



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2009

EFFERVESCENTS DU MONDE 2010

17 au 19 novembre 2010 à Dijon

RÉSULTATS 2009

Les résultats sont à disposition sur : www.effervescents-du-monde.com

AGRÉMENT

La confrontation Effervescents du Monde® a reçu l'agrément des services DGCCRF et de la Communauté Européenne en date du 21 mai 2003.

CONTACT

Effervescents du Monde®

Maison des vignerons du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ
FRANCE

DE FRANCE

Tél.: 03 85 37 43 21
Fax: 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél.: 333.85 37 43 21
Fax: 333.85 37 19 83

PAGE (S)

1/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2009

CP-AM-FR-EDM2009.1

La 7^e confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée les 19 et 20 novembre 2009 à l'École Hôtelière du Lycée Le Castel à Dijon.

Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

Une ampleur internationale

- 24 pays
- 519 échantillons
- 75 experts jurés internationaux

Une méthode exigeante

- Respect des règlements des concours internationaux et application stricte de l'Assurance qualité ISO 9002.
- Garantie de la mise en œuvre des critères de notation des concours internationaux.
- Sélection rigoureuse du collège des experts jurés, intégrant l'expérience, la diversité des horizons, le professionnalisme, la détermination du profil sensoriel, une formation méthodologique.

- Évaluation et notation annuelle de chaque dégustateur.

- Organisation sans faille, guidée par la qualité: limitation du nombre d'échantillons par juré, conditions de dégustations idéales (isolement sensoriel, rythme de dégustation, etc.), traitement informatique sécurisé des résultats.

- Travail d'analyse différencié sur la mousse (visuel) et sur l'effervescence (tactile).

Une ambition

Depuis sa création, l'ambition des organisateurs d'Effervescents du Monde® est de valoriser la qualité des vins effervescents du monde entier, en attribuant chaque année des médailles, représentatives parce que fiables, traduisant les mots d'ordre fondateurs d'Effervescents du Monde®: diversité, qualité, rigueur

Après deux journées de travaux, les jurés ont attribué **173 Médailles.**

Répartition des médailles

Médaille d'Or	37
Médaille d'Argent	136



Signe Extérieur de Qualité

TOP 10 DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2009

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs
	Canada	Sparkling Icewine Cabernet 2008	Pillitteri Estates Winery
	France	Champagne G.H. Martel - Victoire Brut 1 ^{er} Cru	Champagne G.H. Martel & Cie
	France	Crémant d'Alsace Chardonnay Brut 2008	Engel Fernand & Fils
	France	Champagne Cuvée Première Brut	Champagne Chassenay d'Arce
	France	Crémant d'Alsace - Domaine Xavier Muller Chardonnay	Xavier Muller
	Argentine	Los Stradivarius de Bianchi - Espumante Cabernet 1998	Valentin Bianchi Sacif
	Italie	Rosé Bisol Talento Metodo Classico Brut	Azienda Agricola Bisol Desiderio & Figli
	France	Champagne de Castelnau Millésime Brut 2000	Champagne de Castelnau
	France	Crémant d'Alsace Bestheim Prestige Brut	Coopérative Viticole de Bestheim
	Italie	Arunda - Excellor Brut Rosé	Arunda OHG



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2009

PAYS PARTICIPANT



La croissance

L'édition 2009 est un succès, avec une participation en progression, signe de l'intérêt croissant pour les compétitions internationales de qualité: 24 pays, 519 échantillons.

La diversité géographique

Toutes les régions françaises productrices de vins effervescents (AOC), les principales maisons élaborant des vins mousseux de qualité (VMQ) et des vins mousseux, avec ou sans cépages aromatiques, des méthodes traditionnelles, ancestrales, en cuve close dite méthode charmat étaient largement représentées.

50 % des échantillons étaient des effervescents de France, répartis à part égale entre Champagne et hors Champagne.

À noter les fortes participations de l'Espagne, l'Italie, le Brésil, l'Australie, la Hongrie, la Suisse, l'Argentine et du Canada. En France, les régions de production Alsace et Bourgogne ont significativement augmentées leur participation.

La diversité des expressions sensorielles

Une véritable découverte, grâce à la dégustation de vins effervescents rosés et rouges en méthode traditionnelle, de vins de méthode ancestrale, de vins de cépages aromatiques. Les effervescents à faible richesse alcoolique ont aussi retenu l'attention. Selon les experts jurés, les vins dégustés étaient d'une extraordinaire variété et d'une grande richesse, avec des expressions de complexité et de finesse.

Les vins effervescents rouges et rosés AOC et VMQ ont fortement augmenté leur présence; de belles médailles leur ont également été attribuées.

Un palmarès international de grande qualité

Avec 24 pays, ce concours offre une des plus forte

concentration et diversité géographique de vins effervescents.

L'Australie, l'Espagne, l'Italie, le Brésil et la Suisse obtiennent de nombreuses médailles. On notera tout particulièrement le joli succès remporté par des effervescents muscatés brésiliens. Ces cinq pays sont suivis de près par le Canada, le Chili, l'Argentine, le Luxembourg, les USA et la Suisse qui remportent aussi un beau palmarès lors de cette édition 2009.

La France obtient de très nombreuses médailles grâce à la forte participation très remarquable des Champagnes, des Crémants d'Alsace et de Bourgogne, des vins du Diois, des appellations du Val de Loire et aussi des Vins Mousseux de Qualité (VMQ).

La 8^e confrontation des meilleurs Effervescents du Monde® se déroulera du 17 au 19 novembre 2010 à Dijon.

Renseignements et résultats détaillés par pays sur www.effervescents-du-monde.com

Effervescents du Monde® est organisé par l'Association Forum Œnologie avec la participation de la Revue des Œnologues et de l'École Hôtelière du Lycée Le Castel (Dijon) centre d'évaluation des performances sensorielles des Experts-Jurés et lieu de la rencontre.

Durant la dégustation, le service des vins est assuré par la classe des élèves en « Mention complémentaire de sommellerie », de l'École Hôtelière du Lycée Le Castel.

La Société **Services Actions Qualité** assure l'informatisation de l'ensemble des données et résultats de la confrontation.

PARTENAIRES



PAGE (S)

2/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2009

CP-AM-FR-EDM2009.1