



11-12-13-14 MARS 2009

CHARDONNAY DU MONDE® 2010

du 10 au 13 mars 2010

LES RÉSULTATS 2009

Les résultats sont à disposition sur :
www.chardonnay-du-monde.com

CONTACT

Chardonnay 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

NOS PARTENAIRES

REVUE des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques



Services Actions Qualité



ORGANISATION



APPROBATION

DGCCRF
Agrément des Administrations
Françaises et Européennes

PAGE 1

Chardonnay du Monde®

© FORUM ŒNOLOGIE 2009

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2009 : UN PALMARÉS UNIQUE

La 16^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 11 au 14 mars 2009 en Bourgogne (France).

Le concours international Chardonnay du Monde® récompense les meilleurs vins issus du cépage chardonnay, en attribuant chaque année des médailles représentatives, parce que fiables. 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 : 923 échantillons, 37 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.

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.

Chardonnay du Monde® s'est ainsi progressivement démarqué des autres concours internationaux grâce à des normes de qualité bien au-delà des standards et entend rester fidèle à ses mots d'ordre fondateurs, qui ont construit son succès au fil des ans : diversité, qualité, rigueur.

Après quatre journées de travaux, les experts jurés ont attribué 307 Médailles représentant un tiers des échantillons présentés.

Répartition des médailles

Grande médaille d'or	1
Médaille d'Or	65
Médaille d'argent	187
Médaille de bronze	54

TENDANCES 2009

■ Une diversité géographique unique : avec 37 pays et 923 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 remarquable des vins canadiens, italiens, espagnols, des vins de l'Europe centrale, de la Suisse, du Chili, de l'Argentine et du Japon et l'arrivée d'un nouveau pays la Russie.

Les pays les plus médaillés :

■ On note la bonne place de la France : le Languedoc-Roussillon, la Bourgogne du Sud et la Champagne affirment leur présence

par de nombreuses et belles médailles.

En Europe, la Suisse, l'Italie, l'Espagne se distinguent par de nombreux succès.

Hors Europe, le Canada, le Chili, l'Afrique du Sud et l'Australie confirment le bon niveau atteint les années précédentes.

■ 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.

La présence de quelques grammes de sucres améliore l'appréciation. Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se conforte et apporte de nombreuses satisfactions.

Les vins de vendanges botrytisées, passerillées, 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



11-12-13-14 MARS 2009

© FORUM ŒNOLOGIE 2009

PAYS PARTICIPANTS



Afrique du Sud



Allemagne



Angleterre



Argentine



Australie



Autriche



Brésil



Bulgarie



Canada



Chili



Chypre



Croatie



Espagne



France



Grèce



Hongrie



Israël



Italie



Japon



Liban



Macédoine



Malte



Mexique



Moldavie



Nouvelle Zélande



Portugal



Rép. Tchèque



Roumanie



Russie



Serbie



Slovaquie



Slovénie



Suisse



Tunisie



Turquie



USA



Uruguay

la recherche appliquée: À l'organisation d'un concours sans faille, s'ajoute la volonté constante de l'amélioration constante de la fiabilité des outils de mesure.

Ceci s'est traduit par l'adoption pour la dégustation des vins ef-

fervescents issus de chardonnay d'un verre de dégustation professionnelle fruit de la recherche appliquée. Ce nouvel outil testé par les experts jurés d'Effervescent du Monde® (www.effervescent-du-monde.com) 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...

TOP 10 DES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2009

Pays	Produits	Producteurs
France	Champagne 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs 2004	Champagne Mandois
Espagne	Navarre d.o - Albret Chardonnay 2008	Finca Albret
France	Mâcon-Villages - Cuvée de la Saint Martin 2007	Cave Coopérative d'Azé
Afrique du Sud	La Motte Chardonnay - Franschoek Valley 2007	La Motte Vineyard
Canada	Icewine Chardonnay - VQA Niagara Peninsula 2000	Royal de Maria Wines
France	Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume - Vieilles Vignes 2007	Domaine des Malandes
Angleterre	QSW - Chardonnay Première Cuvée Blanc de Blancs Brut 1998	Nyetimber Vineyard
France	Viré-Clessé AOC - Vieilles Vignes 2007	Earl Domaine les Grands Crays
Australie	McWilliams Hanwood Estate Chardonnay South Eastern Australia 2007	E & J. Gallo Winery
Italie	Sicilia IGT - Schietto Chardonnay 2007	Azienda Agricola Spadafora

Le classement Top 10

Sept pays figurent au Top 10 2009

La France obtient une grande médaille d'Or avec un Champagne 1^{er} cru Blanc de Blancs (Champagne Mandois).

Elle se distingue également à travers un Mâcon-Villages (Cave Coopérative d'Azé), un Chablis 1^{er}

Cru (Domaine des Malandes) et un Viré-Clessé (Earl Domaine les Grands Crays). L'Angleterre entre en bonne place du palmarès avec un Chardonnay effervescent (Nyetimber Vineyard).

L'Espagne (Finca Albret), l'Afrique du Sud (La Motte Vineyards), le Canada (Royal de Maria), l'Australie (E. & J. Gallo Winery), l'Italie

(Azienda Agricola Spadafora) réaffirment leur bon positionnement.

Le classement 2009 des Top 10 met en avant la diversité des expressions des Chardonnay à travers six vins tranquilles, deux vins à sucres résiduels et deux vins effervescents.

La répartition des médailles par pays est disponible sur www.chardonnay-du-monde.com



Signe Extérieur de *Qualité*

Chardonnay du Monde® est organisé par l'Association Forum Œnologie avec la participation de la Revue des Œnologues, de l'Institut Paul Bocuse (Ecully près de Lyon), centre d'évaluation des performances sensorielles des Experts-Jurés. La Société Services Actions Qualité assure l'informatisation de l'ensemble des données et résultats de la confrontation.