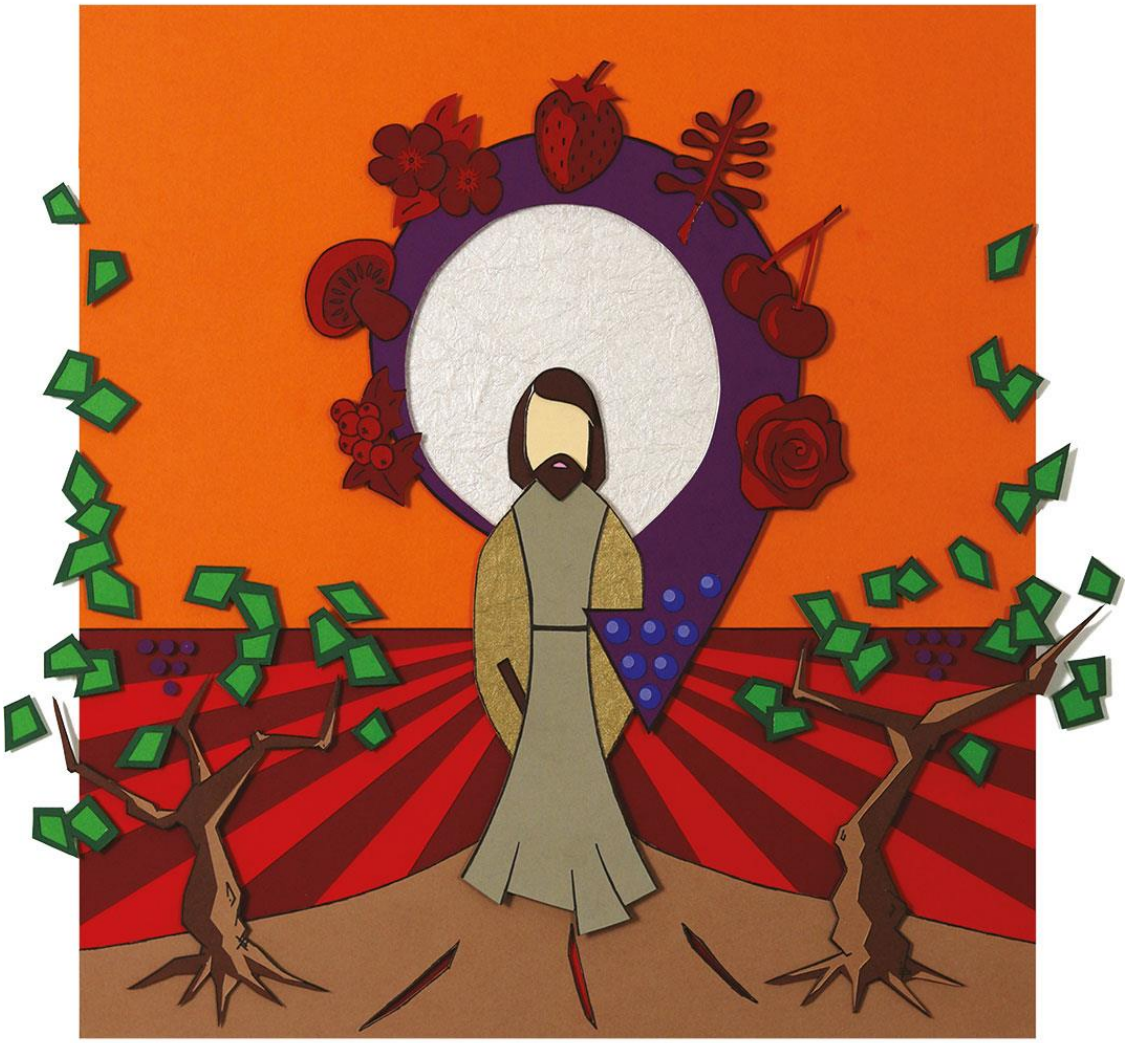
SAINT-VINCENT TOURNANTE

76e



25-26 JANVIER 2020

GEVREY-CHAMBERTIN

DOSSIER DE PRESSE

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

I. MOT DE LA PRESIDENCE
Vivement 2020 !

II. GEVREY-CHAMBERTIN
Une longue histoire liée à la vigne et au vin

III. APPELLATIONS PRESTIGIEUSES
9 Grands Crus, une exception !

IV. LA FETE DU PATRON DES VIGNERONS
Une riche histoire qui perdure

V. COMITE D'ORGANISATION
Une équipe passionnée, dynamique et motivée

VI. CHARTE GRAPHIQUE
Couleur des 4 saisons et arômes des vins

VII. LE VERRE OFFICIEL
Précieux sésame et image de la Saint-Vincent Tournante

VIII. DEROULE DU WEEK-END
Défilé des sociétés, cérémonie religieuse et festivités…

IX. DEUX GALAS DISTINCTION
Raffinement, gastronomie** et Grands Crus

X. AUTOUR DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE
Les produits dérivés, la communication

XI. NOS PARTENAIRES
La profession, les entreprises locales se joignent à nous

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

MOT DE LA PRESIDENCE

Vivement 2020 !

« Quelle immense fierté de présider le comité d'organisation de la Saint-Vincent Tournante de Gevrey-Chambertin, avec pour objectif de pérenniser cette fête traditionnelle en proposant un merveilleux week-end festif dans les rues de notre village !

Depuis la constitution de cette association, le 29 mai 2017, les responsables, membres et bénévoles de chaque commission, unissent leurs compétences et leurs énergies pour organiser cet immense événement devenu national.

L'édition 2020 aura lieu les samedi 25 et dimanche 26 Janvier.

L'équipe d'organisation en place souhaite développer l'évènement sur le thème de l'alliance entre tradition, modernité, convivialité vineuse, écologie et visite familiale.

Ce grand week-end de la Saint-Vincent Tournante 2020 est l'occasion de présenter notre village sous ses meilleurs auspices et promouvoir nos appellations, des villages aux Grands Crus !

