



CHÂTEAU GASSIER
EN SAINTE VICTOIRE

DAPHNÉE EXTRASSIAZ REMPORTE LE CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS 2019

Mercredi 10 avril, Daphnée Extrassiaz, a remporté la finale de la première édition du Challenge Château Gassier en Provence. Elle est élève au lycée hôtelier de la Rochelle et actuellement en stage chez Michel Guérard au restaurant les Près d'Eugénie (3 macarons Michelin).

Ouvert à l'ensemble des écoles sur le territoire français ce sont **10 lycées hôteliers, 80 élèves sommeliers**, qui se sont affrontés dès la première épreuve autour d'un test de culture générale.

De là, 7 élèves furent sélectionnés pour participer à la demie finale, une épreuve de dégustation à l'aveugle. Seulement **5 élèves ont passé le cap de cette épreuve éliminatoire pour accéder à la grande finale mercredi 10 Avril** : Daphnée (La Rochelle), Emeline (Chamalières), Maugane (Gascogne), Anne-Sophie (Storck) et Sylvain (Marseille).

Les finalistes ont passé les **4 épreuves** de cette finale devant un **jury d'exception** composé de Christian Péchoutre (*Meilleur Ouvrier de France sommellerie 2000*), Mathias Dandine (*Chef étoilé*), Robert Desbureaux (*Président de l'Association des Sommeliers Formateurs*), Emmanuel Letournoux (*Sommelier du restaurant Le Saint-Estève*), Guillaume Cordonis (*Œnologue à Château Gassier*).

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'Association Sommeliers Formateurs et l'ASAMP (Association de Sommellerie Alpes Marseille Provence).

#gassierexperience



LA LAURÉATE

Daphnée souhaite maintenant acquérir de l'expérience en France afin de parfaire ses compétences dans l'art de la sommellerie. Elle poursuivra sa carrière prometteuse au mois de Juin chez Régis et Jacques Marcon, autre établissement 3 macarons Michelin à Saint-Bonnet-le-Froid. Tout comme Pascaline Lepeltier (Meilleur sommelier de France 2018), elle veut élargir ses connaissances et son expérience en allant aux États-Unis, en Californie plus particulièrement, son rêve de petite fille. A long terme, elle aimerait ouvrir son propre établissement spécialisé dans le vin.

« Une prestation de haut vol, sa technicité, son aisance et sa passion feront d'elle une des personnes à suivre dans le monde de la sommellerie au cours des prochaines années. »

Olivier Souvelain, Directeur Général du Château Gassier



DES ÉPREUVES RELEVÉES, DES ATELIERS TECHNIQUES...

Les jeunes candidats se sont montrés en grands professionnels avec un seul objectif en tête, transmettre leur passion pour le vin. Leur éloquence et leur prestance ont su convaincre le public de professionnels présents pour l'évènement.

Première épreuve : Conseiller une table de six convives sur les vins et procéder au service d'un magnum de *Côtes de Provence rosé Vegan, Château Roquefeuille, millésime 2018*.

Deuxième épreuve : Sélection et justification d'un accord mets et vins.

Terrine de la mer préparée par le Chef Mathias Dandine et deux vins au choix :

- *Château Gassier, cuvée ELEVAE, rosé d'élevage 2016, Côtes de Provence Sainte-Victoire.*
- *Château Henri Bonnaud, Palette blanc, millésime 2016.*

Troisième épreuve : Dégustation à l'aveugle d'un *cru classé de Provence, millésime 2017 du Clos Cibonne*.

Quatrième épreuve : Quiz sur la Provence



A PROPOS DU CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE DES ÉLÈVES SOMMELIERS

En 2019, Château Gassier témoigne de son engagement dans l'univers de la **Sommellerie** Française en organisant la 1^{ère} édition du « Challenge Château Gassier en Provence » dont la finale s'est tenue au Château Gassier le **10 Avril 2019**. Il 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 vigneron 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.



Pour plus de renseignements, merci de contacter :
Paul ALARY
Château Gassier, Chemin de la Colle, 13114 Puylobier
04 42 66 38 74
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 milles 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.