

# TOURAINÉ PRIMEUR

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Amboise, 08 novembre 2023 – Résultats du Concours Touraine Primeur 2023.**

Le mardi 07 novembre s'est tenu à Tours à la Cité des formations, le concours du Touraine Primeur 2023, organisé à l'initiative de Mikaël Bouquin, Directeur du domaine de La Gabillière et de Kévin Vigné, Directeur du cellier Beaujardin, en partenariat avec David Fontaine, Président des sommeliers du Val de Loire et formateur.

Le jury composé de 15 membres, œnologues, acheteurs, vignerons, consommateurs avertis, et nouveauté cette année, des élèves sommeliers, a eu pour tâche de déguster onze cuvées de Touraine Primeur.

Les critères habituels ont été jugés : l'aspect visuel, le nez et l'aspect gustatif. Il était également demandé au jury de juger si le vin correspondait à la typicité d'un Touraine Primeur, à savoir un vin jeune et fruité.

Les résultats ont été dévoilés par le président du jury, David Fontaine :

- **la médaille d'or a été attribuée au Domaine Plou et fils (Chargé).**
- **la médaille d'argent a été décernée au Domaine Villemaine (Thésée).**
- **la médaille de bronze est revenue au Domaine Galliot (Saint-Martin-le-Beau).**

A l'issue de la matinée, les participants ont eu le plaisir de partager un déjeuner au restaurant d'application Le Tonnellé, préparé et servi par les élèves apprentis.

Le Touraine Primeur est à découvrir à partir du jeudi 16 novembre.



### **A PROPOS DU TOURAINÉ PRIMEUR**

Le Touraine Primeur a été autorisé à intégrer l'AOC Touraine en 1979 soit 40 ans après la création de l'AOC Touraine. Il est produit exclusivement à partir du gamay, cépage qui lui confère légèreté et fruité, et est issu de raisins récoltés manuellement. Autrefois produit par 180 vignerons de l'AOC Touraine, le primeur est devenu un vin confidentiel de qualité réalisé par seulement une quinzaine de vignerons.

**CONTACT PRESSE : LYCEE PROFESSIONNEL VITICOLE D'AMBOISE**

Mikaël BOUQUIN [mikael.bouquin@educagri.fr](mailto:mikael.bouquin@educagri.fr)