

COMPTE À REBOURS

avant les présélections nationales du Master of Port

Focus sur les 32 prétendants au titre de la 17^{ème} édition



Paris, le 21 Avril 2017

Dernière ligne droite pour les postulants au Master of Port, le concours international qui couronne l'excellence des Sommeliers Experts en Vins de Porto.

Le 15 mai prochain, les membres du comité Master of Port, l'Union de la Sommellerie française, l'Institut des Vins du Douro et de Porto et le Syndicat des Grandes Marques de Vins de Porto, orchestreront les premières phases éliminatoires de la compétition 2017. Une journée de challenge pour les 32 profils inscrits qui devront répondre à des épreuves tant théoriques que pratiques sur la culture des Vins de Porto. Une expérience nouvelle pour certains et un second défi pour ceux qui ont déjà tenté l'aventure lors des éditions précédentes.

A l'issue de cette rencontre, les candidats en lice pour participer à la demi-finale et la finale seront annoncés.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

(Événement non ouvert au public)

Les épreuves se déroulent à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.)

Matinée : Épreuves à huis-clos

15h00 : Interview candidats

16h00 : Dégustation de Vins de Porto dans les jardins de l'OIV avec les marques partenaires de l'événement.

L'occasion pour les candidats d'échanger avec leurs pairs et notamment avec le Comité Master of Port (Fabrice SOMMIER, Jean-Pascal PAUBERT, Julien DOS SANTOS et Antoine WOERLE), Denis VERNEAU, lauréat Master of Port 2015 et Philippe FAURE-BRAC (Président de l'UDSF).



FOCUS SUR LES 32 PRÉTENDANTS AU TITRE DE LA 17^{ème} ÉDITION (par ordre alphabétique)

- Leagh BARKLEY / La Grande Maison de Bernard Magrez (33 – Pessac)
- Gaëtan BOUVIER / La Villa Florentine (69 – Lyon)
- Cédric BRISSON / Parfums de Cave (42 – Saint Galmier)
- Magali BROUILLET MEYNARD / La Villa Florentine (69 – Lyon)
- Loup CAROLE / Le Laurent (75 – Paris)
- Thibaut DERHE / La Villa Florentine (69 – Lyon)
- Jérémy DUCHEMIN / Aux tours des vins (17 – La Rochelle)
- Régis GABILLARD / Les Caves de Joseph (35 – Rennes)
- Matthieu GHEZOULI / Restaurant Martin Wishart (Ecosse – Edinburgh)
- Gaëtan GLADIEUX / Vatel (33 – Bordeaux)
- Raphaël GRAS / Les Airelles "Restaurant Pierre Gagnaire" (73 – Courchevel)
- Michihito HIGASHIHARA / La Réserve Paris (75 – Paris)
- Emilie IOOS / Au Steger (59 – Socx)
- Jean-Baptiste KLEIN / Le Chambard (68 – Kaysersberg)
- Lucas KLEINCLAUSS / Le Farçon (73 – Courchevel)
- Stéphane KNECHT / L'Atelier du Sommelier (67 – Niederbronn-les-bains)
- Christine LAUFFENBURGER / L'Atelier des Sommeliers (67 – Haguenau)
- Thierry LETELLIER / Basilicum - La cuisine d'un gourmand (Belgique – Profondeville)
- Mélissa LEZIN / Logis Hôtel Le Pont Bernet (33 – Le Pian Médoc)
- Sandie LING / Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Alexandre Dumas (67 – Illkirch)
- Léonard MAMMI / Galvin La Chapelle (Angleterre – Londres)
- Micael MORAIS / Tomy and co (75 – Paris)
- Johan NGUYEN / Villa René Lalique (67 - Wingen-Sur-Moder)
- Jean-Baptiste RENAULT / Le Petit Nice Passedat (13 – Marseille)
- Tristan RINGENBACH / La Cave Trivino (69 – Lyon)
- Yann SATIN / Hôtel Barrière Le Westminster (62 – Le Touquet Paris Plage)
- Julia SCAVO / Le Milord C (06 – Beaulieu-sur-Mer)
- Lionel SCHNEIDER / Ritz Paris (75 – Paris)
- Niels TOASE / Caves Bernard Massard (Luxembourg – Grevenmacher)
- Lucas WELSCH / VINOTECA (Luxembourg – Luxembourg)
- Frédéric WOELFFLÉ / Hôtel Métropole Monte-Carlo (98 – Monte Carlo)
- Jérémie WOLF / Le Théâtre du Vin (67 – Fegersheim)

