



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### EFFERVESCENTS DU MONDE® 2020 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS  
DU MONDE® 2021

Novembre 2021

RÉSULTATS 2020

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 2020

CP-AM-FR-EDM2020.1

La 18<sup>e</sup> confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée les 15, 16 et 17 et 18 décembre 2020 au château des Ravatys, domaine de l'Institut Pasteur, en Bourgogne viticole, France. Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

#### Une ampleur internationale

- 19 pays
- 479 échantillons
- Plus de 80 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 quatre journées de travaux, les jurés ont attribué **150 médailles**.

#### Répartition des médailles

Médaille d'Or	35
Médaille d'Argent	115



Signe Extérieur de *Qualité*

### TOP 10\* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2020

Distinctions	Pays	Produits	Producteurs
	France	Crémant de Savoie – Cave de Cruet Brut	Cave des Vins Fins de Cruet
	France	Crémant de Bourgogne – Veuve Ambal – Millésimé Rosé Brut 2019	Veuve Ambal
	France	VMQ - Brut d'Argent – Ice – Chardonnay Demi-Sec 2018	Maison du Vigneron
	France	Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Rosé Brut	Caves Bailly Lapierre
	France	Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Chardonnay Brut	Caves Bailly Lapierre
	France	Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre – Réserve Brut - L13	Caves Bailly Lapierre
Médaille d'Or	France	Vin Mousseux Charles de Fère – Cuvée Jean-Louis, Blanc de Blancs Brut (279CW)	Charles de Fère
	France	Crémant d'Alsace – Arthur Metz – Blanc Brut – Sans sulfites ajoutés – L192030	Arthur Metz
	France	Champagne Pierre Moncuit – Nicole Moncuit Vieille Vigne Extra Brut 2006	Champagne Pierre Moncuit
	Italie	Valdobbiadene Docg - Dirupo Brut 2019	Az. Agr. Andreola di Stefano Pola
	France	Crémant du Jura – Marcel Cabelier Collection Chardonnay Brut	Maison du Vigneron
	Hongrie	Hungaria Rosé Extra Dry	Torley Pezsgopincszet KFT

\* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2020 comprend 12 vins.



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### TENDANCES 2020

#### 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 de Savoie et du Jura, et des VMQ (vins mousseux de qualité).

#### 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'Espagne, de l'Italie, du Brésil, 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 19 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).

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.

#### 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 2021 : février, mars et mai

• **Module 2 : Vins effervescents – Évaluation bulles, mousse et effervescence**

– Date 2021 : novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés.

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

#### PARTENAIRES

