

LE GRAND TASTING PARIS

Le Festival des Grands Vins

Les 30 novembre et 1^{er} décembre au Carrousel du Louvre

Une édition encore + unique

- + de 35 000 vins sélectionnés + de rencontres
- + de dégustations + de Master Class
- + d'Ateliers Gourmets avec les guides gastronomiques **Lebey**



Le rendez-vous de la planète grands vins

Après **Shanghai, Tokyo et Hong-Kong**, Le Grand Tasting s'installe à Paris pour un événement unique basé sur une sélection rare de vins français et étrangers dégustés et agréés par les experts Bettane+Desseauve.

Ouvert à tous les amateurs et passionnés de vin, Le Grand Tasting propose **deux jours de dégustations exceptionnelles**. Une occasion privilégiée pour rencontrer les vignerons, les chefs de caves, les maîtres de chais, de déguster des vins iconiques dans des conditions optimales...

L'édition 2018, réunira **350 vignerons français et étrangers** et près de **35 000 vins** : les plus **mythiques**, les futurs grands, les **bio**, les coups de cœur des experts, les références comme les **originaux**...

Le Grand Tasting, bien plus qu'un simple espace de dégustation

- des **Master Class** (Veuve Clicquot, Bollinger, Cheval Blanc, etc.) pour découvrir dans des conditions privilégiées et sous la conduite d'experts, les meilleurs vins d'un ou de plusieurs producteurs.
- des **Master Class de Prestige** (Krug, Pichon Comtesse, etc.) pour accéder à de très grands vins d'un ou plusieurs crus exceptionnels, en présence des vignerons et d'experts.
- des **Ateliers gourmets** conduits par de **grands chefs** sélectionnés par les **guides Lebey** autour d'accords mets et vin.

Une appli experte pour vivre pleinement l'événement



LE GRAND TASTING
L'APPLI EXPERTE

Gratuite, hyper complète et fonctionnelle, ce guide mobile du vin 3.0 recense plus de **120 000 vins**, dégustés, notés et commentés par les experts bettane+desseauve. Pendant l'événement, elle est l'outil indispensable pour s'orienter en suivant les parcours thématiques, en savoir plus sur les vignerons présents et acheter leurs vins. Disponible partout et toute l'année elle permet de faire une sélection par budget, couleur, région, millésime et de connaître les meilleurs accords mets vins, rapport prix/plaisir.

PROGRAMME

Vendredi 30 novembre

- Master Class

- 11h00 -11h45 – Master Class verres **Riedel** – 45 € (salle MC 2)
Le rôle du verre dans l'expérience de la dégustation des vins.
- 12h00 - 12h45 – Estates & Wines – **Cheval des Andes**, Argentine 35 € (salle MC 2)
- 12h00 - 12h45 – Champagne **Veuve Clicquot**, verticale **La Grande Dame** – 50 € (salle MC 1)
- 13h00 - 13h45 – Les Clos du **Domaine de l'Arlot** – 50 € (salle MC 2)
- 14h00 - 14h45 – Champagne **Bollinger cuvées R.D** – 50 € (salle MC 1)
- 14h15 - 15h00 – **40 ans de Château Marquis de Terme** – 50 € (salle MC 2)
- 15h15 - 16h00 – Découverte des vins de **Cheval Blanc** – 50 € (salle MC 2)
- 16h15 - 17h00 – L'art du **chardonnay** par **Perrier-Jouët** – 50 € (salle MC 2)
- 16h15 - 17h00 – **Barolo Cavalotto**, les plus belles décennies – 50 € (salle MC 1)
- 17h15 - 18h00 – Champagne **Taittinger Comtes de Champagne** : Grands Crus blanc de blancs, rosé, les **millésimes solaires**– 50 € (salle MC 1)

