



Chardonnay-du-Monde®

Confrontation Internationale des Meilleurs Chardonnay du Monde



INVITATION AUX PRODUCTEURS DE CHARDONNAY DU MONDE

Ouverture des inscriptions de Chardonnay du Monde® 2009

16^e Édition du concours international des meilleurs chardonnay du monde

Nous avons le plaisir de vous informer de l'ouverture des inscriptions de la **16^e édition de Chardonnay du Monde®**.

Chardonnay du Monde® 2009 aura lieu du 11 au 14 mars 2009 en Bourgogne (France). Les producteurs qui souhaitent présenter leurs produits au concours ont jusqu'au **4 février 2009**, pour cela deux solutions :

- ▶ **Télécharger le dossier d'inscription** sur Internet : www.chardonnay-du-monde.com
- ▶ **Demander un dossier par téléphone** au 33 (0)3 85 37 43 21 ou **par email** infos@chardonnay-du-monde.com

Les résultats seront dévoilés sur le site du concours (www.chardonnay-du-monde.com) le **lundi 16 mars 2009**, et simultanément un communiqué de presse sera massivement diffusé par email aux principaux opérateurs commerciaux de la filière en France et à l'étranger.

Le concours international **Chardonnay du Monde®** distingue les meilleurs vins issus du cépage chardonnay, en attribuant chaque année des **médailles représentatives**, parce que fiables. Les producteurs lauréats pourront ainsi utiliser la médaille à des fins commerciales en collant leur récompense sur les bouteilles.

À l'origine de ce concours, une conviction : les signes distinctifs de qualité sont la clé de la différenciation, donc de la valorisation de vos produits.

Chardonnay du Monde® s'est ainsi progressivement démarqué des autres concours internationaux grâce à des **normes de qualité bien au-delà des standards** et entend rester fidèle à ses mots d'ordre fondateurs, qui ont construit son succès au fil des ans :

- ▶ **La diversité** : plus de 37 pays participants, 900 échantillons
- ▶ **La rigueur** : respect des normes internationales, sélection sévère des experts jurés, critères scientifiques de dégustation

Chardonnay du Monde

Une manifestation unique par son ampleur, sa



CONTACT PRESSE :

Corinne Boulbes
Responsable Communication

Port. : +33 (0)6 17 81 37 81
Fax : +33 (0)3.85.37.19.83
e-mail : boulbes@mail.oeno.tm.fr

CHARDONNAY DU MONDE 2009



- ▶ **Formulaires de participation**
- ▶ **Informations Générales**
- ▶ **Transport des Échantillons**
- ▶ **Transport par DHL**



Date limite de réception des échantillons :

4 février 2009

TOUS LES RÉSULTATS 2008



méthode, donc son ambition :

Une ampleur internationale :

- ▶ Plus de 37 pays.
- ▶ Plus de 900 échantillons.
- ▶ Plus de 300 experts jurés internationaux, dont 55 % de dégustateurs étrangers.

Une méthode exigeante :

- ▶ Respect du règlement des concours internationaux (CENO 2/94) et application stricte des règles de l'Assurance qualité ISO 9002.
- ▶ Garantie des critères de notation des concours internationaux.
- ▶ Sélection rigoureuse du collège des experts jurés.
- ▶ Formation méthodologique dans le cadre de l'[Institut Paul Bocuse](#), évaluation de chaque dégustateur.
- ▶ Organisation sans faille, guidée par la qualité : limitation du nombre d'échantillons par jury, conditions de dégustations idéales (isolement sensoriel, rythme de dégustation...)
- ▶ Traitement informatique sécurisé des résultats par la société [Services Actions Qualité](#).

Une ambition :

- ▶ Attribuer des médailles représentatives parce que fiables, traduisant chaque année les mots d'ordre fondateurs de **Chardonnay du Monde®** : diversité, qualité, rigueur.

- ▶ **La 15^e confrontation qualitative** des meilleurs Chardonnay du Monde s'est déroulée du **12 au 15 mars 2008** dans le cadre du **Château des Ravatys**, Domaine Viticole de l'Institut Pasteur à Saint Lager en Bourgogne viticole.

- ▶ **Pour sa 15^e édition : 953 échantillons représentant 39 pays.** Le collège des dégustateurs était composé de **50 %** de dégustateurs en provenance de pays étrangers. Après quatre journées de travaux, les Jurys ont attribué **317 médailles** sur **953 échantillons** présentés, soit **33,3 %**, qui se répartissent qualitativement de la manière suivante :

▶ **Répartition des médailles**

- **Médailles d'Or : 60**
- **Médailles d'Argent : 202**
- **Médailles de Bronze : 55**

Tous les résultats par pays et par médailles...

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AU FORMAT PDF



Résultats
2008



Pour pouvoir consulter ou imprimer les formulaires au format Adobe PDF vous devez installer Acrobat Reader sur votre ordinateur pour cela reportez vous au site www.adobe.fr ou www.adobe.com et suivez les instructions d'installation.

Organisation



Chardonnay du Monde est une organisation de l'association [Forum Œnologie](#)

Forum Œnologie organise également :



Syrah du Monde

Confrontation International des Meilleurs Syrah du Monde®



Effervescents du Monde®

Confrontation International des Meilleurs Effervescents du Monde®



Muscats du Monde®

Confrontation International des Meilleurs Muscats du Monde®

Nos Partenaires

[La Revue des Œnologues](#)
Revue Internationale des techniques

PAYS PARTICIPANTS



Allemagne



Autriche



Angleterre



Argentine



Afrique du Sud



Belgique



Australie



Bulgarie



Brésil



Chili

REVUE des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques



vitivinicoles et
Œnologues des
Métiers de la Vigne
et du Vin, partenaire
technique et en
communication.

**SAQ - Services
Actions Qualité**
Partenaire technique



**Guala Closures
Group** Global Cap,
wine closure



Lycée Bel-Air
Lycée agricole,
centre de formation
par apprentissage



www.oeno.tm.fr
Partenaire
technique :
plateforme Internet.

www.oeno.tm.fr



DHL Express
Transporteur
Internationale.
Partenaire logistique.



Canada



Chypre



Chine



Espagne



Croatie



Grèce



France



Israël



Hongrie



Japon



Italie



Luxembourg



Liban



Macédoine



Malte



Moldavie



Mexique



Portugal



Nouvelle Zélande



Rép. Tchèque



Roumanie



Serbie



Slovaquie



Slovénie



Turquie



Tunisie



Suisse



USA



Uruguay

Chardonnay du Monde, a reçu le
21 janvier 1997 l'agrément officiel
des services de l'**Administration
Française DGCCRF** et à ce titre, est
autorisé à délivrer des signes de
qualité.

Les informations de cette rubrique
sont libres de copie **avec mention
d'origine**.

[Accueil](#) | [La dégustation](#) | [Tous les Résultats](#) | [Comment Participer](#) | [Chardonnay du Monde](#)
[Nous contacter](#) | [Nos partenaires](#) | [Les Infos Presse](#) | [Le Chardonnay](#)

Contactez nous : infos@chardonnay-du-monde.com