

GASSIER

Craft wines from Provence

7ÈME ÉDITION DU CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS

Le nom du lauréat dévoilé

Après plusieurs mois de sélection, les 109 candidats engagés dans cette 7ème édition ont mis à l'épreuve leurs connaissances, leur sens de l'analyse et leur savoir-faire. Des premières épreuves théoriques jusqu'à la finale organisée au cœur du domaine Gassier, les 1er et 2 juin 2026, le Challenge touche désormais à sa fin et il est temps de révéler le nom du lauréat qui remporte le titre de Meilleur Jeune Sommelier du Challenge provençal.



UNE DERNIÈRE ÉTAPE DÉCISIVE

C'est au sein de la Maison Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire, que s'est déroulée la finale de cette 7ème édition. Sous le regard attentif de Romain Ittis, Meilleur Sommelier de France 2012, Meilleur Ouvrier de France 2015 et parrain d'honneur, ainsi que de Mathias Dandine, chef étoilé du restaurant La Magdeleine, les finalistes se sont confrontés à une série d'épreuves mêlant dégustation, gestes techniques, accords mets et vins, commercialisation et mises en situation professionnelles.

Au fil des ateliers, ils ont dû faire preuve de rigueur, de précision et d'adaptabilité pour convaincre le jury. C'est à l'issue de ces prestations que **SKLARZ Mattis (Lycée Hotelier de La Rochelle)**, **NIORTHE Sarah (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie)**, **HEROUX Avril (Lycée François Rabelais IFS)** et **JULIEN Nathan (LYCÉE DES METIERS JEAN PAUL PASSEDAT)** ont pu démontrer une dernière fois leur capacité à prétendre au titre de Lauréat du Challenge Gassier.



Le jury a finalement mis fin au suspense et, après délibération, a décidé de sacrer **SKLARZ Mattis** du Lycée Hotelier de La Rochelle Lauréat du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers 2026.



Jury, sommeliers, candidats, parrains, vigneron et partenaires ont ensuite pu se retrouver autour d'un moment convivial afin de célébrer la réussite de **SKLARZ Mattis** et de clôturer ensemble plusieurs mois de compétition, d'apprentissage et d'échanges.

LA PROVENCE AU CŒUR DU CHALLENGE

Les vins de Provence, ainsi que la richesse gastronomique et culturelle de la région, ont une nouvelle fois occupé une place centrale dans le concours. Tout au long des différentes étapes, les candidats ont été évalués sur leurs connaissances des vins, des terroirs, des appellations et du patrimoine provençal.

À travers les différentes épreuves, le Challenge leur a permis d'approfondir leur compréhension de ce vignoble emblématique et de mieux appréhender la diversité des styles, des terroirs et des accords qui font aujourd'hui la renommée des vins de Provence en France comme à l'international.

Une manière pour la Maison Gassier de contribuer à la transmission de cette culture viticole auprès de la nouvelle génération de sommeliers et de futurs prescripteurs.

A PROPOS MAISON GASSIER :

Tout près d'Aix-en-Provence se dessine le site unique de Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire.

L'histoire de la Maison Gassier est celle d'une passion inébranlable pour la terre, transmise depuis 6 générations. Une lignée d'artisans vignerons qui perdure, héritage d'un savoir-faire façonné de génération en génération.

Puisant son inspiration dans le terroir d'exception de la Sainte-Victoire, Gassier élabore ses cuvées avec une approche artisanale et créative. Certifiés en agriculture biologique, chaque vin est une ode à l'expression pure de nos sols et de notre climat. Avec un flacon hexagonal, ils offrent des profils expressifs empreints de vivacité, en appellations Côtes de Provence et Côtes de Provence Cru Sainte-Victoire.

La Maison Gassier fait partie d'AdVini depuis 2004.

A PROPOS ADVINI :

Fondé en 1872, AdVini est un groupe viticole international, porté par une âme familiale, un actionariat visionnaire et humaniste et un formidable esprit d'entreprendre. Ainsi, depuis plus de 150 ans, AdVini embrasse tous les métiers de la filière vin. AdVini perpétue un savoir-faire d'excellence et des traditions culturelles, en partageant sa passion du vin avec ses partenaires et en révélant la mosaïque des terroirs et des histoires qui le compose.

Profondément enraciné au cœur du vignoble en France et en Afrique du Sud, AdVini cultive l'autonomie de ses maisons, fédérées autour d'une raison d'être commune : « Agir chaque jour avec humanité, unis dans la diversité, pour la valorisation des Vignobles et des Hommes. »

Résolument engagé pour la durabilité de ses activités, AdVini s'évertue au quotidien à réduire l'impact environnemental de ses activités : tant à la vigne, où il mène la transition agroécologique de ses vignobles, qu'au sein de ses sites de production, où sont pilotés étroitement consommation d'eau, performance énergétique et éco-conception de ses vins.