- Master Class Prestige

- 11h00 -11h45 – Champagne **Krug**, les créations 2002 et 2004 – 100 € (salle MC 1)
- 13h00 - 13h45 – Verticale du **Domaine Weinbach** – 60 € (salle MC 1)
- 15h15 - 16h00 – Quatre décennies de **Pichon Comtesse** – 60 € (salle MC 1)
- 18h15 - 19h15 – **Master Class Prestige** – 60 € (salle MC 1)

Samedi 1^{er} décembre

- Master Class

- 11h00 -11h45 – **Bandol** – un grand rouge de bord de mer – 35 € (salle MC 2)
- 12h00 -12h45 – **Drappier** immersion : Comparaison de l'évolution du champagne sous la mer et en cave champenoise– 35 € (salle MC 2)
- 13h00 - 13h45 – Découverte des vins **chinois** avec les vignobles **Greatwall** – 35 € (salle MC 2)
- 13h30 - 14h15 – Château **Smith Haut Lafitte**, l'influence du climat sur nos grands vins rouges – 35 € (salle MC1)
- 14h00 - 14h45 – Champagne **Piper-Heidsieck** – **Rare(s)** Champagne(s) – 50 € (salle MC 2)
- 14h30 - 15h15 – Master Class – (salle MC 1)
- 15h15 - 16h00 – **Planeta**, découverte du cépage **italien** Nero d'Avola – 35 € (salle MC 2)
- 16h15 - 17h00 – Master Class de **moulin-à-vent**, les grands vins de garde – 35 € (salle MC 2)
- 16h45 - 17h30 – Découverte du **Château de Nalys**, fleuron du **Domaine Guigal** à Châteauneuf-du-Pape – 35 € (salle MC1)
- 17h15 - 18h00 – Crus Classés de **sauternes** et **barsac** en 1855, la révélation des sauternes jeunes – 35 € (salle MC 2)

- Master Class Prestige

- 11h00 -11h45 – Génie des millésimes de grand soleil – 150 € (salle MC 1)
- 15h45 - 16h30 – Les promotions du **Guide Bettane+Desseauve 2019** – 60 € (salle MC 1)

LE GRAND TASTING PARIS 2018

Carrousel du Louvre - 99 rue de Rivoli - 75001 Paris

Vendredi 30 novembre

10h15 à 20h30 (entrée avant 19h30)

Samedi 1^{er} décembre

10h15 à 18h (entrée avant 17h)

Dégustations dans le meilleur des verres Riedel

Toutes les infos : <https://www.grandtasting.com>

Accréditations presse : <https://www.grandtasting.com/presse/>

* Attention Master Class sur réservation – le nombre de places est limité

À propos de Bettane+Desseauve

Bettane+Desseauve est une société d'experts dans la prescription de vin.

En 2005, Thierry Desseauve et Michel Bettane ont lancé leur *Guide des vins de France* qui recense aujourd'hui 12 400 vins sur 50 000 dégustés. En parallèle, ils assurent la réalisation de suppléments vins pour de grands médias comme le Journal du Dimanche ou Paris Match et depuis 2015, ils ont lancé leur propre revue trimestrielle *En Magnum*.

Afin de permettre aux consommateurs une expérience plus complète, ils ont également créé des salons BtoB et BtoC en France et à l'étranger (Shanghai, Hong Kong, Tokyo). Aujourd'hui, ils mettent leur expertise au service de grandes marques comme Monoprix, Air France ou encore Mercure pour réaliser des sélections de vins pointues à destination des consommateurs. On retrouve ce savoir-faire dans le Challenge Prix-Plaisir qui récompense des vins offrant un excellent rapport qualité-prix (les vins sont dégustés et notés par un jury de consommateurs, encadrés par les experts B+D). Cette volonté de guider les amateurs comme les professionnels va désormais plus loin avec l'application gratuite Le Grand Tasting qui regroupe 120 000 vins dégustés, commentés et notés par B+D depuis plus de 12 ans.

Contacts Presse

Agence VLC

Valérie LESEIGNEUR - Tél. : 06 68 80 37 35 - valerie@agencevlc.com

Estelle HARDY - Tél. : 07 77 31 91 23 - estelle@agencevlc.com