



7 AU 9 MARS 2018

© FORUM ŒNOLOGIE 2018

CHARDONNAY DU MONDE® 2018

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHARDONNAY DU MONDE® 2018 : UN PALMARÈS INTERNATIONAL UNIQUE

Du 6 au 8 mars 2019

Du 7 au 9 mars 2018 au Château des Ravatsy,

LES RÉSULTATS 2018

Domaine de l'Institut Pasteur, Bourgogne viticole (France)

Les résultats sont à disposition sur :
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 œnologues



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

La 25^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 7 au 9 mars 2018 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 : 679 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 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 **226 médailles** représentant un tiers des échantillons présentés.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	52
Médaille d'Argent	174

TENDANCES 2018

■ Une diversité géographique unique : avec 39 pays et 679 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 remarquée des vins d'Afrique du Sud, d'Australie, de Bulgarie, du Canada, d'Espagne, d'Italie, de France, de Roumanie et de Suisse.

Deux nouveaux pays sont entrés pour la première fois en compétition : l'Azerbaïdjan et le Kazakhstan.

Les pays les plus médaillés

On note la bonne place de la France qui totalise 30 médailles d'Or. La Bourgogne totalise 15 médailles d'Or (Beaujolais 2 médailles, Saône-et-Loire 7 médailles, Côtes-d'Or 2 médailles, Chablis 4 médailles). Le Languedoc-Roussillon (8 médailles d'Or) et la Champagne (6 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, la Belgique, le Brésil, la Bulgarie, la Hongrie, l'Espagne et la Suisse sont également bien notés.

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

L'Europe Centrale remporte en 2018 de belles médailles autour de la Bulgarie, la République Tchèque, et la Roumanie.

Hors Europe, l'Australie, le Canada et l'Afrique du Sud confirment le bon niveau atteint les années précédentes. La Chine obtient sa première médaille d'Or.

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 9 MARS 2018

© FORUM ŒNOLOGIE 2018

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® 2018

Pays	Produits	Producteurs
Canada	Liquidity Chardonnay Okanagan Falls Reserve 2016	Liquidity Wines
Canada	Kalala Chardonnay Icewine – Okanagan Valley BC VQA 2016	Kalala Organic Estate Winery
Rép. Tchèque	Josef Valihrach Chardonnay Sladke Vino 2008	Vinarstvi Josef Valihrach
France	Champagne Joël Michel Blanc de Blancs Millésimé Brut 2008	Champagne Joël Michel
France	Saint-Véran Château de la Tour de l'Ange 2017	Domaines de la Bourgogne du Sud
Bulgarie	Villa Yustina Monogram Chardonnay Barrel Fermented 2016	Domain Yustina LTD
Argentine	Pascual Toso Alta Chardonnay 2017	Bodegas Y Vinedos Pascual Toso SA
Brésil	Vale dos Vinhedos do Casa Valduga Gran Terroir Leopoldina Chardonnay 2017	Casa Valduga Vinhos Finos LTDA
France	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2016	La Cave des Hautes Côtes
France	Bourgogne Côtes d'Auxerre Domaine Verret 2016	Domaine Verret
France	Pays d'Oc Chardonnay Rébus 2017	SCA Le Rosé de Bessan
France	Bourgogne Chitry Bailly-Lapierre 2017	Caves Bailly Lapierre
France	Côtes de Thau IGP Le Jade Chardonnay 2017	Cave coopérative Les Costières de Pomerols

* Certains vins sont rigoureusement ex-aequo ainsi le TOP 10 2018 comprend 13 vins.

Le classement Top 10

Au Top 10 2018, six pays : l'Argentine (Bodegas Pascual Toso), le Brésil (Casa Valduga), la Bulgarie (Domaine Yustina), le Canada (Kalala organic winery, Liquidity Wines), la France et la République Tchèque (Josef Valihrach).

La France obtient sept médailles d'Or au Top 10 : une pour la Champagne (Champagne Joël Michel), quatre pour des

vins de Bourgogne (Domaine Verret, Cave Bailly-Lapierre, Domaine de la Bourgogne du Sud, Cave des Hautes Côtes) et deux pour des vins du Pays d'Oc (Le Rosé de Bessan, Cave coopérative les Costières de Pomerols). Deux chardonnays du Canada se classent au sommet du Top 10.

Le classement 2018 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



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.