



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### EFFERVESCENTS DU MONDE® 2017 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

#### EFFERVESCENTS DU MONDE® 2018

14 au 16 novembre  
2018 à Dijon

#### RÉSULTATS 2017

Les résultats par pays  
sont à disposition sur :  
[www.effervescents-du-monde.com](http://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 2017

CP-AM-FR-EDM2017.1

La 15<sup>e</sup> confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée les 15, 16 et 17 novembre 2017 au sein du Pavillon du Castel, maison d'adolescence du célèbre Gustave Eiffel, aujourd'hui École Hôtelière du lycée Le Castel, à Dijon (Bourgogne), France. Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

#### Une ampleur internationale

- 21 pays
- 548 échantillons
- Plus de 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 **182 médailles**.

#### Répartition des médailles

Médaille d'Or	31
Médaille d'Argent	151



Signe Extérieur de Qualité

### TOP 10\* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2017

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs
	France	Crémant de Bourgogne L'Inattendu de Bailly Lapierre Brut	Caves Bailly Lapierre
	France	Champagne Lété-Vautrain Rosé Royal Brut	Champagne Lété-Vautrain
	France	Champagne Ernest Rémy Grand Cru Blanc de Noirs Brut	Champagne Ernest Rémy
	Brésil	Aurora Brut – Serra Gaucha	Cooperativa Vinicola Aurora
	France	Crémant d'Alsace Pfaff Excellence Brut	Cave des Vignerons de Pfaffenheim
	France	Crémant de Bourgogne Patriarche Brut	Kriter Brut de Brut
	Suisse	Grand Vin Mousseux Mauler Cuvée Excellence Brut 2011	Mauler et Cie
	France	VMQ – Perle des Bénédictins Brut	Ets Thermeau
	France	VMQ Charles Volner Blanc de Blancs Brut	Compagnie Française des Grands Vins
	Afrique du Sud	Boschendal Méthode Cap Classique Brut	Boschendal Wines
Italie	Andreola Bollé Rosè Extra Dry 2016	Az. Agr. Andreola di Pola Stefano	
Espagne	Cava Santerra Chardonnay Brut	Bodegas Murviedro	
Argentine	H. Schroeder Extra Brut	Bodega Familia Schroeder	

\* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2017 comprend 13 vins.



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### TENDANCES 2017

#### PAYS PARTICIPANT



#### Le classement TOP 10

Le classement Top 10 des vins ayant obtenu les meilleures notations présente une forte diversité internationale: Afrique du Sud, Argentine, Brésil, Espagne, France, Italie et Suisse. Deux Champagnes (Lété-Vautrain Rosé Royal Brut, Ernest Rémy Grand Cru Blanc de Noirs Brut) se positionnent dans le Top 10. On trouve également trois Crémants: deux de Bourgogne (L'Inattendu de Bailly Lapierre Brut, Patriarche Brut) et un d'Alsace (Pfaff Excellence Brut de la Cave des vignerons de Pfaffenheim).

#### 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 (VM) 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'Argentine, l'Afrique du sud, le Chili, l'Espagne, l'Italie, le Brésil, la Hongrie, la Moldavie, le Portugal et de la Suisse.

En France, les régions de production Alsace, Bourgogne, Bordeaux, Limoux, Champagne et VMQ (Vins mousseux de qualité) sont significativement représentées.

#### 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 VM ont fortement augmenté leur présence; de belles médailles leurs ont également été attribuées.

#### Un palmarès international de grande qualité

Avec 21 pays, ce concours offre une des plus forte concentration et diversité géographique 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 1800 hectares de vigne. Une grande partie de cette production est destinée à la production de vins effervescents.

La France obtient de très nombreuses médailles grâce à la forte participation très remarquable des champagnes, des crémants d'Alsace et de Bourgogne et aussi des vins mousseux de qualité (VMQ).

En 2017, le Brésil, l'Espagne, l'Italie, la Moldavie, et la Suisse obtiennent de nombreuses médailles. Ces pays sont suivis de près par l'Afrique du Sud, l'Angleterre, la Hongrie et la Slovaquie.

#### FORMATION UNIQUE

« Évaluation sensorielle et notation des vins effervescents dans le contexte des concours internationaux ».

- **Module 1 : Vins tranquilles – Cépage Chardonnay**  
– Lieu : Institut Paul Bocusse, Écully (69)  
– Dates 2018 : 6 février, 8 février ou 7 mars
- **Module 2 : Vins effervescents – Evaluation bulles, mousse et effervescence**  
– Lieu : École Hôtelière Le Castel, Dijon (21)  
– Date 2018 : 13 novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés

[www.chardonnay-du-monde.com](http://www.chardonnay-du-monde.com)

#### PARTENAIRES



revue des  
**œnologues**  
et des techniques vitivinicoles  
et œnologiques

