CONCOURS MONDIAL de BRUXELLES

DOSSIER DE PRESSE

@concoursmondial

www.concoursmondial.com

30

ANS D'EXPÉRIENCE

PLUS DE

15 000

ÉCHANTILLONS

4

SESSIONS ANNUELLES

UNE COMPÉTITION ITINÉRANTE

500

DÉGUSTATEURS INTERNATIONAUX REPRÉSENTANT 50 NATIONALITÉS

DES CONTRÔLES STRICTS POUR GARANTIR LA FIABILITÉ DES RÉSULTATS

Sommaire

Le Concours Mondial de Bruxelles, c'est quoi ? 5

Un concours itinérant 6

Au service du consommateur 7

1 concours, 4 sessions 7

Le jury 8

Les séances 8

Les séries 9

À l'aveugle 9

Les critères 9

Le président de jury 10

L'excellence et la rigueur 10

Les médailles 11

Le Concours Mondial de Bruxelles, c'est quoi ?

Le **Concours Mondial de Bruxelles** se positionne, au niveau international, comme une compétition œnologique de référence.

Son indépendance, sa rigueur et le processus de dégustation mis en place rassurent les consommateurs qui peuvent acheter des vins médaillés en toute confiance.

Les vins primés sont sélectionnés de manière intègre par des professionnels pour leur qualité, leur expression et leur équilibre.

Un concours itinérant

En 2006, le Concours Mondial décide d'affirmer son caractère international en faisant escale hors de ses frontières. À la suite du succès exceptionnel de cette initiative, le Concours a décidé de persister sur cette voie. En plus de dix ans, le concours a parcouru l'Europe et le monde avec des sessions en Italie, en Espagne, en Chine et au Mexique.

Plus qu'une compétition

Le Concours Mondial de Bruxelles offre aux producteurs primés plus qu'une simple médaille. L'intelligence artificielle est au service de la dégustation. Car au terme des dégustations, tous les participants reçoivent un rapport complet sur leurs vins.

- Une roue des arômes téléchargeable
- Un radar gustatif
- Les qualités du vin
- Les faiblesses éventuelles
- L'origine géographique des dégustateurs

De plus, le Concours Mondial de Bruxelles offre aux amateurs de vins une réelle expérience autour du vin. Grâce à ses lieux **Wine & Spirits Experience** à Mexico City, Seoul et bientôt d'autres villes encore à travers le monde

Au service du consommateur

Pas facile de dénicher "son" vin parmi les milliers de références disponibles sur le marché. Si le goût et les expériences personnelles restent le meilleur des guides, le consommateur en quête de repères qualitatifs fiables peut dès lors faire confiance aux médailles du Concours Mondial de Bruxelles.

L'organisation choisit avec rigueur des dégustateurs réputés et reconnus pour leurs compétences. Elle assure aussi des conditions de dégustation optimales et investit dans le contrôle a posteriori des échantillons primés. Des analyses complémentaires sont ainsi réalisées régulièrement sur les vins qui affichent la précieuse médaille.

1 concours, 4 sessions

L'organisation du Concours Mondial de Bruxelles se déroule en 4 sessions distinctes pour évaluer de manière encore plus professionnelle chaque type de vin.

Les évaluations sont confiées à des experts spécialisés et sélectionnés pour leur connaissance et leur aptitude à déguster tout type de vins selon leurs spécificités

1/ Session Vins Rosés
2/ Session Vins Rouges & Blancs
3/ Session Vins Effervescents
4/ Session Vins Doux & Fortifiés

Le jury

Un jury d'experts a la responsabilité de décerner les médailles aux meilleurs produits en lice. Ce jury est composé uniquement de professionnels qui vivent pour et par le vin 365 jours/an : acheteurs et négociants internationaux, ingénieurs-œnologues, journalistes, écrivains et critiques spécialisés, chercheurs et représentants d'institutions professionnelles, etc.

Les 50 nationalités représentées garantissent une diversité exceptionnelle rarement vue dans l'univers des concours de vins.

Les séances

Les séances de dégustation se déroulent toujours en matinées. Tout est mis en œuvre pour garantir des conditions optimales: luminosité, hygrométrie, température ambiante (de 18 à 22°C), silence dans les salles de dégustation, verres propres, service irréprochable, surveillance constante des réfrigérateurs pour le service des vins à la température adéquate, etc.

Chaque séance est précédée d'une dégustation de calibration visant à harmoniser les cotations des dégustateurs.

Les séries

Les échantillons à déguster sont regroupés au sein de séries homogènes, fondées sur les caractéristiques déclarées par le producteur et les certificats d'analyses. Les séries se déclineront tantôt :

- Selon l'encépagement, la typicité du produit: par exemple, 'vins tranquilles de cépages rouges: Merlot,' 'vins mousseux blancs de cépages aromatiques,' 'vins rosés secs contenant moins de 4 gr/l de sucres résiduels,' etc.

- Selon l'origine géographique: 'vins rouges de Bordeaux,' 'vins mousseux d'appellation: Asti Spumante,' etc.

