



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
4 MARS 2024

113<sup>ème</sup> ÉDITION DU TASTEVINAGE  
AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT  
LE VENDREDI 15 MARS 2024

Organisée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, cette prochaine édition se tiendra le vendredi 15 mars 2024 au Château du Clos de Vougeot. Elle sera parrainée par Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France 2022.

À cette occasion, un jury de 150 professionnels, composé de négociants, responsables de syndicats viticoles, courtiers, œnologues, restaurateurs et journalistes, désignera les vins les plus représentatifs de la Bourgogne viticole, parmi une sélection de plus de 500 lots. Les vins retenus lors de cette séance de Printemps se verront attribuer le sceau du Tastevinage, signe de distinction pour le producteur et gage d'authenticité et de qualité pour le Consommateur.

**LES RÉSULTATS SERONT ANNONCÉS À PARTIR DU MARDI 19 MARS.**

**XAVIER THUIZAT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2022, PARRAINNERA CETTE 113<sup>ème</sup> ÉDITION**



Xavier Thuizat a été élevé au cœur du terroir bourguignon. S'il admet lui-même que le vin a croisé son chemin dès sa plus tendre enfance, Xavier Thuizat a très vite souhaité faire de cette passion son métier et de ce métier, un partage avec les autres.

Afin d'y parvenir, il intègre en 2003, le lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage où il obtient une mention complémentaire en sommellerie. Son diplôme en poche, il part frapper aux portes de grandes maisons où il se forme avec détermination, jusqu'à atteindre un niveau tout à fait exceptionnel. D'abord au Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, durant deux ans. Puis à Paris, où il intègre dans un premier temps le Meurice, auprès du chef triplement étoilé Yannick Alléno, avant de franchir les portes de l'établissement de Pierre Gagnaire, trois étoiles également.

Amoureux du vin, l'homme produit un travail d'une telle excellence qu'il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2022 dans la classe « sommellerie ». Un doublé qui lui permet de rejoindre le cercle très fermé des sommeliers à avoir obtenu ces deux titres nationaux.



TASTEVINAGE®

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
4 MARS 2024



## 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, représentants des caves coopératives, courtiers, sommeliers, œnologues, restaurateurs, acheteurs, distributeurs, journalistes et influenceurs, le Tastevinage consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté de façon anonyme dans le but de préserver l'impartialité des dégustateurs. À l'issue de cette sélection, le sceau du Tastevinage est décerné aux vins

qui définissent au mieux le caractère de leurs appellations et de leurs millésimes, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.

---

### CONTACT PRESSE :

**Alicia PRENOT**

Chargée de communication

Tél : 03 80 61 07 12

[alicia.prenot@closdevougeot.info](mailto:alicia.prenot@closdevougeot.info)