



Pour publication immédiate : 8/12/2015

GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO

## LE GOUVERNEUR CUOMO FELICITE LES LAUREATS DU CONCOURS DE LA COUPE DU VIN DU GOUVERNEUR

*La cérémonie de remise des prix de la Coupe du Gouverneur fait suite à la toute-première tournée culinaire Taste NY dans les Finger Lakes*

*Des photographies de la cérémonie et de la réception sont disponibles [ici](#)*

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui les lauréats du concours de la Coupe du vin du Gouverneur 2015. Lors d'une cérémonie de remise des prix qui a eu lieu aujourd'hui à Canandaigua, Comté d'Ontario, Le Lieutenant Gouverneur Kathy Hochul a remis la Coupe du Gouverneur 2015 aux vignobles Ventosa Vineyards de Geneva, NY pour leur Lemberger 2011, cultivé au domaine. Cette cérémonie a fait suite à la toute-première tournée culinaire Taste NY de l'Etat, qui a offert à plus d'une douzaine des principaux chefs cuisiniers et restaurateurs de la région un bon aperçu de la qualité et la diversité de l'agriculture de l'Etat de New York dans la région.

« Les industries agricoles et viticoles de l'Etat de New York sont parmi les meilleures du monde, et lorsque les gens découvrent ce qu'ils ont manqué, ils sont sûrs de revenir », **a déclaré le Gouverneur Cuomo.** « Du prestigieux concours des vins et aliments classiques de l'Etat de New York (New York Wine & Food Classic) à la toute-première tournée culinaire Taste NY, nous mettons en scène tout ce que l'Empire State a à offrir. Je suis heureux de féliciter les lauréats de la Coupe du Gouverneur d'aujourd'hui, et j'encourage tous les New Yorkais à goûter certains de nos meilleurs aliments et boissons de l'Etat. Vous ne serez pas déçus. »

**Le Lieutenant Gouverneur Hochul a déclaré :** « Le concours de la Coupe du Vin du

Gouverneur illustre le solide engagement du Gouverneur à promouvoir et renforcer la très importante industrie viticole dans l'Etat de New York. Les lauréats d'aujourd'hui représentent le meilleur de l'Etat de New York et démontrent que la désignation de notre Etat comme l'une des premières régions viticoles du monde est un honneur bien mérité. »

Le prix de la Coupe du Gouverneur est un grand calice en argent, reconnaissant le grand prix (Best of Show) ou premier prix sur 910 inscriptions au concours des vins et aliments classiques de l'Etat de New York (New York Wine & Food Classic). De plus, les vignobles Paumanok Vineyards de la fourchette Nord de Long Island ont remporté le prix de la Vinerie de l'Année.

**Jim Trezise, Président, Fondation du Vin & du Raisin de l'Etat de New York (New York Wine & Grape Foundation), a déclaré :** « Nous félicitons les lauréats de la Coupe du Gouverneur 2015 et de la Vinerie de l'Année au New York Wine & Food Classic, connu sous le nom des Oscars des vins de New York, et nous remercions le Gouverneur Andrew Cuomo pour son soutien avec cet événement et en de nombreuses autres manières. Depuis sa prise de fonctions en 2011, nous avons apprécié un meilleur climat d'affaires pour les raisins et les vins dans l'histoire de l'Etat de New York, et cela s'est traduit par une croissance sans précédent et une réputation généralisée pour la grande qualité des vins que nous fabriquons. Nous avons désormais plus de 400 vineries dans 59 des 62 comtés de l'Etat de New York, et générons plus de 4,8 milliards de dollars d'avantages économiques annuels pour l'Etat de New York. C'est vraiment un partenariat gagnant-gagnant. »

Le concours de cette année comprenait 858 vins, 20 cidres bruts et 32 spiritueux de l'ensemble de l'Etat. Les prix étaient basés sur des dégustations à l'aveuglette par 22 juges experts – quatre de la Californie, 10 de New York, sept d'autres États et un de France. 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, avec les vins les mieux cotés d'après une évaluation par l'ensemble des 22 juges pour les prix Meilleur de sa catégorie et Coupe du Gouverneur.