«Indépendance, rigueur et contrôles sont les atouts du Concours Mondial de Bruxelles. Grâce à une équipe de professionnels et avec l'aide de dégustateurs internationaux sélectionnés pour leurs compétences, nous garantissons des résultats fiables reconnus par le secteur et réclamés par le consommateur.»

Quentin Havaux, CEO

À l'aveugle

Toutes les séries proposées en dégustation sont évidemment servies à l'aveugle. L'organisation garantit l'anonymat total des échantillons tant au niveau de l'étiquette qu'au niveau de la forme de la bouteille. La seule mention révélée aux dégustateurs est le millésime.

Les critères

Les produits en lice sont dégustés et notés en suivant les critères de dégustation développés par la direction technique du Concours Mondial sur base du modèle proposé par l'OIV et l'Union Internationale des Œnologues. On y retrouve des critères portant sur les aspects :

- **Visuel:** limpidité, aspect et, le cas échéant, effervescence
- **Olfactif:** intensité, franchise et qualité
- **Gustatif:** intensité, franchise, qualité et persistance

La cotation de chaque critère déterminera de manière pondérée une note globale pour chaque échantillon. Un vin défini comme «excellent» pour l'ensemble des critères se verra attribuer une cote maximale de 100 points.

Le président de jury

Le rôle du président de jury est de veiller au bon déroulement des dégustations. Il en imposera le rythme. Il n'influencera en aucune manière le jugement des dégustateurs, mais veillera à guider les membres de manière neutre et objective.

En vertu de son pouvoir discrétionnaire, il peut ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon lorsqu'il le juge utile. Au terme d'une série, toutes ces informations sont collectées en direct par les membres de l'organisation pour un ultime contrôle avant le traitement des résultats et l'analyse statistique en partenariat avec l'Université catholique de Louvain en Belgique.

L'excellence et la rigueur

Le respect des règlementations en vigueur est doublement garanti par la reconnaissance officielle du Concours Mondial par l'Union européenne (cfr Journal officiel C96/1 du 23.4.2003) et l'Inspection des services du Service public fédéral belge de l'Économie (SPF Economie).

Les équipes du Concours Mondial de Bruxelles travaillent toute l'année pour vérifier chaque inscription, controler les étiquettes, controler les informations et s'assurer du respect des règles strictes. Concrètement, le contrôle d'un concours vins comme celui du Concours Mondial de Bruxelles implique des missions de contrôle avant, pendant et après le concours.

Cette méthode de travail a permis d'adapter les contrôles, depuis la première édition en 1994. De plus, le Concours Mondial de Bruxelles est le premier concours international à avoir mis en place un contrôle en aval des vins médaillés pour garantir la légitimité de ses résultats. Après le Concours, une importante sélection d'échantillons médaillés est analysée par un laboratoire agréé et dégustée par une équipe d'œnologues, afin de comparer ces échantillons aux vins disponibles sur le marché.

Le calcul des résultats est supervisé par l'Institut de Statistique de l'Université catholique de Louvain. L'authenticité des cotes obtenues par la formule de normalisation proposée par le Concours Mondial est certifié. Plusieurs méthodes d'analyse de la performance des juges ont depuis été développées et continueront de l'être à l'avenir.

Les médailles

Au terme des dégustations, chaque échantillon se voit attribuer une note sur cent résultant de l'application de la formule de calcul. Seuls les vins ayant obtenu les meilleurs scores pourront prétendre aux précieuses médailles.

- **Grande Médaille d'Or**
- **Médaille d'Or**
- **Médaille d'Argent**

Les trophées 'Révélations' sont quant à eux décernés aux produits ayant obtenu la plus forte cote dans une catégorie précise.

Chaque producteur participant reçoit une description complète de ses vins qui peut être exploitable pour ses démarches commerciales et ses approches marketing. Une roue des arômes et un descriptif argumenté des vins peuvent être téléchargés à l'issue de la dégustation.

«Pour un producteur, une médaille est un excellent outil de marketing. J'ai eu des fournisseurs qui ont remporté des médailles et qui ont pu ouvrir de nouveaux marchés après avoir été approchés de manière proactive par des acheteurs, tout simplement parce qu'ils étaient sur le site du Concours Mondial de Bruxelles.»

Jonas De Maere, Wine Program Manager pour Ahold Delhaize, USA

«Le processus est vraiment très professionnel. Une médaille sur une bouteille prouve incontestablement que c'est un vin de bonne qualité»

Jeffrey Jenssen, journaliste, États-Unis.

CONCOURS MONDIAL *de* BRUXELLES

POUR PLUS DE PRÉCISIONS ET/OU ACCRÉDITATIONS, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER

Benoit CARION (Responsable communication) benoit.carion@vinopres.com

Concours Mondial de Bruxelles - Vinopres SA
Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles (Belgique)

Retrouvez aussi le Concours Mondial de Bruxelles sur:

#CMB2025 @concoursmondial

www.concoursmondial.com