vinetur

Clément Sommier conquista el gran título de mejor sumiller de Francia

El borgoñón se impone en Lyon dos años después de su primera final nacional

lunes 6 de julio de 2026



Clément Sommier ganó el concurso al Mejor Sumiller de Francia 2026 este lunes, 29 de junio, en Lyon, en una final organizada por la Unión de la Sumillería Francesa, la UDSF. El profesional borgoñón, miembro del grupo suizo Berthaudin, se impuso a Augustin

Belleville y Audrey Brugière tras una prueba final celebrada en el Théâtre des Célestins ante unos 400 asistentes y un jurado formado por profesionales del sector.

La victoria llega dos años después de su primera presencia en la final. En 2024 ya había alcanzado esa última fase del certamen, pero no logró el título. En esta edición sí lo consiguió al término de una prueba de tres horas en la que los tres aspirantes tuvieron que resolver varios ejercicios técnicos ligados al trabajo diario de la sumillería.

Según la información difundida por La Revue du vin de France, los finalistas corrigieron recetas de cócteles con errores, elaboraron un menú de Lyon a partir de vinos impuestos por la organización, propusieron armonías entre vinos y una salsa gastronómica y realizaron un análisis a ciegas de un vino y de varios aguardientes. El formato buscaba medir conocimientos, precisión técnica, capacidad de servicio y criterio en sala.

Sommier ya era una figura conocida dentro del oficio en Francia. Nacido en Borgoña, cursó estudios de ciencias políticas y completó un máster en comercio del vino en la Burgundy School of Business. Su trayectoria profesional comenzó en la casa Georges Blanc y continuó después en el grupo Berthaudin, al que se incorporó hace cinco años. En ese periodo fue construyendo su candidatura al principal título nacional de la sumillería francesa.

El ganador es hijo de Fabrice Sommier, sumiller francés conocido y presidente de la UDSF. La información publicada en Francia sitúa ese vínculo familiar dentro de una carrera propia desarrollada entre formación académica, experiencia en restauración y preparación para concursos profesionales.

Tras recibir el galardón, Clément Sommier agradeció el apoyo recibido durante los últimos cinco años y aludió a la exigencia de este tipo de pruebas. “Estoy muy feliz. Gracias a toda la gente que me ha acompañado desde hace cinco años en estos concursos. No son momentos fáciles, y esta vez ha dado resultado”, afirmó al recoger el premio.

El certamen francés no volverá a celebrarse hasta 2028. Antes, la sumillería del país tiene otra cita relevante con el concurso al Mejor Sumiller del Mundo, previsto para el próximo otoño en Lisboa. La representante francesa será Pascaline Lepeltier, que volverá a intentarlo después de quedarse cerca del triunfo en la edición celebrada en París en 2023.

La elección del mejor sumiller francés tiene efectos más allá del reconocimiento personal. Este tipo de concursos suele influir en la visibilidad de bodegas, regiones productoras y categorías como los destilados o los cócteles, porque las pruebas obligan a trabajar con cartas amplias, maridajes complejos y catas a ciegas. También refuerzan el papel del sumiller como prescriptor en restaurantes y hoteles, un punto que puede tener impacto en las decisiones de compra y en la presencia de determinadas referencias en sala.

En Francia, donde la restauración mantiene un peso central en la venta y difusión del vino premium, estos nombramientos sirven además para medir el nivel técnico del oficio y para seguir la evolución de una profesión cada vez más abierta a perfiles con formación empresarial, conocimiento internacional y dominio de bebidas distintas al vino. La final de Lyon volvió a mostrar esa amplitud: junto al servicio y al maridaje aparecieron ejercicios sobre cócteles y aguardientes, dos áreas con presencia habitual en la oferta gastronómica actual.