Le Gouverneur a également annoncé les lauréats du concours New York Wine & Food Classic 2015 :

Les prix Meilleur de sa catégorie, tous éligibles pour la Coupe du Gouverneur, étaient :

- Best Sparkling Wine – Goose Watch Winery Pinot Noir Brut Rosé
- Best White Wine – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Rosé/Blush Wine – Lime Berry Winery Bunny Bunny Blush

- Best Red Wine – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Dessert Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine

Les prix Meilleur de sa classe, accordés aux vins médaillés or ou double or dans des classes d'au moins 10 vins, étaient :

- Best Oaked Chardonnay – McCall Wines 2013 Chardonnay Reserve
- Best Unoaked Chardonnay – Glenora Wine Cellars 2014 Chardonnay
- Best Gewürztraminer – Mazza Chautauqua Cellars 2014 Gewürztraminer
- Best Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Dry Riesling
- Best Medium Dry Riesling – Dr. Konstantin Frank 2013 Riesling, Semi-Dry
- Best Medium Sweet Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Sweet Riesling – Glenora Wine Cellars 2014 Riesling
- Best Overall Riesling – Paumanok Vineyards 2014 Semi-Dry Riesling
- Best Sauvignon Blanc – Martha Clara Vineyards 2014 Sauvignon Blanc, Estate Reserve
- Best Pinot Gris – Dr. Konstantin Frank 2013 Pinot Gris
- Best Other Vinifera White Varietal – Inspire Moore Winery 2014 Rhythm
- Best Vinifera White Blend – Casa Larga Vineyard 2014 Chard-Riesling
- Best Traminette – Goose Watch Winery 2014 Traminette
- Best Hybrid White Blend – Tug Hill Vineyards 43° Lat White
- Best Niagara – Americana Vineyards Crystal Lake
- Best Vinifera Rosé – Kontokosta Winery 2014 Rosé
- Best Cabernet Sauvignon – Osprey's Dominion Vineyards 2010 Cabernet Sauvignon Reserve
- Best Merlot – Harbes Vineyard 2013 Hallock Lane Merlot
- Best Pinot Noir – Martha Clara Vineyards 2013 Pinot Noir, Estate Reserve
- Best Cabernet Franc – Idol Ridge Winery 2012 Cabernet Franc
- Best Lemberger – Ventosa Vineyards 2011 Lemberger, Estate Grown
- Best Other Red Vinifera Varietal – Standing Stone Vineyards 2013 Saperavi
- Best Vinifera Red Blend – Fox Run Vineyards 2013 Cabernet Franc/Lemberger
- Best Hybrid Red Blend – Raymor Estate Cellars Sunset Red
- Best Fruit – Baldwin Vineyards Strawberry Wine
- Best Cider – Kaneb Orchards St. Lawrence Cider
- Best Spirit – Black Button Distilling Citrus Forward Gin
- Best Late Harvest – Swedish Hill Winery 2014 Late Harvest Vignoles
- Best Ice Wine – Sheldrake Point Winery 2014 Riesling Ice Wine
- Best Vinifera Sparkling White – Sparkling Pointe Vineyards & Winery 2005 Brut Seduction, Methode Champenoise

## **Toute-première tournée culinaire Taste NY**

Le Département de l'Agriculture et des Marchés de l'Etat de New York a dirigé la tournée, visitant quatre fermes et transformateurs des Comtés de Yates et d'Ontario. La tournée a été organisée suite au Sommet de la ferme à la table du Nord et Sud de l'Etat dans un effort pour développer les relations d'affaires entre les restaurateurs et les cultivateurs et producteurs locaux, et mettre en avant les nombreuses opportunités d'approvisionnement en produits locaux. Les quatre arrêts de la tournée étaient la ferme biologique Wegman (ferme légumière), Hemdale Farms (ferme laitière), Climbing Bines (ferme de houblon) et Birkett Mills (sarrasin).

