

Avignon, le 03 Avril 2024



LUNDI 3 JUIN, 2^{ème} EDITION DE *RHÔNE IN WHITE* A PARIS



Pour la deuxième année consécutive, Inter Rhône met en scène, la diversité des vins blancs des AOC des Vignobles de la Vallée du Rhône à l'endroit des professionnels, le temps d'une grande dégustation : Rhône In White. En 2024, le rendez-vous est donné le lundi 3 juin et poursuit l'objectif des domaines, caves coopératives et maisons de négoce rhodaniennes, de faire émerger la Vallée du Rhône comme une grande région productrice de vins blancs.

Après le succès de la 1^{ère} édition au printemps 2023, à Paris mais aussi New York, Bruxelles, Londres, Montréal, Oslo, Stockholm et Copenhague, l'événement *Rhône in White* fait son retour dans la capitale française, le lundi 3 juin, à La Galerie Au Roi, dans le 11^{ème} arrondissement.

Comme l'an dernier, ce RDV se tient à Paris et a également lieu, en parallèle, à l'étranger :

- Au Canada : le 14 mai à Montréal ;
- En Belgique : le 23 mai à Bruxelles ;
- En Norvège : le 3 juin à Oslo ;
- En Suède : le 10 juin à Stockholm ;
- Au Danemark : le 13 juin à Copenhague ;
- Aux Etats-Unis : le 18 juin à Los Angeles ;
- Au Royaume-Uni : le 25 juin à Londres.

Sous des formats parfois différents, chacune de ces rencontres, destinée aux professionnels de la filière Vin, met en lumière les vins blancs de la Vallée du Rhône. Les cuvées proposées pour l'occasion sont présentées selon l'un des trois profils des vins blancs rhodaniens : vif et frais, fruité et gourmand et généreux et complexe.



UN VOYAGE IMMERSIF A LA DECOUVERTE DES VINS BLANCS DE LA VALLEE DU RHONE

A Paris, c'est **une véritable expérience immersive** qui est offerte grâce à des vidéos et une ambiance sonore projetées sur le mur de la salle, qui servent d'introduction à chaque profil. Cavistes, sommeliers, acheteurs, journalistes, ... sont conviés à **vivre une expérience de dégustation inédite**, scindée en 3 temps :

- > Dégustation commentée immersive, assurée par 3 sommeliers ambassadeurs,
 - > Dégustation libre des trois profils de vins,
 - > Dégustations de mets soigneusement pensés en accords avec les vins.

Grâce à cette proposition marquante et différenciante, les professionnels des Vignobles de la Vallée du Rhône entendent **laisser un souvenir original et durable des vins blancs rhodaniens**, dans l'esprit des convives.

TROIS SOMMELIERS DE RENOM

A la présentation des **trois profils de vins** et des **90 cuvées proposées** :

Xavier Thuizat

Xavier Thuizat s'est formé chez les plus grands, entre autres : le Relais Bernard Loiseau, Le Meurice aux côtés de Pierre Gagnaire et le Peninsula. Il est aujourd'hui le Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon. En 2023, il est à la fois nommé Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France. Plus récemment, il a reçu une nouvelle distinction : le Prix de la Sommellerie 2024 lors de la cérémonie du Guide Michelin.



@victorbellot

Florent Martin

Florent Martin obtient en 2020 le prodigieux titre de Meilleur Sommelier de France. Émérite, il a acquis ses compétences en travaillant dans la gastronomie étoilée auprès des meilleurs : Serge Dubs, Meilleur Sommelier du monde 1989 et Gordon Ramsay, deux étoiles au guide Michelin. Florent Martin a été le premier sommelier de l'hôtel Four Seasons George V à Paris. Il est aujourd'hui le Chef Sommelier du Peninsula. En 2023, il a été élu Meilleur Ouvrier de France Sommelier.



@Julie Limont Hans Lucas

Marie Wodecki

Marie Wodecki a commencé ses études dans la pâtisserie avec un bachelor au sein de l'École Ferrandi à Paris. Après cela, elle a décidé de changer de carrière en suivant des formations dans le vin, notamment avec un brevet professionnel sommelier aux Lycée de Chamalières, avec une première année d'alternance, au Bistrot du Sommelier chez Philippe Faure-Brac et deux ans à l'Hôtel de Crillon. Elle est désormais Cheffe Sommelière de l'Auberge de



Montmin près d'Annecy. Par ailleurs, Marie a été élue Meilleure élève Sommelière de France 2021 et Meilleure Jeune Sommelière de France 2023.

UN D ÉROULÉ ADAPTÉ : 4 SESSIONS

Afin de répondre au mieux à l'emploi du temps des professionnels, plusieurs sessions sont proposées, deux le matin et deux le soir :

- > Session 1 : de 11h à 12h
- > Session 2 : de 12h15 à 13h15
- > Session 3 : de 18h à 19h
- > Session 4 : de 19h15 à 20h15

Une salle de dégustation libre reste accessible pendant toute la durée de l'évènement : le matin de 11h à 14h et le soir de 18h à 21h. Un cocktail clôturera ces deux sessions : de 13h15 à 14h15 et de 20h15 à 21h15.

Evènement ouvert uniquement aux professionnels et sur inscription obligatoire.

Inscriptions obligatoires pour :

- Les professionnels : <https://my.weezevent.com/rhone-in-white-paris>
- La presse : par mail à mpreux@inter-rhone.com