



Concours Mondial du **SAUVIGNON**

DOSSIER DE PRESSE

DU 14 AU 16 MARS 2023
FRANSCHHOEK, AFRIQUE DU SUD



Le Concours Mondial du Sauvignon est un portrait instantané et annuellement mis à jour de la production mondiale des vins de Sauvignon blanc.

Un panel de dégustateurs professionnels qui partagent une même passion pour le Sauvignon blanc se retrouve pour le concours autour d'une sélection internationale de vins de ce cépage.

Outre la distinction de l'excellence des vins par l'obtention de médailles, le Concours Mondial du Sauvignon a pour vocation d'être un véritable rendez-vous annuel des vins et des professionnels qui constituent la «planète Sauvignon».

UNE COMPÉTITION UNIQUE ET EXCLUSIVE

Plus qu'une compétition entre appellations et producteurs, le Concours Mondial du Sauvignon est avant tout un prétexte à l'échange et un lieu de rencontre pour tous les spécialistes de la filière. Producteurs, œnologues, sommeliers, distributeurs et journalistes ou prescripteurs de toute origine: ce sont en tout plus de 50 dégustateurs de 20 nationalités différentes.

La réalisation du concours est confiée au Concours Mondial de Bruxelles qui assure l'organisation technique des dégustations et apporte la garantie de sérieux et d'indépendance qui font les grands concours internationaux.

Pour la première fois dans l'histoire, le Concours Mondial du Sauvignon se tiendra en dehors de l'Europe. Le quatorzième Concours Mondial du Sauvignon aura lieu les 14, 15 et 16 mars 2023 à Franschhoek, une destination viticole réputée dans les Cape Winelands, à environ 75 kilomètres du Cap. Le concours sera organisé sous les auspices du groupe de cultivateurs Sauvignon Blanc South Africa, en partenariat avec des acteurs internationaux et sud-africains du secteur.



LE JURY ET SA COMPOSITION

Le jury est composé de spécialistes provenant du monde entier et triés sur le volet. Il a la responsabilité de décerner les médailles aux meilleurs vins en compétition. Le jury du Concours Mondial du Sauvignon est composé uniquement de professionnels qui vivent pour et par le vin tout au long de l'année: acheteurs et négociants internationaux, ingénieurs, chercheurs et oenologues, journalistes, écrivains et critiques spécialisés, représentants des interprofessions et syndicats viticoles, etc. Les 23 nationalités représentées dont l'Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande et États-Unis, garantissent une diversité exceptionnelle qui distingue le Concours Mondial du Sauvignon dans l'univers des concours de vins.

POURQUOI LE SAUVIGNON BLANC?

Le Sauvignon blanc a connu ces dernières années un véritable engouement sur les marchés internationaux. Poussé par les producteurs du Nouveau-Monde, et en particulier la Nouvelle-Zélande, le cépage s'est imposé comme une référence de fraîcheur, d'élégance et d'harmonie gastronomique. Une découverte pour beaucoup de consommateurs qui connaissaient jusqu'alors les appellations d'origines prestigieuses des vins issus de ce cépage, plus que le nom du cépage lui-même.

L'absence d'un concours pour ce type de vins était une véritable anomalie tant la demande de ces vins se montre soutenue du fait de

leur adaptation parfaite aux attentes et exigences des consommateurs. En outre, la dimension internationale de ce concours est primordiale tant ce cépage est le reflet de l'endroit où il est cultivé. Il varie d'ailleurs totalement en fonction des climats et lieux de production.

C'est un véritable révélateur de millésimes et de terroirs. Ainsi le concours est destiné à :

- favoriser la promotion des vins issus du cépage Sauvignon blanc;
- encourager la production et stimuler une consommation raisonnée;
- initier le public à la richesse et à la diversité des vins issus de ce cépage.

TÉMOIGNAGES



La forte personnalité du Sauvignon, sa diversité d'expression selon les climats et les terroirs le distinguent parmi les plus grands cépages blancs. Ses vins méritaient donc un grand concours international. J'ai consacré une grande partie de mes recherches à la faculté d'œnologie de Bordeaux à percer les secrets de l'arôme du Sauvignon, à comprendre les lois qui gouvernent sa naissance dans le raisin et sa révélation dans le vin. **Professeur Denis Dubourdieu (1949-2016), parrain du Concours depuis sa première édition**



La vinification ne fait pas les grands vins et c'est particulièrement vrai pour les Sauvignons blancs où presque tout se joue dans la vigne. C'est un cépage moins adaptable, moins souple par exemple que le chardonnay. Il donne naissance à des vins très différents en fonction du terroir qui marque le style final des vins. C'est un révélateur de terroirs, de climats et de millésimes... **Bertrand Daulny, directeur du SICAVAC (Centre Technique Interprofessionnel des Vignobles de Centre-Loire)**



Il est fondamental que ce concours puisse voyager dans les grandes régions de production et rassembler le meilleur de la production et une sélection unique de professionnels du monde entier qui partagent cette même passion pour ce cépage singulier. **Bernard Vincent, Fondateur du Concours Mondial du Sauvignon**



