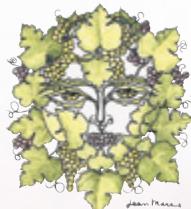


Challenge International du Vin

MADE IN BORDEAUX



1976 - 2026

★ 50
ans



CONCOURS MONDIAL DE DÉGUSTATION

27 & 28 MARS 2026

Citadelle de Bourg - FRANCE



www.challengeduvin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SOMMAIRE

CONCOURS DES VINS	.01
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN	.02
<i>Made in Bordeaux</i>	
UN CONCOURS, PUISSANT OUTIL DE COMMUNICATION	.03
ÉDITION 2026	.04
LE COUP DE CŒUR DES CHEFS	.05
DES INVITÉS DE MARQUE	.06
INFORMATIONS PRATIQUES	.07
LES SOUTIENS DU CONCOURS	.09



En 2026, notre concours célébrera sa 50^e édition anniversaire, un demi-siècle de passion, de partage et de découvertes œnologiques. À cette occasion, les vins blancs grecs, véritables joyaux du bassin méditerranéen, seront à l'honneur. Cette édition spéciale mettra en lumière la richesse et la diversité des terroirs de Grèce, ainsi que le savoir-faire des vigneronnes et vigneronnes qui façonnent ces vins d'exception.

Nous vous donnons rendez-vous les 27 et 28 mars 2026 pour vivre deux journées placées sous le signe de la convivialité et de la découverte. Le concours rassemblera une belle diversité de productions : vins, spiritueux, boissons no-low, sakés, cidres et poirés.

Cette édition anniversaire sera également marquée par la création du Prix spécial des Jeunes Dégustateurs, qui mettra en avant le regard et la sensibilité d'une nouvelle génération de passionnés.

À vos agendas ! Deux journées de dégustations, d'échanges et de plaisir à ne pas manquer pour célébrer ensemble cette édition exceptionnelle.



Patrice **MALLET**,
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.

Véritable pont entre viticulteurs et consommateurs depuis 50 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 vitivinicole du monde. C'est pourquoi il a décidé, l'an dernier, d'étendre son soutien avec l'ouverture de nouvelles catégories.

Grâce à une grande diversité de producteurs, 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 échantillons 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 **nos salariés** permanents et de **60 adhérents** bénévoles au service des producteurs venus de tous les continents.

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, producteurs, 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 **172 467** vins en lice et attribué 47 956 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 accueille à Bourg sur Gironde **500 dégustateurs** pour évaluer près de **2 000 produits** 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, vins bios. **Pour mieux s'ajuster aux nouvelles tendances, le concours s'est ouvert l'an dernier à de nouvelles catégories : spiritueux, sakés, no-low, cidres et poirés.**

Made in Bordeaux

Fidèle à ses critères d'exigence lui permettant de livrer chaque année un palmarès international, le Challenge International du Vin réaffirme son ancrage bordelais. Concours historique de cette grande région viticole créé en 1976, le Challenge International du Vin défend l'ouverture aux vins du monde et rend hommage au savoir-faire viticole ancestral transmis de génération en génération, particulièrement dans le vignoble de Bordeaux, son terroir d'origine.

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 produits sont dégustés dans l'anonymat.

Viticulteurs, œnologues, distributeurs, œnophiles avertis originaires d'une vingtaine de pays 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 produits lauréats reflètent bien le goût et les tendances du marché.

Durant deux jours, les dégustations s'effectuent 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 optimale

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 produits 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 concurrents, 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.

Médailles adhésives reconnues dans le monde entier



Médaille frappée de la Monnaie de Paris

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

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.

NOUVEAUTÉ DEPUIS L'ÉDITION 2024

La médaille avec note sur 100, adhésive ou en dérogation, constitue une autre déclinaison permettant de valoriser votre récompense.



Diplôme officiel du Concours



Œnographique

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



ÉDITION 2026

La Grèce et ses vins blancs à l'honneur

La 50^{ème} édition du Challenge International du Vin met le cap sur la Grèce, berceau de la viticulture depuis plus de 6000 ans, dont les vins blancs incarnent le mieux cette tradition unique et mythique.

La géographie exceptionnelle du pays contribue à la richesse et à la diversité de ses vins. Entre montagnes, plaines, côtes méditerranéennes et îles volcaniques, chaque région offre des conditions singulières qui façonnent leur personnalité.

Le relief grec est majoritairement montagneux avec des vignes cultivées en altitude qui bénéficient d'une exposition parfaite et de nuits fraîches, préservant l'acidité et la qualité des raisins. Dans les îles, le climat est venteux avec des températures modérées alors que le nord du pays est marqué par des hivers rigoureux et des étés très chauds.

