Thuir

Les vins doux et les futurs professionnels du vin à l'honneur

La session vins doux et fortifiés du Concours mondial de Bruxelles s'est achevée dimanche 11 octobre aux caves Byrrh, à Thuir.



Les vins doux et les futurs professionnels du vin à l'honneur.

La soirée de clôture, dimanche 11 octobre, a également été marquée par la remise des diplômes de la troisième promotion du Bachelor wine business management de l'Institut régional de sommellerie, en présence de son parrain, Chris Howard.

Durant trois jours, Thuir et les Aspres ont accueilli des professionnels internationaux venus déguster et évaluer les vins présentés au concours. Au total, 417 cuvées étaient en compétition, dont 44 issues d'Occitanie.

Pour le territoire, cet événement représentait une occasion de mettre en lumière les vins doux naturels du Roussillon et de renforcer leur visibilité auprès des professionnels du monde entier.

La présidente de l'Institut régional de sommellerie, Nicole Gonzalez, à l'initiative de cette venue, a souligné l'importance de cette rencontre entre un concours international et un vignoble. Elle a également salué la mobilisation des partenaires, des équipes et des bénévoles qui ont contribué à la réussite de ces trois journées.

Le conseiller régional Julien Bacaillé, représentant la présidente de Région Carole Delga, a rappelé le soutien de la Région à la formation et à la valorisation des savoir-faire viticoles. La mention « Thuir - Les Aspres 2026 » apposée sur les médailles permettra également de faire voyager le nom du territoire à travers le monde.

Le maire de Thuir, Stéphane Mestres, s'est félicité de l'accueil de cet événement, qui contribue au rayonnement de la commune et de son patrimoine viticole.

La soirée s'est poursuivie avec la remise des diplômes aux étudiants du Bachelor wine business management. Parrain de cette troisième promotion, Chris Howard, journaliste international spécialisé dans le vin a rappelé l'importance de la transmission des savoirs et de la culture viticole, héritage de plusieurs millénaires.

Une Thuirinoise « fière de finir major »

Responsable pédagogique et développement de l'Institut, Laetitia Buron a annoncé une nouvelle promotion affichant 100 % de réussite, avec des moyennes générales comprises entre 71,33 et 85,75 sur 100. Les évaluations en entreprise atteignent quant à elles une moyenne proche de 88 sur 100, témoignant des compétences acquises par les étudiants au cours de leur formation.

Parmi les diplômés, Mélanie Choquet a été distinguée comme major de promotion. Thuirinoise et benjamine du groupe, elle a confié son émotion : « *C'est un honneur pour moi qui suis Thuirinoise. Je suis très émue, car je pense à ma famille et notamment à mon arrière-grand-père, qui a été restaurateur dans ce lieu emblématique. Je ne suis pas issue du monde du vin, mais je suis fière de finir major en étant la plus jeune de la promotion.* »

La jeune diplômée a déjà trouvé un emploi au château Nadal-Hainaut, où elle occupera le poste de responsable de l'œnotourisme. Une première étape professionnelle qui illustre l'objectif de cette formation : préparer de nouveaux acteurs capables de faire découvrir les vins et les terroirs du Roussillon bien au-delà de leurs frontières.