Cet évènement ne peut exister sans le soutien inconditionnel des fournisseurs, des partenaires et des proches de notre profession…

L'édition 2000 à Gevrey-Chambertin a rencontré un vif succès et une fréquentation au-delà des espérances des organisateurs. En 2020, nous estimons pouvoir atteindre près de 80 000 personnes dans notre village sur les deux jours de fêtes.

À l'unisson, Philippe Charlopin, Président, et Caroline Drouhin-Darlot, Vice-présidente du Comité d'Organisation de la Saint-Vincent Tournante de Gevrey-Chambertin.

De gauche à droite -

***Xavier Massip**, Secrétaire*

***Florence Heresztyn**, Co-Secrétaire*

***Philippe Charlopin**, Président*

***Caroline Drouhin**, Vice-Présidente*

***Karine Seraphin**, Trésorière*

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Crédit photo Studio Morfaux

GEVREY-CHAMBERTIN

Une longue histoire liée à la vigne et au vin

Gevrey-Chambertin regorge de superlatifs tant son histoire et son patrimoine liés au vin sont riches et singuliers. Plus grand vignoble de la Côte-d'Or avec ses 550 hectares, le nom de Gevrey-Chambertin rayonne à travers le monde et le temps. « Vin de roi, roi des vins », sanctifié par Victor Hugo, bu par Napoléon Ier, le Chambertin se dresse au-dessus de la pyramide des vins, étayée par huit autres Grands Crus, fait unique en Bourgogne !

L'histoire débute dès l'antiquité, Il y a environ 2 000 ans. La culture de la vigne apparait alors à Gevrey connu sous le nom de Gibriacum. L'implantation de cette vigne dans le bas du village au lieu-dit « Au-dessus de Bergis » est probablement associée à un domaine gallo-romain. C'est aujourd'hui la trace la plus ancienne de la vigne en Bourgogne.
Gevrey se singularise également par son Clos de Bèze, terres données par Almagaire de Bourgogne à l'abbaye de Bèze. Institué en 630 et constitué entièrement au XIII° dans sa superficie actuelle, il est considéré comme le doyen des clos bourguignons.

C'est en 1847 par ordonnance royale de Louis-Philippe, que Gevrey devint la première commune viticole autorisée à ajouter le nom de son Grand Cru le plus prestigieux, au nom du village. Gevrey devient alors Gevrey-Chambertin.

Par ses 26 premiers crus, ses 80 lieux-dits village et ses 9 Grands Crus, Gevrey-Chambertin rayonne au cœur des Climats du Vignoble de Bourgogne inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 2015.
Le terme « Climat » qualifie une parcelle de vigne qui possède son histoire et bénéficie de conditions climatiques et géologiques particulières. Le vin issu d'un Climat est unique et c'est en 1584 que la mention la plus ancienne de Climat apparait pour qualifier… le Chambertin !

Ce nom de Chambertin est partout ici : sur les monuments, les commerces, les rues… normal donc qu'on le célèbre comme un roi.

La Fête du Roi Chambertin est apparue au début du siècle et s'est entourée d'un collègue d'ambassadeurs dans les années pour introniser ce qui compte de meilleur dans le monde de la gastronomie, du sport et de la culture… Le Roi Chambertin.
Cet événement populaire est ponctué par deux temps forts que sont les dégustations proposées à la presse professionnelle nationale et internationale pour découvrir le nouveau millésime et la vente de charité au profit de causes médicales.

Aujourd'hui, la jeune génération de vignerons pousse l'excellence dans le travail accompli par leurs ainés. Ils sont plus que jamais à l'écoute de leurs terroirs, avec la connaissance de la géologie désormais familière, d'une production maitrisée, pour extraire la quintessence de leurs coteaux dans un seul souci : la qualité !

Les vignerons de Gevrey-Chambertin sont poussés dans une belle dynamique avec des vins qui tutoient les sommets. Courtisés et prisés partout dans le monde, ils sont devenus des stars internationales, mais avec toute l'humilité et la gravité qu'ont les gens de la terre devant les forces de la nature. Aussi ils n'oublient pas pour autant leurs traditions dans la convivialité et l'entraide à travers leur société de secours mutuel.

Ces deux valeurs sont partagées avec le grand public le temps d'un week-end pour célébrer Saint Vincent, patron des vignerons, autour de cuvées spécialement produites pour l'événement.

« Modernité et tradition, respect de l'écologie, excellence et humilité, le vigneron n'est en fait qu'un passeur de mémoire. »

