



12-13-14-15 MARS 2008

© FORUM ŒNOLOGIE 2008

CHARDONNAY DU MONDE® 2009

Du 11 au 14 mars 2009

LES RÉSULTATS 2008

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 œnologiques



Services Actions Qualité

Guala Closures Group



ORGANISATION



APPROBATION

DGCCRF
 Agrément des Administrations
 Françaises et Européennes

Chardonnay du Monde®

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES MEILLEURS CHARDONNAY DU MONDE® 2008 : UN PALMARÉS UNIQUE

Du 12 au 15 mars 2008 au Château des Ravatys,
 Domaine de l'Institut Pasteur, Bourgogne viticole (France)

La 15^e confrontation internationale des meilleurs **Chardonnay du Monde®**, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du **12 au 15 mars 2008** 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 **fiabiles**. 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** : 953

■ **Une diversité géographique unique** : avec 39 pays et 953 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 canadiens, italiens, espagnols, des vins de l'Europe centrale (Bulgarie, Hongrie, Roumanie, République Tchèque, Suisse), du Chili, de l'Argentine et du Japon et l'arrivée d'un nouveau pays au rang des médaillés : Tunisie.

■ **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.

échantillons, 39 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 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'identi-

fication 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 **317 Médailles** représentant **un tiers des échantillons présentés**. Cette année, les jurys n'ont pas décerné de Grande Médaille d'Or.

Répartition des médailles	
Grande médaille d'or	0
Médaille d'Or	60
Médaille d'argent	202
Médaille de bronze	55

TENDANCES 2008

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 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'Effervescents 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...



Chardonnay du Monde®

12-13-14-15 MARS 2008

© FORUM ŒNOLOGIE 2008

PAYS PARTICIPANTS**RÉPARTITION DES MÉDAILLES PAR PAYS**

	Grande Médaille d'Or	Médaille d'Or	Médaille d'Argent	Médaille de Bronze
Afrique du Sud				
Allemagne				
Angleterre				
Argentine				
Australie				
Autriche				
Belgique				
Brésil				
Bulgarie				
Canada				
Chili				
Chypre				
Croatie				
Espagne				
France				
Grèce				
Hongrie				
Israël				
Italie				
Japon				
Liban				
Luxembourg				
Macédoine				
Malte				
Maroc				
Mexique				
Moldavie				
Nouvelle Zélande				
Portugal				
République Tchèque				
Roumanie				
Serbie				
Slovénie				
Suisse				
Tunisie				
Turquie				
USA				
Uruguay				
TOTAL	0	60	202	55

Top 10 des meilleurs Chardonnay du Monde® 2008 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.