

Partenariat

Œnologues et tonneliers passent en cuisine

A l'occasion des Vinales internationales, les Tonneliers de France, partenaires de la manifestation, ont invité les œnologues en cuisine dans l'Atelier Guy Martin. Ils ont réalisé six recettes spécialement mises au point pour se marier idéalement avec une sélection de vins élevés en fûts de chêne. Les dégustateurs, cuisiniers le temps de cette soirée, ont ainsi pu apprécier la haute valeur ajoutée de l'élevage sous bois dans des alliances gastronomiques savamment orchestrées. Un événement d'exception, aussi amical que professionnel, construit autour de la seule qualité du vin noblement élevé, et des plaisirs qu'il engendre. Tonneliers et œnologues doivent travailler en étroite collaboration et conjuguer leurs savoir-faire pour la meilleure qualité des vins. Une complicité qui justifiait naturellement un rapprochement entre leurs organisations respectives : les Tonneliers de France et l'Union des Oenologues de France.



*Thierry Gasco, président
de l'Union des Oenologues de France,
et Jean-Marie Rousseau, président
de la Commission Communication
des Tonneliers de France
ont mis la main à la pâte*