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Crédit photo Xavier MASSIP

APPELLATIONS PRESTIGIEUSES

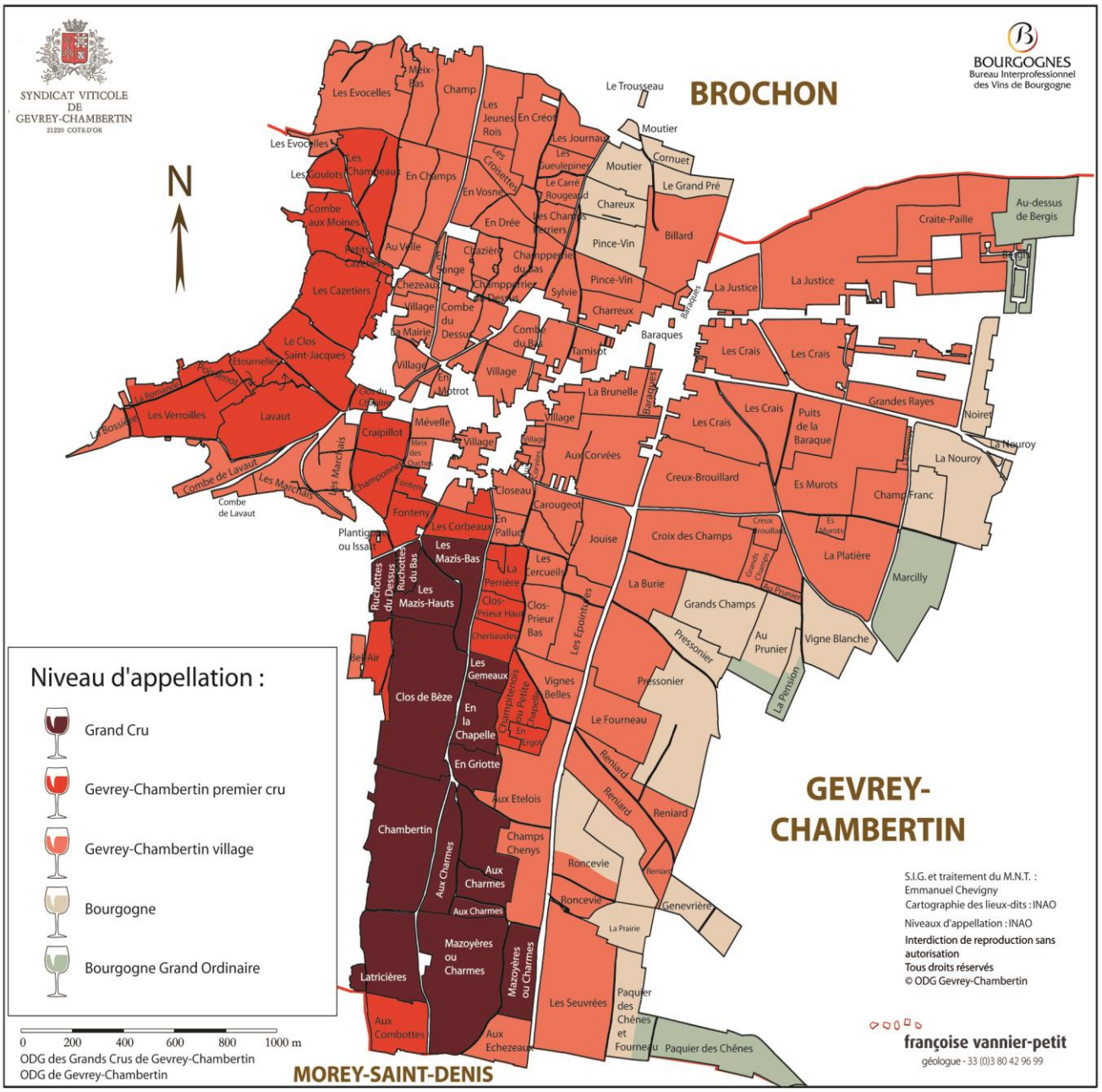
9 Grands Crus, une exception !

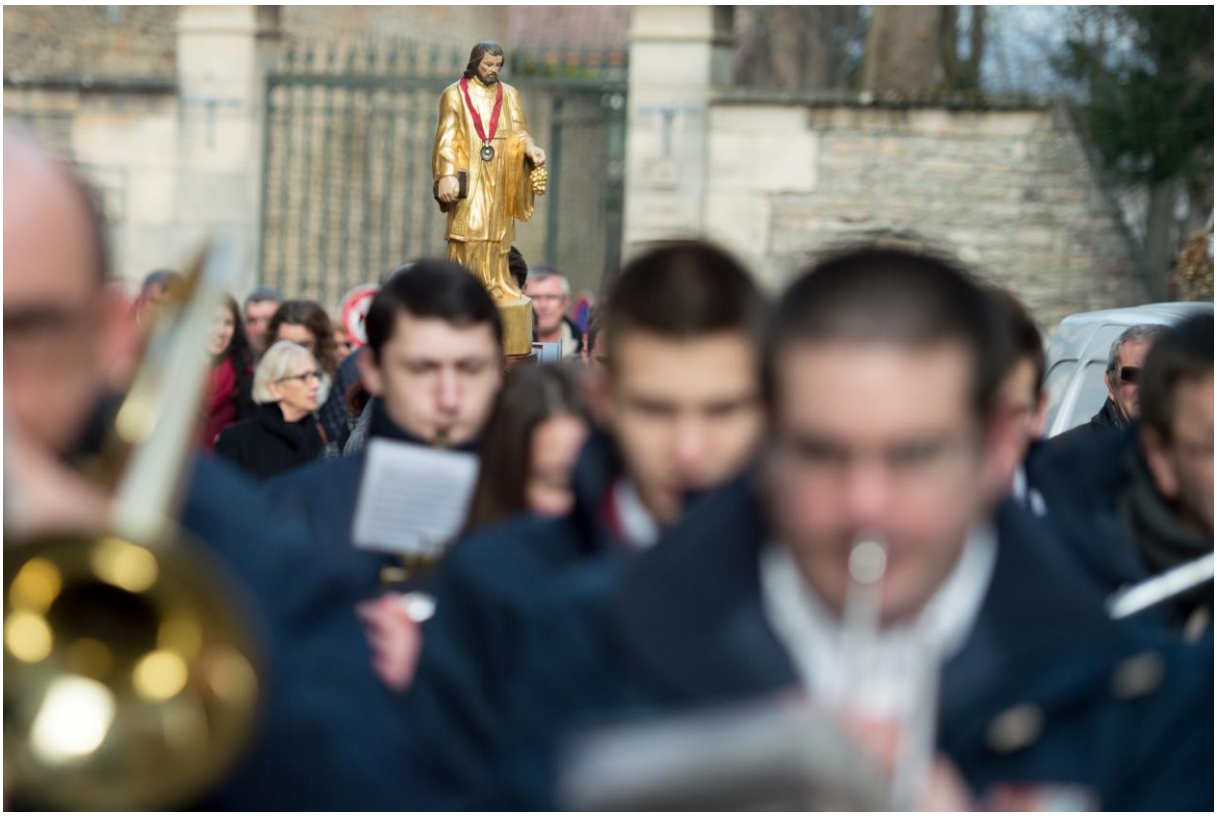
Les Grands Crus de Gevrey-Chambertin sont situés dans le vignoble de Côte de Nuits. Ils sont au nombre de neuf pour 85 ha, ce qui fait de Gevrey-Chambertin le village le plus titré. Si le Clos de Bèze est connu depuis l'an 630 et fait figure de doyen des clos bourguignons, le Chambertin quant à lui, est la plus ancienne mention de climat connu à ce jour.

