



8 AU 10 MARS 2017

CHARDONNAY DU MONDE® 2018

Du 7 au 9 mars 2018

LES RÉSULTATS 2017

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

## CONTACT

Chardonnay du Monde®

Maison des vigneronns 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 œnologiques  
 et œnologiques



FONDATION  
 INTERNATIONALE  
 DES SCIENCES ET CULTURE  
 DE LA VIGNE ET DU VIN



Services Actions Qualité

Guala Closures Group



## ORGANISATION



## APPROBATION

**DGCCRF**  
 Agrément des administrations  
 françaises et européennes

# Chardonnay du Monde®

© FORUM ŒNOLOGIE 2017

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## CHARDONNAY DU MONDE® 2017 : UN PALMARÈS INTERNATIONAL UNIQUE

Du 8 au 11 mars 2017 au Château des Ravatys,  
 Domaine de l'Institut Pasteur, Bourgogne viticole (France)

La 24<sup>e</sup> confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 8 au 10 mars 2017 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 : 706 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 20 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 trois journées de travaux, les experts-jurés ont attribué **235 médailles** représentant un tiers des échantillons présentés.

## Répartition des médailles

Médaille d'Or	55
Médaille d'Argent	180

## TENDANCES 2017

■ Une diversité géographique unique : avec 38 pays et 706 échantillons, Chardonnay du Monde® présente la plus forte concentration de vins issus de chardonnay jamais réalisée. 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'Australie, du Canada, du Chili, d'Espagne, d'Italie et de France.

### Les pays les plus médaillés

On note la bonne place de la France qui totalise 34 médailles. La Bourgogne totalise 11 médailles d'Or (Beaujolais 3 médailles, Saône-et-Loire 7 médailles, Chablis 1 médaille). Le Languedoc-Roussillon (10 médailles d'Or) et la Champagne (7 médailles d'Or) affirment leur présence par de nombreuses et belles médailles.

**De nombreux Chardonnay effervescents étaient en compétition** : la Champagne remporte de très belles médailles. L'Afrique du Sud, l'Angleterre, la Belgique, le Brésil, la Bulgarie, le Canada, la Hongrie, l'Italie, l'Espagne, la République Tchèque, la Russie, la Slovaquie et la Suisse sont également bien notés.

En Europe, l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse se distinguent par de nombreux succès.

L'Europe Centrale remporte en 2017 de belles médailles autour de la Bulgarie, la République Tchèque, la Hongrie, la Slovaquie et la Russie.

Hors Europe, l'Australie, le Canada, le Chili et l'Afrique du Sud 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 sucres améliore l'appréciation. Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se confirme. Les vins de vendanges botrytisées,



7 AU 10 MARS 2017

© FORUM ŒNOLOGIE 2017

## PAYS PARTICIPANTS



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.

■ **Des experts-jurés formés** : une évaluation des Chardonnay du Monde® unique par son niveau de rigueur.

**Plus de 700 experts-jurés internationaux** ont été formés à évaluer les vins en compétition après une formation spécifique.

## CLASSEMENT TOP 10\* DES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2017

Pays	Produits	Producteurs
Canada	Summerhill Chardonnay Icewine VQA Okanagan Valley BC 2014	Summerhill Pyramid Winery
Espagne	Conca de Barbera Do – Sons de Prades 2015	Miguel Torres SA
Afrique du Sud	Bon Courage Estate Chardonnay Unwooded 2016	Bon Courage Wine Estate
Autriche	Eiswein Burgenland 2012	Hammer Wein Rust
France	Vin du Bugey – Cuvée Vieilles Vignes Chardonnay 2015	Le Caveau Bugiste
France	Mâcon-Igé Domaine Fichet « La Cra » 2015	Domaine Fichet
France	Champagne Gruet Chardonnay Brut 2013	SARL Champagne Gruet
France	Pays d'Oc IGP Villa Blanche Chardonnay 2016	Calmel & Joseph
France	Chablis Premier Cru Montmain 2015	Domaine Pinson
Afrique du Sud	Douglas Green Chardonnay 2016	DGB LTD
Allemagne	Burkheimer Schlossgarten Chardonnay Trocken Baden 2015	Burkheimer Winzer Am Kaiserstuhl EG
Australie	Avon Brae High Eden & Flaxman Valley Eden Valley Chardonnay 2015	Cellarmasters
Chili	Origen Chardonnay Gran Reserva 2016	Vina Chocalan SPA
France	Pouilly-Fuissé « Ronchevat » 2015	Domaine Carrette
France	Champagne Albert Beerens Blanc de Blancs Brut	Champagne Albert Beerens

\* Certains vins sont rigoureusement ex-aequo ainsi le TOP 10 2017 comprend 15 vins.

## Le classement Top 10

**Au Top 10 2017, huit pays** : l'Afrique du Sud (Bon Courage Wine Estate, DGB LTD) l'Allemagne (Burkheimer), l'Autriche (Hammer Wein Rust), l'Australie (Cellarmasters), le Canada (Summerhill Pyramid Winery), le Chili (Vina Chocalan), l'Espagne (Miguel Torres) et la France.

**La France obtient sept médailles d'Or au Top 10** : deux pour des Champagnes (Champagne Gruet, Champagne Albert Beerens), trois pour des vins de Bourgogne (Mâcon-Igé Domaine

Fichet, Chablis 1<sup>er</sup> Cru Domaine Pinson, Pouilly-Fuissé Domaine Carrette), une pour des vins du Bugey (Caveau Bugiste) et une pour des vins du Pays d'Oc (Calmel & Joseph). Un chardonnay du Canada se classe au sommet du Top 10.

Fait marquant, confirmant la tendance des années précédentes, on observe au Top 10 une proportion importante de vins élevés sous bois de chêne et de vin de plus de 5 ans d'âge. Le classement 2017 des Top 10 met en avant la diversité des expressions des Chardonnays à travers des vins tranquilles, des vins à sucres résiduels et des 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 (Écully 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.

[www.chardonnay-du-monde.com](http://www.chardonnay-du-monde.com) • [infos@chardonnay-du-monde.com](mailto:infos@chardonnay-du-monde.com)