



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2011

EFFERVESCENTS DU MONDE 2012

14 au 16 novembre 2012 à Dijon

RÉSULTATS 2011

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 2011

CP-AM-FR-EDM2011.1

La 9^e confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 16 au 18 novembre 2011 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
- 552 échantillons
- 100 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 trois journées de travaux, les jurés ont attribué **185 Médailles.**

Répartition des médailles

Médaille d'Or	38
Médaille d'Argent	147



Signe Extérieur de Qualité

TOP 10* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2011

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs	
		France	Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Rosé	Veuve Ambal
		France	Crémant d'Alsace Wolfberger Brut - Lot 2	Wolfberger
		Argentine	Raza Brut Torrontes Fairtrade 2011	La Riojana Coop.
		Hongrie	Szent Istvan Muscat	Royalsekt Zrt
		France	Crémant de Bourgogne Léonce Bocquet Brut	Groupe Patriarche - KBB
		France	Champagne Philippe Fourier - Cuvée Prestige Brut	Champagne Philippe Fourier
		France	Crémant de Bourgogne Brut Millésimé - 05-10-2	La Cave des Hautes Côtes
		Italie	Franciacorta P.R. Blanc de Blanc Brut	Soc. Agr. Monte Rossa Srl
		France	Champagne Laforge-Testa Brut Millésime	Champagne Laforge-Testa
		France	Champagne Dom Ruinart Brut	Champagne Ruinart
		France	Crémant d'Alsace Tradition Brut 2010	Engel Fernand et Fils
		Espagne	Cava Expression Solidarity Cuvée Brut Nature	Bodegas Murviedro Sa
		France	Crémant de Limoux Autrement Brut 2009	Gérard Bertrand

* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le TOP 10 2011 comprend 13 vins.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2011

PAYS PARTICIPANT

	Afrique du Sud
	Allemagne
	Angleterre
	Argentine
	Australie
	Autriche
	Belgique
	Brésil
	Bulgarie
	Canada
	Chili
	Danemark
	Espagne
	France
	Hongrie
	Italie
	Luxembourg
	Malte
	Nouvelle Zélande
	Portugal
	Slovaquie
	Slovénie
	Suisse
	Uruguay

La diversité géographique

Toutes les régions françaises productrices de vins effervescents (AOC), les principales maisons élaborant des vins mousseux de qualité (VMQ), des vins mousseux (VM) et vins pétillants (VP), 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'Angleterre, l'Argentine, l'Australie, l'Afrique du sud, l'Espagne, l'Italie, du Brésil, la Hongrie et de la Suisse. En France, les régions de production Alsace, Bourgogne et Champagne 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, VMQ et VP 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 fortes concentrations et diversités géographiques de vins effervescents.

Les expert-jurés internationaux réunis pour l'occasion observent une nette amélioration de la qualité; ceci sur pratiquement toutes les productions en vins d'appellation et en VMQ (Vins Mousseux de Qualité).

De nouveaux dégustateurs de nationalité Anglaise ont rejoint le cercle des experts-jurés d'Effervescents du Monde®. En forte croissance depuis 2004, l'Angleterre compte aujourd'hui plus de 1 200 hectares de vigne. Une grande partie de cette production est destinée à la production de vins effervescents.

En 2011, l'Espagne, l'Italie et la Suisse obtiennent de nombreuses médailles. Ces trois pays sont suivis de près par l'Argentine, l'Australie, le Chili, l'Afrique du Sud, la Hongrie et l'Angleterre.

Parmi les médailles 2011, on notera en particulier l'Angleterre, l'Argentine et la Hongrie.

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

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'information de l'ensemble des données et résultats de la confrontation.

PARTENAIRES



PAGE (S)

2/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2011

CP-AM-FR-EDM2011.1