La tournée, qui était la première de trois tournées à être organisées dans l'Etat, a été lancée au centre culinaire et du vin de l'Etat de New York (New York Wine and Culinary Center) à Canandaigua et les participants ont visité quatre fermes et transformateurs des Comtés de Yates et d'Ontario. A la ferme biologique Wegmans, les restaurateurs ont visité la ferme légumière biologique de 5 acres axée sur la culture d'environ 25 légumes et herbes différents, notamment les tomates-cerises, les poireaux, les betteraves, les courgettes, le pissenlit, les aubergines, la coriandre, le basilic et le persil, pour son restaurant et plusieurs magasins Wegmans. La ferme s'efforce de cultiver les variétés les meilleures au goût et d'étendre les saisons des cultures, rendant les fermes locales plus durables du point de vue économique. Le groupe a également visité la ferme Hemdale, qui a ouvert sa salle de traite il y a plus d'un demi-siècle et qui aujourd'hui s'est développée en une activité laitière du 21<sup>ème</sup> siècle avec 11 000 vaches. La ferme utilise 19 systèmes robotisés de traite automatisée et produit chaque jour 80 000 livres, soit plus de 9 000 gallons, de lait.

La tournée s'est déplacée à Penn Yan pour la visite de la ferme de houblon Climbing Bines, une plantation de 1,5 acre, consistant en sept cultivars et près de 1 500 coteaux. La ferme est dédiée à la culture des houblons de première qualité cultivés dans l'Etat de New York pour l'industrie brassicole locale et au-delà. Au dernier arrêt, les participants ont visité le moulin Birkett Mills, l'un des plus grands fabricants du monde de produits à base de sarrasin. Le moulin a plus de 200 ans d'expérience du sarrasin, du blé tendre blanc, et de la meunerie de grains sur mesure. Tout au long de l'année, les produits finis sont expédiés dans tous les Etats-Unis, au Canada et en Europe de l'Ouest.

**Le Commissaire d'Etat Richard A. Ball a déclaré :** « Aujourd'hui, a eu lieu une grande fête de l'industrie agricole prospère de notre Etat. Nos cultivateurs et producteurs ont tant à offrir et continuent de conduire notre Etat avec des produits

récompensés par des prix. Je remercie le Gouverneur pour son engagement continu pour présenter nos produits agricoles à de nouvelles audiences et développer le nombre de nouvelles entreprises agro-alimentaires dans l'ensemble de l'Etat. »

**Le Président Directeur Général d'Empire State Development, Howard Zemsky, a déclaré :** « L'industrie des boissons en plein essor de l'Etat de New York est un parfait exemple de l'engagement du Gouverneur Cuomo de créer des emplois et développer l'économie de l'Etat. Au-travers des tournées culinaires et viticoles, des subventions des boissons artisanales, et du financement de l'Etat, nous relient les New Yorkais aux produits locaux et aux boissons, en encourageant la création d'entreprise, et en soutenant la croissance de petites entreprises à l'échelle de l'Etat. »

**Stency Wegman, Co-Propriétaire de la ferme biologique Wegmans, a déclaré :** « Chez Wegmans, notre passion est d'aider les gens à mener des vies plus saines, meilleures, et nos clients demandent des produits biologiques, cultivés au niveau régional. Nous travaillons en continu avec nos cultivateurs partenaires pour cultiver les variétés les meilleures au goût et étendre les saisons de cultures, rendant l'activité agricole biologique plus durable. Biologique, local et délicieux ; il n'y a rien de mieux que ça ! »

**Dale Hemminger, Président et Propriétaire, Hemdale Farms, a déclaré :** « Hemdale Farms tire beaucoup de fierté à produire un produit de qualité de l'Etat de New York grâce à des techniques agricoles modernes et un engagement à être de bons intendants de notre terre et de notre bétail. Je suis heureux de participer à cette tournée qui aidera les producteurs locaux, comme Hemdale Farms, à être reliés aux nouvelles opportunités d'affaires. »

**Chris Hansen, Propriétaire, ferme de houblon & bière artisanale Climbing Bines, a déclaré :** « Alors que nous sommes maintenant dans notre sixième saison de cultures à Climbing Bines, j'ai été heureux de montrer notre ferme de houblon à la communauté agricole. Nous sommes une vraie brasserie de la ferme au verre et notre mission est de nous approvisionner en ingrédients de l'Etat de New York. »