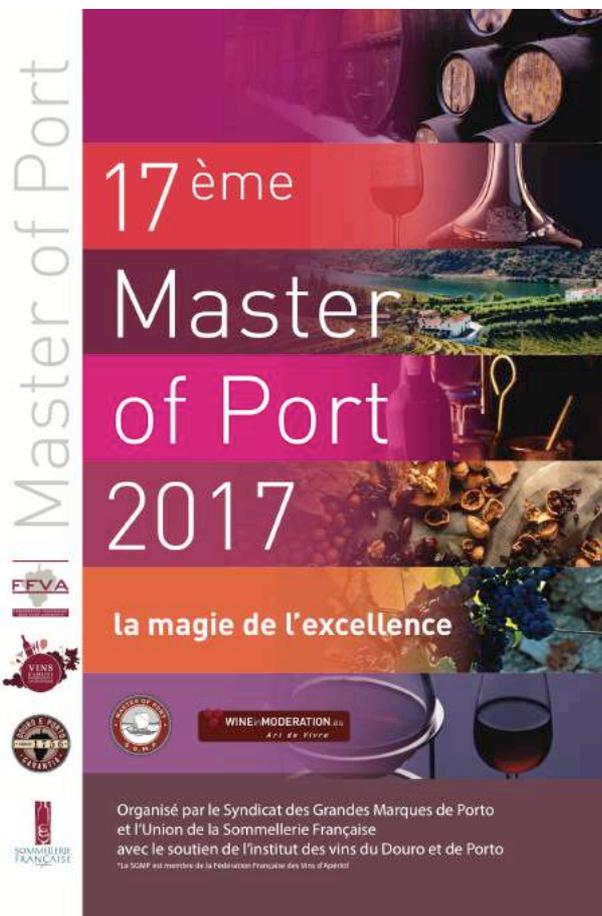
Ils s'affronteront ensuite à Paris en Octobre 2017 dans le cadre de la demi-finale et la grande finale qui se tiendront au Cercle National des Armées. La remise des prix se déroulera à l'Ambassade du Portugal en présence de Son Excellence l'Ambassadeur du Portugal, des Présidents de l'I.V.D.P. et de l'U.D.S.F., et de la Présidente du S.G.M.P.



LE MASTER OF PORT en quelques mots ...



Lancé en 1988 avec le soutien technique de l'Union de la Sommellerie Française, Le Master of Port célèbre la magie de l'excellence qui anime les vins de Porto comme ses meilleurs ambassadeurs : elle met à l'honneur les Sommeliers riches d'une vaste culture en matière de vins de Porto. Depuis 2004, le Syndicat des Grandes Marques de Porto (S. G. M. P.), sous l'égide de sa Présidente, Edith CAYARD (Gran Cruz) a repris l'organisation de ce concours, reconnu comme l'un des plus importants de la profession.



L'Institut des Vins du Douro et de Porto (I.V.D.P.) soutient naturellement ce concours qui permet de sensibiliser les Sommeliers à la connaissance du vin de Porto et s'inscrit dans le cadre des programmes que développe l'Institut en France depuis 2003, à destination des étudiants en hôtellerie et des professionnels.

Aujourd'hui pleinement établi dans le secteur de la sommellerie, le Master of Port, est l'un des principaux concours sur la voie royale qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire de Meilleur Sommelier du Monde, comme le montrent les titres de ses précédents lauréats.

Si le Master of Port désigne le Meilleur Sommelier en vins de Porto, le concours a pour principale ambition de porter au plus haut niveau la profession de sommelier.

La somme de connaissances nécessaires à la bonne pratique de son métier entraîne le sommelier sur des domaines de compétences d'une grande diversité.

De l'histoire à la géographie, en passant par l'ampélographie (connaissance des cépages), la géologie mais aussi la législation, ou encore les notions d'œnologie, afin de mieux appréhender les vins dégustés et de parfaire leur évocation dans toutes les situations.

Ces savoirs, alliés à la pratique professionnelle stimulent les sommeliers à se mesurer lors de ce concours d'exception. Le vainqueur obtient la reconnaissance de ses pairs ainsi que de l'ensemble de la profession.

www.masterofport.fr
www.sommellerie-france.fr



Le Syndicat des Grandes Marques de Porto est adhérent à la Fédération Française des Vins d'Apéritif et participe au programme européen Wine in Moderation

CONTACTS PRESSE :

Nathalie Garnier - P/ 06 15 19 45 57 - nathalie@agenceWSW.com & Cindy Joffroy - P/ 06 24 67 08 05 - presse@agenceWSW.com