

# Gaëtan BOUVIER est le 18<sup>e</sup> MASTER OF PORT

2019

**Le concours international qui couronne l'excellence des Sommeliers Experts en Vins de Porto inscrit Gaëtan Bouvier à son palmarès Master of Port**



**Lundi 21 octobre 2019, à l'Ambassade du Portugal à Paris, en présence de Monsieur l'Ambassadeur du Portugal en France, S.E. Monsieur Jorge TORRES-PERREIRA, s'est tenue la 18<sup>e</sup> édition du Master of Port.**

Les 4 Présidents et membres du Jury, représentés par Madame Edith CAYARD, Présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, Monsieur Philippe FAURE-BRAC, Président de l'Union de la Sommellerie Française, Monsieur Gilberto IGREJAS, Président de L'Institut des Vins du Douro et de Porto, et Monsieur George SANDEMAN, Président de Wine in Moderation, organisation Européenne, ont élevé Gaëtan Bouvier au rang de Master of Port.

**Sa maîtrise parfaite des codes de la restauration de prestige, la richesse de son vocabulaire et toute la passion que le trentenaire transmet lorsqu'il parle des vins de Porto ont été salués par l'ensemble des spectateurs et des membres du jury. Une prouesse pour le candidat qui se présentait au concours et participait aux ultimes épreuves orales pour la troisième fois !**

Il succède à Iulia SCAVO, première femme Master of Port qui lui a remis le trophée avec beaucoup d'émotion.

# MASTER OF PORT 2019



Photos officielles crédit obligatoire : Lionel Blancafort

La finale du Master of Port s'est jouée entre les 3 candidats sommeliers suivants (de gauche à droite) : Gaëtan BOUVIER (Restaurant Saisons Institut Paul Bocuse, Vin Accords et Âmes - 69 Lyon), Micaël MORAIS (Tomy And Co - 75 Paris 7<sup>e</sup>) et Yann SATIN (Freelance Animation Œnologique, Vente de Vin, Dégustation - 62 – Attin)

Dimanche 20 et Lundi 21, au Cercle National des Armées, ils ont dû répondre à une ultime salve d'épreuves de qualification pour accéder au titre suprême.

**Une dernière ligne droite qui a demandé beaucoup de concentration, d'analyse et de finesse tant à l'écrit que pendant les épreuves pratiques ou encore lors du grand oral qui s'est tenu en séance ouverte avec 150 personnes du Grand Public.**

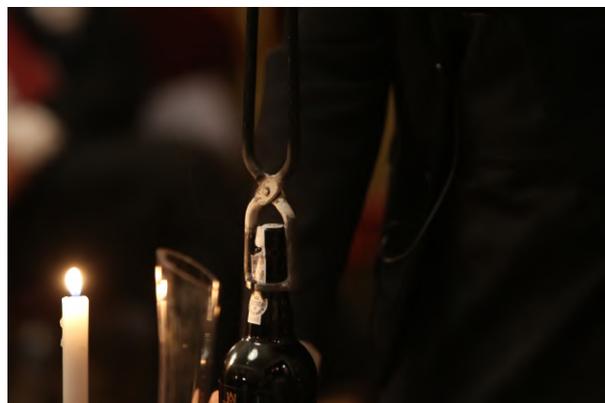
En effet, les 3 finalistes pour l'ultime épreuve orale ont dû successivement répondre aux questions du jury et réaliser des ateliers où ils étaient interrogés sur :

- Une épreuve de sucrosité
- Une analyse sensorielle
- Une simulation au restaurant pour suggérer aux convives des accords mets et vins. Cette année l'épreuve imposait une ouverture au feu d'un vintage Andresen 2003.
- »La Question des Présidents « était posée par Gilberto IGREJAS, Président de L'Institut des Vins du Douro et de Porto sur la certification, la déclaration et la proclamation d'un vin de Porto.

## **Le petit plus 2019 :**

En marge du Master of Port, parmi les épreuves de la ½ finale, l'une d'elles était couronnée par le **prix spécial du Jury pour un cocktail créatif « Vins Mousseux – Vins de Porto »**. Le prix a été accordé à Maxime RESSE (sommelier chez La Grande Maison de Bernard Magrez Bordeaux) par René Delvincourt, Président des Barmen de France accompagné de Pau Roca, Directeur Général de l'OIV.

