



10-11-12-13 MARS 2010

CHARDONNAY DU MONDE® 2011

du 9 au 12 mars 2011

LES RÉSULTATS 2010

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

Guala Closures Group



ORGANISATION



APPROBATION

DGCCRF
Agrément des Administrations
Françaises et Européennes

Chardonnay du Monde®

© FORUM ŒNOLOGIE 2010

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2010 : UN PALMARÉS UNIQUE

La 17^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde® organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 10 au 12 mars 2010 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 :** 887 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 **296 Médailles** représentant un tiers des échantillons présentés.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	65
Médaille d'argent	174
Médaille de bronze	57

TENDANCES 2010

- **Une diversité géographique unique :** avec 37 pays et 887 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 d'Afrique du Sud, canadiens, italiens, espagnols, d'Europe centrale (République Tchèque, Bulgarie, Slovaquie et Slovénie), de la Suisse, du Chili, de l'Argentine et du Japon. Notons également le retour de la Chine parmi les pays en compétition.

Les pays les plus médaillés

- **On note la bonne place de la France :** le Languedoc-Roussillon, la Bourgogne du Sud (Saône et

Loire et Beaujolais), le Chablisien et la Champagne affirment leur présence par de nombreuses et belles médailles. De nombreux Chardonnay effervescents étaient en compétition : la Champagne remporte de très belles médailles ainsi que pour les effervescents des régions septentrionales (Bourgogne, Val de Loire). L'Afrique du Sud, le Brésil et la Suisse sont également bien notés.

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

L'Europe Centrale remporte en 2010 de belles médailles autour de l'Autriche, la République Tchèque, la Bulgarie, la Slovaquie et la Slovénie.

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



10-11-12-13 MARS 2010

© FORUM ŒNOLOGIE 2010

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



Chine



Serbie



Slovaquie



Slovénie



Suisse



Tunisie



Turquie



USA



Uruguay

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 constante 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 dégustation professionnelle fruit de la recherche appliquée. Ce nouvel outil testé par

les experts jurés d'Effervescent du Monde® (www.effervescents-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...

CLASSEMENT TOP 10 DES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2010

Pays	Produits	Producteurs
Autriche	Chardonnay Morillon Trocken 2008	Weingut Johann Schneeberger
Grèce	Ktima Tselepos Marmarias Chardonnay 2007	Ktima Tselepos & Co
France	Champagne Premier Cru Blanche de Castille Blanc de Blancs Brut	Champagne Colin
France	Vin de Pays du Val de Loire - Domaine la Morinière 2009	Gaec de la Ragotière
Afrique du Sud	Lourensford Winemaker's Selection Chardonnay 2009	Lourensford t/a Cwp Wine Brands
Espagne	Penedès do Chardonnay Col-leccio 2008	Albet i Noya Sat
France	Champagne Paul Goerg Premier Cru Blanc de Blancs Brut	Coop. la Goutte d'Or / Champagne Paul Goerg
Allemagne	Chardonnay Beerenauslese 2008	Weinzergerossenschaft Auggen eG
Canada	Chardonnay Icewine 2007	Kalala Organic Estate Winery
France	Vin de Pays d'Oc Domaine de Cibadiès Cuvée Tradition 2009	Scea des Vignobles JM Bonfils

Le classement Top 10

Sept pays figurent au Top 10 2010 la France obtient quatre médailles d'Or dont deux pour des Champagnes 1^{er} cru Blanc de Blancs (Champagne Colin et Champagne Paul Goerg). Elle se distingue également à travers un Vin de Pays du Val de Loire (La Ragotière) et un Vin de

Pays d'Oc (Vignoble JM Bonfils). L'Autriche (Weingut Johann Schneeberger), la Grèce (Ktima Tselepos) et l'Allemagne (Weinzergerossenschaft Auggen) entrent en bonne place du palmarès.

L'Espagne (Albet i Noya Sat), l'Afrique du Sud (Lourensford) et le Canada (Kalala Organic Es-

tate Winery) réaffirment leur bon positionnement.

Le classement 2010 des Top 10 met en avant la diversité des expressions des Chardonnays à travers sept vins tranquilles, un vin 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.