



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2024 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS
DU MONDE® 2025

Novembre 2025

RÉSULTATS 2024

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 2024

CP-AM-FR-EDM2024.1

La 22^e confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 26 au 29 novembre 2024 au Château des Ravatys en Bourgogne viticole (France). Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

Une ampleur internationale

- 20 pays
- 421 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 **140 médailles**.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	79
Médaille d'Argent	61

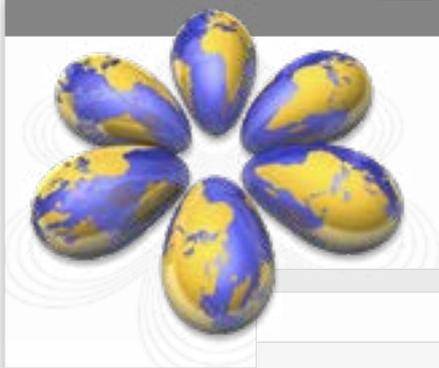


Signe Extérieur de *Qualité*

TOP 10* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2024

Pays	Produits	Producteurs
FRANCE	VMQ Brut d'Argent - Chardonnay - Blanc de Blancs Brut	Maison du Vigneron
FRANCE	Crémant de Bordeaux AOP - Calvet Rosé Brut 2023	Dulong Calvet
MOLDAVIE	Radacini - Vero di Moscato - Dolce - Vin Spumant de Calitate de Tip Aromat Alb	Radacini Wines Srl
FRANCE	Saumur Mousseux AOP - Château de Montguéret Tête de Cuvée - Sec Rosé	Champteloup
FRANCE	Crémant d'Alsace AOC - Pure Sélection Blanc de Blancs Brut 2020	Cave de Beblenheim
UKRAINE	Shabo - Primo Secco - Semi-Sweet	LLC Industrial and Commercial Company Shabo
FRANCE	Vin Mousseux - Veuve du Vernay Brut Blanc	Kriter Brut de Brut - Patriarche Père & Fils
FRANCE	Vin Mousseux Veuve du Vernay - Ice Blanc Demi-Sec	Kriter Brut de Brut - Patriarche Père & Fils
FRANCE	Crémant de Bordeaux AOC Les Essences de Sours Brut Rosé 2022	Château de Sours
FRANCE	Crémant de Bourgogne AOC - Veuve Ambal - Bio - Blanc Brut	Veuve Ambal
FRANCE	Crémant d'Alsace AOP - Sans Sulfites Ajoutés - Brut	Arthur Metz
FRANCE	Crémant d'Alsace AOC - Blanc Brut - LT23020	Cave de Beblenheim
FRANCE	Crémant de Savoie AOP - Prestige Brut	Cave des Vins Fins de Cruet
FRANCE	Crémant de Loire AOP - Brut - 749/23	Lacheteau SAS
FRANCE	Saumur Mousseux AOP - Château de Montguéret Sec Rosé	Champteloup
BRÉSIL	Salton - Prosecco Branco Brut	Vinicola Salton S/A

* Certains vins sont rigoureusement ex aequo ainsi le Top 10 2024 comprend 16 vins.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2024

PAYS PARTICIPANT



Afrique du Sud



Angleterre



Belgique



Brésil



Canada



Chili



Espagne



France



Géorgie



Grèce



Hongrie



Italie



Moldavie



Portugal



Roumanie



Slovaquie



Slovénie



Suisse



Turquie



Ukraine

Le classement TOP 10

Le classement Top 10 des vins ayant obtenu les meilleures notations, présente cette année les caractéristiques suivantes : la France, l'Ukraine et le Brésil sont à l'honneur avec une présence remarquable des vins rosés. Cette année, 3 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 créchants.

À noter les fortes participations de la Belgique, du Brésil, de l'Espagne, de l'Italie et de la Moldavie, ainsi que la participation pour la première fois de la Géorgie. 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 20 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 : Bourgogne
– Dates 2025 : février, mars et mai
- **Module 2 : Vins effervescents – Évaluation bulles, mousse et effervescence**
– Date 2025 : novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés.

www.effervescents-du-monde.com



Signe Extérieur de *Qualité*

PARTENAIRES



revue des
œnologues
et des techniques œnologiques et œnologiques