Il est aussi connu pour être le vin préféré de Napoléon et sera plus tard, en juillet 1937, classé Grand Cru pour succéder aux 7 appellations déjà reconnues de Gevrey-Chambertin.

CHAMBERTIN : 13,62 HA
CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE : 14,67 HA
CHAPELLE-CHAMBERTIN : 5,48 HA
CHARMES-CHAMBERTIN : 28,43 HA
GRIOTTE-CHAMBERTIN : 2,65 HA
LATRICIERES-CHAMBERTIN : 7,31 HA
MAZIS-CHAMBERTIN : 8,27 HA
RUCHOTTES-CHAMBERTIN : 3,25 HA
MAZOYERES-CHAMBERTIN : 1,82 HA

Les appellations de Gevrey-Chambertin





Crédit photo Studio Morfaux

La fete du patron des vignerons

Une riche histoire qui perdure

C'est le 22 janvier 1938 à Chambolle-Musigny qu'est créée la Saint Vincent Tournante, imaginée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Au début des années 1930, la Bourgogne traverse une grave crise économique et les épidémies de phylloxera qui ont frappé la région ont pour conséquence une baisse importante de la vente de vin.

En 1934, deux vignerons Nuitons, Georges Faiveley et Camille Rodier, décident de relancer l'activité viticole et créent la Confrérie des Chevaliers du Tastevin (petite coupelle qui sert à déguster le vin).
Le principe de cette confrérie est d'introniser les membres qui seront des ambassadeurs des vins de Bourgogne sur place et dans le monde entier et auront pour mission de mettre en valeur le prestige des appellations de la région.

Lors de cette soirée pendant laquelle ils fondent la confrérie, les deux viticulteurs diront « Si nos caves sont pleines, il faut les vider et inviter nos amis pour nous aider », ce qui marque la volonté de la région d'accueillir chaleureusement ses hôtes.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Cette fête vigneronne s'est tenue à Gevrey-Chambertin pour la première fois en 1947, et depuis, la fête du saint patron des vignerons y est accueillie pratiquement tous les vingt ans, la dernière remontant à 2000.

L'édition 2020 aura lieu les SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JANVIER.

Cette fête Bourguignonne est rythmée par les coutumes et tradition du folklore bourguignon.

Le samedi matin est consacré au défilé d'une centaine de bannières et statues de Saint-Vincent qui traversent de part et d'autre le village. Cette procession est ponctuée par un hommage aux monuments aux morts et se termine à l'église pour une cérémonie religieuse.

Les commémorations laissent ensuite place aux animations organisées dans tout le village décoré pour l'occasion. En fin de matinée, les caveaux de dégustation ouvrent leurs portes et proposent à la dégustation des cuvées spécialement produites pour l'occasion.

Ce grand week-end de la Saint-Vincent Tournante placé sous le signe de la convivialité est l'occasion de présenter le village sous ses meilleurs auspices et de promouvoir ses appellations.

Crédit photo DR- Saint-Vincent Tournante de Gevrey-Chambertin en 1980

Crédit photo Studio Morfaux

COMITE D'ORGANISATION

Une équipe passionnée, dynamique et motivée

L'équipe d'organisation en place depuis mai 2017 souhaite développer l'évènement sur le thème de l'alliance entre tradition, modernité, convivialité vineuse, écologie et visite familiale.

11 commissions ont été créées pour planifier en ce sens ces deux journées festives et le repas de gala « Distinction ». De la sécurité à la fabrication de fleurs pour la décoration du village en passant par les problématiques environnementales, pas moins de 100 bénévoles se réunissent depuis deux ans pour assurer le bon déroulé de cet événement exceptionnel.

Les 25 et 26 janvier, 600 bénévoles au total seront mobilisés dans le village de Gevrey-Chambertin pour accueillir comme il se doit les 80 000 personnes attendues tout au long du week-end.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// COMMISSION DEFILE DES SOCIETES VIGNERONNES

Philippe HUMBERT
defile@saintvincent-gevreychambertin.com

// COMMISSION SECURITE, PROTECTION CIVILE & TRANSPORTS

Denis MARCHAND
securite@saintvincent-gevreychambertin.com

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// COMMISSION GALAS 'Distinction'

Marianne DUROCHE
gala@saintvincent-gevreychambertin.com

// PARTENARIAT & SPONSORS

Rachel MORTIER
partenariat@saintvincent-gevreychambertin.com

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// RESTAURATION

Corine DUTHU
restauration@saintvincent-gevreychambertin.com

// SONORISATION & ECRANS

Fabrice MONSENERGUE
sonorisation@saintvincent-gevreychambertin.com

Parade de Cuivres // Thierry Caens

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// CEREMONIE RELIGIEUSE

David ROSSIGNOL
messe@saintvincent-gevreychambertin.com

// CAVEAUX DE DEGUSTATION

Arnaud MORTET
caveaux@saintvincent-gevreychambertin.com

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// COMMUNICATION, ANIMATIONS DES RUES & GOODIES

Carine VEYSSET
communication@saintvincent-gevreychambertin.com

// DECORATION

Bertrand DUGAT
decoration@saintvincent-gevreychambertin.com

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

// ENVIRONNEMENT

Renaud BOUCHARD
environnement@saintvincent-gevreychambertin.com

Crédits photos Studio Morfaux

CHARTE GRAPHIQUE

Couleurs des 4 saisons et arômes des vins

Affiche

Suite à l'annonce du village qui accueillera la Saint-Vincent Tournante, un concours est lancé pour la création de l'affiche de l'événement. De nombreux collectionneurs et amateurs de vin attendent impatiemment le vote du jury pour se procurer un exemplaire numéroté.

