

Ruinart

SOMMELIER CHALLENGE



Le 26 octobre 2026, la Maison Ruinart réunira les professionnels de la sommellerie à Cheval Blanc Paris pour une nouvelle édition du *Ruinart Sommelier Challenge*.

Créé en 2010, ce programme de formation et de transmission des savoir-faire invite les sommeliers à approfondir leurs connaissances des vins et de leur élaboration à travers une journée d'échanges, de dégustation et d'apprentissage.

Les candidats seront évalués par un jury d'experts réunissant notamment un représentant de la Maison Ruinart — **Caroline Fiot**, Chef de caves, **Brice Beuzeville-Loiseau**, Chef Sommelier du restaurant Racine ** / Lauréat de l'édition du RSC 2025, **Estelle Touzet**,

Chef Sommelière et **Alexis Goujard**, Journaliste et membre du comité de dégustation de la Revue du Vin de France.

Les candidatures sont gratuites et ouvertes jusqu'au 26 septembre 2026.

[INSCRIVEZ-VOUS](#)

MATURITÉ ET VINIFICATION

EXPLORER LE CHAMPAGNE ROSÉ

Cette édition sera consacrée au thème : « Explorer le champagne Rosé : maturité et vinification ».

Après une dégustation à l'aveugle, les participants assisteront à une masterclass animée par Caroline Fiot, Chef de caves de la Maison Ruinart. Cette session explorera les différentes techniques d'élaboration du rosé en Champagne ainsi que l'adaptation des savoir-faire œnologiques aux enjeux contemporains.

[INSCRIVEZ-VOUS](#)

