

INSCRIPTIONS OUVERTES POUR LE 50ÈME CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

www.challengeduvin.com

Les 27 et 28 mars 2026, le Challenge International du Vin est de retour à Bourg sur Gironde. C'est au cœur du vignoble bordelais que se tiendra la 50ème édition de ce concours international de dégustation avec comme invités les vins blancs grecs et la création d'un Prix spécial des Jeunes Dégustateurs.

Made in Bordeaux

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.

Fidèle à ses critères d'exigence lui permettant de livrer chaque année un palmarès mondial, le Challenge international du Vin célébrera en mars prochain, à l'occasion de sa 50^e édition anniversaire, un demi-siècle de passion, de partage et de découvertes œnologiques.

50 ans et toujours jeune !

Se déroulant autour de près de **2 000** vins (rouges, rosés, blancs secs et doux, effervescents, vins doux naturels, vins de liqueur et eaux-de-vie d'origine vinique) issus d'une trentaine de pays, le concours est désormais ouvert à tous les spiritueux mais aussi aux sakés, no-low, 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.

Un concours international

La composition des jurys du Challenge International du Vin illustre son ouverture au monde en réunissant jusqu'à **500 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.

Un palmarès relevé

Entièrement indépendant et agréé par la DGCCRF, le Challenge International du Vin est régi par les règles du Code International

des Pratiques œnologiques de la vigne et du vin. Un maximum d'un tiers des vins en lice accède au palmarès avec l'attribution d'une médaille d'Or ou d'Argent. Une sélectivité qui atteste de la valeur des prix décernés aux vins lauréats. Parmi les médaillés, 11 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 :

172 467 vins en compétition

47 956 médailles attribuées

60 adhérents bénévoles



Vins & gastronomie

Devenu indissociable du concours, le « Coup de Cœur des Chefs » voit quatre chefs d'établissements étoilés désigner leur vin favori après une dégustation à l'aveugle des Prix Spéciaux de l'année. Les chefs composent ensuite un menu entier autour de ce vin, dévoilé lors d'un dîner réunissant presse et gourmets. Cet événement dans l'événement constitue une ouverture sur l'univers de la gastronomie en venant renforcer la mise en valeur des vins lauréats.



Dr George Kotseridis

Président d'Honneur

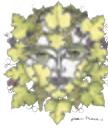
2026

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.

Il 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. Le Dr Kotseridis allie enseignement, recherche scientifique et pratique industrielle. Il a su démontrer ses compétences en développant des programmes d'études rigoureux et innovants.

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.



LES VINS BLANCS GRECS À L'HONNEUR

www.challengeduvin.com

La 50^{ème} édition du Challenge International du Vin célèbre la Grèce, berceau de la viticulture, et ses vins blancs.

La géographie exceptionnelle de la Grèce 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 Moschofilero, 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.

AGENDA 2026

Inscriptions :

Du 15 novembre 2025
au 28 février 2026

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

Inscriptions en ligne :

www.challengeduvin.com

PRIX SPÉCIAUX 2026

Prix Spécial **VINS BLANCS 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.