Des sols volcaniques de Santorin aux sols alluviaux des plaines de Thessalie et d'Attique, en passant par les sols argilo-calcaires du Péloponnèse et de Macédoine, le vignoble grec s'étend sur 93 000 ha. Cette diversité de sols, associés à des reliefs uniques et à la proximité de la mer permet la culture d'une grande variété de cépages indigènes.

La Grèce consacre 70 % de sa production aux vins blancs et compte officiellement plus de 50 cépages blancs autochtones, avec une dizaine de variétés principales. Parmi les plus connus, le Savatiano est le cépage le plus planté, principalement cultivé dans la région de l'Attique. Le Roditis, cépage rose à peau fine, est cultivé essentiellement dans le Péloponnèse et la Macédoine. Enfin, l'Assyrtiko, cépage emblématique de l'île de Santorin, est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses autres régions. Parmi les autres cépages, citons le Moschofileros, le Malagousia, le Vidiano, le Vilana, le Kydonitsa, le Debina ou le Robola.

Les vins blancs grecs présentent une riche diversité aromatique. Ceux des îles, et de Santorin en particulier, cultivés sur sols volcaniques, se distinguent par leur fraîcheur et leur minéralité, avec des arômes d'agrumes. Dans le Péloponnèse, les vins majoritairement issus de Moschofilero offrent des notes délicatement muscatées et florales. Dans le

nord du pays, les vins blancs se caractérisent par des profils frais et aromatiques, au style léger et facile à boire. Enfin, plusieurs régions produisent d'excellents vins blancs doux comme le Vinsanto à Santorin ou le Muscat de Samos.

Principales régions viticoles de Grèce



**NOUVEAU EN 2026 - PRIX SPÉCIAL
DES JEUNES DÉGUSTATEURS**

Ce prix, décerné par un jury composé d'étudiants spécialisés dans le vin, met à l'honneur un vin ayant su éveiller leur sensibilité gustative et leur curiosité, témoignant de l'engagement des jeunes générations dans l'art de la dégustation.



PRIX SPÉCIAUX 2026

Prix Spécial VINS BLANC GRECS

Prix Spécial DES JEUNES DÉGUSTATEURS

LES 9 AUTRES CATÉGORIES PRIX SPÉCIAL 2026

Prix Spécial **VIN BIO ROUGE/BLANC**

Prix Spécial **BLAYE ET BLAYE CÔTES-DE-BORDEAUX***

Prix Spécial CÔTES-DE-BOURG*

Prix Spécial **VIN ROUGE/BLANC/ROSÉ/EFFERVESCENT**

Prix Spécial **EAU-DE-VIE**

*en hommage aux deux appellations de naissance du concours.

LE COUP DE CŒUR DES CHEFS



Ouvert sur la gastronomie, le Challenge International du Vin propose la 4^{ème} édition de l'opération « Coup de Cœur des Chefs ». Cette approche innovante vise à élargir le spectre de sa mission première en aidant le producteur à augmenter sa visibilité et ainsi faciliter sa quête de débouchés.

Pour ce faire, le Challenge International du Vin a noué un partenariat 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 2026, lors d'une dégustation à l'aveugle.

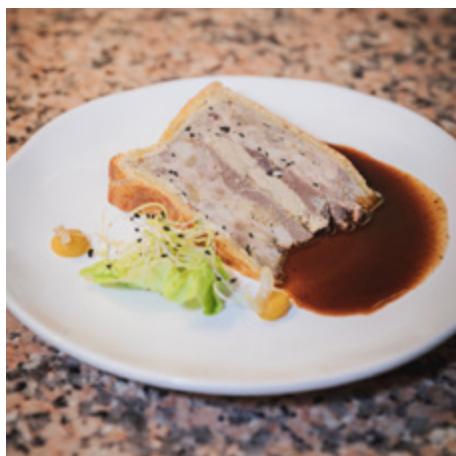
Chaque chef crée par la suite un plat en accord avec le vin, pour aboutir à un menu complet. Point d'orgue de cette opération : une grande soirée-événement autour de ce menu exceptionnel concocté de façon collégiale

par les chefs. Elle réunira représentants de la presse et fins gourmets qui pourront rencontrer le vigneron sélectionné et les chefs.

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 2025 à l'Hôtel Restaurant - Le Centenaire - Les Eyzies



DES INVITÉS DE MARQUE

Le Dr George Kotseridis, président d'honneur de l'édition 2026 du Challenge International du Vin, est une figure emblématique du monde du vin grec.



Dr George Kotseridis,
Président d'Honneur
2026

Le Dr Kotseridis possède un solide parcours académique et professionnel, avec un diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en sciences alimentaires, un Diplôme National d'Œnologie (DNO), un Diplôme d'Etudes Approfondies (DEA) ainsi qu'un doctorat portant sur les arômes du vin, obtenu à la prestigieuse Faculté d'Œnologie de Bordeaux.

