



CONCOURS  
MONDIAL de  
BRUXELLES

# DOSSIER DE PRESSE



@concoursmondial



[www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)



**32**

**ANS  
D'EXPÉRIENCE**



**15 000+**

**ÉCHANTILLONS**



**11**

**COMPÉTITIONS  
PAR AN**



**33 %**

**NOMBRE LIMITÉ  
DE MÉDAILLES**



**750**

**DÉGUSTATEURS  
INTERNATIONAUX  
REPRÉSENTANT  
60 NATIONALITÉS**



**COMPÉTITION  
RÉSOLUTION  
ITINÉRANTE**



**RÉSEAU MONDIAL  
CMB EXPERIENCE**



**OUTILS  
MARKETING  
INNOVANTS**



**DES CONTRÔLES  
STRICTS POUR  
GARANTIR LA  
FIABILITÉ DES  
RÉSULTATS**

# Sommaire

---

Le Concours Mondial de Bruxelles   CMB, c'est quoi ? .....	5
Résolument itinérant .....	6
CMB Experience .....	7
CMB Experience Certified .....	7
Offrir une expérience .....	8
Simplification .....	8
Le jury .....	9
Organisation des dégustations.....	9
Le traitement des données .....	9
Les médailles .....	10
CMB MERIT .....	11





## Le Concours Mondial de Bruxelles | CMB, l'historique

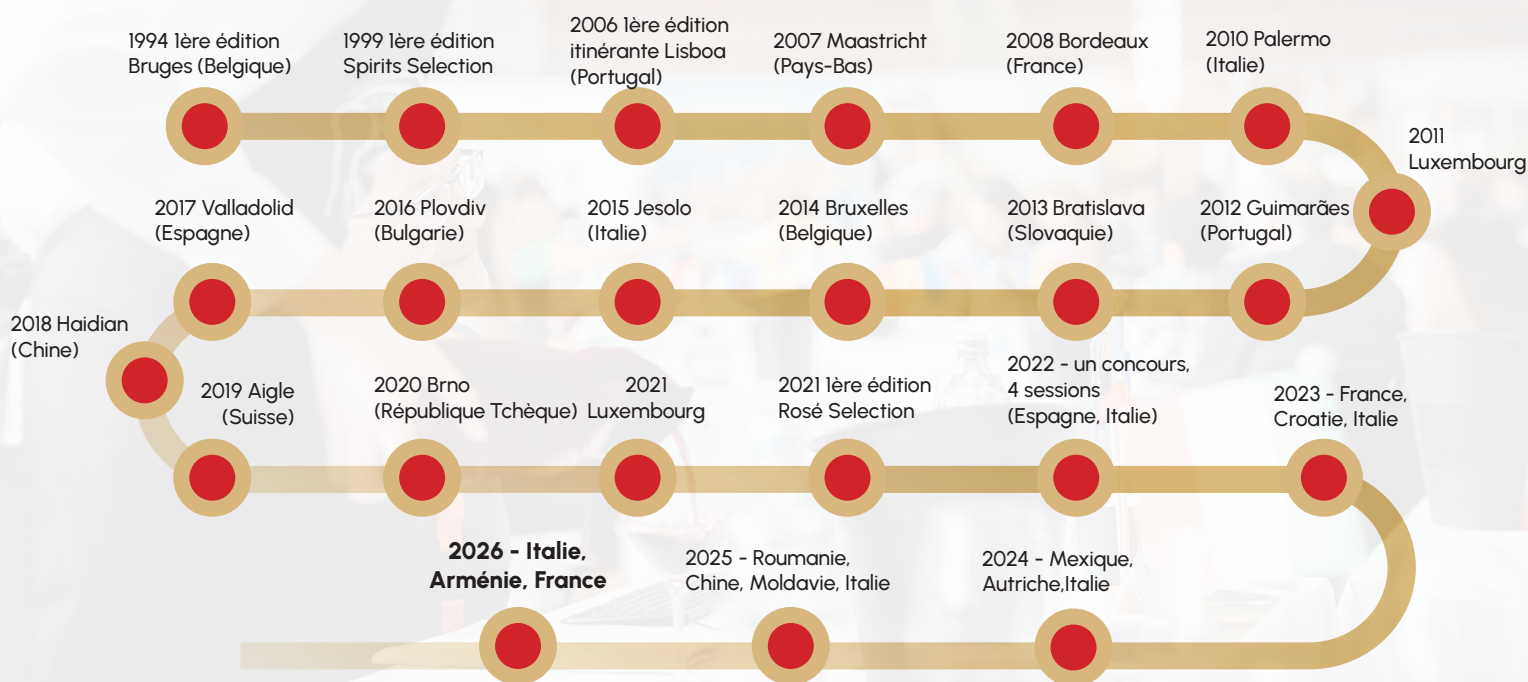
Avec **32 ans d'existence**, le CMB est un concours international de vins et spiritueux prestigieux qui reçoit plus de **15 000 participations** par an au travers de ses Sessions et Sélections.

