

Le	20/01/2023
Par	VITISPHERE
Lien	https://www.vitisphere.com/actualite-98430-30-000-etudiants-formes-aux-vins-de-bordeaux-par-les-grands-crus-classes-en-1855.html

En 20 ans

30 000 étudiants formés aux vins de Bordeaux par les grands crus classés en 1855

Discrètement mais efficacement, le conseil des crus classés en 1855 déploie un imposant programme de formations dans le monde pour mieux "porter la bonne parole" des grands vins de Bordeaux auprès des prescripteurs de demain.



Moment de formation aux crus classés en 1855 par Sylvie Vennetier pour les châteaux Durfort-Vivens, Ferrière et Haut Bages Libéral. - crédit photo : DR

Masterclasses des crus classés. En moyenne, 2 000 étudiants sont formés chaque année à la dégustation des grands crus classés en 1855 de Médoc, Sauternes et Barsac en tant que futurs prescripteurs de la filière : sommeliers, personnels hôteliers, responsables commerciaux, diplômés d'écoles de commerce, experts en droit de la vigne et du vin... Ces programmes de formation vont de visites dans le vignoble, qu'il s'agisse de 40 étudiants du prestigieux Institut des Masters of Wine (basé à Londres) à la quinzaine d'étudiants locaux de la section sommellerie du lycée hôtelier de Talence (Gironde), à la tenue de dégustation dans les établissements de France et du monde entier (de l'école hôtelière de Lausanne, en Suisse, à celle de Vilnius, en Lituanie, en passant par celle de Taïwan ou la section hôtellerie de l'université de Cornell, aux États-Unis).

Dans tous les cas, le moment d'échange se veut une rencontre directe pour marquer les participants : « *c'est toujours un propriétaire ou directeur de grand cru classé qui fait la présentation pour répondre au mieux aux questions des étudiants, nous n'avons jamais de conférenciers* » indique Sylvain Boivert, le directeur du conseil des grands crus classés en 1855, ajoutant que « *nous nous sommes fait une spécialité d'aller où peu de monde va faire de la formation pour*

porter la bonne parole (comme ponctuellement en Turquie, Grèce, Monténégro, Finlande, République Tchèque, Espagne, Portugal, Brésil, Australie...) ».



Monde concurrentiel



Avec cette stratégie de formations annuelles et ponctuelles dans les propriétés et sur les lieux de formation, les grands crus classés estiment avoir touché 30 000 étudiants et prescripteurs sur les 20 dernières années. *« C'est primordial de donner accès à nos grands vins aux futurs prescripteurs. Dans ce monde concurrentiel, il faut expliquer, éduquer pourquoi notre région et nos crus sont uniques »* ajoute Sylvain Boivert, notant l'importance *« de leur expliquer Bordeaux, nos terroirs, nos microclimats (comme avec le Ciron et la Garonne pour le développement de la pourriture noble), notre façon de commercialiser les vins (par la place de Bordeaux en premiers), la recherche et le développement (avec les innovations techniques) et notre système de défense du classement de 1855 comme des mentions traditionnelles (grand cru, premier cru, cru classé et 1855). »*

Misant collectivement sur le long-terme, les grands crus classés perçoivent déjà des résultats sur certains projets. Comme en témoigne le concours des accords vins et mets organisé depuis 2016 avec l'école Ferrandi (Bordeaux) et l'hebdomadaire *Le Point* (8ème édition en 2022), qui permet à une cinquantaine de *« futurs jeunes chefs étoilés de s'approprier le vin, alors que parfois ils connaissaient mal notre univers. Ceux qui ont fait le concours raisonnent différemment avec nos grands crus et dans leur relation avec la sommellerie »* rapporte Sylvain Boivert. Même approche avec le concours de photographie "K1855" lancé en 2022 pour que les 235 étudiants bordelais de Kedge Business School réalisent les meilleures photos de crus classés lors de leur formation.



Les dégustations à la section hotelière de l'université de Cornell (état de New-York) réunissent un nombre record de 900 étudiants (ici avec Ludovic David, directeur du château Marquis de Terme, Margaux).