



LE TASTEVINAGE CÉLÈBRE SES 75 ANS
À L'OCCASION DE SA 116^{ème} ÉDITION
LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

Depuis 1950, le Tastevinage distingue les vins de Bourgogne les plus représentatifs de leurs appellations et de leurs millésimes. À l'occasion de ses 75 ans d'existence, le label organise sa 116^{ème} édition au Château du Clos de Vougeot. Une séance anniversaire qui sera parrainée par le chef Marc Veyrat.

C'est dans la matinée du vendredi 5 septembre que le Tastevinage célébrera cet anniversaire lors d'une édition exceptionnelle qui rassemblera plus de 150 professionnels de la filière (négociants, responsables de syndicats viticoles, courtiers, œnologues, restaurateurs et journalistes). Ces dégustateurs analyseront près de 400 vins afin de désigner ceux qui porteront le prestigieux sceau du Tastevinage, symbole d'authenticité et de qualité.

LES RÉSULTATS SERONT ANNONCÉS À PARTIR DU MARDI 9 SEPTEMBRE 2025.

Pour accompagner cette célébration, une exposition photographique inédite retracera la genèse et les temps forts du Tastevinage, de 1950 à nos jours. À travers une sélection d'images uniques issues des archives de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le public pourra revivre les grandes étapes du label. La rétrospective rendra hommage à l'excellence des vins de Bourgogne ainsi qu'à l'engagement des dégustateurs qui, depuis 1950, contribuent au rayonnement de la grande Bourgogne viticole. À découvrir tout au long du mois de septembre.



**À PROPOS DU PARRAIN
DE CETTE ÉDITION
LE CHEF MARC VEYRAT**

Marc Veyrat est un célèbre chef cuisinier français reconnu internationalement, né en 1950 en Haute-Savoie. Issu d'une famille de paysans, il s'inspire dès son plus jeune âge des produits de la montagne et des herbes sauvages.

Le chef est notamment célèbre pour son utilisation unique des plantes aromatiques et des fleurs des Alpes. Il est également le précurseur de la cuisine de montagne dès les années 1980. Il est le seul chef ayant obtenu trois fois 3 étoiles au guide Michelin et deux fois la note de 20/20 au Gault & Millau en étant propriétaire de ses établissements.

Fidèle à ses racines, il prône une cuisine naturelle, sans additifs ni produits industriels. Il s'engage activement pour promouvoir une alimentation saine et écologique, où la santé est sa priorité.

**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.

www.tastevinage.fr

CONTACTS

Brigitte HOUDLINE
Responsable Tastevinage

brigitte.houdeline@closdevougeot.info

Alicia PRENOT
Responsable communication

alicia.prenot@closdevougeot.info

Tél : 03 80 61 07 12

TASTEVINAGE
2 rue de Chaux
21700 Nuits-Saint-Georges