Enfin, **Antoine Woerlé a reçu le titre de « Master of Port Honoris Causa » pour son implication et sa passion pour les Vins de Porto.**



Un événement orchestré conjointement par l'Union de la Sommellerie et le Syndicat des Grandes Marques de Porto" : le Jury du Comité Technique, composé de Membres de l'U.D.S.F. autour de son Président, Philippe Faure-Brac, avait mis en œuvre les épreuves théoriques et pratiques indispensables à l'accès aux sélections finales, avec la participation spéciale d'experts de l'IVDP.

Pour cette 18e édition, pas moins d'une trentaine de postulants issu de 21 régions, s'étaient manifestés pour tenter de décrocher une place en demie finale ce concours qui couronne l'excellence des Sommeliers Experts en Vins de Porto.

Lancé en 1988 avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto, l'Union de la Sommellerie Française et les marques partenaires, le Master of Port, dispositif événementiel international, a pour but d'élire le meilleur Sommelier expert en Vins de Porto parmi les candidats dotés d'une vaste culture en cette matière.

Le Master of Port célèbre la magie de l'excellence qui anime les vins de Porto comme ses meilleurs ambassadeurs : elle met à l'honneur les Sommeliers riches d'une vaste culture en matière de vins de Porto.

Depuis 2004, le Syndicat des Grandes Marques de Porto (S. G. M. P.), sous l'égide de sa Présidente, Edith Cayard (Gran Cruz) a repris l'organisation de ce concours international, reconnu comme l'un des plus importants de la profession.

L'Institut des Vins du Douro et de Porto (I. V. D. P.) soutient naturellement ce concours qui permet de sensibiliser les Sommeliers à la connaissance des Vins de Porto et s'inscrit dans le cadre de programmes que développe l'Institut en France depuis 2003, à destination des étudiants en hôtellerie et des professionnels qui acquièrent une expertise complémentaire. L'attention particulière portée à ces grands vins témoigne d'une ouverture sur une économie européenne mais également d'une passion sans limite pour l'oenologie.

**Aujourd'hui pleinement établi dans le secteur de la sommellerie, le Master of Port, est l'un des principaux concours sur la voie royale qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire de Meilleur Sommelier du Monde, comme le montrent les titres de ses précédents lauréats.**

# MASTER OF PORT 2019



Une distinction unique :

18<sup>ème</sup>  
Master  
of Port  
2019

la magie de l'excellence

Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto,  
l'Union de la Sommellerie Française  
et l'Institut des Vins du Douro et de Porto

\*Le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif

[www.masterofport.com](http://www.masterofport.com)

Si le Master of Port désigne le Meilleur Sommelier en Vins de Porto, le concours a pour principale ambition de porter au plus haut niveau la profession de sommelier.

La somme de connaissances nécessaires à la bonne pratique de son métier pousse le sommelier à accroître ses compétences sur des domaines et sujets d'une grande diversité : de l'histoire à la géographie, en passant par l'ampélographie (connaissance des cépages), la géologie mais aussi la législation relative aux boissons ou encore les notions d'oenologie, afin de dialoguer avec le viticulteur et le consommateur et de mieux appréhender les vins dégustés.

Ces savoirs, alliés à la pratique quotidienne en exercice, stimulent les sommeliers à se mesurer lors de concours réservés aux professionnels. Le vainqueur obtient la reconnaissance de ses pairs ainsi que de l'ensemble de la profession.

[www.masterofport.fr](http://www.masterofport.fr)

[www.sommellerie-france.fr](http://www.sommellerie-france.fr)



*Le Syndicat des Grandes Marques de Porto est adhérent  
à la Fédération Française des Vins d'Apéritif et participe  
au programme européen Wine in Moderation*

CoNTACT PRESSE : Nathalie Garnier - P/ 06 15 19 45 57 - [nathalie@agenceWSW.com](mailto:nathalie@agenceWSW.com)