

Communiqué de presse - janvier 2024

Contacts presse : Corinne Hennequin • Sophie Brives

c.hennequin@agencehemispheresud.com • s.brives@agencehemispheresud.com

05 57 77 59 60 • 06 37 04 78 65

Contact presse ODG Touraine : Corinne Collain • ccollain@vintouraine.com • 07 84 51 61 35

MASTERCLASS DE RAIMONDS TOMSONS SUR LE STAND DE L'AOC TOURAINE À WINE PARIS

POUR SA PREMIÈRE PARTICIPATION À WINE PARIS, L'APPELLATION
TOURAINE PROPOSERA UN PROGRAMME RICHE SUR SON STAND 3 E332

Mardi 13 février 2024, Raimonds Tomsons, meilleur sommelier du monde 2023, présentera une masterclass intitulée « Gamay & Côt en AOC Touraine » à 11h, sur le stand de l'AOC Touraine 3 E332. L'appellation proposera également sur son stand, tout au long du salon, un espace de libre dégustation en présence d'Henri Chapon, Master Sommelier.

AU PROGRAMME

Élu meilleur sommelier du monde en 2023, le letton Raimonds Tomsons embarquera les participants à la découverte du Gamay et du Côt, deux cépages phares de l'AOC Touraine qui représentent réunis près de 30% de l'encépagement de l'appellation.

Cette masterclass permettra aux professionnels présents (cavistes, restaurateurs, sommeliers, journalistes, acheteurs, importateurs, exportateurs...) d'approfondir leurs connaissances sur les vins de l'appellation Touraine à travers une expérience unique.

Le stand de l'AOC Touraine, situé dans le Hall 3 n°E332, sera ouvert tout au long du salon, offrant aux visiteurs l'opportunité de déguster sur un espace de libre dégustation les vins ambassadeurs de l'appellation en présence d'Henri Chapon, Master Sommelier.

Des moments apéritifs autour des vins de l'AOC Touraine seront également organisés lundi 12 février à 12h et 18h, et mardi 13 février à 12h.

WINE PARIS

Du 12 au 14 février 2024, de 9h à 19h
à Paris Expo, Porte de Versailles,
Hall 3 Stand E 332



À PROPOS DE RAIMONDS TOMSONS

Consacré meilleur sommelier du monde en 2023, le letton Raimonds Tomsons, 42 ans, est directeur des vins au restaurant Barents à Riga depuis 2021. Il fait ses débuts en 1999 en tant que stagiaire au restaurant Vincent's où il travaille ensuite pendant près de 21 ans. Il participe à son tout premier concours de sommellerie en 2006 et termine le WSET Diploma en 2015. Il fut couronné meilleur sommelier d'Europe et d'Afrique en 2017.



À PROPOS DE L'AOC TOURAINE

Avec plus de 400 vigneron et une production moyenne annuelle de 200 000 hectolitres, elle est l'une des plus importantes appellations du vignoble de Loire, qui est la troisième plus grande région viticole française. L'aire de production de l'AOC Touraine s'étend sur environ 5 000 hectares de part et d'autre du Cher et de la Loire, dans les départements de l'Indre et Loire (37) et du Loir-et-Cher (41). L'AOC Touraine comprend 5 dénominations géographiques : AOC Touraine-Amboise, AOC Touraine-Chenonceaux, AOC Touraine-Mesland, AOC Touraine Azay-le-Rideau, et AOC Touraine-Oisly. L'AOC Touraine a été reconnue par décret en 1939.