

Master of Port

Concours du Meilleur Sommelier en Vin de Porto

Les candidats en lice pour la 17^e édition

Paris le 16 mai 2017

Le Syndicat des Grandes Marques de Porto, l'Union de la Sommellerie Française et L'Institut des Vins du Douro et de Porto, ont le plaisir d'annoncer les candidats sélectionnés pour les épreuves finales du titre de la 17^{ème} édition du Grand Prix « Master of Port », un événement international qui couronne l'excellence des Sommeliers Experts en Vins de Porto.

Les présélections nationales se sont déroulées hier, à Paris, dans les locaux de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

Pas moins de 32 postulants, de 19 à 42 ans, s'étaient manifestés pour tenter de décrocher une place en demie finale.

Le Comité technique de l'Union de la Sommellerie Française - composé de Fabrice Sommier, Master of Port et Directeur des concours, Denis Verneau, Master of Port, Benjamin Roffet, Meilleur Sommelier de France, Antoine Woerlé, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Pascal Paubert, sommelier, Didier Bureau, sommelier, Julien Dos Santos, sommelier - **autour de son Président, Philippe Faure-Brac, ont mis en œuvre les épreuves théoriques et pratiques indispensables à l'accès aux sélections finales.**

Des étapes qui s'articulent autour de l'esprit des Vins de Porto et d'une maîtrise globale de son univers, avec notamment une épreuve d'identification, une dégustation organoleptique et sa synthèse en temps limité, ainsi qu'un questionnaire portant à la fois sur la culture, la législation, l'histoire, les techniques viticoles, ... et pour la première fois, des questions spécifiques sur la consommation responsable.

A l'issue de ces présélections nationales, le jury exigeant du trophée « Master of Port » a sélectionné 11 candidatures de professionnels (2 femmes et 9 hommes) officiant dans des lieux prestigieux de toutes les régions de France :

- Gaëtan BOUVIER / La Villa Florentine (69 - Lyon)
- Régis GABILLARD / Les caves de Joseph (35 – Rennes)
- Jean Baptiste KLEIN / Le Chambard (68 - Kaysersberg)
- Melissa LEZIN / Logis Hotel Le Pont Bernet (33 - Le Pïan Médoc)
- Micaël MORAIS /Tomy And Co (75 - Paris 7^e)
- Yohan NGUYEN / Villa René Lalique (67 - Wingen-sur-Moder)
- Tristan RINGENBACH / La Cave Triovino (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 2^e)
- Frédéric WOELFFLÉ / Hôtel Métropole Monte-Carlo (98 - Monaco)



Ils s'affronteront à Paris les 15 et 16 octobre prochain dans le cadre de la grande finale nationale qui se tiendra à Paris (1/2 finale le 15 et Finale le 16).

La remise des prix se déroulera à l'Ambassade du Portugal dans la continuité le 16 octobre 2017 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.

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

Master of Port

FFVA

Fédération Française des Vins d'Apéritif

VINS
d'APÉRITIF
FRANÇAIS

DOURO E PORTO
GARANTIE

SOMMELLERIE
FRANÇAISE

17^{ème}
Master
of Port
2017

la magie de l'excellence

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto
et l'Union de la Sommellerie Française
avec le soutien de l'institut des vins du Douro et de Porto
*Le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif

La finale Master of Port

La finale et la remise officielle du Master of Port se dérouleront à l'Ambassade du Portugal en automne prochain.

Lauréat du 16^{ème} Master of Port en 2015, Denis Verneau, Maître Sommelier de La Mère Brazier de Lyon, sera présent lors de la finale pour remettre le prix au vainqueur du 17^{ème} Master of Port.

Le Porto, vin de caractère

Rouges, blancs ou rosés, les Vins de Porto puisent leur caractère depuis le 17^{ème} siècle dans un terroir unique : les vignes accrochées aux pentes abruptes de la région du Douro, au Nord-Est du Portugal.

Ils offrent une intensité d'arômes incomparables de fruits rouges, fruits secs et fruits cuits. Vins de dégustation, vins d'exception, les Portos se prêtent à une large palette d'accords gourmands : somptueux avec du foie gras, délicats avec des fromages de caractère, moelleux accompagnés de desserts au chocolat ou aux fruits !

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre