



**PIERRE-ALEXIS MENGUAL, CHEF SOMMELIER DE  
TUTIAC - LE BISTRO VIGNERONS,  
REMORTE LE TITRE DE MEILLEUR SOMMELIER DE BORDEAUX 2021**

Pierre-Alexis Mengual, gérant et chef sommelier de *Tutiac - Le Bistro Vignerons* à Bordeaux, remporte l'Édition 2021 du concours de Sommellerie des vins de Bordeaux face à d'autres prestigieux concurrents de la région. Ce concours vise à sensibiliser les professionnels de la restauration et des métiers de bouche aux vins de Bordeaux et au métier de sommelier en mettant à l'épreuve les connaissances à la fois théoriques et pratiques des professionnels et apprentis de la restauration au sujet des vins de Bordeaux.

*« Passionné par le monde du vin et de la gastronomie, après des expériences de responsable de restaurant, j'ai complété les prestigieux diplômes anglais WSET jusqu'à être distingué par le Diploma.*

*Mon parcours s'est enrichi à Courchevel dans le monde de la haute gastronomie et du luxe, en tant que Wine Director dans une entreprise qui s'occupe de clients particuliers et de distribution de vins fins aux établissements étoilés. En 2019, je reviens sur Bordeaux et suis embauché par Tutiac. Je termine 3<sup>ème</sup> au concours du meilleur sommelier de Bordeaux.*

*En 2021 je réussis le Certified Sommelier de la Court of Master Sommeliers et remporte le titre du meilleur sommelier de Bordeaux »,* livre Pierre-Alexis Mengual.

Le concours de la sommellerie de Bordeaux est organisé à l'occasion du salon Exp'Hotel Bordeaux en partenariat avec l'Union de Sommellerie Française de Bordeaux Aquitaine et le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB). L'édition 2021 a eu lieu le 29 novembre 2021 tant au Parc des Expositions de Bordeaux.

*« Félicitations au gagnant pour le concours 2021 avec un niveau particulièrement relevé cette année. Les vins de Bordeaux sont très heureux du partenariat historique avec le salon sur le concours du meilleur sommelier. Les sommeliers restent les meilleurs ambassadeurs des vins de Bordeaux en présentant tous les jours nos vins à leurs clients »,* témoigne Christophe Château, directeur de la communication du CIVB.



Troisième en partant de la gauche, Pierre-Alexis Mengual entouré des autres lauréats et des membres du jury du concours

## LES LAURÉATS EN TITRE 2021

**Premier prix : Pierre-Alexis MENGUAL**  
Sommelier et manager de Tutiac – Le Bistro Vignerons (33)

**Deuxième prix : Brice Beuzeville-Loiseau**  
Assistant chef sommelier aux Sources de Caudalie (33)

**Troisième prix : Laura Stoecklin**  
Chef sommelière au restaurant Les Fresques (24)



Tutiac, le Bistro Vignerons se situe dans le coeur historique de Bordeaux, Place du Palais. Le Bistro propose à la carte les vins des vignerons membres de Tutiac et des 15 AOC bordelaises sur lesquelles Tutiac produit ses cuvées. Il a met également en lumière les petits Vignerons d'autres coopératives françaises en partageant sa carte. La cuisine quant à elle est signée par le jeune chef Valentin Thompson qui s'inspire des classiques de la gastronomie du Sud-Ouest et y apporte sa créativité.