RUINART SOMMELIER CHALLENGE 2024:

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES!

Le Ruinart Sommelier Challenge revient pour une édition 2024 le 13 mai à l'hôtel Plaza Athénée à Paris.

Cet événement, dédié à la thématique technique La science de l'effervescence, sera animé par Florence Boubée-Legrand, œnologue de la Maison. La journée débutera par une dégustation à l'aveugle de 4 vins de France ou d'ailleurs, suivie d'une masterclass et d'une dégustation technique.

Ouverte à l'ensemble des sommeliers, l'inscription au Ruinart Sommelier Challenge est gratuite. Testez vos connaissances œnologiques et tentez d'être sélectionné(e) en répondant au questionnaire ci-dessous.

INSCRIVEZ-VOUS

Date limite de candidature : 19 avril

LE RUINART SOMMELIER CHALLENGE

Très impliquée dans la transmission des savoir-faire et l'accompagnement des nouveaux professionnels de la sommellerie, la Maison organise chaque année depuis 2010 le Ruinart Sommelier Challenge.

Ce programme, à travers 13 pays, vise à rassembler des sommeliers talentueux qui souhaitent poursuivre leur formation dans le domaine du vin et de l'œnologie. Les vainqueurs de chaque édition nationale participent, l'année suivante de leurs victoires,

à un séjour de formation unique à la découverte de la Champagne au sein de la Maison Ruinart.

Les candidats de l'édition 2024 seront départagés par un jury professionnel composé notamment de : Florence Boubée-Legrand (œnologue, Maison Ruinart), Ségolène Hasselvander (gagnante de l'édition 2023, cheffe sommelière à la Table du Boisniard*, Chanverrie), Alexis Goujard (membre du comité de dégustation de La Revue du Vin de France), et Denis Verneau (chef sommelier de la Mère Brazier**, Lyon).