



Vin Social Club

Actualité du vin

## Partenariat exceptionnel entre Vinotrip et le sommelier Olivier Poussier

---



Par : Vin Social Club  
date de publication: vendredi 09 Oct 2015

---



Du nouveau dans l'œnotourisme : un partenariat exceptionnel entre Vinotrip et Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde

L'œnotourisme a le vent en poupe depuis quelques années et les aventures entrepreneuriales se multiplient autour de la thématique porteuse du tourisme œnologique. Parmi les dernières actualités de ce secteur, la récente collaboration entre Vinotrip, leader de l'œnotourisme en France, et Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, a attiré notre attention.

Vinotrip, le spécialiste du tourisme œnologique

Créée en 2013, la start-up s'est rapidement imposée dans le paysage œnotouristique en proposant à des amateurs de vins, novices ou expérimentés, de partir à la rencontre de vigneron·ne·s au cœur des régions viticoles françaises. Les séjours œnologiques, packagés ou à la carte, entraînent les visiteurs dans les domaines viticoles pour des dégustations exclusives, des ateliers œnologiques thématiques (autour de la vinification, du travail dans les vignes, ...), des cours d'œnologie, ... et



mêlent, pour le plus grand plaisir des épicuriens, gastronomie et vin. Les vignobles français recèlent d'activités culturelles, œnologiques, gastronomiques et même sportives, que Vinotrip s'efforce de dénicher en parcourant les routes des vins tout au long de l'année.

Olivier Poussier, un meilleur sommelier du monde au service de l'œnotourisme



Meilleur sommelier de France en 1990 et meilleur sommelier du monde en 2000, Olivier Poussier a travaillé pour les restaurants étoilés les plus prestigieux et distille ses accords mets et vins chaque mois dans la Revue du vin de France. Olivier Poussier privilégie la simplicité et la convivialité dans ses relations avec les vignerons au quotidien, et promeut le plaisir de la dégustation. Il signe aujourd'hui pour Vinotrip une gamme de séjours œnologiques exclusifs, les « Accords Parfaits d'Olivier Poussier » avec l'envie de faire découvrir ses vigneron et vins fétiches.

De la sélection des vignerons rencontrés, des propriétés viticoles visitées à l'hébergement et aux accords mets et vins réalisés en collaboration avec des chefs de restaurants, Olivier Poussier a conçu ces séjours à l'attention des amateurs de vins, de gastronomie et de voyage !

Un partenariat unique entre Vinotrip et Olivier Poussier

Cette toute nouvelle collaboration entre le spécialiste de l'œnotourisme et un grand nom de l'œnologie française donne accès à des prestations uniques, et permet à des passionnés de découvrir les adresses les plus confidentielles des vignobles, les vignerons coups de cœur du meilleur sommelier du monde à l'occasion de rencontres exclusives. Cette association de savoir-faire offre également la possibilité de déguster, au cours d'un week-end dans le vignoble, des accords mets et vins conçus par Olivier Poussier mariant les produits emblématiques d'un terroir à des vins d'exception.

Un premier week-end œnologique en Val de Loire



Pour cette première collaboration, Vinotrip et Olivier Poussier vous emmènent en Val de Loire, à la découverte des appellations Savennières et Saumur-Champigny, le temps d'une rencontre avec le responsable d'exploitation du château Soucherie et avec Thierry Germain, du Domaine des Roches Neuves. Des menus de dégustations de saison concoctés par le chef étoilé Gérard Bossé et la jeune chef talentueuse Marie Monmousseau viendront agrémenter ce week-end.

