



**Built to Lead**

Pour publication immédiate : 8/10/2016

**GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO**

**LE GOUVERNEUR CUOMO FÉLICITE LES LAURÉATS DU CONCOURS DE LA  
COUPE DU VIN DU GOUVERNEUR DE 2016**

*Le concours souligne les vins, les spiritueux et les cidres de classe mondiale de  
l'État de New York*

*Celui-ci vient compléter les mesures prises par l'État visant l'actualisation de  
l'industrie des boissons artisanales*

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui la liste des lauréats du concours de la coupe du vin du Gouverneur de 2016 lors de la 31<sup>e</sup> édition du concours New York Wine & Food Classic qui a eu lieu les 9 et 10 août à Watkins Glen, NY. Cette année le prix le plus prestigieux du Classic, la coupe du Gouverneur, a été décerné à la Billsboro Winery de la région des Finger Lakes pour le Syrah 2013. De plus, le prix de la « Vinerie de l'année » a été remporté par Keuka Springs Vineyards, également des Finger Lakes. Reconnu comme étant les « Oscars » des concours des vins, le Classic souligne les meilleurs vins, cidres et spiritueux de fabrication artisanale de l'Empire State. Cette annonce suit les mesures récentes de l'État concernant l'actualisation de la loi sur le contrôle des boissons alcoolisées désuète.

« Depuis Long Island jusqu'aux Finger Lakes, les vignobles continuent de produire certains des meilleurs vins de la nation », **a déclaré de Gouverneur Cuomo.** « Au cours des six dernières années, cette Administration a travaillé sans relâche afin de soutenir cette industrie et l'aider à prospérer comme nous la croyons capable. En constatant l'éventail de produits présentés aujourd'hui, ces efforts ont clairement porté fruit. Je tiens à féliciter tous les lauréats de la Coupe du Gouverneur et à encourager tous les New Yorkais de penser d'abord aux produits locaux lors de l'achat de leur prochaine bouteille. »

Le Classic est organisé par la Fondation sur le vin et les raisins de New York et s'adresse à plus de 400 vineries New-Yorkaises à travers l'État. Cette année, 951 participants se sont inscrits au concours : 893 vins New Yorkais, 20 cidres et 38 spiritueux de fabrication artisanale provenant de plusieurs régions, en autres Long Island, Hudson Valley, Finger Lakes et l'Ouest de l'État de New York.

**Jim Trezise, Président de la Fondation du vin et du raisin de l'État de New York, a déclaré :** « Le concours New York Wine & Food Classic est reconnu à l'échelle nationale pour la compétence des juges, l'organisation superbe et la valeur

promotionnelle. Nous souhaitons féliciter les gagnants de cette épreuve très compétitive, de même que l'appui solide du Gouverneur Andrew Cuomo et de son Administration pour l'industrie du vin de New York. »

**Richard A. Ball, Commissaire d'État au Département de l'Agriculture et des Marchés, a déclaré :** « L'agriculture est la base d'une industrie de boissons artisanales solide et à New York, nous avons des producteurs et des cultivateurs de classe mondiale. La qualité de leurs produits, combinée avec le leadership et l'engagement ferme du Gouverneur Cuomo de faire croître cette industrie a permis à nos producteurs de boissons artisanales de connaître un succès continu. Je suis enthousiaste à l'idée de soutenir leurs réalisations futures. »

**Howard Zemsky, directeur principal et commissaire de l'Empire State Development, a déclaré :** « Félicitations aux lauréats du concours de la Coupe du Gouverneur de 2016 et merci à tous les participants du soutien apporté à l'industrie croissante des boissons artisanales de New York. De 2010 à 2015, les embauches dans le secteur de la fabrication de boissons des vineries ont augmenté de 30 pour cent, et nous espérons maintenir cette tendance en soutenant la croissance de cette industrie et en continuant de faire connaître les vins, les bières, les spiritueux et les cidres de renommée internationale que l'Empire State a à offrir. »