Fort du thème de décoration du Village, un Concours pour l'Affiche de la Saint-Vincent 2020 a été lancé début 2018. 11 œuvres anonymes en sont ressorties, elles ont été soumises à un jury le 22 Mai.

Ce jury a élu à l'unanimité l'affiche de Jérôme Bourgeot. Natif de Gevrey-Chambertin, après un cursus en Arts Appliqués au lycée, Jérôme a intégré l'Ecole des Beaux-Arts de Nancy, puis il s'est dirigé vers l'Ecole de Condé où il a obtenu un diplôme en Design d'Espace. Fasciné par les couleurs et les matières, ses différentes créations et recherches le mènent vers une technique alliant papiers, couleurs et

collages. Ce travail de superpositions minutieuses est d'une telle précision que de loin, ses tableaux semblent être de réelles peintures, voire des photographies.

Second prix : Laura Witte

Troisième prix : Thérèse Goillot

Logo Saint Vincent Tournante 2020 //

La Commission Communication a travaillé en étroite collaboration avec Livia Marchand, de l'Agence de communication dijonnaise Indélébile, pour développer le logo et la charte graphique.

Le logo reprend la « Feuille des Terroirs » soumise par Laura Witte, en intégrant le Saint et les feuilles vertes de l'Affiche de Jérôme Bourgeot.

Le graphisme de cette feuille de vigne représente la complexité des Terroirs, Climats et Clos de l'appellation Gevrey-Chambertin, soulignée par des tonalités aux couleurs automnales de la Côte d'Or.

Les 9 parcelles teintes « Burgundy » qui évoquent les 9 Grands Crus de Gevrey-Chambertin.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Crédit photo Studio Morfaux

LE VERRE OFFICIEL

Précieux sésame de la Saint-Vincent Tournante

Un verre à la mesure des Grands Vins de Gevrey-Chambertin.

Le verre millésimé de la Saint-Vincent est un réel objet de collection que les bourguignons prennent plaisir à conserver en mémoire des festivités données chaque année dans les villages du vignoble. Il est intégré dans le kit de dégustation et permet de déguster les différentes cuvées proposées tout au long du week-end.

Le verre de la Saint-Vincent Tournante 2020 a la ligne pure et racée, ce verre ravivera connaisseurs et amateurs des grands vins de Gevrey-Chambertin…
Fabrice Sommier, Chef Sommelier au Restaurant Georges Blanc ***, a développé la gamme du verre, « Le verre, seul objet d'art de la table qui reste en place tout au long du repas, est l'écrin qui vient magnifier ce long processus qui tend vers la perfection… la vinification. »

CARACTERISTIQUES DU VERRE

Contenance : 36 cl - Mécanique - Cristallin HP Sans Plomb

Crédit photo Studio Morfaux

DEROULE DU WEEK-END

Défilé des sociétés, cérémonie religieuse et festivités

// DEFILE DES SOCIETES VIGNERONNES

Le samedi matin sera naturellement consacré au défilé d'une centaine de bannières et statues de Saint Vincent qui traverseront de part en part notre Village. Cette procession sera ponctuée par un hommage aux Monuments aux Morts, place des Marronniers, et elle finira à l'Eglise Saint Aignan par une cérémonie religieuse. A son issue, le cortège se réunira devant la Mairie pour l'intronisation des vieux vignerons par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

// CAVEAUX DE DEGUSTATION

Horaires d'ouverture le Samedi : de 11h à 17h et le Dimanche de 10h à 17h.

Pour le plus grand plaisir des visiteurs, amateurs et connaisseurs, les vignerons de Gevrey-Chambertin ont préparé des cuvées syndicales d'appellations Gevrey-Chambertin sur 5 millésimes : 2009, 2013, 2014, 2017 et 2018.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

2009 - Racé et solaire, il a tout d'un grand millésime.

2013 - Encore sur la réserve, mais quel potentiel !

2014 - Rond, élégant, un régal pour la dégustation.

2017 - La fougue de la jeunesse, fin et équilibré.

2018 - La puissance et le feu pour ce millésime hors du commun.

Ces grands vins seront offerts à la dégustation dans quatorze caveaux répartis dans tout le village découpé en 4 zones correspondantes aux 4 arômes du vin.

Arômes floraux : rose, fleur blanche, aubépine, fleur d'oranger et violette.

Arômes fruités : cassis, mûre, cerise, groseille, fraise et framboise.

Arômes secondaires : épices, vanille, café et poivré.

Arômes tertiaires : sous-bois, champignon, animal, cuir et tabac.

Les décorations du village correspondront elles aussi aux arômes des vins qui seront dégustés dans chacune de ces zones ; rose pour les arômes floraux, violettes pour les fruités, jaune pour les secondaires et marrons pour les tertiaires.

// ANIMATIONS

Troupes folkloriques, animations des rues, surprises ponctueront la promenade des visiteurs dans les rues du village décoré sur le thème des arômes et saveur du vin.

// KIT DEGUSTATION GEVREY-CHAMBERTIN ET P'TIT GIBRI

Les kits de dégustation contiennent les tickets

et le verre officiel pour accéder aux dégustations !

Les kits, précieux sésame pour accéder et déguster lors de la fête, sont disponibles en prévente depuis le 15 septembre 2019 et dans les points de retrait à compter du mercredi 20 décembre 2019 (Offices de tourisme, de Gevrey-Chambertin Nuits-Saint-Georges, Beaune, Châlon-Sur-Saône).
Les enfants pourront aussi participer à la fête avec le kit P'tit Gibri et un accès à 2 caveaux enfants !

Sur réservation en ligne

WWW.GEVREYCHAMBERTIN-SVT2020.FR

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

PROGRAMME COMPLET

SAMEDI 25 JANVIER

7h45 : DEPART DU DEFILE – départ de la Tonnellerie Rousseau, route de Saulon.

9h : CEREMONIE SOLENNELLE - Place des Marronniers

10h : CEREMONIE RELIGIEUSE - Eglise Saint Aignan, durant laquelle les 80 statues de Saint-Vincent seront exposées sur le parvis de l'Eglise.