Créé par Vinopres en 1994 à l'initiative de Louis Havaux, le CMB est toujours géré par la famille Havaux (Quentin Havaux, CEO, et Baudouin Havaux, Président). Il est maintenant considéré comme l'un des meilleurs événements de sa catégorie, reconnu pour sa rigueur et son prestige



# Résolument itinérant

Depuis 2006, le **Concours Mondial de Bruxelles** a affirmé son caractère international en organisant des compétitions principalement hors de ses frontières. Depuis, c'est **plus de 30 pays** tels que la Chine, l'Afrique du Sud, la Croatie et le Mexique qui ont accueilli le CMB.



**CMB**  
CONCOURS MONDIAL  
de BRUXELLES



## Plus qu'une compétition

Le CMB offre aux producteurs primés plus qu'une simple médaille. Grâce aux commentaires de dégustation de nos experts internationaux, tous les participants reçoivent un rapport complet sur leurs vins.

- Une description aromatique
- Un commentaire de dégustation
- Un radar gustatif
- Points forts et faiblesses éventuelles

De plus, le CMB offre aux amateurs de vins une réelle expérience autour du vin. Grâce à ses lieux **CMB Expérience** aux 4 coins du monde où des vins médaillés au CMB peuvent être dégustés.

# CMB Experience

Lieux de découverte  
immersifs exclusivement  
dédiés aux vins médaillés du  
CMB

Vitrine du savoir-faire du  
CMB, les CMB Experience sont  
de véritables plateformes  
de promotion du CMB qui  
combinent restaurant, Wine  
Bar, centre de formation et  
centre culturel. Un concept  
unique et raffiné, qui propose  
une carte composée  
**uniquement de vins médaillés  
au CMB.**

**double objectif** : convaincre  
les consommateurs de  
l'excellence des vins primés  
au CMB et offrir une  
visibilité supplémentaire  
et internationale pour les  
producteurs.

Déjà présente au Mexique,  
Corée du Sud, Italie et au  
Bénin, la **CMB Expérience**  
poursuit son expansion  
internationale.

CMB Experience a un



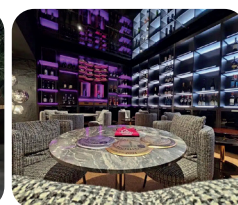
Mexico City Wine Bar  
MEXIQUE



Mexico City Airport  
Wine Corner  
MEXIQUE



Les Trois Mousquetaires  
BENIN



CMB Wine & Spirits  
Experience Seoul  
CORÉE DU SUD

## CMB Experience Certified

NEW

Établissements certifiés, et une sélection de vins médaillés du CMB

**CMB Experience Certified** distingue les établissements qui ont intégré au sein de leur carte une sélection d'**au moins 5 vins médaillés du CMB**. Cette certification atteste aussi d'un service du vin soigné et professionnel.



Bistrot Pedol Oyster and  
Fish Bar  
ITALIE



Microbodega  
ESPAGNE



Bistrot Pedol al Mercato  
Centrale Bolzano Bozen -  
WaltherPark  
ITALIE



Eur 17  
CORÉE DU SUD

NEW

Primitivo (100%)  
Vin Tranquille Rouge • 14 % vol.

