



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2022 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2023

Novembre 2023

RÉSULTATS 2022

Les résultats par pays
sont à disposition sur :
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 2022

CP-AM-FR-EDM2022.1

La 20^e confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 29 novembre au 2 décembre 2022 au Château des Ravats en Bourgogne viticole (France). Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

Une ampleur internationale

- 25 pays
- 482 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 **158 médailles**.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	71
Médaille d'Argent	87



Signe Extérieur de Qualité

TOP 10* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2022

Pays	Produits	Producteurs
FRANCE	Crémant d'Alsace AOC - Pinot Noir - Blanc de Noir - Dosage Zéro 2017	Domaine Fernand Engel
FRANCE	Anjou AOP - Pierre Brévin - La Planchetière - Sparkling Rosé Sec	Lacheteau SAS
FRANCE	Crémant de Limoux AOP - Clos des Demoiselles - Tête de Cuvée Rosé Brut	J. Laurens
MOLDAVIE	Vin Spumant - Vinaria Din Vale - Viorica - Alb Demisec	Vinaria Din Vale
CANADA	Cipes - Traditional Cuvée - Okanagan Valley BC VQA 2004	Summerhill Pyramid Winery
ESPAGNE	Cava Revesco - Carta Alta - Blanc Brut	Castel Frères SAS
FRANCE	Champagne Huguenot Tassin - Signature Brut	Huguenot Tassin
FRANCE	Champagne Moutard-Dangin - Délicate Brut	Dangin-Moutard
FRANCE	Vin Pétillant - Marcellu by Casanova - Muscatu Frizzante Blanc	Cave Coopérative Vinicole Aghione
FRANCE	Vin Pétillant - Casanova - Isula d'Amore - Muscatu Frizzante Blanc	Cave Coopérative Vinicole Aghione
FRANCE	Crémant de Limoux AOP - Rosé Brut	Calmel & Joseph
FRANCE	Crémant de Limoux AOP - Château Martinolles - Rosé Brut	Domaines Paul Mas
FRANCE	Crémant de Loire AOP - Château de Champteloup - Tête de Cuvée Rosé Brut	Lacheteau SAS
BRÉSIL	Ponto Nero - Live Celebration - Branco Brut	Ponto Nero Industria de Bebidas LTDA
BRÉSIL	Salton - Prosecco Branco Brut	Vinicola Salton SA
BRÉSIL	Conde de Foucauld - Branco Brut	Cooperativa Vinicola Aurora
FRANCE	Crémant de Bourgogne AOP - Levert Frères - Chardonnay Brut 2020	Compagnie Vinicole de Bourgogne
ESPAGNE	Cava - Gran Baron - Bio Organic Brut	Masia Vallformosa SA

* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2022 comprend 18 vins.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2022

PAYS PARTICIPANT



Afrique du Sud



Angleterre



Argentine



Australie



Belgique



Brésil



Bulgarie



Canada



Chili



Chine



Danemark



Espagne



France



Grèce



Hongrie



Inde



Italie



Moldavie



Nouvelle Zélande



Portugal



Roumanie



Slovaquie



Suisse



Turquie



Ukraine

Le classement TOP 10

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

Le Brésil, le Canada, la France, l'Espagne et la Moldavie sont à l'honneur avec une présence remarquée vins Rosés. Cette année, 18 pays sont présents au Top 10.

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 et de la Moldavie.

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 25 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 2023 : février, mars et mai

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

– Date 2023 : novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés.

www.effervescents-du-monde.com

PARTENAIRES

