

L'équipe Les Terroiristes lauréat de la Coupe de France des Clubs de Dégustation au Château Phélan Ségur

Pour l'édition 2021, la compétition organisée par la Revue du Vin de France s'est déroulée le samedi 4 septembre, au Château Phélan Ségur à Saint Estèphe (Gironde).



Des clubs de dégustation venus de toute la France se sont affrontés le samedi 4 septembre au Château Phélan Ségur. La compétition s'est déroulée en deux manches, les équipes participantes ont dégusté 12 vins à l'aveugle pour chacun desquels ils ont remis une copie qui a été corrigée et notée.



« Quelle joie de rencontrer ces passionnés de vins ! C'était sans nul doute un moment de compétition mais également de partage et de bonne humeur » souligne Véronique DAUSSE, Directrice Générale du Château Phélan Ségur.

Le témoignage de l'équipe gagnante :
« joli cadeau d'anniversaire pour les 39 ans de Guillaume aujourd'hui ... » (ndlr. Guillaume-Alexandre Marx, Château Haut-Brion).

De gauche à droite : Guillaume-Alexandre Marx (Château Haut-Brion), Aurélien Valance (Château Margaux), Philippe de Cantenac (RVF), Frédéric Villemiane (Vins Fins), Axel Marchal (ISVV), Véronique Dausse (Château Phélan Ségur).

12 vins servis à l'aveugle :

Rouges :

Domaine de Bablut, Pétra Alba, 2016
Château Phélan Ségur, 2014
Domaine de la Florane, Terre Pourpre, 2019
Mas de Carrat, Joséphine, 2018
Clos Saint Antonin, 2016
Domaine Baravéou, 2019

Blancs :

Champagne Castelnau brut 2006
Joseph Drouhin, Côtes de Beaune, 2018
Château de Tracy, 101 rangs, 2017
Louis Latour, Ardèche, 2019
Château Carbonnieux 2018
Château Jean Lamat, 2014

À PROPOS DE LA COUPE DE FRANCE DES CLUBS DE DÉGUSTATION

Ouvert à tous, dès l'âge de 18 ans, l'édition la coupe La Coupe de France des clubs de dégustation se tient une fois par an. Cette compétition unique est ouverte aux clubs de dégustation français et aux amateurs. Contrairement au Championnat de France de dégustation, la Coupe de France n'a pas d'épreuve qualificative.

La coupe de France des clubs de dégustation se déroule par équipes de quatre dégustateurs, qui représentent leur club. La compétition débute par une dégustation à l'aveugle de huit vins français, les six premières équipes ayant obtenues les meilleures notes dégusteront ensuite quatre autres vins. L'équipe qui s'impose lors de cette dernière épreuve remportera la Coupe de France des Clubs de Dégustation.

À PROPOS DU CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Après avoir été dans le giron de la famille Gardinier pendant plus de 30 ans, la propriété a été rachetée en 2018 par Philippe Van de Vyvere. Initié aux grands vins de Bordeaux par son grand-père, ce capitaine d'industrie flamand très discret y réalise son rêve. En effet, la propriété stéphanoise qui s'étend sur 114 hectares de bois, prairies, ruisseaux et pièces d'eau, a fière allure. Son château du début du 19ème renferme le cuvier et les chais, particularité architecturale. Ses 70 hectares de vignes plantées sur les douces croupes de graves argileuses font face à la Gironde. Les vins de Phélan Ségur expriment le terroir de St Estèphe dans un style construit sur la finesse et la précision. Philippe Van de Vyvere entend appliquer à cette propriété ses valeurs entrepreneuriales à la recherche de l'excellence esthétique et technique dans le respect des équilibres environnementaux.

CONTACT PRESSE CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Eric TOUCHAT / Robin HILAIRE
4 rue Paillet 75005 Paris
01.47.34.40.60
contact@ozco.eu
www.ozco.eu