



CONCOURS DES CRUS DE MONBAZILLAC MILLÉSIME 2022

Communiqué IVBD, 29 Octobre 2023

LA CUVÉE CHATEAU MONBAZILLAC REMPORTE LE TROPHEE DE LA 28^{ème} EDITION DU CONCOURS DE MONBAZILLAC

Le concours sous forme de tournoi s'est déroulé le 24 Octobre au Bistro de Malfourat à Monbazillac dans le cadre d'une édition spéciale « sommeliers formateurs » sous le parrainage de Fabrice Sommier, Président de l'Union de la Sommellerie Française.

32 cuvées du millésime 2022 ont participé au concours et ont été dégustées deux par deux en 16 manches par 45 sommeliers formateurs. Venus de toute la France et accueillis sur deux jours par l'Interprofession à l'occasion du congrès de leur association dans le vignoble bergeracois, le concours de Monbazillac a constitué un temps fort de leur programme de découverte du vignoble.

La cuvée lauréate est :

- **Château Monbazillac appellation Monbazillac 2022**

Elle est issue des vignes qui entourent le Château de Monbazillac et appartiennent à la cave depuis l'acquisition du château, porte étendard de l'appellation, par cette dernière en 1960.

La cuvée arrivée en deuxième position étant une toute nouvelle cuvée sélection de grains nobles de la cave coopérative dont le nom sera dévoilé au printemps 2024.

Il s'agit donc d'un double exploit pour la Cave de Monbazillac, productrice de ces deux cuvées, qui pour la première fois s'inscrit dans la liste des lauréats du trophée.



CONCOURS DES CRUS DE MONBAZILLAC MILLÉSIME 2022



Fabrice Sommier, Président de l'UDSF, (au centre) remet le trophée à Guillaume Barou, Président de la Cave de Monbazillac. A gauche, Eric Chadourne, Président de l'Interprofession des Vins de Bergerac Duras



CONCOURS DES CRUS DE MONBAZILLAC MILLÉSIME 2022

Organisation du concours :

- Association du concours des Vins de Bergerac
- Fédération des Vins de Bergerac Duras
- Interprofession des Vins de Bergerac Duras
- Section Appellation Monbazillac

Nos remerciements aux partenaires qui ont contribué au succès de cette 28^{ème} édition.

Valérie Bramery et l'équipe du Bistro de Malfourat et de la Tour des Vents (chef Damien Fagette, 1 macaron Michelin).

Le trophée en douelles de barriques a été réalisé par Virginie Dulac, artiste de la Route des métiers d'art Dordogne. Il symbolise la fleur du botrytis.

Contacts :

Cave de Monbazillac:

- Gilles Bartoszek, directeur :
 - o 05 53 63 65 02
- Guillaume Barou, Président :
 - o 06 19 47 44 11

Contact Association du Concours des Vins de Bergerac:

- Joël Lajonie, Président, vignobles-lajonie@wanadoo.fr

Relations Presse Interprofession des Vins de Bergerac Duras :

- Marie-Pierre Tamagnon,
mariepierre.tamagnon@vins-bergeracduras.fr,
Tél : 06 84 96 73 47

www.vins-bergeracduras.fr

