

VOUGEOT VITICULTURE

# Tastevinage : un goût d'excellence avec les Majors

Pour la deuxième année consécutive, les Majors 2018 du Tastevinage ont été dévoilés, au cours d'une soirée dégustation, au château du Clos de Vougeot. Pour les amateurs, ce nouveau label représente la crème de la crème. Un *must* à mettre en cave.

Les Majors 2018 du Tastevinage ont été dévoilés, jeudi dernier, au château du Clos de Vougeot. Cette deuxième promotion affirme, s'il le fallait encore, la recherche constante d'excellence qui a poussé les chevaliers du Tastevin à créer ce nouveau grade. Les Majors sont, en effet, les coups de cœur du jury de dégustation. Ce sont des vins qui obtiennent plus de 15/20 et qui font l'unanimité parmi le jury pour être proposés à cette distinction.

À chacune des tables, où se mêlent viticulteurs, restaurateurs, négociants et journalistes, les débats sont animés et argumentés. Il arrive qu'aucun vin ne mette les spécialistes d'accord : le coup de cœur doit être partagé entre tous pour être validé.

## Un titre envié

Le niveau d'exigence est tel que parmi les 338 vins tastevinés sur les 1 033 vins dégustés en 2018, seuls vingt d'entre eux sont sortis Majors. « Dans leur quête de l'excellence, les Majors marquent une nouvelle récompense visant à célébrer le sa-



■ Les Majors 2018 du Tastevinage peuvent partager légitimement la fierté d'être ainsi distingués. Photo Le JSL

voir-faire et la qualité des vins des lauréats primés du sceau du Tastevinage », a indiqué Vincent Barbier. Le Grand Maître de la Confrérie des chevaliers du Tastevin a rappelé que, « créé en 1950 par la confrérie, le Tastevinage est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de Bourgogne, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Le Tastevinage guide l'ensemble des amateurs de vin de Bourgogne en s'adressant tant aux néophytes qu'aux amateurs éclairés pour une dégustation de plaisir et de partage. Le titre de Major du Tastevinage s'inscrit dans la continuité de cette démarche instaurée depuis plus de soixante ans. »

## LA PROMOTION 2018

Crémant de Bourgogne brut blanc, maison Veuve Ambal ; bourgogne vézelay 2015, cave Henry de Vézelay ; rully 1<sup>er</sup> cru Rabourcé 2017, domaine Manigley ; chablis 1<sup>er</sup> cru Vaillons 2016, domaine Guy Robin ; chablis 1<sup>er</sup> cru Vaillon 2005, domaine Daniel-Étienne Defaix ; bourgogne pinot noir 2017, maison Albert Bichot ; brouilly 2017 Les Maisons Neuves, domaine Jambon Père et Fils ; santenay 2017 Les Prarons, domaine Roux Père & Fils ; maranges 2016, Bouchard Aîné & Fils ; savigny-lès-beaune 2016, domaine Jean-Jacques Girard ; ladoix 2016 En Naget

Monopole, domaine Maratray-Dubreuil ; nuits-saint-georges 2016, maison Ropiteau ; permand-vergelesses 1<sup>er</sup> cru Les Fichots 2017, domaine Aurélie Berthod ; beaune-Grèves 1<sup>er</sup> cru 2016, maison Patriarche ; fixin 1<sup>er</sup> cru Clos du Chapitre 2016, Bouchard Aîné & Fils ; nuits-saint-georges 1<sup>er</sup> cru Les Cailles 2016, maison Patriarche ; vougeot 1<sup>er</sup> cru Clos de la Perrière 2016, domaine Bertagna ; clos-vougeot grand cru 2016, domaine Olivier ; corton-Perrières grand cru 2015, domaine Michel Juillot ; mazoyères-chambertin grand cru 2011, domaine Taupenot-Merme.