



CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE

MARIE WODECKI REMPORTE LE CHALLENGE CHATEAU GASSIER EN PROVENCE DES ELEVES SOMMELIERS 2020

Mercredi 11 mars, Marie Wodecki, a obtenu la première place de la deuxième édition du Challenge Château Gassier en Provence. Marie est élève au CFA Groisy et travaille en alternance au restaurant Le Clocher situé à Annecy-le-Vieux.

Pour cette deuxième édition du challenge, ce **sont 14 lycées hôteliers et 65 élèves en Mention Complémentaire Sommellerie** qui se sont confrontés à la première épreuve, un test de culture générale sur la Provence et ses vins.

10 élèves ont alors été sélectionnés pour la demie finale, une épreuve de dégustation à l'aveugle pour laquelle ils ont livré une analyse sensorielle d'un grand vin de Provence.

Seulement **cinq élèves ont accédé à l'épreuve finale du mercredi 11 mars au Château Gassier** : Fiona Forneris (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie), Anna Arhancet (Lycée Hôtelier de Gascogne), Noé Malleval (Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage), Marie Wodecki (CFA Groisy) et Guylaine Poisson (Lycée Hôtelier François Rabelais lfs).

Pour cette finale, les cinq candidats ont alors passé **quatre épreuves** devant un **jury d'exception**, composé de Margot Duffort (Chef Sommelière au Gindreau, Championne de France en titre des Olympiades des Métiers et Marraine de l'Édition 2020), Mathias Dandine (Chef étoilé au restaurant La Magdeleine et Parrain de l'Édition 2020), Christian Péchoutre (Meilleur Ouvrier de France Sommellerie), Robert Desbureaux (Président de l'Association des Sommeliers Formateurs), Stéphane Opiard (Président de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence) et Daphnée Extrassiaz (Sommelière au Moulin de Léré, restaurant étoilé en Haute Savoie et lauréate de l'Édition 2019).

L'objectif du Challenge Château Gassier en Provence est de mettre en avant la richesse des terroirs de Provence et le savoir-faire des domaines de cette région dans l'élaboration de rosés de gastronomie. L'organisation s'est faite conjointement avec l'Association des Sommeliers Formateurs et l'ASAMP (Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence).



Olivier Souvelain - Marie Wodecki - Margot Duffort - Mathias Dandine

LA LAUREATE

Marie est née dans une famille d'épicuriens, aimant le vin, c'est un secteur qui l'a toujours intéressée. Du haut de ses 22 ans, elle a déjà un beau parcours avec des expériences notoires dont notamment au restaurant étoilé de Gordon Ramsay au Trianon à Versailles ou encore au restaurant JY's, deux étoiles au Guide Michelin à Colmar. Marie poursuit aujourd'hui sa formation tout en travaillant en alternance au restaurant Le Clocher situé à Annecy-le-Vieux. Tout comme Kilian Jornet, son modèle, Marie cherche continuellement à se dépasser et à repousser ses propres limites, c'est ce qu'elle a démontré au cours de sa prestation de haut vol durant la finale.

« Un concours qui nous a permis de nous intéresser un peu plus aux vins de Provence, et particulièrement au Cru Sainte Victoire. Un terroir unique au cœur de ce massif majestueux. Malgré ce que l'on peut croire, le rosé de Provence n'est pas seulement une boisson estivale mais bien un vin permettant de fabuleux accords »

Marie Wodecki

DES ÉPREUVES DE HAUT NIVEAU ET DES ATELIERS TECHNIQUES...

C'est avec grand professionnalisme que les cinq finalistes ont su montrer leur passion pour le vin. Ils ont fait preuve d'une très grande justesse dans la réalisation des épreuves afin de convaincre les cinquante professionnels réunis pour l'événement.

Première épreuve : conseiller une table de six convives sur les vins et procéder au service avec carafage d'une cuvée rosée en Côtes de Provence Sainte-Victoire (Château Gassier, cuvée Elevae, millésime 2016).

Deuxième épreuve : sélection et justification d'un accord mets et vins

Duo de Coquilles Saint Jacques cuites et crues

Pois / Petits Pois / Asperges

- Domaine OTT, Château Romassan, rosé, 2018, AOC Bandol

- Château Gassier, cuvée 946, rosé, 2018, AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire

Troisième épreuve : dégustation à l'aveugle d'un vin de Provence : Château Simone, blanc, 2017, AOC Palette.

Quatrième épreuve : identifier des mets provençaux (banon, poutargue, rouille...)



A PROPOS DU CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS

En 2020, Château Gassier renouvèle son engagement auprès de la **Sommellerie** Française en organisant la 2^{ème} édition du « Challenge Château Gassier en Provence » dont la finale s'est tenue au Château Gassier le **11 Mars 2020**. Un challenge qui s'adresse aux élèves sommeliers de France en mention complémentaire de sommellerie.

L'objectif du Challenge : la mise en avant de **la richesse des terroirs de Provence** qui a servi de fil conducteur tout au long des épreuves. L'organisation s'est faite en concertation avec l'ASAMP, l'Association de Sommellerie Alpes Marseille Provence.

Année après année, les vignerons de Provence s'attachent à faire progresser la **qualité** de leur travail et ainsi faire rayonner les vins de Provence en France et à l'étranger.

Cette nouvelle édition a su mettre en avant le partenariat avec **Eurocave**, créateur de caves et bars à vins. Pour l'occasion, un wine bar a été offert à l'établissement de la lauréate, le CFA Groisy.



Pour plus de renseignements, merci de contacter :
Paul ALARY

Château Gassier, Chemin de la Colle, 13114 Puyloubier
04 42 66 60 09

Paul.alary@chateau-gassier.fr

<http://www.chateau-gassier.fr>



CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE

Château Gassier représente l'excellence des vins du Cru Sainte Victoire. La propriété se situe à quelques kilomètres de la ville aux mille fontaines, Aix-en-Provence, et porte les valeurs de la French Riviera et de l'Art de Vivre Provençal.

Les 40 hectares du vignoble s'épanouissent sur un terroir d'exception, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Château Gassier sublime son emplacement géographique unique en exaltant, dans chacune de ses cuvées, la richesse du terroir Sainte-Victoire.