



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
14 NOVEMBRE 2024

LES MAJORS DU TASTEVINAGE 2024
17 VINS DE BOURGOGNE TASTEVINÉS RÉCOMPENSÉS
AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

17 Majors du Tastevinage ont été dévoilés auprès des professionnels de la filière vin, ce jeudi 14 novembre au Château du Clos de Vougeot, à l'occasion de la 8^{ème} Cérémonie des Majors du Tastevinage. Ce sont un Crémant de Bourgogne, 8 vins blancs et 8 vins rouges Tastevinés qui ont été récompensés par les membres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin au cours de la soirée. Rigoureusement sélectionnés parmi les 957 vins de Bourgogne Tastevinés cette année (lors de la 113^{ème} et de la 114^{ème} éditions du label), ces « Coups de Cœur » des jurés-dégustateurs bénéficient désormais de cette distinction d'excellence, qui rend hommage au savoir-faire de leur vigneron et souligne leur exceptionnelle qualité.

LES 17 MAJORS DU TASTEVINAGE 2024 SONT :

CRÉMANT DE BOURGOGNE
L'INATTENDU BLANC BRUT
Caves de BAILLY LAPIERRE

BOUZERON 2022
BLANC
Domaine DE VILLAINÉ

MÂCON-MILLY-LAMARTINE 2023
BLANC
Domaine CHÊNE

SAINT-VÉRAN 2022
LES TERRES NOIRES
BLANC
Domaine de PONCÉTY
LYCÉE VITICOLE DE MÂCON-DAVAYÉ

BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE 2023
BLANC
Cave des VIGNERONS DE BUXY

PERNAND-VERGELESSES 2022
LES BELLES FILLES BLANC
Maison PATRIARCHE PÈRE ET FILS

NUITS-SAINT-GEORGES 2023
BLANC
DUFOULEUR FRÈRES

PETIT CHABLIS 2022
BLANC
DOMAINE PASSY LE CLOU

CHABLIS GRAND CRU 2022
BOUGROS VIEILLES VIGNES BLANC
DOMAINE GUY ROBIN ET FILS

MORGON 2022 GRAND CRAS
ROUGE
MAISON COLLIN-BOURISSET

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2023
ROUGE
MAISON STÉPHANE BROCARD

BOURGOGNE CÔTE D'OR 2020
ROUGE
MAISON ALBERT BICHOT

SANTENAY 2022 LE CHAINEY
ROUGE
DOMAINE LE CLOS VOYEN

LADOIX 1^{ER} CRU 2021 LES BUIS
ROUGE
Domaine NUDANT

MARSANNAY 2022
CUVÉE LES LONGEROIES
ROUGE
Domaine CHARLES AUDOIN

VOSNE-ROMANÉE 2022
ROUGE
Domaine MONGEARD-MUGNERET

VOUGEOT 1^{ER} CRU 2022
CLOS DE LA PERRIÈRE MONOPOLE
ROUGE
Domaine BERTAGNA



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
14 NOVEMBRE 2024

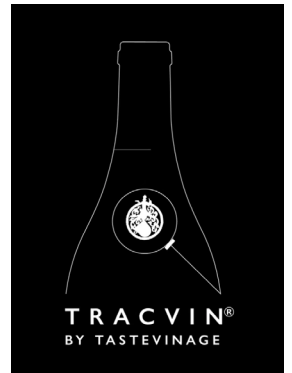
LES MAJORS DU TASTEVINAGE®



Dans sa quête de l'excellence, le TASTEVINAGE® distingue parmi les vins primés, les « Coups de Cœur » du Jury avec le titre de MAJOR. Le concept des MAJORS apparaît dans le but de mettre en lumière un vin qui représente pleinement son appellation et son millésime, en se démarquant par son indiscutable qualité. Les Majors ont été rigoureusement choisis parmi 957 vins de Bourgogne dégustés lors des deux éditions annuelles du TASTEVINAGE® (113^{ème} édition du vendredi 15 mars et 114^{ème} édition du vendredi 6 septembre 2024).

TRACVIN®, OUTIL DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ DES VINS TASTEVINÉS

Le Tracvin® 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 sur le marché européen 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 l'époque de sa labellisation. Ce 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.



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
Responsable communication
Tél : 03 80 61 07 12
alicia.prenot@closdevougeot.info