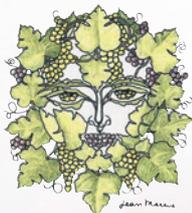


Challenge International du Vin

MADE IN BORDEAUX



DOSSIER DE PRESSE

ÉDITION
2024



48^e
édition

CONCOURS MONDIAL DE DÉGUSTATION



challengeduvin.com



SOMMAIRE

CONCOURS DES VINS	.01
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN <i>Made in Bordeaux</i>	.02
UN CONCOURS, PUISSANT OUTIL DE COMMUNICATION	.03
ÉDITION 2024	.04
LE COUP DE COEUR DES CHEFS	.05
DES INVITÉS DE MARQUE	.06
INFORMATIONS PRATIQUES	.07
LES PARTENAIRES DU CONCOURS	.09

“

2024 marquera notre 48^{ème} édition. Voilà près d'un demi-siècle que nous évoluons au sein du vignoble bordelais et contribuons au rayonnement international de notre ville ! Désireux de rendre hommage aux femmes et hommes de notre région d'origine, nous mettrons à l'honneur cette année les appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Nous vous donnons rendez-vous les 26 et 27 avril prochains, pour de belles dégustations et des échanges fructueux autour d'un palmarès que nous espérons porteur de multiples talents et surprises. Inauguré en 2023, le « Coup de Cœur des Chefs » revient cette année et confirme notre volonté d'ouvrir de nouveaux débouchés aux vins lauréats de notre concours.

Nous sommes impatients de vous retrouver pour vivre ensemble deux jours passionnants et riches en découvertes.

”



Jean-Philippe **PRICART**,
Président du Challenge International du Vin

CONCOURS DES VINS



Depuis 1976, l'association CDV (Concours Des Vins) soutient et valorise la production viticole grâce à deux concours internationaux entièrement indépendants destinés aux vins issus du monde entier.

Véritable pont entre viticulteurs et consommateurs depuis 46 ans, l'association organise le Challenge International du Vin depuis 1976 et, sous un format différent, les Citadelles du Vin depuis 1981.

Le CDV a à cœur de valoriser et promouvoir la qualité et la diversité des vins du monde.

Grâce à une grande diversité de vins, français comme étrangers, participant à ces deux concours annuels, nos médailles jouissent d'une reconnaissance incontestable de la part des consommateurs français et étrangers.

Chaque année, jusqu'à 5 000 vins sont réceptionnés dans les chais du CDV à Bourg-sur-Gironde (33) pour être anonymés et préparés en vue des concours, grâce au soutien et à l'implication de 5 salariés permanents et de 60 adhérents bénévoles au service des vigneronnes des régions viticoles du monde.

Mobilisant les énergies et les ressources, les organisateurs du concours mettent tout en œuvre pour célébrer les vins du monde entier dans les meilleures conditions pour le plus grand plaisir de tous, viticulteurs, dégustateurs, passionnés et autres acteurs du secteur.

Siège social du CDV

Chais de Portier 33710 BOURG - France



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

« *Made in Bordeaux* »

Un concours international de 1^{er} ordre

Depuis sa création en 1976, le Challenge International du Vin a totalisé **168 237** vins en lice et attribué 46 654 médailles. Figurant au rang de plus grand concours international de vins et eaux-de-vie organisé en France, le Challenge International du Vin demeure une compétition libre et indépendante car non affiliée à un groupe de presse ou commercial.

Chaque année, le concours donne lieu à la dégustation de **4 000 vins** prêts à la commercialisation sans distinction de millésime. Le Challenge International du Vin met en présence des vins en provenance d'une **trentaine de pays** et une grande diversité de produits d'origine viticole : vins rouges, rosés, blancs secs, blancs doux, effervescents, doux naturels et de liqueur, eaux-de-vie (d'origine viticole uniquement) et vins bios.

