



ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN PARA LA 48ª EDICIÓN DEL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

www.challengeduvin.com

Los días 26 y 27 de abril de 2024, el Challenge International du Vin vuelve al Palacio de Congresos de Burdeos. Como ratificación de su arraigo bordelés, la 48ª edición de este concurso de nivel superior tendrá como protagonistas a las DOP Bordeaux y Bordeaux Supérieur.

Un concurso internacional « Made in Bordeaux »

La 48ª edición del Challenge International du Vin se celebrará los días 26 y 27 de abril de 2024 en el Palacio de Congresos de Burdeos. Este concurso « Made in Bordeaux », orgulloso de su arraigo histórico en el corazón de la región vinícola bordelesa (la primera edición se celebró en Bourg-sur-Gironde en 1976), lleva casi medio siglo contribuyendo a la reputación internacional de la capital mundial del vino, sin renunciar a su apertura a vinos de todo el mundo.

Este certamen, totalmente independiente y aprobado por la DGCCRF (Dirección General de Competencia, Consumo y Represión del Fraude), presenta **4 000 vinos**, tintos, rosados, blancos secos y dulces, espumosos, vinos dulces naturales y vinos de licor y aguardientes, procedentes de una **treintena de países**.

Una competición profesional

Cada año, los jurados del Challenge International du Vin reúnen a **700 catadores de una veintena de nacionalidades**. Se dividen en grupos de 4 miembros, cada uno compuesto por 1 viticultor, 1 enólogo, 1 distribuidor y 1 consumidor informado. Por su composición, garantizan la representatividad de toda la cadena, del productor al consumidor.

El Challenge International du Vin se rige por las reglas del Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Vid y del Vino. De acuerdo con la legislación vigente, como máximo un tercio de los vinos en liza acceden al palmarés con la adjudicación de una medalla de Oro o de Plata. Este criterio selectivo garantiza seriedad y aporta prestigio y valor añadido a los premios concedidos. Entre los galardonados, 13 vinos recibirán este año una importante distinción con la concesión de un Premio Especial.

EL CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN EN ALGUNAS CIFRAS DESDE 1976 :

168 237 vinos en liza

46 654 medallas otorgadas

5 empleados a jornada completa

60 miembros, todos voluntarios



Una puerta a la gastronomía

En 2024, vuelve la sección «Coup de Cœur des Chefs». En su primera edición del año pasado, cuatro chefs de grandes restaurantes distinguidos con estrellas Michelin tuvieron la oportunidad de elegir su vino favorito tras una cata a ciegas de los Premios Especiales del año. Esta innovadora fórmula abre los ojos al mundo de la gastronomía y contribuye a consolidar la valoración de los vinos galardonados.



Cyrille Bleeker,
Presidente Honorífico

2024

A finales de los años 80, Cyrille Bleeker dio los primeros pasos de su carrera como medio jefe de sumilleres en Fouquet's y Pavillon Élysée Lenôtre, dos grandes restaurantes parisinos. Tuvo la suerte de estar acompañado y formado en Pavillon Élysée Lenôtre por Olivier Poussier, (Mejor Sumiller del Mundo 2000). Posteriormente ejerció como sumiller responsable de la bodega de Lucas Carton, prestigioso establecimiento que contaba entonces con tres estrellas Michelin.

La trayectoria de este girondino, formado en sumillería y hostelería, continuó como responsable de bodega y jefe de sala en el Ministerio francés de la Función Pública y en el Ministerio de Comunicación.

Entre 1997 y 2007, Cyrille Bleeker ejerció de sumiller y jefe de sala en la vinoteca Le 20 del Hôtel Mercure de la Cité Mondiale de Burdeos. Director a cargo del enoturismo y de la tienda del Château Pape Clément durante dos años, **desde 2011 es responsable pedagógico y formador en sumillería en la C.A.F.A., la escuela superior de vinos y licores de Burdeos.**

Maestro sumiller de la Union de la Sommellerie Française (U.D.S.F.), Cyrille Bleeker es miembro del comité técnico de la comisión del Mejor Sumiller de Francia. Es un firme defensor de las denominaciones bordelesas, aunque también está abierto a los vinos de todo el mundo, punto que comparte con nuestro concurso. Gracias a su experiencia, nos ayudará a elegir los 5 Premios Especiales Bordeaux.

LAS DOP BORDEAUX Y BORDEAUX SUPÉRIEUR SON LAS PROTAGONISTAS

www.challengeduvin.com

Como ratificación de su arraigo bordelés, la 48ª edición del Challenge International du Vin tendrá como protagonistas a denominaciones históricas y emblemáticas del viñedo bordeles.

Las DOP Bordeaux y Bordeaux Supérieur son dos denominaciones históricas y emblemáticas de la región bordelesa. Con casi 60 000 hectáreas, representan más de la mitad de la superficie total de viñedos de Gironde. Desde su creación en 1936, estas denominaciones han querido destacar la diversidad de los terruños de la región y el saber hacer de sus viticultores.

Beneficiadas por un clima oceánico y cultivadas en suelos arcillosos, arcillo-calcáreos, arenosos o de grava, las denominaciones Bordeaux y Bordeaux Supérieur producen una gran diversidad de vinos que responden a las expectativas de los consumidores de todo el mundo, con un 55 % de las ventas destinadas a la exportación.

Las denominaciones de Bordeaux y Bordeaux Supérieur cuentan con vinos tintos, rosados, claretes y blancos. La gran mayoría de estos vinos de ensamblaje se elaboran con variedades de uva típicas de la región: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot para los tintos; Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle para los blancos.

PREMIOS ESPECIALES 2024

*Que distinguen laureados de oro
en cada categoría siguiente :*

Premio Especial **Bordeaux Tinto**

Premio Especial **Bordeaux Blanco**

Premio Especial **Bordeaux Rosado**

Premio Especial **Bordeaux Clairet**

Premio Especial **Bordeaux Supérieur Tinto**

Premio Especial **Vino Orgánico Tinto**

Premio Especial **Vino Orgánico Blanco**

Premio Especial **Blaye y Blaye Côtes de Bordeaux***

Premio Especial **Côtes de Bourg***

Premio Especial **Vino Tinto**

Premio Especial **Vino Blanco**

Premio Especial **Vino Rosado**

Premio Especial **Vino Espumoso**

AGENDA 2024

Inscripciones :

*Del 13 de noviembre de 2023
al 11 de marzo de 2024*

Fecha límite de recepción de las muestras :

18 de marzo de 2024

Fechas del concurso :

26 y 27 de abril de 2024

Resultados en línea :

3 de mayo de 2024



*homenaje a las 2 zonas de nacimiento del concurso.