CEREMONIE RELIGIEUSE avec retransmission partielle à la Chapelle de la Sainte Famille.

11h : *Fin de la cérémonie et reprise du cortège.*

OUVERTURE DES CAVEAUX DE DEGUSTATION !

11h45 : INTRONISATIONS DES VIEUX VIGNERONS DE GEVREY-CHAMBERTIN PAR LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN – Esplanade de la Mairie de Gevrey-Chambertin.

Le cortège du défilé des sociétés vigneronnes avec leurs Saints Patrons sera précédé par le Char du Roi Chambertin et accompagné par des fanfares locales.

Animations musicales, street art, restauration sur place, village décoré…

17h : *Fermeture des caveaux de dégustation*

DIMANCHE 26 JANVIER

10h : OUVERTURE DES CAVEAUX DE DEGUSTATION

11h : *Animations musicales, street art, restauration sur place, village décoré…*

11 h à 12h : GRANDE PARADE DES CUIVRES mené par Thierry Caens

17h : *Fermeture des caveaux de dégustation*

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Crédit photo Studio Morfaux

DEUX GALAS 'DISTINCTION'

Raffinement, Gastronomie** et Grands Crus

DEUX MAGNIFIQUES GALAS 'DISTINCTION' ponctueront ce week-end de festivités.

Raffinement, Gastronomie ** et Grands Crus seront les maître-mots des Galas « Distinction » proposés le vendredi 24 et le samedi 25 Janvier 2020. Ces deux somptueuses soirées accueilleront chacune près de 1 200 convives qui dégusteront les mets préparés par le chef traiteur Dominique Dansard et élaboré par le chef étoilé William Frachot** du restaurant le Chapeau Rouge à Dijon.

Réservation en ligne sur le site

WWW.GEVREYCHAMBERTIN-SVT2020.FR

William Frachot,
Chef ** Restaurant Le Chapeau Rouge

Héritier d'une famille séculaire de restaurateurs dijonnais, William Frachot est tombé très jeune dans la marmite… Il a eu l'aubaine extraordinaire de fréquenter l'école de Bernard Loiseau et celle de Jacques Lameloise, puis il est parti s'inspirer d'autres saveurs de par le monde. En 1999, ce chef prometteur s'installe dans l'illustre Hostellerie du Chapeau Rouge où sa cuisine étincelante est récompensée d'une étoile au guide Michelin dès 2003. En février 2013, une seconde étoile vient récompenser sa perfection créative.
Sa rencontre avec des grands critiques gastronomiques l'influence radicalement dans sa conception de la cuisine. Il opère un virage à 360 degrés pour revenir à plus de simplicité, épurant ses recettes et retravaillant les produits traditionnels de sa région. Il met « à sa sauce » en les sublimant œufs en meurette, bœuf bourguignon, pain d'épices, cassis, moutarde, jambon persillé… Quel feu d'artifice !
Sa cuisine est plus que jamais ultra contemporaine tout en restant ancrée dans le terroir. Une chose est certaine, sa seconde étoile n'a pas fini de briller au firmament de la capitale des Ducs de Bourgogne, en attendant la troisième…

Dominique Dansard,
Chef -Traiteur

Après avoir consacré ses jeunes années à l'apprentissage de la pâtisserie en Saône et Loire, Dominique Dansard fait ses premières armes en cuisine à Mégève entre les bonnes mains d'un chef formé par la mère Bise. Revenu pâtisser dans sa ville natale de Marcigny, il y développe une activité de traiteur à partir de 1987.
Travailleur endurant et exigeant, Dominique Dansard est un chef d'entreprise passionné et novateur, un traiteur intraitable dans le choix et la qualité de ses produits.
Depuis son laboratoire ultramoderne de Saint Vincent de Boisset dans la Loire, il est devenu un des traiteurs les plus prisés dans le haut de gamme. Il a gagné la confiance des grands chefs de la cuisine française et celle d'une clientèle exigeante.
Il gère des banquets de plusieurs milliers de personnes et on fait appel à lui pour des dîners de galas de haute volée.

La Saint Vincent Tournante, la Paulée de Meursault, la Vente des Vins des Hospices de Beaune, la soirée d'inauguration du Viaduc de Millau, les Jeux Olympiques d'Albertville, France Télécom, Siemens, Vinci et tant d'autres font partie de ses références prestigieuses, sans parler des 150 mariages annuels qu'il assure avec excellence.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Maxime Brulet, Chef Sommelier au Chapeau Rouge

Après un BEP en cuisine au lycée de Poligny, un baccalauréat professionnel européen à Semur en Auxois et deux années complémentaires à Tain l'Ermitage, Maxime Brunet a été formé a Mandelieu-la-Napoule au Restaurant l'Oasis, deux étoiles au guide Michelin et Chez Lameloise, puis il s'est « amusé à passer des concours ».

Surdoué de la sommellerie, humble et toujours assoiffé de connaissances vinicoles, Maxime Brunet évolue parmi les célébrités du monde de la dégustation dans lequel il a fait une entrée remarquée en 2009, en tant que meilleur jeune élève sommelier de France. Puis en 2013, il a été élu Meilleur jeune sommelier de France.
Chaque année depuis, il est finaliste au Concours du Meilleur Sommelier de France et en 2016, il l'est aussi à celui de Meilleur jeune sommelier d'Europe !
Sommelier en Chef du Restaurant « Le Chapeau Rouge » de William Frachot, ce brillant jeune homme au palmarès d'exception aime rester modeste car qu'importe son résultat aux divers concours, il est comblé par la passion du vin et la rencontre avec les vignerons.