Un concours « Made in Bordeaux »

Sans rien renier des critères d'exigence lui permettant de livrer chaque année un palmarès international, le Challenge international du Vin affirme, avec cette nouvelle signature, son ancrage bordelais. Concours historique de cette grande région viticole, créé en 1976 au cœur du vignoble girondin, il est organisé à Bordeaux depuis 2017 à quelques pas de la Cité du Vin. Avec l'ambition de défendre l'ouverture aux vins du monde, le Challenge International du Vin rend hommage au savoir-faire viticole ancestral transmis de génération en génération.

Indépendance & Reconnaissance

Agréé par la Communauté Européenne depuis 1986, le Challenge International du Vin est un concours totalement indépendant, régi selon les règles du « Code International des Pratiques Œnologiques de la Vigne et du Vin » qui garantissent que les vins et eaux-de-vie sont dégustés dans l'anonymat.

Viticulteurs, œnologues, distributeurs, œnophiles avertis, ce sont au total **700 dégustateurs** originaires d'une vingtaine de pays qui composent les jurys du concours auxquels ils confèrent un caractère international et une vraie diversité. **Chaque jury est composé de 4 membres** avec un représentant de tous les maillons de la chaîne du producteur au consommateur (expérimenté). Cette répartition permet de s'assurer que **les vins lauréats reflètent bien le goût et les tendances du marché**.

Durant deux jours, les vins sont goûtés à Bordeaux selon un déroulé aux modalités des plus rigoureuses. La crédibilité des médailles décernées par le concours tient au respect des règles les plus strictes s'agissant aussi bien des conditions de dégustation que de la présentation des vins et de la rigueur de la notation.

Dégustation optimales

Afin de préserver l'anonymat, chaque bouteille est revêtue d'un emballage noir thermo-rétractable et d'un bouchon neutre. Spécialement créé pour le Challenge International du Vin, le verre à dégustation « universel » permet une expérience optimale en mettant en avant les qualités du vin sans masquer ses éventuels défauts.



La notation s'établit selon cinq critères de sélection : type olfactif dominant, structure dominante, puissance, âge, évolution. Deux jours de dégustation à l'aveugle donnent lieu à la désignation de lauréats, représentant au maximum un tiers des vins en présence avec la remise de médailles d'Or et d'Argent, ainsi que de Prix Spéciaux.

Tout est mis en œuvre pour permettre aux viticulteurs de mesurer leur travail face aux dégustateurs, de même que de mieux cerner les attentes du consommateur.



Verre Universel

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Un puissant outil de promotion et de communication

Les outils de promotion

Par l'importance du nombre de vins en lice, la diversité de la composition des jurys et la rigueur des dégustations, les distinctions du Challenge International du Vin, médailles et Prix Spéciaux, constituent de puissants outils de promotion.

L'obtention d'une médaille est une reconnaissance et un gage de qualité indéniables pour les viticulteurs, mais aussi un plus pour les consommateurs français et étrangers, souvent perdus face à l'abondance de l'offre.

Levier de communication

- Relais médiatique dans le magazine de référence « Sommeliers international », support incontournable des professionnels du vin et amateurs avertis.
- Mise en avant sur les réseaux sociaux (facebook, X (ex-twitter), instagram, youtube), et un partage optimum des publications lauréats avec la communauté du CDV.
- Relais de communication vers les acheteurs et la presse internationale via la base de données du CDV.



Médailles adhésives reconnues dans le monde entier



Diplôme officiel du Concours



Médaille frappée de la Monnaie de Paris

Offerte à tous nos lauréats Prix Spéciaux et disponible sur commande pour les autres médaillés.



Enoenographique

Représentation en image de chaque commentaire de dégustation. Offert à tous nos participants et disponible dans l'espace privé Producteurs.



ÉDITION 2024

Les AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur à l'honneur

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

Les AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont deux 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 de leurs 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 se faisant 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.



Unis par l'appartenance à une même région et l'attachement à des savoir-faire locaux, les vins d'AOC Bordeaux Supérieur se différencient des Bordeaux par des vignes souvent plus anciennes, un rendement inférieur et un élevage d'une durée minimale de neuf mois.