**Le Président de la State Liquor Authority Vincent Bradley a déclaré :** « En travaillant de concert avec l'industrie, le Gouverneur Cuomo a créé une conjoncture où l'industrie vinicole de New York a connu une croissance considérable tant en qualité qu'en quantité. Je félicite tous les gagnants d'aujourd'hui, qui en plus de fabriquer des vins de classe mondiale, produisent un énorme impact sur l'économie de New York. »

Les prix sont décernés à la suite d'une dégustation à l'aveugle réalisée par 22 juges compétents provenant des quatre coins du pays, et d'un juge originaire de Londres. On comptait parmi eux d'importants auteurs sur le vin, des restaurateurs, des détaillants et des professeurs en œnologie. Les jurys ont déterminé les prix initiaux et les vins les mieux cotés ont ensuite été évalués par l'ensemble des 22 juges pour les prix Meilleur de sa catégorie et la Coupe du Gouverneur.

Cette année, un total de 71 double médailles d'or, 106 médailles d'or, 386 médailles d'argent et 250 médailles de bronze ont été décernées. Les double médailles d'or exigent un vote par unanimité parmi les jurys, alors que les médailles d'or n'exigent qu'un vote de majorité.

Le Gouverneur a également annoncé les lauréats du concours New York Wine & Food Classic 2016 :

**Lauréats des « Meilleurs de sa catégorie » :**

Best Sparkling Wine-  
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Brut, Methode Champenoise

Best White Wine-  
Keuka Spring Vineyards 2015 Gewürztraminer

Best Blush or Rosé Wine-  
21 Brix Winery Ellatawba

Best Red Wine-  
Billsboro Winery 2013 Syrah

Best Dessert Wine-  
Wolffer Estate Vineyard 2015 Descencia Botrytis Riesling/Chardonnay

**Lauréats des « Meilleurs de sa classe » :**

Ces prix sont attribués aux vins primés par la médaille d'Or ou Double Or dans des classes d'au moins 10 vins.

Best Oaked Chardonnay-  
Whitecliff Vineyard 2014 Reserve Chardonnay

Best Unoaked Chardonnay-  
Lieb Cellars 2015 Bridge Lane Chardonnay

Best Gewürztraminer-  
Keuka Spring Vineyards 2015 Gewürztraminer

Best Dry Riesling-  
Keuka Spring Vineyards 2015 Humphreys Vineyard Riesling, Single Vineyard Series

Best Medium Dry Riesling-  
Dr. Konstantin Frank 2015 Riesling, Semi-Dry

Best Medium Sweet Riesling-  
Keuka Spring Vineyards 2015 Semi Sweet Riesling

Best Sweet Riesling-  
Wagner Vineyards 2013 Riesling Select, Estate Grown & Bottled

Best Overall Riesling-  
Keuka Spring Vineyards 2015 Semi Sweet Riesling

Best Pinot Grigio-  
Duck Walk Vineyards 2015 Pinot Grigio

Best Other Vinifera White Varietal-

Palmer Vineyards 2015 Albariño

Best Vinifera White Blend-  
Bedell Cellars 2015 Taste White

Best Vinifera/Hybrid White Blend-  
Keuka Spring Vineyards Celebrate

Best Cayuga-  
Swedish Hill Winery 2015 Cayuga White

Best Seyval-  
Benmarl Winery 2015 Seyval Blanc

Best Traminette-  
Seneca Shore Wine Cellars Traminette, Estate Bottled, DeMarco Vineyards

Best Vidal-  
J.R. Dill Winery 2015 Vidal Blanc

Best Cold Climate White Varietal-  
Coyote Moon Vineyards Brianna

Best Hybrid White-  
Hazlitt 1852 Vineyard White Stag

Best Niagara-  
Americana Vineyards Crystal Lake

Best Catawba-  
21 Brix Winery Ellatawba

Best Native Varietal-  
Coyote Moon Vineyards Fire Boat Red

Best Vinifera Rosé-  
Wagner Vineyards 2015 Rosé of Cabernet Franc

Best Cabernet Sauvignon-  
Osprey's Dominion Vineyards 2013 Cabernet Sauvignon Reserve

