



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2025 : LA PLUS FORTE CONCENTRATION DE VINS EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS DU MONDE® 2026

Novembre 2026

RÉSULTATS 2025

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.: 0385 37 43 21
Fax: 0385 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél.: 333.85 37 43 21
Fax: 333.85 37 19 83

PAGE (S)

1/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

CP-AM-FR-EDM2025.1

La 23^e confrontation internationale des meilleurs **Effervescents du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 18 au 21 novembre 2025 au Château des Ravatys en Bourgogne viticole (France). Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition.

Une ampleur internationale

- 15 pays
- 393 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 **129 médailles**.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	69
Médaille d'Argent	60



Signe Extérieur de Qualité

TOP 10* DES MEILLEURS EFFERVESCENTS DU MONDE® 2025

Pays	Produits	Producteurs
 BRESIL	Salton - Ouro Moscatel Espumante Branco	Vinicola Salton S/A
 MOLDAVIE	Aurelius - Sparkling Ice Wine 2020	Maurt Srl
 FRANCE	Crémant d'Alsace AOC - Brut Excellence	Vins Henri Ehrhart
 ESPAGNE	Cava - Codorniu Anna	Raventos Codorniu
 MOLDAVIE	Vertiwine - Pinot Blanc Spumant Alb Brut 2024	Rosagro Prim Srl
 BELGIQUE	VMQ - Chant d'Éole - Blanc de Blancs Brut	Domaine du Chant d'Éole
 FRANCE	VMQ - Charles Volner - Blanc de Blancs Brut	CFGV
 FRANCE	Crémant du Jura AOC - Charles de Fère - Grands Crêts Rosé Brut	Charles de Fère
 BRESIL	Amitié Moscatel Premium	Amitié - Espumantes e Vinhos
 FRANCE	Vin Mousseux - Patriarche Père & Fils - Chardonnay Brut	Patriarche Père & Fils
 FRANCE	VMQ Baron de Breban - Pinot noir	Les Vins Breban
 MOLDAVIE	Radacini - Viorica - Spumant Brut Alb	Radacini Wines Srl

* Certains vins sont rigoureusement ex-aequo ainsi le TOP 10 2025 comprend 12 vins.



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TENDANCES 2025

PAYS PARTICIPANT



Angleterre



Belgique



Brésil



Canada



Chili



Espagne



France



Hongrie



Italie



Moldavie



Portugal



Roumanie



Slovaquie



Suisse



USA

Le classement TOP 10

Le classement Top 10 des vins ayant obtenu les meilleures notations, présente cette année les caractéristiques suivantes : la France, le Brésil et la Moldavie sont à l'honneur avec une présence remarquée des vins rosés. Cette année, 5 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 la Roumanie 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 15 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 2026 : février, mars et mai

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

– Date 2026 : novembre

Plus de 700 experts-jurés internationaux formés.

www.effervescents-du-monde.com



Signe Extérieur de *Qualité*

PARTENAIRES

