



9-10-11-12 MARS 2011

CHARDONNAY DU MONDE® 2012

Du 7 au 10 mars 2012

LES RÉSULTATS 2011

Les résultats sont à disposition sur :  
[www.chardonnay-du-monde.com](http://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 2011

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## CHARDONNAY DU MONDE® 2011 : UN PALMARÈS UNIQUE

Du 9 au 12 mars 2011 au Château des Ravatys,  
 Domaine de l'Institut Pasteur, Bourgogne viticole (France)

La 18<sup>e</sup> confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 9 au 12 mars 2011 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** : 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.

**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 **305 Médailles** représentant un tiers des échantillons présentés.

## Répartition des médailles

Médaille d'Or	53
Médaille d'argent	187
Médaille de bronze	65

## TENDANCES 2011

■ **Une diversité géographique unique** : 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 remarquable 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.

### Les pays les plus médaillés

On note la bonne place de la France : le Languedoc-Roussillon, la Bourgogne

du Sud (Saône et Loire et Côtes d'Or), 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 des effervescents des régions septentrionales (Bourgogne, Val de Loire).

L'Afrique du Sud, le Brésil et la Suisse sont également bien notés.

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

L'Europe Centrale remporte en 2011 de belles médailles autour de l'Autriche, la République Tchèque et la Bulgarie.

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.

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.

La présence de quelques grammes de



# Chardonnay du Monde®

9-10-11-12 MARS 2011

© FORUM ŒNOLOGIE 2011

## PAYS PARTICIPANTS



sucres améliore l'appréciation. Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se confirme.

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 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 dégustation professionnelle fruit de la recherche appliquée. Ce nouvel outil testé par les experts jurés d'Effervescent du Monde® ([www.effervescents-du-monde.com](http://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® 2011

Pays	Produits	Producteurs
France	Vin de Pays d'Oc Terradria Collection 2007	Les Vins Georges Dubœuf
Suisse	Valais AOC Fin Bec Chardonnay 2008	Cave Fin Bec
Rép. Tchèque	Chardonnay Vyber z Hroznu 2006	Vinarstvi Josef Valihrach
Autriche	Chardonnay Grubthall 2007	Weingut Muster. Gamlitz
Canada	Red Rooster Chardonnay 2009	Red Rooster Winery
France	Champagne Blanc de Blancs Brut	Earl Alain Couvreur
France	Champagne Spécial Club 2005	Champagne Vazart-Coquart
France	Vin de Pays d'Oc Mas du Novi 2009	Saint Jean de Noviciat
Suisse	Valais AOC Chardonnay - Elevé en Barrique Les Coteaux de Sierre 2009	Cave Clos des Cypres
Liban	Château Ksara Chardonnay - Cuvée du Pape 2010	Ksara

### Le classement Top 10

Six pays figurent au Top 10 2011 la France obtient quatre médaille d'Or dont deux Champagnes (Champagne Blanc de Blancs Brut Alain Couvreur et Champagne Vazart-Coquart). Elle se distingue également à travers deux Vins de Pays d'Oc (Terradria 2007 de Georges

Dubœuf et Mas du Novi 2009 de St Jean de Noviciat). Le Vin de Pays d'Oc Terradria Collection 2007 de Georges Dubœuf est classé premier au Top 10 2011.

La République Tchèque (Vinarstvi Josef Valihrach) et le Liban (Château Ksara) entrent en bonne place du palmarès. L'Autriche (Weingut Mus-

ter-Gamlitz), la Suisse (Cave Fin Bec et Cave Clos des Cypres) et le Canada (Red Rooster Winery) réaffirment leur bon positionnement.

Le classement 2011 des Top 10 met en avant la diversité des expressions des Chardonnays à travers six vins tranquilles, deux vin à sucres résiduels et deux vins Effervescents.

La répartition des médailles par pays est disponible sur [www.chardonnay-du-monde.com](http://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.