



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

## LA SÉLECTION DU TASTEVINAGE DE PRINTEMPS 2020 DÉVOILÉE AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

La 105<sup>e</sup> édition du Tastevinage, reportée en raison de la situation sanitaire relative au Covid-19, s'est déroulée au Château du Clos de Vougeot, ce vendredi 29 mai 2020, selon des conditions particulières permettant de respecter les mesures d'hygiène et de sécurité requises. À cette occasion, un jury de professionnels de la filière, en comité restreint, a pu désigner les vins de Bourgogne les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes parmi une sélection de 658 vins de Bourgogne. Ces lauréats ont reçu le sceau du Tastevinage, garantie de qualité, d'authenticité et de plaisir.

IL AURA FALLU REPENSER TOUTE  
L'ORGANISATION MAIS LES  
DÉGUSTATEURS ONT TOUS PU  
APPRÉCIER CE FORMAT INÉDIT.

### LES RÉSULTATS DE LA 105<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU TASTEVINAGE

Les palais experts des 75 jurés-dégustateurs – vignerons, sommeliers, restaurateurs, négociants, acheteurs, journalistes et influenceurs – de cette 105<sup>ème</sup> édition, moins nombreux que d'ordinaire, ont dégusté 658 vins de Bourgogne, de façon anonyme, au Château du Clos de Vougeot, haut-lieu de la viticulture et du patrimoine bourguignon.

Sur l'ensemble des vins présentés ce vendredi 29 mai, seuls 221 vins auront le privilège de recevoir le sceau du

TASTEVINAGE, soit l'équivalent de 32% des vins présentés au jury. Parmi ces lauréats, 67 sont des appellations régionales, 78 sont des villages, 67 des premiers crus et Grands Crus confortant ainsi la mission du Tastevinage, défendre tous les vins de Bourgogne, quelque soit leur niveau d'appellation.

**LES RÉSULTATS SONT  
CONSULTABLES EN LIGNE  
SUR LE SITE :  
[WWW.TASTEVINAGE.FR](http://WWW.TASTEVINAGE.FR)**



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE



TASTEVINAGE®

## **LE TASTEVINAGE : UN LABEL REPÈRE QUI S'ADRESSE AUX CONSOMMATEURS**

Le TASTEVINAGE permet aux amateurs comme aux néophytes de se repérer parmi le très large choix de vins de Bourgogne. Le label apparaît ainsi comme une garantie de qualité et de plaisir pour tous les consommateurs à la recherche de vins authentiques et représentatifs de la grande Bourgogne viticole.

---

Pour toute demande de renseignement complémentaire,  
je vous invite à nous contacter :

**AGENCE VINGT-QUATRE**

**Aziliz PRODOMME**  
06 35 83 31 84  
aziliz@vingt-quatre

**Karen PATOUILLET**  
06 29 90 94 93  
karen@vingt-quatre.fr