



BILAN

Soirée Professionnels

25 octobre 2021

Genève

Clairette
de Die
L'EFFERVESCENCE INTEMPORELLE

RAPPEL DE LA MECANIQUE

La Clairette de Die et les vins du diois ont organisé une soirée de dégustation à Genève pour les professionnels lundi 25 octobre.

La dégustation s'est déroulée en présence de 4 représentants de l'appellation : Marie Lafargue, Olivier Rey (Jaillance), Vincent Viard (UJVR) et Nicolas Haeffelin (Caves Carod) . Une cible uniquement professionnelle a été conviée : importateurs, cavistes, commerciaux et restaurateurs ainsi que des journalistes et influenceurs.

Des « accords mets-vins » ont été travaillés par le sommelier du restaurant pour valoriser au mieux les différentes cuvées et une table de dégustation a permis aux professionnels de déguster l'ensemble des vins.

La dégustation a eu lieu entre 17h et 21h, au bistrot 23.



LIEU

LUNDI 25 OCTOBRE 2021 : Dégustation professionnelle
Genève - 17h00-21h00

Le Bistrot 23

Créé en 2015 par trois amis passionnés, Le 23 est un bar à cocktails et bistrot chic – l'ambiance chaleureuse et colorée.
Bar à cocktails et restaurant convivial pour des beaux moments d'échanges.



ACCORDS METS ET VINS & CREATION COCKTAIL

LUNDI 25 OCTOBRE 2021 : Dégustation professionnelle
Genève - 17h00-21h00

Une sélection précise des accords mets-vins a été réalisée par le restaurant pour valoriser au mieux les différentes cuvées et leurs profils organoleptiques.

8 accords (soit 1 accord/cuvée) sous forme de cocktail dînatoire ont été proposés par le restaurant.

De plus, le chef barman s'est chargé de la création d'un cocktail à base de Clairette de Die, spécialement élaborée pour la soirée dégustation.



PRESENCE DES METTEURS EN MARCHÉ ET INVITES

LUNDI 25 OCTOBRE 2021 : Dégustation professionnelle
Genève - 17h00-21h00

La soirée dégustation s'est déroulée sur la fin de journée, entre 17h et 21h, avec la présence de 3 metteurs en marché. Nous avons réuni une petite vingtaine de personnes, issue du milieu du vin, restaurateurs, commerciaux ainsi que des journalistes. Le restaurant s'est également chargé d'inviter ses contacts, tous professionnels dans le domaine du vin/gastronomie.



BILAN

UNE PARTICIPATION DECEVANTE

Tout les éléments étaient réunis pour réaliser une belle dégustation :

- ✓ un lieu chaleureux,
- ✓ des accords mets et vins travaillés,
- ✓ la présence de professionnels du vignoble pour échanger

Mais ...

Seulement 13 participants sur un objectif de 20 à 30 professionnels



LISTE DES PARTICIPANTS

LISTING INSCRITS
DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE AOC CLAIRETTE ET CRÉMANT DE DIE • LUNDI 25 OCTOBRE 2021
RESTAURANT LE 23, GENÈVE

NOM	PRÉNOM	FONCTION	ÉTABLISSEMENT	NOMBRE
PROFESSIONNELS				
JAILLARD	Lise	agent vin	Hammel Vin (Distributeur)	1
LATERZA	Guisepe	Sommelier indépendant	ASSP (Association Suisse des Sommeliers professionnels)	1
BREMOND	Guillaume	Chef Sommelier	La Réserve Genève (Restaurant)	2
WANG	Zhu	Sommelier	Pékin Palace (Restaurant)	1
COUDREUSE	Antoine	Responsable commercial - caviste en ligne	Favre-Tempia (caviste en ligne)	1
Jehannin	Mathilde	Account Manager	Berthaudin (grossiste vin)	2
MALLET	Claire	Conseillère en vin	Wine Trotter (salon du vin suisse vend du vin)	1
BEURGAUD	Quentin	Bartender	Little Barrel	1
JOURNALISTES				
STEFANESCU	Bogdan	Manager	Sonet (Média) curieux bien goûté plein de notes	1
WALLACE	Ellen	Journaliste vin	Ellenworld (Média)	1
TOKMUKHAMED OV	Zhulduz	Senior Contributor du Club de la presse de Genève	Forbes KZ (Média)	1
				TOTAL 13

LISTE DES CUVEES DEGUSTEES

Fiche marque nom	Vin appellation	Vin nom cuvée
Cave Monge Granon	AOC Crémant de Die	Crémant de Die Brut Monge Granon
Cave Monge Granon	AOC Clairette de Die	Clairette de Die Tradition Cuvée Très'Or
Cave Monge Granon	AOC Clairette de Die	Clairette de Die Tradition Monge Granon
Cave Monge Granon	AOC Clairette de Die	Clairette de Die Tradition Cuvée Origine
Cave Poulet et fils	AOC Clairette de Die	Divine Tradition
Cave Poulet et fils	AOC Clairette de Die	Tradition
Cave Poulet et fils	AOC Crémant de Die	Crémant de Die
Jaillance	AOC Crémant de Die	Icône
Jaillance	AOC Clairette de Die	Légère Bio
Jaillance	AOC Crémant de Die	Grande Réserve
Jaillance	AOC Clairette de Die	Cuvée Impériale
Jaillance	AOC Clairette de Die	
Jaillance	AOC Clairette de Die	Bio
Jaillance	AOC Clairette de Die	Cuvée Icône
Domaine Truchefaud	AOC Clairette de Die	Clairette de Die Tradition
Union Jeunes Viticulteurs Recoltants	AOC Crémant de Die	Cuvée Blanche
Union Jeunes Viticulteurs Recoltants	AOC Clairette de Die	Cuvée Chamberan
Union Jeunes Viticulteurs Recoltants	AOC Clairette de Die	Cuvée Blanche
Union Jeunes Viticulteurs Recoltants	AOC Crémant de Die	Cuvée Chamberan
UJVR Elaboration	AOC Clairette de Die	Cuvée Élégance
UJVR Elaboration	AOC Clairette de Die	Prestige
UJVR Elaboration	AOC Clairette de Die	BIO
UJVR Elaboration	AOC Clairette de Die	César
UJVR Elaboration	AOC Crémant de Die	
Caves Carod	AOC Clairette de Die	Carod 7% BIO VEGAN
Caves Carod	AOC Crémant de Die	Carod
Caves Carod	AOC Clairette de Die	Carod 7% ICE
Caves Carod	AOC Clairette de Die	Cuvée Prestige
Caves Carod	AOC Clairette de Die	Jasmée Muscat