Crédits photos Studio Morfaux

24-25 JANVIER 2020
SAINT-VINCENT TOURNANTE
Gala "Distinction" GEVREY-CHAMBERTIN

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Dîner gala 'Distinction' Saint-Vincent Tournante 2020

Début du service à 20h

La célèbre Gougère et le traditionnel jambon persillé

Arrosés d'un Crémant de Bourgogne / Vézelay 2017

La Quenelle de volaille de Bresse rehaussée à la moutarde de Dijon

Embellie d'un Puligny-Montrachet 2017

Les noix de Saint-Jacques de la baie de Quiberon
Aux parfums de Céleri et de truffes, dans leur bouillon d'écorces

Humectées de Saké Shichihonnyari, Junmai Genshu

Le Sandre aux Ecrevisses de nos rivières

Ennobli par un Gevrey-Chambertin Cuvée Saint-Vincent
Millésime 2014
puis millésime 2009

Le Dos de Chevreuil rôti et son jus de gibier à l'érable

Accompagné d'un Gevrey-Chambertin Ier Cru Cuvée Saint-Vincent
Millésime 2012

Le plateau régional de la Fromagerie Delin

Agrémenté d'un Charmes-Chambertin Cuvée Saint-Vincent
Millésime 2014

Le mariage entre le Chocolat Carupano
et les agrumes de la maison Bachès

Escorté d'un somptueux Chambertin Cuvée Saint-Vincent
Millésime 2014

Le Café voluptueux & Le Marc de Bourgogne rituel et légendaire

ANIMATION / PIANISTE HERVE BILLAUD

Avec une carrière exceptionnelle, des enregistrements salués avec admiration par la critique internationale, des concerts dans les salles les plus prestigieuses du monde entier, Hervé Billaud, cet enseignant envié et recherché par tous les conservatoires, est un « conteur de sons ». A 16 ans, il obtient les plus hautes récompenses du Conservatoire, puis le Grand Prix du Concours Marguerite Long en 1983. On ne compte plus ses récompenses internationales.
Son répertoire est immense et varié, il est soliste des plus grands orchestres philarmoniques et a travaillé sous la direction des plus célèbres chefs d'orchestre.
Il a dépassé la virtuosité pour aller à l'essentiel. Il se veut avant tout un impressionniste et un coloriste de la musique. « La musique est une expérience qui permet de s'affranchir de la pesanteur. » Hervé Billaud aurait fait sienne cette maxime de Léon Fleisher.

ANIMATION / TAMBOURS |APONAIS

KICHIGAI TAIKO

Frissons garantis avec les Kichigaî Taîko ! Ces tambours japonais traditionnels et très populaires, qu'on sort dans chaque village de l'archipel nippon à la moindre occasion…
Cinq mille joueurs au Japon et trois en Franche-Comté… puisque trois Belfortains sont tombés amoureux de ce mélange de rythmes guerriers et d'art martial : un art visuel et chorégraphique, porteur d'énergie, de force et d'harmonie.

ANIMATION / LA COMPAGNIE NUITONNE

Ecoutez ces quatorze Nuitons chanteurs et musiciens, rassemblés sous la houlette de Rémi Vitrey. Ils résistent à la modernité et assurent la pérennité des chansons traditionnelles de notre région avec bonne humeur. Ils chantent le vin, ils aiment la vie, ils animent soirées, fêtes, galas, et se promènent dans le monde avec entrain pour que la flamme de la Bourgogne reste vigoureuse…

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Une vente aux enchères sera menée au cours de ces deux diners afin de collecter des fonds pour le Comité Départemental de Handisport de Côte d'Or, en présence des médaillés olympiques et paralympiques.

David Douillet

Sacré quatre fois champion du monde, deux fois champion olympique, champion d'Europe, David Douillet est l'un des judokas français les plus titrés de l'histoire. Ce poids lourd du sport national s'est également distingué par ses engagements caritatifs au sein de l'Association « Les pièces jaunes » avant de se lancer en politique et de devenir Ministre des Sports puis député...

Alain Bernard

Triple médaillé aux Jeux Olympiques de Pékin en 2008, Le Français Alain Bernard est l'un des plus grands nageurs de tous les temps. Aujourd'hui cette légende du 100 mètres nage libre consacre son temps à entraîner les autres pour en faire des champions. Il est également commentateur sportif dans sa discipline.
Sa gentillesse naturelle en fait l'un des sportifs préférés des Français.

Charles Rozoy

Champion paralympique du 100 mètres papillon en 2012 à Londres, Charles Rozoy n'a cessé ensuite d'améliorer ses performances. Très engagé dans la vie municipale de Dijon, il est conseiller métropolitain délégué aux équipements sportifs, et parallèlement il exerce la profession de coach en développement personnel.

Daniel Dulac

Guide de haute montagne, installé à Grenoble, Daniel Dulac escalade depuis toujours et pratique le kayak, le ski, le vélo, l'alpinisme… Entraîneur de l'Equipe de France de bloc senior, cet homme-araignée hors norme a ouvert des voies dans le monde entier, de la Chine au Mali, du Tchad au Yemen… Il a été champion de France d'escalade, puis d'Europe puis vainqueur de la Coupe du Monde.

Sylvain Marconnet

Originaire de Givors dans le Rhône, ce solide pilier de rugby a évolué dans des clubs renommés tels que Biarritz ou le Stade Français. Depuis 1998, il a été sélectionné 84 fois en équipe de France et il a été vainqueur de cinq Tournois des Six Nations. Depuis 2014, il dirige une société d'organisation d'événements sportifs qu'il a créée au sein de Sportlab.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Fabien Canu

Ce judoka français originaire de Seine Maritime a été sacré deux fois champion du monde et trois fois champion d'Europe. Il a ensuite occupé les fonctions de directeur technique national à la Fédération Française de Judo. Il a également été nommé responsable de la préparation olympique et paralympique de 2005 à 2010. En 2009, il a pris le poste d'Inspecteur Général de la Jeunesse et des Sports.

Corentin Le Guen

Créateur des « Black Chairs », le club de quad rugby du Club Sportif nuiton de Nuits Saint Georges, Corentin Le Guen est la nouvelle star du rugby-fauteuil français. Cet ancien rugby man, handicapé à la suite d'une grave blessure, a mobilisé toute son énergie pour retrouver le plaisir du rugby et le vivre autrement. Ce jeune international qui a aussi participé aux Jeux Olympiques de 2016, est un vaillant combattant dans la vie comme sur le terrain.

