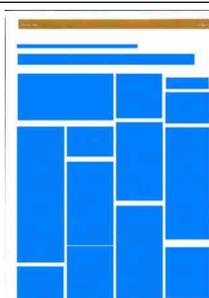


Revue de Presse

du

02.05.2011





18^e CONCOURS INTERNATIONAL DES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE

Grand succès suisse avec 17 médailles!

(sp) La 18^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Cœnologie, s'est déroulée du 9 au 12 mars 2011 en Bourgogne (France). Six pays figurent au Top 10: la France, la République Tchèque, le Liban, l'Autriche, la Suisse et le Canada. La Suisse a remporté, dans le cadre du concours des chardonnay tranquilles, trois médailles d'or, dix médailles d'argent et deux médailles de bronze. De plus, dans la compétition des effervescents, la Suisse a obtenu une médaille d'or et une médaille d'argent.

À l'origine de ce concours, une conviction: les signes distinctifs de qualité sont la clé de la différenciation, donc de la valorisation des vins primés dans un contexte fortement concurrentiel et une offre souvent confuse. Les producteurs lauréats pourront ainsi utiliser la médaille à des fins commerciales. Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition. Une ampleur internationale et une diversité rarement atteinte: 914 échantillons, 38 pays participants, 300 experts jurés internationaux.

Une méthode exigeante tournée vers la qualité: respect des normes des concours internationaux, sélection rigoureuse des experts jurés, critères scientifiques de dégustation, traitement informatique sécurisé des résultats. Des conditions de dégustation optimales: Limitation du nombre d'échantillons à 17 par jury, des experts jurés déchargés de tout calcul et donc pleinement concentrés sur l'appréciation des échantillons, isolement sensoriel et rythme de dégustation adapté.

Respect de la démarche d'assurance qualité Autre gage de qualité, dans le strict respect de la démarche d'assurance qualité, tout nouveau dégustateur, avant d'être admis au sein du collège des experts jurés de Chardonnay du Monde® a suivi une journée de formation comportant la détermination de son profil sensoriel, l'identification des arômes de chardonnay et des exercices sur la méthodologie des documents de notation utilisés dans les concours internationaux. Diversité géographique

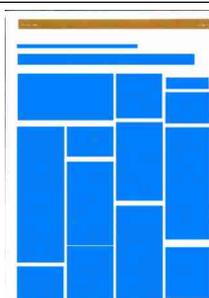
Avec 38 pays et 914 échantillons, Chardonnay du Monde® présente la plus forte concentration de vins issus de chardonnay. C'est ainsi la confrontation qualitative la plus significative et légitime pour la distinction des meilleurs Chardonnay du Monde. À noter, la participation très remarquée des vins d'Afrique du Sud, d'Allemagne, du Canada, du Chili, de la Chine, d'Espagne, d'Italie, du Japon, des USA et des vins de l'Europe centrale (République Tchèque, Bulgarie) et l'arrivée de deux nouveaux pays au rang des médaillés: l'Équateur

et de la Bosnie Herzégovine.

La diversité des expressions sensorielles Chacun des vins distingués à Chardonnay du monde® l'est pour sa qualité en tant que telle et non en comparatif. Une appréciation favorable est accordée aux vins ayant une belle intensité aromatique de chardonnay. Une note boisée discrète et harmonieuse est considérée comme un plus; cette perception devient pénalisante si elle masque les arômes variétaux.

Les experts-jurés ont attribué des notations sévères pour les vins dont les arômes de chardonnay sont masqués par trop d'arômes de boisés et par des arômes de Sauvignon; ils ont privilégié ainsi l'expression du cépage Chardonnay.

Quelques grammes de sucres améliorent l'appréciation La présence de quelques grammes de sucres améliore l'appréciation. Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se confirme. Les vins de vendanges botrytisées passeront



Wine & Spirits Journal
8180 Bülach
044/ 867 23 00
www.anav.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 1'400
Parution: mensuelle

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 46
Surface: 39'407 mm²

lées, tardives et les vins élaborés par la technique de cryoextraction sélective remportent de belles médailles d'or et d'argent. Plusieurs signes de qualité ont été attribués à des vins secs dont l'harmonie est caractérisée par des acidités élégantes et des complexités aromatiques parfois surprenantes.

L'enrichissement technique Application d'un nouvel outil de dégustation professionnelle issu de la recherche appliquée: À l'organisation d'un concours sans faille, s'ajoute la volonté constante de l'amélioration de la fiabilité des outils de mesure. Ceci s'est traduit par l'adoption pour la dégustation des vins effervescents issus de chardonnay d'un verre de dégus-

tation professionnelle fruit de la recherche appliquée. Ce nouvel outil testé par les experts jurés d'Effervescent du Monde® est un verre type INAO comportant un nombre précis d'impacts. L'objectif de ce verre est d'optimiser la dégustation des vins effervescents: calibrer l'effervescence, maîtriser la formation des bulles, permettre une expression idéale de la mousse...

LES CHARDONNAY SUISSES DISTINGUÉS (vins tranquilles)

Médaille d'or
Valais AOC Fin Bec Chardonnay 2008, Cave Fin Bec SA, Sion
Valais AOC Chardonnay, élevé en Barrique, Les Coteaux de Sierre 2009, Cave Clos des Cypres, Veyras
Féchy AOC La Côte, Domaine du Martheray, Chardonnay Grand Cru 2009, Schenk SA, Rolle
Médaille d'argent
Givrins AOC Chardonnay 2009, Cave Philippe Bovet, Givrins
Genève AOC, La Nomade, Chardonnay 2009 La Cave de Genève SA, Satigny
St Galler Rheintal AOC, Chardonnay Maestoso, Barrique 2007, Tobias Schmid & Sohn, Berneck
Valais AOC Chardonnay 2009, Georges Clavier et Fils SA, Sierre
Valais AOC Chardonnay, Réserve Domaine des Muses 2009, Domaine des Muses SA, Sierre
La Côte AOC, Les Romaines Grande Réserve, Chardonnay 2009, Les Frères Dutruy, Founex
Schott Chardonnay Bielersee AOC 2009, Peter Schott, Twann

Genève AOC, Les Vins Philippe Chevrier, Chardonnay 2009, La Cave de Genève SA, Satigny
Neuchâtel AOC, Château d'Auvernier, Chardonnay 2009, Caves du Château d'Auvernier, Auvernier
Blond des Moraines, Chardonnay 2009, Domaine du Faubourg, Soral
Médaille de bronze
Dardagny AOC, Chardonnay 2009, Domaine de la Planta, Dardagny

LES CHARDONNAY SUISSES DISTINGUÉS (compétition des effervescents)

Médaille d'or
Neuchâtel AOC, Cuvée Prestige Louis Thiébaud, Brut Chardonnay, Thiébaud & Co, Bôle
Médaille d'argent
Baccarat Blanc de Blancs, Chardonnay Brut, La Cave de Genève SA, Satigny

www.effervescents-du-monde.com