 **Masso Antico da Uve Leggermente Appassite 2024**  
Schenk Italia S.p.A.  
Primitivo Salento IGT Italie



ARÔMES PRINCIPAUX



**Bois**

Bois de chêne



**Épice**

Clou de girofle,  
Régliasse



**Fruit à noyau (chair jaune)**

Prune noire

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



**Équilibre**



**Qualité générale**

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Un bouquet captivant où s'entremêlent des notes de cacao et de fumé, soulignées par des touches de réglisse et de clou de girofle. La prune mûre se marie à une délicate nuance de crème, le tout enveloppé d'un

boisé de chêne intense. En bouche, l'attaque franche révèle un vin équilibré, aux tannins élégants et à la fraîcheur vibrante, qui s'étire dans une finale persistante.

**CMB** | CONCOURS MONDIAL de BRUXELLES

## Simplification

L'industrie du vin souffre d'un paradoxe : plus il se sophistique, plus il s'éloigne de ceux qu'il cherche à séduire avec une communication trop technique, les consommateurs.

Le CMB y répond par une approche résolument orientée consommateur : des outils marketing innovants et un langage universel, au service d'une expérience du vin enfin lisible pour tous.

## Offrir une expérience

En rendant les saveurs et arômes de chaque fin visibles et compréhensibles, le CMB permet une approche ludique et didactique à tous les consommateurs, peu importe leur niveau de connaissance du vin.

Il ouvre également la porte à la découverte de régions et cépages.



**CMB** | CONCOURS MONDIAL de BRUXELLES

## Le jury

Un jury d'experts internationaux a la responsabilité de décerner les médailles aux meilleurs produits en lice. Ce jury est composé uniquement de professionnels du secteur: acheteurs, sommeliers, journalistes spécialisés.

Les 60 nationalités représentées sur les compétitions CMB garantissent une diversité inégalée dans l'univers des concours de vins.



## Organisation des dégustations

La rigueur commence avant le premier verre. Organisées en matinée, les séances de dégustation obéissent à un protocole strict : calibrage, température ambiante contrôlée, service des vins à leur température optimale, et un plafond de 45 vins évalués par jour par dégustateur. Autant de conditions réunies pour que chaque jugement soit fiable.

## Le traitement des données

Le CMB collabore avec l'Institut de Statistique de l'Université de Louvain en Belgique pour le traitement des données issues des dégustations pour garantir la fiabilité et l'objectivité de ses résultats. Cette collaboration permet de monitorer le degré de sévérité et de générosité de chaque dégustateur. Un même vin peut d'ailleurs être dégusté à plusieurs moments afin d'accentuer ces analyses. La capacité de discrimination des vins, la cohérence par rapport au jury et l'harmonisation des notes des différents jurés sont également analysées.

# 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** (entre 1 et 2% seulement)
- **Médaille d'Or**
- **Médaille d'Argent**

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

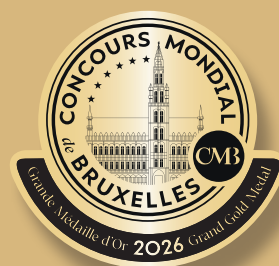
Chaque producteur participant reçoit une description complète de ses vins qui peut être exploitable pour ses démarches commerciales et ses approches marketing. Une roue des arômes et un descriptif argumenté des vins peuvent être téléchargés à l'issue de la dégustation.

«Ce qui différencie le CMB des autres concours, c'est, à mon sens, la qualité des dégustateurs, un panel de professionnels du vin de tous horizons et de toute nationalité. Cela donne des profils de dégustateurs très variés et très complémentaires.

Une médaille au CMB est un très bon argument de vente auprès du grand public. En tant qu'acheteur vins, l'impact du CMB est très important. Un vin médaillé c'est 30% de vente en plus par rapport à un vin de même catégorie non médaillé.»

Miguel Lassègue – Wine Buyer - CDiscount

Seulement 33% des vins participant reçoivent une médaille



«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.

NEW

CMB | MERIT  
2026

## CMB MERIT

**CMB MERIT**, c'est la grande nouveauté 2026. Ce label **CMB MERIT** distingue les vins ayant obtenu une cote d'au moins 86/100, mais non retenus parmi les médaillés (seulement 33 % des participants sont primés). Une façon pour le CMB de mettre en lumière des vins de qualité qui méritent d'être découverts, et de leur ouvrir l'accès à ses outils marketing innovants.

---

*«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



# 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:**



#cmb2026 #CMBYereban2026 @concoursmondial

**[www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)**

**En collaboration avec**



**AMORIM  
CORK**



**Pulltex®**  
wine concepts for wine lovers  
*experience*