Fabien Canu

Ce judoka français originaire de Seine Maritime a été sacré deux fois champion du monde et trois fois champion d'Europe. Il a ensuite occupé les fonctions de directeur technique national à la Fédération Française de Judo. Il a également été nommé responsable de la préparation olympique et paralympique de 2005 à 2010. En 2009, il a pris le poste d'Inspecteur Général de la Jeunesse et des Sports.

Solenne Piret

Championne du Monde d'handi-escalade en 2018 et 2019, Solenne Piret a fait ses premières armes à Fontainebleau. Agée d'à peine 27 ans, son palmarès est impressionnant. Elle avance, combattante émérite et opiniâtre. Elle s'entraîne au quotidien pour assurer sa place en Equipe de France et réussit parallèlement sa brillante carrière d'architecte.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Crédit photo Studio Morfaux

AUTOUR DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE

Les produits dérivés, la communication

A GARDER OU A OFFRIR…

En plus des verres, la boutique Saint-Vincent Tournante propose des produits dérivés de l'événement ; T-shirt homme et femme, sous bock, totebag et tabliers en jean !

Également, l'affiche Saint Vincent Tournante est proposée dans différentes versions :

- Tableau de l'artiste - 20 exemplaires numérotées
- Affiche prestige sur papier épais numérotées – 200 exemplaires
- Affiche simple sur papier couché mat

A venir, les tire-bouchons, porte-clés et autres surprises !

En vente dans les bureaux de l'Office de tourisme Gevrey-Chambertin - Nuits-Saint-Georges.

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

DES RESEAUX ACTIFS Instagram, facebook, site internet…

Déjà plus de 1000 followers sur Instagram ! Facebook plus de 17 000 followers
Un site internet interactif, avec de belles vidéos pour présenter au mieux nos appellations.

COMMUNICATION DES VIGNERONS… ils s'affichent en noir et blanc

Toute une série de portraits haute définition en noir et blanc ont été réalisés par un photographe professionnel local, Antoine Morfaux. Portraitiste de France, il a reçu la médaille d'argent des Prix de la Photographie Française en 2018.

A retrouver le portfolio sur notre site internet et en grand dans les rues du village !

PARTICIPANTS A LA MANIFESTATION

- Délégation des vignerons de Bourgogne, de Chablis à Macon, soit 80 villages de représentés.
- Les Chevaliers du Tastevin, présents au défilé traditionnel et la célébration religieuse du samedi matin
- Les autorités civiles, militaires et religieuses
- Les professionnels des filières viticole et vinicole
- Clients particuliers et professionnels des appellations Gevrey-Chambertin
- Le grand public entre adultes ou en famille…

PLAN DE COMMUNICATION

- Un plan de communication riche, cadencé et soutenu a été mis en place en janvier 2019 afin d'atteindre un public (jusqu'aux portes du bassin lyonnais et parisien) et à l'étranger.
- Un site internet français - anglais dynamique, fonctionnel et compatible tablette et smartphone est en place à compter du 28 Janvier 2019
- Présence active sur les réseaux sociaux (Instagram & facebook)
- Conférences de presse et moments VIP
- Invitations pour la presse spécialisée (Gastronomique, Vin,…)
- Partenariat avec la presse locale (Le Bien Public, Journal de Saône et Loire, Yonne Républicaine, Le Progrès, Le Dauphiné Libéré…)

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Prochain Rendez-vous //

CONFERENCE DE PRESSE SAINT VINCENT TOURNANTE 2020

Jeudi 12 Décembre 2019 à 18h00

Tonnellerie Rousseau – Gevrey-Chambertin

En présence de nos partenaires et sponsors.

Contact Presse //

COMITE D'ORGANISATION DE LA SAINT VINCENT TOURNANTE
DE GEVREY-CHAMBERTIN
Contact Presse : Annabelle Dagniaux – Office de Tourisme Gevrey-Chambertin-Nuits-Saint-Georges
1, rue Gaston Roupnel - 21220 Gevrey-Chambertin / Tél. 03.80.58.54.98
3, Rue Sonoys - 21700 Nuits-Saint-Georges / Tél. 03 80 62 11 17
communication@gevreynuitstourisme.com

WWW.GEVREYCHAMBERTIN-SVT2020.FR

#GEVREYCHAMBERTIN2020
#ILOVEGEVREY
@GEVREYCHAMBERTIN2020

SAINT-VINCENT TOURNANTE
GEVREY-CHAMBERTIN

Merci à nos sponsors qui nous soutiennent !

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Côte d'Or LE DÉPARTEMENT

BOURGOGNE Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Gevrey-Chambertin & Nuits-Saint-Georges Communauté de Communes

GEVREY-CHAMBERTIN TOURISME NUITS-SAINT-GEORGES

VILLE DE GEVREY CHAMBERTIN

CRÉDIT AGRICOLE

Groupama

Crédit Mutuel

Fromagerie DELIN Tradition Bourgogne

MAZOYER

SONOFEP JARDIN- VITICULTURE PEPINIERE- PAYSAGE

CAISSE D'EPARGNE DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

Autajon

LOGIVIN

DORAS

NOIROT TRAVAUX PUBLICS

ADétic ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

CADUS

CRÉDIT MUNICIPAL PUBLIC & SOLIDAIRE

IOC

SUPER U Le nouveau commerçant

Tonnellerie Billon

ZAEGEL oenologie

PERRAUD

FAUPIN

vitis valorem

Monsieur EN BOURGOGNE

LEHMANN GLASS

SD SERVICES

Gaugry

I.C.O. IMPRIMERIE

NORGES

PK Production Créateur de contenu audiovisuel

ENTREPRISE LUCAND

STUDIO MORFAUX

ALICAP

COOPÉRATIVE BOURGOGNE DU SUD