ème</sup> édition du Tastevinage, organisée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, aura lieu, le vendredi 10 septembre au Château du Clos de Vougeot. À cette occasion, les vins les plus représentatifs de la Bourgogne viticole seront désignés, parmi une sélection de près de 400 vins, par un jury de professionnels pour recevoir le sceau du Tastevinage. Cette édition, comme les précédentes, se déroulera en comité restreint selon des conditions d'accueil et d'organisation respectueuses des mesures d'hygiène et de sécurité nécessaires.

Comme lors de chaque édition, les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole seront sélectionnés par un jury de professionnels de la filière, parmi **400 vins**, et recevront le sceau du Tastevinage, gage de leur qualité et de leur authenticité. Le Château du Clos de Vougeot, berceau de la viticulture en Bourgogne, accueillera en ses murs des professionnels de la filière du vin – vignerons, sommeliers, restaurateurs, négociants, acheteurs, journalistes et influenceurs – qui dégusteront les vins présentés de façon anonyme. À l'issue de la dégustation, les jurés sélectionneront les vins les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes.

Afin d'assurer la protection des dégustateurs et de ses équipes, le Château du Clos de Vougeot assure une organisation adaptée aux mesures sanitaires en vigueur. Ainsi, la dégustation des vins aura lieu dans le Grand Cellier ainsi que le Petit Cellier et se déclinera en deux sessions, avec un premier jury le matin et un second l'après-midi, constitués de **50 dégustateurs** chacun. Par ailleurs, la distanciation physique sera assurée, chaque juré disposant d'une table individuelle et les mesures sanitaires seront strictement appliquées.





TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
31 AOÛT 2021

## BERNARD BURTSCHY, PARRAIN DE CETTE 108<sup>ÈME</sup> ÉDITION

Bernard Burtschy est Docteur en Statistique Mathématique et Professeur à Télécom ParisTech et à L'École Centrale de Paris depuis plus de 30 ans. À ce titre, il a beaucoup travaillé à la recherche fondamentale du data-mining et du big-data en collaboration avec les plus grandes universités américaines. Il a également aidé nombre de ses élèves à des projets de création d'entreprises liées à ce secteur.

Bernard Burtschy est alsacien et sa famille a toujours produit son vin tant rouge que blanc. Il est passionné par les jardins et les cultures potagères. Il a cultivé son premier potager à l'âge de trois ans avec l'aide de son grand-père.

« *La rigueur du mathématicien et l'expertise des terroirs* »

Passionné par le vin, il agrmente ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'Académie du Vin à Paris en 1977 puis en devenant rapidement professeur de dégustation et, dès le début des années 1980, dégustateur principal de la Revue du Vin de France, puis de Gault & Millau. À ce titre, il rédigera nombre de millésimes des guides éponymes. De 2007 à 2018, il est le dégustateur et chroniqueur vin du quotidien Le Figaro et du Figaro Magazine. C'est lui qui a créé le site internet l'Avis du Vin, premier site français du vin en termes de trafic.

Il a appliqué sa connaissance intime des méthodes de la statistique multidimensionnelle au vin. Il est à l'origine de nombreuses découvertes de producteurs aujourd'hui incontournables mais inconnus à l'époque.

Il est aussi le fondateur du site d'information du vin français [bernardburtschy.com](http://bernardburtschy.com), « la rigueur du mathématicien et l'expertise des terroirs ». Il donne des conférences dans le monde entier au sujet des terroirs et du vin. Il est aussi président de l'Association de la Presse du Vin et vice-président de la Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains du Vin.

Il a reçu de nombreuses récompenses comme le prix du meilleur article sur Bordeaux et aussi celui de Bourgogne. En 2016, il a obtenu le grand prix Grand prix Amunategi-Curnonsky décerné par l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin (APCIG) et le prestigieux Golden Orange International Award Wine Press décerné à Madrid par le World Gastronomy Institute.



**PRESS  
RELEASE**

**LES LAURÉATS SERONT ANNONCÉS SUR LE SITE INTERNET  
TASTEVINAGE.FR À PARTIR DU 14 SEPTEMBRE, AINSI QUE DANS LA  
PRESSE.**



**TASTEVINAGE®**

## **LE TASTEVINAGE : LABEL DE SÉLECTION DES VINS DE LA GRANDE BOURGOGNE VITICOLE DEPUIS 1950**

Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le TASTEVINAGE est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Composé d'un jury d'experts de la filière vin : vignerons, négociants, courtiers, sommeliers, œnologues, distributeurs et journalistes, le Tastevinage consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté

de façon anonyme dans le but de préserver l'impartialité des dégustateurs. À l'issue de cette sélection, le sceau du TASTEVINAGE est décerné aux vins qui définissent au mieux le caractère de leur appellation et de leur millésime, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.

---

Pour toute demande de renseignement complémentaire, je vous invite à nous contacter :