

Sommelier en chef d'Alain Ducasse Entreprise
Gérard Margeon,
préside le 27^e Concours des Vins de Chablis

Gérard Margeon, chef sommelier des établissements d'Alain Ducasse et Président de la 27^{ème} édition du Concours des Vins de Chablis, a souligné la place importante que ces vins reprenaient à l'international « *Chablis aujourd'hui résonne, résonne très fort. Ses vins ont une image de grands vins blancs de France dans le monde entier* » lançait-il lors de l'annonce du palmarès 2013. Il a souligné la qualité du concours organisé par l'Office du Chablis en partenariat avec le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). En effet, le 12 janvier dernier, 22 vins parmi les 347 échantillons présentés ont été distingués. « *Les 8 Chablis Grands Crus 2010 que nous avons dégusté au super jury étaient tous de grande qualité, nous n'en avons médaillés que 3 mais les autres n'ont pas démerité.* »

Particularité de ce concours, les producteurs et négociants de Chablis ne sont pas autorisés à juger des vins qui pourraient être les leurs. Les 72 dégustateurs sont des journalistes, des restaurateurs, des sommeliers, des courtiers, des œnologues ou des amateurs éclairés. Ils jugent les vins en deux temps, les échantillons ayant obtenus les meilleures notes lors de la présélection avec l'ensemble des dégustateurs passent ensuite l'épreuve du super jury, le seul habilité à décerner les médailles.

Utilisés par le BIVB de Chablis lors de ses opérations de communication et de formation menées en France comme à l'étranger, ces vins médaillés seront les ambassadeurs des Vins de Chablis pendant un an.



© Eric Laignel

Né aux Hospices de Beaune, au cœur de la Bourgogne en 1961 (millésime d'exception), Gérard Margeon a été amené à goûter dès son plus jeune âge au nectar de sa région.

En 1982, Gérard Margeon intègre l'hôtel Miramar à Biarritz où il obtient le titre de Maître d'Hôtel Sommelier puis Chef Sommelier.

En 1987, il est nommé Chef Sommelier de l'Hôtel Méridien.

1993 marque sa rencontre avec Alain Ducasse et son entrée dans l'entreprise : il intègre le restaurant Le Louis XV à Monaco puis participe à Paris à l'ouverture du nouveau restaurant d'Alain Ducasse de l'Hôtel Plaza Athénée en tant que Premier Chef Sommelier.

Depuis 2000, Gérard Margeon est Sommelier en chef d'Alain Ducasse Entreprise, il dirige également les ateliers sommellerie du Centre de Formation et de l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse.

Gérard Margeon gère quelques 5000 références à ce jour, preuve de son incontestable maîtrise de ce métier.

27^e Concours des Vins de Chablis

Nombre d'échantillons : 347

Nombre de dégustateurs : 72

Nombre de Domaines ou Maisons représentés : 91

Nombre de vins médaillés : 22

Petit Chablis 2011

Médaille d'Or

Domaine GAUTHERON - Fleys

Louis MOREAU - Beine

Médaille d'Argent

William FEVRE - Chablis

Médaille de Bronze

Domaine SAVARY - Maligny

Domaine MILLET - Tonnerre

Nominés

Domaine ALEXANDRE - La Chapelle Vaupelteigne

Stéphanie et Vincent MICHELET - Lignorelles

BARDET & Fils - Noyers

Domaine MARSOIF - Serrigny

Isabelle & Denis POMMIER - Poinchy

Domaine des HATES - Maligny

Domaine CHEVALIER - Montallery



Benoit Droin (à gauche) et Gérard Margeon lors de la proclamation des résultats le 12 janvier. Photo BIVB.

Chablis 2011

Médaille d'Or

Isabelle & Denis POMMIER - Poinchy

Médaille d'Argent

Jean-Claude COURTAULT -
Lignorelles

Domaine CHRISTOPHE – Fyé

Daniel DAMPT - Milly

Médaille de Bronze

Bernard DEFAIX - Milly

Domaine de la CORNASSE - Beine



72 dégustateurs ont participé au 27ème concours des vins de Chablis. Photo BIVB.