Best Merlot-  
Clovis Point Vineyard & Winery 2013 Vintner's Select Merlot

Best Pinot Noir-  
Osprey's Dominion Vineyards 2014 Pinot Noir

Best Cabernet Franc-  
Kontokosta Winery 2013 Cabernet Franc

Best Other Red Vinifera Varietal-  
Influence Wines 2015 Malbec

Best Syrah-  
Billsboro Winery 2013 Syrah

Best Vinifera Red Blend-  
Harbes Vineyard 2014 Red Blend, Proprietor's Reserve

Best Cold Climate Red Varietal-  
Tug Hill Vineyards White Out, Estate

Best Fruit Wine-  
Coyote Moon Vineyards Razzle Dazzle

Best Cider-  
Brooklyn Cider House Half Sour

Best Spirit-  
Finger Lakes Distilling McKenzie Bourbon Whisky

Best Port-  
Goose Watch Winery 2015 Finale White Port

Best Late Harvest-  
Wolffer Estate Vineyard 2015 Descencia Botrytis Riesling/Chardonnay

Best Ice Wine-  
Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine, Wild Ferment, Estate Bottled

Best Vinifera Sparkling White-  
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Brut, Methode Champenoise

Best Vinifera Sparkling Pink-  
Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2013 Topaz Imperial, Methode Champenoise

Best Hybrid Sparkling White-  
Swedish Hill Winery Blanc de Blancs

Un prix du champion des vins spécialisés a également été décerné en reconnaissance de la qualité constante parmi le nombre croissant de vins fabriqués à partir de fruits autres que le raisin, ou à base de miel. Il a été présenté au Razzel Dazzle de Coyote

Moon Vineyards. Un prix du meilleur vin à production limitée, pour les vins produits en quantité inférieure à 100 caisses, a été décerné au riesling sec Gather 2015 de la Viticulture & Wine Tech Corp. de l'Université communautaire des Finger Lakes. Vous pouvez consulter les résultats complets de 2016 [ici](#).

Depuis son entrée en fonction, le Gouverneur Cuomo s'est attaché à développer l'industrie des boissons, un moteur majeur de la création d'emplois et du développement économique dans les communautés de l'ensemble de l'État. En raison de deux sommets réussis du vin, de la bière, des spiritueux et du cidre, l'État de New York a mis en œuvre des initiatives innovantes, une multitude de réformes réglementaires et promulgué une législation pour soutenir et développer l'industrie agricole et des boissons.

Cette année, le Gouverneur Cuomo et les chefs législatifs ont annoncé un accord visant à actualiser la loi sur le contrôle des boissons alcoolisées vieille de 80 ans de l'État de New York, qui permettra la vente de boissons alcoolisées plus tôt les dimanches, simplifiera l'octroi de permis, autorisera la vente de vin dans des cruches réutilisables par les vineries et comprendra également des dispositions faisant appel au bon sens visant l'augmentation des ventes.

Cet accord capitalise sur les progrès réalisés par le Gouverneur au cours des cinq dernières années, notamment l'adoption de la Loi sur les boissons artisanales de 2014, visant à réduire la lourdeur des exigences pour les producteurs et assouplir les restrictions concernant la promotion des produits artisanaux. Depuis 2011, l'État a également créé deux licences de fabrication basée sur la ferme, lancé une campagne promotionnelle à l'échelle de l'État s'élevant à 60 millions de dollars et élargi le crédit pour fabrication de boissons alcoolisées, qui devrait permettre une économie de 4 millions de dollars aux vineries, aux distilleries et aux cidreries au cours des deux prochaines années.

L'État de New York abrite près de 900 vineries, brasseries, distilleries et cidreries. Depuis 2011, le nombre de vignobles agricoles a augmenté de plus de 60 pour cent, passant de 195 en 2010 à 315 aujourd'hui. De plus, le nombre de succursales de vignobles agricoles a également augmenté de 131 pour cent, passant de 29 à 67, et la nouvelle licence pour les fermes cidreries créée en 2014 a entraîné l'établissement de 22 nouvelles fermes cidreries dans l'État de New York.

###

Des informations complémentaires sont disponibles à l'adresse [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
État de New York | Chambre Exécutive | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418