**Jeff Gifford, Président Directeur Général, The Birkett Mills, a déclaré :** « Nous sommes l'un des plus anciens moulins des Etats-Unis et l'une des plus anciennes exploitations en continu des Etats-Unis, en activité depuis 1797. Cela a été un honneur de montrer à nos amis et collègues qui font partie de l'industrie agricole prospère de l'Etat de New York comment nous opérons à Birkett Mills. »

Deux autres tournées culinaires sont prévues au cours des prochaines semaines. Une

tournée aura lieu à Long Island à la fin du mois et une dans la Vallée de l'Hudson en octobre.

### **Wine Enthusiast : Guide de l'initié du pays des vins de l'Etat de New York**

En 2014, l'Etat de New York a été nommé Région du vin de l'Année par le magazine Wine Enthusiast. En mars de cette année, Jim Trevize, Président de la Fondation du vin et du raisin de l'Etat de New York, a accepté le prix de la 15<sup>ème</sup> remise des prix annuelle de l'Etoile des vins (Wine Star Awards) dans la Ville de New York.

Afin de capitaliser sur la dynamique de cette reconnaissance, la Fondation du vin et du raisin de l'Etat de New York et le magazine Wine Enthusiast ont produit le Guide de l'initié du pays des vins de l'Etat de New York (*Insider's Guide to New York Wine Country*). Près de 200 000 abonnés à Wine Enthusiast recevront le guide d'ici septembre. Ce projet a été rendu possible grâce à une subvention de promotion et marketing des boissons artisanales de 250 000 \$ accordée à la Fondation du vin et du raisin de l'Etat de New York par Empire State Development.

Le Gouverneur Cuomo a lancé les programmes de subvention des boissons artisanales en 2014 pour développer davantage l'industrie des boissons et braquer les projecteurs sur les producteurs de boissons de l'Etat de New York. Les subventions des boissons artisanales comprennent une subvention de promotion et marketing des boissons artisanales de 2 millions de dollars avec un financement de près de 500 000 \$, et une subvention de promotion du tourisme de l'industrie des boissons artisanales de 1 million de dollars, avec un financement de près de 250 000 \$, disponibles en soumettant une demande de financement consolidée (Consolidated Funding Application) (CFA). Pour en savoir plus sur le programme de subventions, [cliquer 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. Suite à deux sommets réussis du vin, de la bière, des spiritueux et du cidre, l'Etat de New York a mis en œuvre des initiatives innovantes et promulgué une législation pour soutenir et développer l'industrie agricole et des boissons.

L'État de New York abrite maintenant près de 850 vineries, brasseries, distilleries et cidreries. L'État se classe troisième de la nation en production de vin et de raisins et deuxième pour la production de pommes, compte le deuxième plus grand nombre de distilleries et abrite trois des 20 plus grandes brasseries des États-Unis. L'industrie de la bière, du vin, des spiritueux et du cidre de l'Etat de New York continue d'avoir de

formidables répercussions sur l'économie de l'État. Entre la fabrication, l'agriculture, la distribution et les commerces, en 2012, l'industrie a eu un impact économique combiné de plus de 27 milliards de dollars et emploie plus de 85 000 personnes, (Association nationale des grossistes de bière ; Fondation du vin et du raisin de l'Etat de New York).

Selon une étude récente commandée par la Fondation du vin et du raisin de l'État de New York, l'impact économique total des raisins, du jus de raisin et du vin de l'État de New York en 2012 a été de 4,8 milliards de dollars pour l'Etat de New York.

Depuis 2011, le nombre de vinerias artisanales a augmenté de près de 60 %, passant de 195 à 300 aujourd'hui. De plus, le nombre des vinerias artisanales ouvrant des succursales, autorisées par la législation ratifiée par le Gouverneur Cuomo en 2011, a augmenté de 121 pour cent, passant de 29 à 64, et le nombre de vinerias a également augmenté, passant de 52 en 2011 à 83 aujourd'hui, pour une croissance totale de 60 pour cent.

###

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