Reconnu pour son expertise, il est le fondateur du Laboratoire d'Œnologie de l'Université Agricole d'Athènes, un centre de recherche pionnier dans l'étude des composés aromatiques spécifiques aux cépages grecs. Ses travaux de recherche se concentrent notamment sur la compréhension des arômes des vins issus de ces cépages, ainsi que sur l'application pratique de ces connaissances dans les processus de vinification, afin d'optimiser la qualité et l'expression aromatique des vins.

Fort d'une riche expérience, le Dr Kotseridis allie enseignement, recherche scientifique et pratique industrielle. Il a su démontrer ses compétences en développant et en mettant en œuvre des programmes d'études rigoureux et innovants, répondant aux exigences à la fois du monde académique et de l'industrie viticole. En parallèle de ses activités universitaires, il exerce également comme consultant auprès de nombreux producteurs de vins, apportant son savoir-faire pour valoriser les cépages grecs sur le marché international. Il collabore notamment avec des entreprises britanniques pour la sélection et l'évaluation de vins élaborés à partir de ces cépages, contribuant ainsi à leur reconnaissance et à leur rayonnement à l'étranger.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR DES ANNÉES PRÉCÉDENTES



Philippe FAURE-BRAC

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



Paz LEVINSON

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



Andreas MATTHIDIS

Journaliste pour SommelierS International, sommelière lyrique et organisatrice de séjours œnordando.



Florence CORBALAN

Président de l'Union de la Sommellerie Grecque.



Mihail DRUȚĂ

Président de l'Association des sommeliers de Moldavie.



Caroline FURSTOSS

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



Jean-Christophe OLLIVIER

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

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 2026

Inscriptions :
Du 15 novembre 2025
au 28 février 2026

Inscriptions en ligne :
www.challengeduvin.com

**Clôture de réception
des échantillons :**
Le 6 mars 2026

Dates du concours :
Les 27 et 28 mars 2026

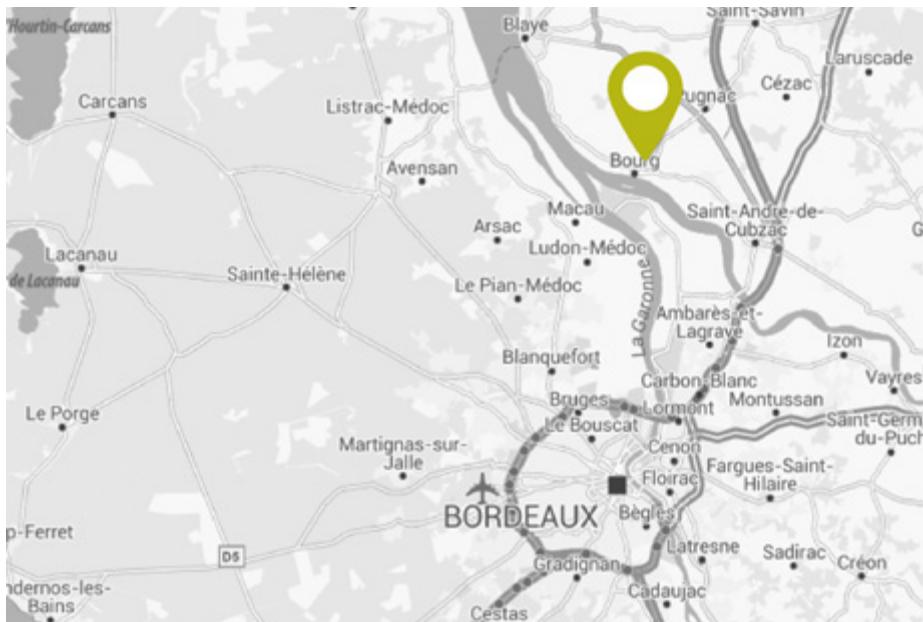
Résultats en ligne :
Le 3 avril 2026

INFORMATIONS PRATIQUES

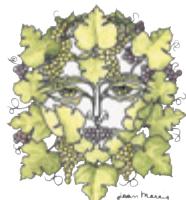
**50ÈME ÉDITION
27 & 28 MARS 2026**

Challenge International du Vin
Bourg

Siège Social du Challenge International du Vin



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

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR

www.challengeduvin.com

f x in

CONTACT PRESSE

info@challengeduvin.com

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

LES SOUTIENS DU CONCOURS

NOTRE SPONSOR



NOS PARTENAIRES



SommelierS
INTERNATIONAL



KEDGE
WINE SCHOOL

cafa
formations
WINE
SCHOOL



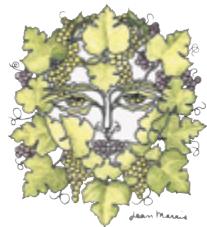
DUAD's Club

Crédits Photos :

Fattoria La Vialla photographe / Elsa Abéguelé photographe
iStock / Unsplash

Challenge International du Vin

MADE IN BORDEAUX



www.challengeduvin.com

f x in ©