



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2018 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2019

13 au 15 novembre
2019 à Dijon

RÉSULTATS 2018

Les résultats par pays
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 2018

CP-AM-FR-EDM2018.1

La 16^e confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée les 14, 15 et 16 novembre 2018 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

- 22 pays
- 594 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 **196 médailles**.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	33
Médaille d'Argent	163



Signe Extérieur de Qualité

TOP 10* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2018

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs
	Italie	Prosecco Doc Masottina Treviso Brut	Masottina Spa
	France	Champagne G. Tribaut Réserve Blanc de Blancs Brut	Ghislain Tribaut & Fils Champagne G. Tribaut
	France	Crémant de Bourgogne André Delorme - Terroirs Minéraux Brut	Maison des Grands Crus
	France	Champagne Erard-Salmon Brut 2014	Erard-Salmon
	France	Crémant d'Alsace Le Puits du Moine Brut - C4	Cave Les Faïtières d'Orschwiller - Kintzheim
	Brésil	Salton Prosecco Espumante Natural Brut 2018	Vinicola Salton
	Suisse	Grand Vin Mousseux - Val d'Eve Rosé Demi-Sec Grande Cuvée	Hammel - Terres de Vins
	Afrique du Sud	Laborie MCC Blanc de Blancs 2011	Warshay Investment
	Argentine	Jasmine Monet Rosé	Jasmine Monet
	France	Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre - Egarade Brut 2014	Caves Bailly Lapierre
Italie	Vino Spumante Metodo Classic - Di Sipio Brut Rosé	Azienda Nicola di Sipio	
France	Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Grande Cuvée Brut Rosé	Veuve Ambal	
Italie	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg San Venanzio Brut 2017	Terre di San Venanzio Fortunato	
Moldavie	Purcari 1827 Cuvée de Purcari Alb Brut	Vinaria Purcari	

* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2018 comprend 14 vins.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2018

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, Moldavie et Suisse. Deux Champagnes (G. Tribaut Réserve Blanc de Blancs Brut, Erard-Salmon Brut 2014) se positionnent dans le Top 10. On trouve également quatre Crémants: trois de Bourgogne (André Delorme, Terroirs Minéraux Brut; Bailly-Lapierre, Egarade Brut 2014; Veuve Ambal, Grande Cuvée Brut Rosé) et un d'Alsace (Le Puits du Moine Brut de la Cave Les Faïtières d'Orschwiller - Kintzheim).

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 22 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 2018, 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, le Canada la Hongrie, le Pérou 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 Bocuse, Écully (69)
– Dates 2019 : février ou mars
- **Module 2 : Vins effervescents – Evaluation bulles, mousse et effervescence**
– Lieu : École Hôtelière Le Castel, Dijon (21)
– Date 2019 : 12 novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés

www.chardonnay-du-monde.com

PARTENAIRES



revue des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

