



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

13 SEPT. 2022

TASTEVINAGE®

LES VINS LAURÉATS DE LA 110^E ÉDITION DU TASTEVINAGE DÉVOILÉS AU CLOS DE VOUGEOT

110 jurés-dégustateurs se sont réunis pour participer à la 110^e édition du Tastevinage qui s'est déroulée au Château du Clos de Vougeot le vendredi 9 septembre 2022. À cette occasion, les vins de Bourgogne les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes ont été désignés pour recevoir le sceau du Tastevinage, gage de leur qualité et de leur authenticité. Les lauréats ont été choisis parmi une sélection de 271 vins, par un jury de professionnels de la filière, sous le parrainage de Fabrizio Bucella, physicien, docteurs en sciences, professeur des Universités, sommelier et grand vulgarisateur.

LES RÉSULTATS DE LA 110^E ÉDITION DU TASTEVINAGE

Vignerons, sommeliers, restaurateurs, négociants, acheteurs, journalistes et amateurs se sont retrouvés au Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot, haut-lieu de la viticulture et du patrimoine bourguignon.

Lors de cette édition, une centaine de jurés a pu déguster **271 vins de Bourgogne**. Parmi ces 271 lots, seuls **91 reçoivent le sceau du Tastevinage**, soit **33,58% de réussite** avec :

- **28 appellations régionales**
- **39 appellations villages**
- **24 appellations premiers crus et grands crus**

Ce résultat sert la mission de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin : faire découvrir et faire rayonner les grands vins de Bourgogne, quel que soit leur niveau d'appellation.

LES RÉSULTATS SONT CONSULTABLES EN LIGNE SUR LE SITE :
WWW.TASTEVINAGE.FR

LE TASTEVINAGE : UN LABEL REPÈRE POUR LES CONSOMMATEURS

Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le Tastevinage est un label qui permet aux œnophiles et néophytes de se repérer parmi le très large choix de vins de Bourgogne proposé à la vente. Le label apparaît ainsi comme un gage de qualité et de plaisir pour tous les consommateurs à la recherche de vins qui soient à la fois accessibles et représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Fruit de l'examen minutieux d'un jury de fins connaisseurs et d'experts, le sceau du Tastevinage valorise et récompense le savoir-faire des vignerons ainsi que la qualité de leurs vins.

Selon une étude menée par l'Institut Viavoice**, 59% des consommateurs français sont très attentifs aux médailles reçues par un vin lors d'un concours. Celles-ci aident les acheteurs



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

13 SEPT. 2022

TASTEVINAGE®

à s'orienter, une qualité non négligeable car 49% des Français sont des néophytes selon le Baromètre 2022 SOWINE/DYNATA. Le sceau du Tastevinage, décerné depuis plus de 70 ans par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, participe ainsi à éclairer et faciliter le choix d'un vin par les amateurs soucieux de labellisation. Le macaron apposé sur les bouteilles permet d'identifier les lauréats du Tastevinage ; il indique notamment la date de ce dernier, le lot de la bouteille, la référence, l'appellation et le millésime du vin. Ainsi, les consommateurs pourront, en caves comme au restaurant, retrouver facilement les 91 vins élus au palmarès de la 110^e édition du Tastevinage, le 9 septembre 2022, comme ceux des précédentes éditions.

***Étude Viavoice menée sur interviews effectuées en ligne du 28 janvier au 1er février 2022, auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population habitant en France métropolitaine âgée de 18 ans et plus. Représentativité assurée par la méthode des quotas appliquée aux critères suivants : sexe, âge, profession, région et catégorie d'agglomération.*

FABRIZIO BUCELLA : PARRAIN DE CETTE 110^E ÉDITION



Pour cette édition, c'est Fabrizio Bucella, physicien, docteur en sciences, professeur des Universités et sommelier, qui a parrainé la dégustation. Enseignant en mathématique et physique à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), Fabrizio Bucella est également professeur invité dans plusieurs universités françaises telles que l'université de Bordeaux ou de Reims. Il dirige l'école d'œnologie

Inter Wine et Dine (IWD) à Bruxelles et propose de nombreux cours de dégustation. Par ailleurs, il a publié en août 2022 son nouvel ouvrage : « Les tribulations œnologiques du Professeur Bucella - Comment parler des vins que l'on n'a pas bus ? Et autres chroniques du vin » - Éditions Flammarion. Sommelier, spécialiste du vin et de la bière, il a publié plusieurs livres à succès aux éditions Dunod « L'anti-guide du vin » paru dans une version augmentée début 2022, « Pourquoi boit-on du vin ? », « À la recherche du vin perdu », ou encore « Mon cours d'accords mets & vins ». Ces livres allient connaissances scientifiques et œnologiques, pour un savoir à la portée de tous. Chroniqueur sur le thème du vin pour le magazine Le Point, Fabrizio Bucella anime aussi la chaîne YouTube FabrizioBucellaIWD sur laquelle il a notamment proposé toute une série de cours d'œnologie gratuits pendant les différents confinements liés à la pandémie de Covid-19. Fabrizio Bucella succède à l'écrivain, scénariste et homme de télévision Daniel Picouly, parrain de la dernière édition du Tastevinage.

**À VENIR : LA CÉRÉMONIE DES MAJORS 2022 DU TASTEVINAGE,
LE JEUDI 17 NOVEMBRE 2022**

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

AGENCE VINGT-QUATRE

Elsa MAITROT – 06 35 83 31 84 - elsa@vingt-quatre.fr

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