

4^{ème} TROPHÉE DES JEUNES SOMMELIERS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE : L'EXCELLENCE DE LA RELÈVE

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 organisent le samedi 27 septembre 2025 la quatrième édition du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers.

Lancé en 2019, le Trophée des Jeunes Sommeliers de Châteauneuf-du-Pape revient en 2025 pour une nouvelle édition. Ce concours biennal, ouvert aux sommeliers en formation ou en poste âgés de moins de 30 ans, vise à valoriser les talents de la jeune génération tout en approfondissant leurs connaissances théoriques et pratiques sur les vins de Châteauneuf-du-Pape et de la vallée du Rhône.

La date de l'événement, fixée en pleine période des vendanges, n'a pas été choisie au hasard. Elle souligne l'importance de ce moment clé de l'année, où quelques jours d'efforts intenses déterminent le succès de mois de travail dans les vignes.

Depuis sa création, le Trophée a récompensé des talents prometteurs : *Clément Rogé en 2019, Audrey Brugière en 2021, et Lucie Roussel en 2023.*

Le règlement et le formulaire d'inscription sont dès à présent disponibles en ligne. Les dossiers doivent être envoyés au syndicat des vignerons avant le mercredi 30 juin 2025.

+ d'infos > <u>www.chateauneuf.com/agenda/trophee-chateauneuf-du-pape-des-jeunes-sommeliers-4e-edition/</u>



A PROPOS DE CHÂTEAUNEUE-DU-PAPE

1ère 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 (65% des volumes en 2023). 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