PRIX SPÉCIAUX 2024

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

Prix Spécial Bordeaux Rouge	Prix Spécial Blaye et Blaye Côtes de Bordeaux*
Prix Spécial Bordeaux Blanc	Prix Spécial Côtes de Bourg*
Prix Spécial Bordeaux Rosé	Prix Spécial Vin Rouge
Prix Spécial Bordeaux Clairet	Prix Spécial Vin Blanc
Prix Spécial Bordeaux Supérieur Rouge	Prix Spécial Vin Rosé
Prix Spécial Vin Bio Rouge	Prix Spécial Vin Effervescent
Prix Spécial Vin Bio Blanc	

*en hommage aux 2 aires viticoles de naissance du concours

LES DONNÉES CLEFS

7 AOC

Bordeaux rouge

[59% de la production]

Bordeaux Supérieur rouge

[23%]

Bordeaux blanc

[8%]

Bordeaux rosé

[6%]

Bordeaux Supérieur blanc

[2%]

Bordeaux clairet

[1%]

Crémant de Bordeaux

[1%]

Fine Bordeaux

[20 hectolitres]

PRODUCTION

3,36 millions

de bouteilles par an

53%

du vignoble girondin

45%

destinés à la vente en France

55%

destinés à l'export

Climat océanique et sols argileux, argilo-calcaire, sablonneux ou graveleux.

LE COUP DE CŒUR DES CHEFS



Après le succès de la première édition, le Challenge International du Vin reconduit l'opération « Coup de Cœur des Chefs » en 2024. Cette approche innovante vise à élargir le spectre de sa mission première en aidant le producteur à trouver des débouchés pour ses vins primés.

Pour ce faire, le Challenge International du Vin a noué des partenariats avec des hôtels-restaurants étoilés de Nouvelle Aquitaine. À l'issue du palmarès, les représentants de ces grands établissements élisent leur vin Coup de Cœur parmi les Prix Spéciaux 2024, lors d'une dégustation à l'aveugle.

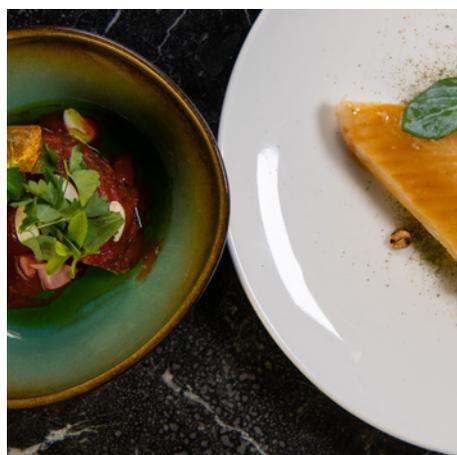
Chaque chef crée par la suite un plat en accord avec le vin, pour aboutir à un menu complet. Point d'orgue de cette opération : une grande soirée-événement autour de ce menu

exceptionnel concocté de façon collégiale par les chefs, en leur présence, celle du vigneron sélectionné et de journalistes.

Avec ce Prix, le Challenge International du Vin s'affirme comme le seul concours de dégustation à se mettre au service des restaurateurs en leur apportant son expertise. Cette récompense vise aussi à revenir à l'essence de la finalité d'un vin, être dégusté avec un mets.



Édition 2023 à l'Hôtel Château Grand Barrail à Saint-Emilion.



DES INVITÉS DE MARQUE



Cyrille Bleeker,
Président d'Honneur
2024

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. Depuis 2011, il est responsable pédagogique et formateur en sommellerie au C.A.F.A., l'École supérieure des Vins et Spiritueux de Bordeaux.

Girondin d'origine, Cyrille Bleeker se forme à la sommellerie et à l'hôtellerie avant de débiter sa carrière, à la fin des années 80, comme demi-chef sommelier au Fouquet's et Pavillon Élysée Lenôtre, où 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, établissement parisien alors doté de trois étoiles Michelin.