Nominés

Nathalie & Gilles FEVRE - Fontenay-Près-Chablis

BARDET & Fils - NOYERS

Domaine VERRET - St-Bris-le Vineux

Domaine LAROCHE – Chablis

Agnès et Didier DAUVISSAT - Beine

Domaine du CHARDONNAY - Chablis

Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU - Chitry

Domaine CHEVALLIER - Montallery

Domaine du COLOMBIER - Fontenay-Près-Chablis

Domaine de MAUPAS - Chichée

SIMMONET-FEBVRE - Chablis

Domaine LAMBLIN - Maligny

Chablis Premier Cru 2011, Rive Droite

Médaille d'Or

Jean-Paul et Benoit DROIN - MONTEE DE TONNERRE - Chablis

Médaille d'Argent

Alain GEOFFROY - FOURCHAUME - Beine

William FEVRE - MONT DE MILIEU - Chablis

Médaille de Bronze

Nathalie et Gilles FEVRE – VAULORENT - Fontenay-Près-Chablis

Domaine de LA MEULIERE - MONT DE MILIEU - Fleys



Nominés

Domaine DES MALANDES - FOURCHAUME - Chablis

Domaine de LA MEULIERE - VAUCOUPIN - Fleys

Jean-Marc BROCARD - VAUCOUPIN - Préhy

Domaine SIMONNET-FEBVRE - MONT DE MILIEU - Chablis

Domaine du COLOMBIER – VAUCOUPIN - Fontenay-Près-Chablis

William FEVRE - MONTEE DE TONNERRE - Chablis

Jean DURUP & Fils - FOURCHAUME - Maligny

Domaine du CHARDONNAY – MONTEE DE TONNERRE - Chablis

Chablis Premier Cru 2011, Rive Gauche

Médaille d'Or

Alain GEOFFROY - VAULIGNEAU - Beine

Médaille de Bronze

LA CHABLISIENNE - BEAUROY - Chablis

Domaine PINSON - LA FORET - Chablis

Nominés

Domaine de la MOTTE - VAULIGNEAU - Beine

Bernard DEFAIX - COTE DE LECHET - Milly

Jean-Paul et Benoit DROIN - MONTMAINS - Chablis

Jean-Paul et Benoit DROIN - VAILLON - Chablis

Domaine PINSON - VAUGIRAUT - Chablis

Jean DAUVISSAT Père & Fils - VAILLON - Milly

William FEVRE - MONTMAINS - Chablis

Domaine du CHARDONNAY - VOSGROS - Chablis

Damien et Romain BOUCHARD - VAILLON - Chablis

Domaine PINSON - MONTMAINS - Chablis

CHATEAU DE VIVIERS - VAILLON - Viviers

Domaine PINSON - VAILLON - Chablis

Sébastien DAMPT - CÔTE DE LECHET - Milly

Chablis Grand Cru 2010

Médaille d'Or

GARNIER & Fils - LES CLOS – Ligny-le Chatel

Domaine LONG-DEPAQUIT - VAUDESIR - Chablis

Médaille d'Argent

Domaine LONG-DEPAQUIT - LES CLOS - Chablis

Nominés

Jean-Paul & Benoît DROIN - VALMUR - Chablis

Pascal BOUCHARD - VAUDESIR - Chablis

LAMBLIN & Fils - LES CLOS - Maligny

Domaine LONG-DEPAQUIT - BLANCHOT - Chablis

Nathalie & Gilles FEVRE - LES PREUSES - Fontenay-Près-Chablis



Dégustation des Chablis Grand Cru 2010 par le super jury. Photo BIVB.

Contact : BIVB Chablis
Françoise Roure
Tél. +33(0)3.86.42.42.22
bivb.chablis@bivb.com