



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### EFFERVESCENTS DU MONDE® 2019 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

#### EFFERVESCENTS DU MONDE® 2020

18 au 20 novembre  
2020 à Dijon

#### RÉSULTATS 2019

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

#### 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 2019

CP-AM-FR-EDM2019.1

La 17<sup>e</sup> confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée les 13, 14 et 15 novembre 2019 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
- 564 échantillons
- Plus de 100 experts-jurés internationaux

#### Une méthode exigeante

- Respect des règlements des concours internationaux.
- 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 **188 médailles**.

#### Répartition des médailles

Médaille d'Or	23
Médaille d'Argent	165



Signe Extérieur de *Qualité*

### TOP 10\* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2019

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs
	France	Crémant de Bourgogne Valenger Brut	Castel
	Hongrie	Hungaria Rosé Extra Dry	Torley Pezsgopincszet KFT
	France	Crémant d'Alsace Dopff & Irion Egérie Chardonnay Brut 2017	Château de Riquewihr Domaines Dopff et Irion
	France	Crémant d'Alsace Arthur Metz – Réserve de l'Abbaye Chardonnay Brut	Arthur Metz
	France	Crémant de Bourgogne Patriarche Père & Fils Brut	Kriter Brut de Brut
	France	VMQ – Roche Mazet Chardonnay Brut – Terra Vitis	Castel Frères
	France	Crémant de Bourgogne – La Maison du Crémant Prestige Brut – N13608117249	François Martenot
	Espagne	Cava Elyssia Gran Cuvée Brut	Comercial Grupo Freixenet
	France	VMQ Impérial Palace Blanc de Blancs Brut	SVM
	Espagne	Cava Jaume Codorniu Gran Reserva Brut 2013	Raventos Codorniu
France	Crémant d'Alsace Bestheim – Grand Prestige Rosé Brut 2017	Bestheim	
France	Crémant d'Alsace Bestheim – Brut Rosé	Bestheim	
France	Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim – Black Rose Brut Rosé	Cave Vinicole de Beblenheim	

\* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2019 comprend 13 vins.



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### TENDANCES 2019

#### PAYS PARTICIPANT



#### Le classement TOP 10

Le classement Top 10 des vins ayant obtenu les meilleures notations, présente cette année les caractéristiques suivantes :

**La France arrive en tête avec une présence remarquée des crémants d'Alsace, de Bourgogne et des VMQ (vins mousseux de qualité).**

**Les cava d'Espagne sont à l'honneur de même qu'un vin hongrois. On notera une forte présence des vins rosés dans ce classement.**

#### 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. 60 % des échantillons étaient des effervescents de France, avec une dominance des crémants.

**À noter les fortes participations de l'Afrique-du-sud, de l'Espagne, de l'Italie, du Brésil, de la Hongrie, de la Moldavie, du 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 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, de Limoux, des crémants d'Alsace et de Bourgogne et aussi des vins mousseux de qualité (VMQ).

**En 2019**, 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, le Portugal et la Slovaquie.

#### FORMATION UNIQUE

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

- **Module 1 : Vins tranquilles – Cépage Chardonnay/ Syrah/Muscat**  
– Lieu : Institut Paul Bocuse, Écully (69)  
– Dates 2020 : février, mars et mai
- **Module 2 : Vins effervescents – Évaluation bulles, mousse et effervescence**  
– Lieu : École Hôtelière Le Castel, Dijon (21)  
– Date 2020 : 17 novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés.

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

#### PARTENAIRES



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

