



11 AU 13 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

CHARDONNAY DU MONDE 2026

Mars 2025

LES RÉSULTATS 2025

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

revues des
œnologues
 et des techniques œnologiques
 et œnologiques

FIS - CVV



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



Services Actions Qualité



ORGANISATION



Chardonnay du Monde®

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CHARDONNAY DU MONDE 2025 : UN PALMARÈS INTERNATIONAL UNIQUE

Du 11 au 13 mars 2025 au Château des Ravatys,
 Bourgogne viticole (France)

La 32^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 11 au 13 mars 2025 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 :** 518 échantillons, 34 pays participants, 200 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, 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 **171 médailles** représentant un tiers des échantillons présentés.

Répartition des médailles

Médaille d'Or	82
Médaille d'Argent	89

TENDANCES 2025

- **Une diversité géographique unique :** avec 34 pays et 518 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, du Brésil, du Canada, d'Espagne, de France, de Hongrie, d'Italie et du Japon.

Les pays les plus médaillés

On note la bonne place de la France qui totalise 36 médailles d'Or. La Bourgogne, la France méridionale 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. La Belgique et le Brésil sont également bien notées.

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

Hors Europe, l'Afrique du Sud, le Canada et le Japon confirment le haut 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



11 AU 13 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

PAYS PARTICIPANTS



de sauvignon; ils ont privilégié ainsi l'expression du cépage chardonnay.

■ **La présence de quelques grammes de sucre améliore l'appréciation.** Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se confirme.

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 Chardonnays 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® 2025

Pays	Produits	Producteurs
Afrique du Sud	Douglas Green Chardonnay 2024	DGB Pty Ltd / Douglas Green Wines
Afrique du Sud	Whalehaven - Seascapes Reserve Chardonnay Reserve Series 2024	Bottega Family Wines
France	Pays d'Oc IGP - Chardonnay - Élevé en fût de chêne 2022	Domaine de Longue Roche
France	Givry AOP - Clos de la Brûlée 2023	René Bourgeon
Espagne	Somontano Do - Bestué - Chardonnay - Fermentado en Barrica 2023	Bodega Otto Bestué
France	Meursault AOC - Clos des Grands Charrons - Monopole 2022	Domaine du Château de Meursault
France	Pouilly-Fuissé Premier Cru AOC - Cuvée Prestige 2023	Ferrand Nadine
France	Bourgogne AOP - Moillard - Chardonnay - Élevé en Fûts 2023	François Martenot
France	Saint Romain AOC 2023	Ropiteau Frères
France	Pouilly-Fuissé Premier Cru AOP - « Les Chevrières » 2023	Les Vins Georges Dubœuf
France	Bourgogne Tonnerre AOC - Côte de Grisey 2022	Alain Mathias
Japon	St Cousair Chardonnay - Vieilles Vignes 2022	St Cousair Co, Ltd
Espagne	Carinena Do - Anayon - Chardonnay - 6 meses en Barricas 2024	Grandes Vinos y Vinedos Sa
Brésil	Jolimont - Chardonnay Reserva 2023	Vitivinicola Jolimont Ltda
Suisse	Genève AOC - Chardonnay 2023	Domaine de la Planta
Hongrie	Szentpéteri - Chardonnay Pezsgo - Blanc de Blancs - Brut 2022	Szentpeteri Borpince Kft
France	Crémant de Bourgogne AOP - Claude Denis Brut 2021	Oedoria
France	Champagne Guy Larmandier - Cuvée Perlée Blanc de Blancs Brut	Champagne Guy Larmandier

* Certains vins sont rigoureusement ex-aequo ainsi le TOP10 2025 comprend 18 vins.

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, du 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.