



INSCRIPTIONS OUVERTES POUR LE 48^{ÈME} CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

www.challengeduvin.com

Les 26 et 27 avril 2024, le Challenge International du Vin retrouve le Palais des Congrès de Bordeaux. Affirmant son ancrage bordelais, la 48^{ème} édition de ce concours de haut niveau mettra à l'honneur les AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Un concours international "Made in Bordeaux"

Le Challenge International du Vin tiendra sa 48^{ème} édition les 26 et 27 avril 2024 au Palais des Congrès de Bordeaux. Fort de son ancrage historique au cœur du vignoble bordelais (la 1^{ère} édition a eu lieu à Bourg-sur-Gironde en 1976), ce concours « Made in Bordeaux », contribue depuis près d'un demi-siècle au rayonnement international de la capitale mondiale du vin sans toutefois renier son ouverture aux vins du monde entier.

Entièrement indépendant et agréé par la DGCCRF, il se déroule autour de **4 000 vins** - rouges, rosés, blancs secs et doux, effervescents, vins doux naturels et vins de liqueur, eaux-de-vie - issus d'une **trentaine de pays**.

Un concours professionnel

Chaque année, les jurys du Challenge International du Vin réunissent **700 dégustateurs** d'une **vingtaine de nationalités**. Ils sont répartis en groupes de 4 membres comptant chacun 1 viticulteur, 1 œnologue, 1 distributeur et 1 consommateur averti. Par leur composition, ils garantissent la représentativité de toute la filière.

Le Challenge International du Vin est régi par les règles du Code International des Pratiques œnologiques de la vigne et du vin. Conformément à la législation en vigueur, un maximum d'un tiers des vins en lice accède au palmarès avec l'attribution d'une médaille d'Or ou d'Argent. Cette sélectivité, gage de sérieux, apporte crédit et valeur ajoutée aux récompenses décernées. Parmi les médaillés, 13 vins recevront cette année une distinction majeure avec l'attribution d'un Prix Spécial.

**DEPUIS SA CRÉATION EN 1976,
LE CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN TOTALISE :**

168 237 vins en compétition

46 654 médailles attribuées

5 salariés à temps plein

60 adhérents bénévoles



Cyrille Bleeker,
Président d'Honneur

2024

Fouquet's et Pavillon Élysée Lenôtre, Cyrille Bleeker débute sa carrière comme demi-chef sommelier de ces grandes adresses parisiennes à la fin des années 80. Au Pavillon Élysée Lenôtre, il a la chance d'être accompagné et formé par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du Monde 2000). Puis, il exerce comme sommelier responsable de la cave de Lucas Carton, prestigieux établissement alors triplement étoilé.

Le parcours de ce girondin d'origine, formé à la sommellerie et à l'hôtellerie, se poursuit en assumant les fonctions de caviste et maître d'hôtel aux ministères de la Fonction publique et de la Communication.

De 1997 à 2007, Cyrille Bleeker officie comme sommelier et responsable de salle au Bar à vin, Le 20, de l'Hôtel Mercure de la Cité Mondiale à Bordeaux. Directeur en charge de l'œnotourisme et de la boutique au Château Pape Clément pendant deux ans, **il assume depuis 2011 les fonctions de responsable pédagogique et formateur en sommellerie au C.A.F.A, l'École supérieure des Vins et Spiritueux de Bordeaux.**



**Une ouverture
sur la gastronomie**

En 2024, le « Coup de Cœur des Chefs » est de retour. Pour sa première édition l'an dernier, quatre chefs d'établissements étoilés avaient eu l'opportunité de désigner leur vin favori après une dégustation à l'aveugle des Prix Spéciaux de l'année. Véritable ouverture sur l'univers de la gastronomie, cette approche innovante permet de renforcer la mise en valeur des vins lauréats.

Maître sommelier de l'Union de la Sommellerie française (U.D.S.F.), Cyrille Bleeker est membre du comité technique de la commission du Meilleur Sommelier de France. Il défend ardemment les appellations de Bordeaux même s'il est ouvert aux vins du monde, point commun avec notre concours. Fort de son expertise, il nous accompagnera pour la désignation des cinq Prix Spéciaux à l'honneur.

LES AOC BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR À L'HONNEUR

www.challengeduvin.com

Affirmant son ancrage bordelais, la 48^{ème} édition du Challenge International du Vin met à l'honneur des appellations historiques et emblématiques du bordelais.

Les AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont des appellations historiques et emblématiques du bordelais. Sur près de 60 000 ha, elles représentent plus de la moitié de la superficie totale du vignoble girondin. Depuis leur création en 1936, ces appellations visent à mettre en avant la diversité des terroirs de la région et le savoir-faire des vignerons.

Baignées par un climat océanique et implantées sur des sols argileux, argilo-calcaire, sablonneux ou graveleux, les appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur produisent des vins d'une grande diversité répondant aux attentes des consommateurs du monde entier avec 55% des ventes s'effectuant à l'export.

Bordeaux et Bordeaux Supérieur se déclinent en vins rouges, rosés, claires et blancs. Ces vins d'assemblage, pour une très grande majorité, s'élaborent à partir des cépages typiques de la région : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot pour les rouges ; sémillon, sauvignon blanc ou encore muscadelle pour les blancs.

PRIX SPÉCIAUX 2024

Distinguant 1 vin médaillé d'Or dans chacune des catégories suivantes :

Prix Spécial **Bordeaux Rouge**

Prix Spécial **Bordeaux Blanc**

Prix Spécial **Bordeaux Rosé**

Prix Spécial **Bordeaux Clairet**

Prix Spécial **Bordeaux Supérieur Rouge**

Prix Spécial **Vin Bio Rouge**

Prix Spécial **Vin Bio Blanc**

Prix Spécial **Blaye et Blaye Côtes de Bordeaux***

Prix Spécial **Côtes de Bourg***

Prix Spécial **Vin Rouge**

Prix Spécial **Vin Blanc**

Prix Spécial **Vin Rosé**

Prix Spécial **Vin Effervescent**

AGENDA 2024

Inscriptions :

Du 13 novembre 2023
au 11 mars 2024

Clôture de réception des échantillons :

Le 18 mars 2024

Dates du concours :

Les 26 et 27 avril 2024

Résultats en ligne :

Le 3 mai 2024



*en hommage aux 2 aires viticoles de naissance du concours