



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
2 NOVEMBRE 2020

## LE TASTEVINAGE DÉVOILE SES DOUZE MAJORS 2020 SOUS UN FORMAT DIGITAL INÉDIT

JEUDI 12 NOVEMBRE

**Le Tastevinage, propose chaque année, depuis 2017, la sélection de coups de cœur de son jury : les Majors du Tastevinage. Une distinction d'excellence, fruit d'un an de travail, qui rend hommage au savoir-faire et à la qualité des vins lauréats, choisis en moyenne parmi plus de 1000 vins de Bourgogne, tous types d'appellation confondus. C'est parmi plus de 1140 vins tastevinés en 2020 que les douze Majors ont été sélectionnés.**

L'édition 2020 de la cérémonie des Majors s'est déroulée ce jeudi 12 novembre, de 17h à 18h30 en français (suivie de la version anglaise de 18h30 à 19h30), sous un format digital original, afin de respecter les mesures sanitaires en vigueur dans le cadre de la lutte contre la Covid-19. Les membres de la Confrérie et les producteurs dont les vins ont été sélectionnés se sont réunis en visioconférence afin de présenter les lauréats de cette édition, en présence de la presse, ainsi que des acteurs du monde viticole – acheteurs, dégustateurs, sommeliers et autres professionnels de la filière – invités à assister à cette cérémonie online inédite.

### LE TRACVIN, NOUVEL OUTIL DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ DES VINS TASTEVINÉS

À l'occasion de cette édition 2020, le Tastevinage a présenté son nouvel outil de contrôle de conformité : le Tracvin, qui vise à contrôler les produits estampillés du label Tastevinage mis en vente sur le marché. Concrètement, des échantillons de vins Tastevinés sont prélevés de manière aléatoire et analysés en laboratoire afin de dresser l'identité de chaque vin. Ces analyses sont ensuite comparées à celles initialement réalisées sur le vin témoin, à la date de labellisation.

Ce nouveau procédé clé est la garantie d'une relation de confiance et l'assurance, pour le consommateur, de la conformité et de la qualité du vin Tasteviné qu'il acquiert.



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

2 NOVEMBRE 2020

## LES MAJORS 2020 DU TASTEVINAGE

### **CRÉMANT DE BOURGOGNE TASTEVINÉ BLANC**

Maison Veuve AMBAL  
Le Pré Neuf - 21200 MONTAGNY-LES-BEAUNE  
Tél. 03 80 25 01 70  
contact@veuve-ambal.com

### **BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2019 TASTEVINÉ BLANC**

Domaine André et Bernard LABRY  
Hameau de Melin  
135 Route de Beaune - 21190 AUXEY-DURESSES  
Tél. 03 80 21 21 60  
contact@domainelabry.fr

### **CHABLIS 2018 Cuvée Marie-Ange TASTEVINÉ BLANC**

Domaine Guy ROBIN  
3 Rue Marcelin Berthelot - 89800 CHABLIS  
Tél. 03 86 42 12 63  
contact@domaineguyrobin.com

### **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2018 TASTEVINÉ BLANC**

Maison BOUCHARD Aîné & Fils  
Hôtel du Conseiller du Roy  
4 Boulevard Maréchal Foch - 21200 BEAUNE  
Tél. 03 80 24 24 00  
mairret.l@bouchard-aine.fr

### **CHASSAGNE-MONTRACHET 2017 Les Houillères TASTEVINÉ BLANC**

Domaine BADER-MIMEUR  
1 Chemin du Château  
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
Tél. 03 80 21 30 22  
info@bader-mimeur.com

### **MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU 2018 CLOS MARCILLY Monopole TASTEVINÉ BLANC**

HERITIERS SAINT-GENYS  
1 Place de l'Église - 21190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
Tél. 03 80 24 72 63  
contact@saint-genys.fr

### **BOURGOGNE 2018 Pinot Noir TASTEVINÉ ROUGE**

Domaine MONGEARD-MUGNERET  
16 Rue de la Fontaine - 21700 VOSNE-ROMANEE  
Tél. 03 80 61 11 95  
domaine@mongeard.com

### **BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2019 TASTEVINÉ ROUGE**

Domaine ROSSIGNOL-CORNU  
6-12 Rue de Mont - 21190 VOLNAY  
Tél. 03 80 21 61 48  
info@domaine-rossignolcornu.fr

### **MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU 2018 CLOS MARCILLY Monopole TASTEVINÉ ROUGE**

HERITIERS SAINT-GENYS  
1 Place de l'Église - 21190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
Tél. 03 80 24 72 63  
contact@saint-genys.fr

### **POMMARD 2019 TASTEVINÉ ROUGE**

Domaine de LA GALOPIERE  
Rue de l'Église - 21200 BLIGNY-LES-BEAUNE  
Tél. 03 80 21 46 50  
cgfourmier@wanadoo.fr

### **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2019 TASTEVINÉ ROUGE**

Domaine de LA GALOPIERE  
Rue de l'Église - 21200 BLIGNY-LES-BEAUNE  
Tél. 03 80 21 46 50  
cgfourmier@wanadoo.fr

### **VOUGEOT 1<sup>ER</sup> CRU 2018 CLOS DE LA PERRIÈRE Monopole TASTEVINÉ ROUGE**

Domaine BERTAGNA  
16 Rue du Vieux Château - 21640 VOUGEOT  
Tél. 03 80 62 86 04  
contact@domainebertagna.com



COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
2 NOVEMBRE 2020

TASTEVINAGE®



### LE TASTEVINAGE : LABEL DE SÉLECTION DES VINS DE LA GRANDE BOURGOGNE VITICOLE DEPUIS 1950

Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le TASTEVINAGE est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Composé d'un jury d'experts de la filière vin : vignerons, négociants, courtiers, sommeliers, œnologues, distributeurs et journalistes, le TASTEVINAGE consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté à l'aveugle dans le but de préserver l'impartialité des jurés. À l'issue de cette sélection, le sceau du TASTEVINAGE est décerné aux

vins qui définissent au mieux le caractère de leur appellation et de leur millésime, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.



### LES MAJORS DU TASTEVINAGE

Dans sa quête de l'excellence, le TASTEVINAGE distingue les vins des Coups de Cœur du Jury avec le titre de MAJOR. Le concept des MAJORS apparaît dans le but de mettre en lumière l'excellence d'un vin qui représente pleinement son appellation et son millésime et en se démarque de par son indiscutable qualité. Rigoureusement choisis parmi plus de mille vins de Bourgogne primés lors des deux dernières éditions annuelles du TASTEVINAGE, la 105<sup>ème</sup> et 106<sup>ème</sup>, et retenus à l'unanimité des jurés, seuls douze vins portent cette année la distinction suprême de MAJOR du TASTEVINAGE.

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.fr](mailto:aziliz@vingt-quatre.fr)  
Karen PATOUILLET - 06 29 90 94 93 - [karen@vingt-quatre.fr](mailto:karen@vingt-quatre.fr)