

Concours des Jeunes Sommeliers
Finale Internationale 2018
Mexico, du 19 au 22 septembre 2018

Aymeric Pollenne remporte le titre pour la Grande-Bretagne

Il est difficile de trouver les mots justes pour illustrer de manière succincte le parcours emprunté par les concurrents pour décrocher le titre de Meilleur Jeune Sommelier 2018 de la Chaîne !

Dix jeunes Sommeliers (huit hommes et deux femmes), représentant les Bailliages d'Allemagne, d'Australie, du Canada, du Danemark, des États-Unis, de Finlande, de Grande-Bretagne, de Hongrie, du Mexique et de Turquie, s'étaient rendus à Mexico pour disputer le titre. C'était la première fois que le Mexique accueillait la finale, la douzième depuis la création du concours en 2007.

À l'issue d'un concours très serré disputé à l'hôtel InterContinental Presidente le matin du samedi 22 septembre, et diffusé en direct sur les réseaux sociaux, Aymeric Pollenne, de Grande-Bretagne, a été déclaré vainqueur lors de la Cérémonie de remises des récompenses qui se tenait en ces lieux le même soir. Thibaut Broussier, du Bailliage d'Australie, a pris la deuxième place, Jeremy Shanker se classant troisième pour les États-Unis.

En plus de la médaille du gagnant, Aymeric a reçu un jéroboam de Cabernet Sauvignon Yalumba Menzies 1997, ainsi qu'un sabre de sommelier. Une cuvée spéciale de tequila Cuervo et un plateau gravé argenté lui ont également été remis. Pour sa deuxième place, Thibaut a reçu une montre Wempe Glashütte 1/SA, tandis que Jeremy s'est vu offrir un livre imposant sur la tequila. Les deux jeunes hommes ont également reçu un plateau gravé commémoratif.

Tous les concurrents ont reçu un diplôme, une médaille du concours, un plateau en argent, une bouteille de tequila Cuervo et un tableau mexicain haut en couleurs.

Les demi-finales, qui visaient à sélectionner les trois concurrents qui participeraient à la finale, s'étaient également déroulées à l'hôtel Presidente InterContinental. Pendant toute la journée du vendredi, les connaissances et les aptitudes des dix jeunes Sommeliers ont été testées, en premier lieu à l'occasion d'un examen théorique, suivi d'une épreuve pratique du service du vin et, pour terminer, d'une dégustation à l'aveugle.

Brian Julyan, MS et Président du Jury, rejoint par les juges Bryan Dawes MS, Frank Kämmer MS et Kim Thygesen ont habilement encadré les concurrents à travers toutes les étapes du concours, dans l'objectif d'encourager ces jeunes femmes et ces jeunes hommes à donner le meilleur d'eux-mêmes dans ces moments de pression intenses.

Enfin, en plus d'exprimer notre immense reconnaissance aux sponsors internationaux Yalumba Wine Company et Wempe Glashütte 1/SA, nous adressons nos sincères remerciements aux principaux partenaires mexicains de la finale annuelle *[Ndlr. : Voir la liste ci-dessous]*. Ils ont tous contribué au formidable succès de cet événement.

Pilar Roth
Chargée de Missions, Bailliage du Mexique

Sponsors au Mexique

InterContinental Presidente Hotel - Julien Debarle, Vice-Président des Opérations

Royal Reforma Hotel - Mauricio Gómez, Directeur

Riedel, Casa Beard - Charles Beard, propriétaire

Tequila Casa Cuervo « Reserva de la Familia » - Daniel Arnauda, Directeur de la marque, et Marco Ortega, Coordinateur Marketing

Bodegas la Negrita, Monte Xanic - Pilar de Manzaneque, propriétaire

Ferrer y Asociados, Interamericana Vinos - Richard Clair, propriétaire

Finca Freixenet

Restaurant Hacienda de los Morales - Fernando del Moral, Directeur

Restaurant Azul Histórico - Gonzalo Serrano et le Chef Ricardo Muñoz Zurita, propriétaires

Imalinx Media Coordination - Marco Albarran, propriétaire

IVIDEM & ILOUNGE Media Broadcasting - Manuel Rodriguez et Aldo Vado, propriétaires