Le sommelier devient ensuite caviste et maître d'hôtel des ministères de la Fonction publique et de la Communication avant de retrouver Bordeaux.

De 1997 à 2007, il occupe les fonctions de responsable de salle au Bar à vin, Le 20, de l'Hôtel Mercure de la Cité Mondiale à Bordeaux, avant de prendre le poste de directeur en charge de l'œnotourisme et de la boutique au Château Pape Clément pendant deux ans.

Cyrille Bleeker 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 5 Prix Spéciaux à l'honneur.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR DES ANNÉES PRÉCÉDENTES



Maître sommelier et écrivain.

Jacques **ORHON**



Meilleur sommelier du Monde en 1992 et Président de l'Union de la Sommellerie Française depuis 2006.

Philippe **FAURE-BRAC**



Meilleure sommelière d'Argentine en 2010 & 2014, meilleure sommelière des Amériques en 2015.

Paz **LEVINSON**



Président de l'Union de la Sommellerie Grecque.

Andreas **MATTHIDIS**



Président de l'Association des sommeliers de Moldavie.

Mihail **DRUȚĂ**



Sommelière de l'année 2014 et membre du comité de dégustation de la "Revue du Vin de France".

Caroline **FURSTOSS**



Meilleur sommelier 2011 par Gault-et-Millau Suisse, Président des Sommeliers d'Aquitaine depuis 2016.

Jean-Christophe **OLLIVIER**

INFORMATIONS PRATIQUES



TARIFS D'INSCRIPTION AU CONCOURS

93 € H.T.	pour 1 produit présenté
83 € H.T.	par produit, pour 2 produits présentés
73 € H.T.	par produit, à partir de 3 produits présentés

AGENDA 2024

Inscriptions :

*Du 13 novembre 2023
au 11 mars 2024*

Inscriptions en ligne :

www.challengeduvin.com

Clôture de réception des échantillons :

Le 18 mars 2024

Dates du concours :

Les 26 et 27 avril 2024

Résultats en ligne :

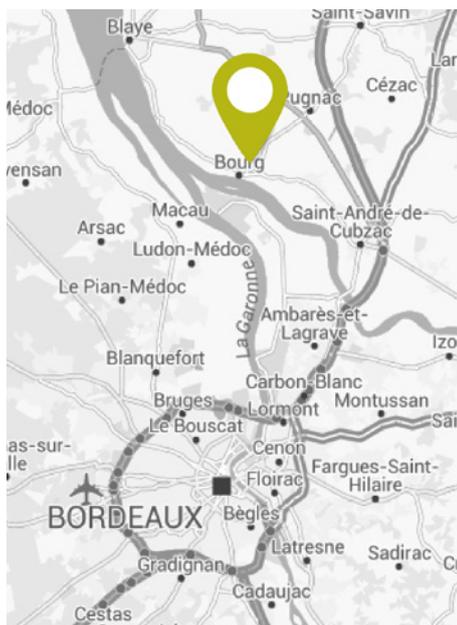
Le 3 mai 2024

INFORMATIONS PRATIQUES

48^{ÈME} ÉDITION
26 & 27 AVRIL 2024

Palais des Congrès
de Bordeaux

**Siège Social du Challenge
International du Vin**



**Palais
des Congrès**



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS SUR**

www.challengeduvin.com



Béatrice **BLACHIER**

Chargée Évènementiel & Promotion

b.blachier@challengeduvin.com

Tel. +33 (0)5 57 68 37 52

Challenge
International
du Vin

MADE IN BORDEAUX



SIÈGE SOCIAL

Challenge International du Vin

217, avenue Léo Lagrange

33 710 Bourg – France

Tel. +33 (0)5 57 68 25 66

info@challengeduvin.com

LES PARTENAIRES DU CONCOURS



SommelierS
INTERNATIONAL



KEDGE
WINE SCHOOL



MT
conseils



Challenge International du Vin

MADE IN BORDEAUX



www.challengeduvin.com

