



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
2 OCTOBRE 2023

3^{ème} TROPHÉE CHATEAUNEUF-DU-PAPE DES JEUNES SOMMELIERS : LUCIE ROUSSEL REMPORTE LE CONCOURS

Samedi 30 septembre, au terme d'une finale haletante, Lucie Roussel, jeune sommelière de 26 ans, qui officie à la cave Atout Vins en Maine-et-Loire, s'est imposée comme gagnante de la 3^{ème} édition du Trophée des Jeunes Sommeliers de Châteauneuf-du-Pape, devançant Mathilde Lehmann et Hugo Fourt.

Le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'association des Sommeliers Languedoc-Roussillon Vallée-du-Rhône Sud, en partenariat avec le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté organisaient le samedi 30 septembre 2023 la troisième édition du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers.

Dans la matinée, 22 candidats de moins de 30 ans venus de toute la France et d'établissements prestigieux, se sont affrontés sur des épreuves théoriques et de dégustation, sous le regard de la marraine des épreuves, Marie Wodecki, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon à Paris, meilleure jeune sommelière de France en titre et de Audrey Brugière, tenante du titre et Chef Sommelier du Restaurant Le Clarence à Paris.



*De gauche à droite : Mathilde Lehmann, Hugo Fourt et
Lucie Roussel - gagnante du Trophée.*

Les épreuves de sélection ont permis de distinguer 3 finalistes pour les épreuves pratiques de l'après-midi : Hugo Fourt (Royal Palace, Evian les Bains), Mathilde Lehmann (Cave Vino Strada, Strasbourg) et Lucie Roussel (Cave Atout Vins, Doué la Fontaine). Les candidats ont été départagés sur des épreuves pratiques, en public, notamment une épreuve d'accord mets & vins en présence du Chef de La Mère Germaine*, Christophe Hardiquet.

Ce Trophée, initié en 2019, vise à soutenir la jeune génération et les jeunes talents de la sommellerie française. La 4^{ème} édition aura lieu, à Châteauneuf-du-Pape le 27 septembre 2025.

A PROPOS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1^{ère} AOC viticole de France en 1936, les 3150 ha. de l'appellation s'étendent sur 5 communes : Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues.

Forte de 300 déclarants de récolte, l'AOC produit en moyenne 90 000 hl. par millésime, soit environ 12 millions de cols, répartis à 93% sur les vins rouges et 7% sur les vins blancs.

Bénéficiant d'un patrimoine naturel unique, l'AOC s'appuie sur 13 cépages, 5 terroirs distincts et un climat exceptionnel, empreint de soleil et de mistral, pour élaborer des vins d'exception distribués en majorité à l'export (66% des volumes en 2021). Engagée de manière historique et continue sur les sujets de développement durable, 35% des surfaces de l'AOC sont conduites en agriculture biologique ou biodynamie.

CONTACT PRESSE :

Manon Missongé, Responsable du Pôle Promotion & Communication, Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
manon@chateauneuf.com / 06 89 83 20 42

