



CONCOURS DES CRUS DE MONBAZILLAC MILLÉSIME 2023

Château le Fagé remporte le trophée Monbazillac

La 29^{ème} édition du concours s'est déroulée au cœur
de l'appellation Monbazillac lundi 14 Octobre
en présence d'une délégation de vingt-cinq sommeliers
de Nouvelle Aquitaine.



Benoît Gérardin et Doriane Dublanc, vigneronns du Château le Fagé, reçoivent le trophée Monbazillac, siglé de la fleur de botrytis, réalisé par Jean-Paul Maignan, ébéniste d'art.

Un jury essentiellement composé de sommeliers a participé à ce concours par élimination directe : 32 cuvées anonymées du **millésime 2023** ont été dégustées deux par deux sous forme de tournoi au cours de 16 manches, dans une ambiance de suspense.

Le Palmarès :

- **Le trophée est revenu à la cuvée Château le Fagé Grande Réserve 2023**
- La cuvée Réserve Lajonie Château Bellevue des Vignobles Lajonie est arrivée en deuxième



Les sommeliers lors du concours.

Le vainqueur, Château le Fagé a obtenu le titre à trois reprises durant la dernière décennie. Benoît Gérardin représente la douzième génération à la tête de ce domaine situé à Pomport dans la fameuse « côte nord » des vignobles de Monbazillac, avec une vue magnifique sur la vallée de la Dordogne.

Un dîner « alliance mets-vins » spécial liquoreux, élaboré par le chef Damien Fagette (bistro de Malfourat et restaurant la Tour des Vents, 1 macaron Michelin) autour des cuvées de six anciens lauréats de Monbazillac a clôturé la soirée et la visite des sommeliers de l'Union de la Sommellerie Bordeaux Nouvelle Aquitaine, venus sur une journée découvrir le vignoble bergeracois.

Le concours est organisé par la **Fédération des Vins de Bergerac et Duras** et l'**Interprofession des Vins de Bergerac Duras** en partenariat avec l'**Association du concours des Vins de Bergerac Duras**.

Contacts presse :

IVBD – Interprofession des Vins de Bergerac Duras :

Marie-Pierre TAMAGNON, mariepierre.tamagnon@vins-bergeracduras.fr,

Tél. : 06 84 96 73 47

Lauréat du trophée :

Benoît Gérardin, Château le Fagé : 05 53 58 32 55, info@chateau-le-fage.com