Ces dernières années, j'ai souvent encouragé nos producteurs en Styrie à participer au Concours Mondial du Sauvignon qui fait partie, à n'en pas douter, des concours de vins blancs parmi les plus influents sur la planète. Les sauvignons de Styrie ont engrangé des résultats formidables ces dernières années. **Willi Klinger, directeur général de l'interprofession des vins autrichiens (AWMB).**



Il est fondamental que ce concours puisse voyager dans les grandes régions de production et rassembler le meilleur de la production et une sélection unique de professionnels du monde entier qui partagent cette même passion pour ce cépage singulier. Bernard Vincent, Fondateur du Concours Mondial du Sauvignon. Qu'il s'agisse de vins effervescents, boisés ou non boisés et même de cuvées ayant fait l'objet d'un élevage, le sauvignon blanc a fait ses preuves et devenu un cépage de choix chez les consommateurs locaux et internationaux. Le Concours Mondial du Sauvignon en apporte la preuve en mettant en avant la crème des vins dans cette catégorie, favorisant toujours plus l'engouement à son égard. **Maryna Calow, responsable communication, Wines of South Africa**



DÉROULEMENT DES DÉGUSTATIONS

Dans la pratique, les séances de dégustation se déroulent en deux matinées. Le jury est composé d'une cinquantaine de dégustateurs organisés en commissions. Tout est mis en œuvre pour garantir des conditions optimales de dégustation : luminosité, hygrométrie et température ambiante (de 18 à 22°C) strictement contrôlées, silence monacal dans la salle, verres et service irréprochables, surveillance constante des frigos pour le service des vins à la température adéquate, etc.

Chaque séance commence par la dégustation d'un vin-test visant à calibrer les notes des dégustateurs. Les échantillons à déguster sont groupés en séries homogènes, organisées selon les caractéristiques déclarées par le producteur et les certificats d'analyses, après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie. On répartira ainsi les vins en fonction du millésime, de l'origine, de la concentration en Sauvignon blanc et des méthodes d'élevage.

Toutes les séries de vins sont bien évidemment servies à l'aveugle. L'organisation du Concours garantit l'anonymat total des échantillons tant au niveau de l'étiquette qu'au niveau de la forme de la bouteille, la seule mention révélée aux dégustateurs étant le millésime.

Les produits en lice sont dégustés et notés en suivant la fiche de dégustation développée par la direction technique du Concours Mondial sur base du modèle proposé par l'OIV et l'Union Internationale des Œnologues.

On y retrouve des critères portant sur les aspects :

- **visuel**: limpidité, aspect et teinte;
- **olfactif**: intensité, franchise et qualité;
- **gustatif**: intensité, franchise, qualité et persistance.

La notation de chaque critère déterminera de manière pondérée une note globale pour un échantillon. Un vin défini comme "excellent" pour l'ensemble des critères se verra attribuer une note maximale de 100 points. Les notations se déroulent sur tablette électronique, après chaque échantillon, les fiches de dégustation sont visionnées par le président de la commission qui est chargé de les contrôler.

Plus globalement, le rôle du président de commission est de veiller au bon déroulement des dégustations. Il en imposera le rythme et sera chargé de s'assurer d'une certaine cohérence dans l'attribution des notes au sein de la commission. Il n'influencera en aucune manière le jugement des dégustateurs mais veillera à guider les membres de sa commission de manière neutre et objective. Il veille en outre à l'anonymat absolu des vins et peut, en vertu de son pouvoir discrétionnaire, ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon lorsqu'il le juge utile.

Au terme d'une série, la totalité des fiches sont collectées par les membres de l'organisation pour un ultime contrôle avant le traitement des résultats et analyse statistique.





Le Concours Mondial du Sauvignon 2023

1210	Échantillons inscrits (estimé)
50	Dégustateurs professionnels
20	Nationalités des professionnels présents
20	Nations viticoles qui constituent la «planète Sauvignon blanc» et participent au Concours Mondial du Sauvignon.

MÉDAILLES ET TROPHÉES

A l'issue du concours, les jurés décernent des médailles d'or et d'argent aux meilleures productions en lice. En marge de ces médailles, le Concours Mondial du Sauvignon accorde également des trophées spéciaux pour les produits ayant obtenu la note la plus élevée dans les catégories suivantes :

- Sauvignon sec non boisé
- Sauvignon sec élevé en fûts
- Assemblage à base de Sauvignon non boisé (min 51% de Sauvignon)
- Assemblage à base de Sauvignon élevé en fûts (min 51% de Sauvignon)

TROPHÉE SPÉCIAL DENIS DUBOURDIEU



“La forte personnalité du Sauvignon, sa diversité d’expression selon les climats et les terroirs le distinguent parmi les plus grands cépages blancs. Ses vins méritaient donc un grand concours mondial.”
Denis Dubourdieu

Le professeur, parrain du Concours depuis sa première

édition, a consacré une grande partie de ses recherches à la faculté d’oenologie de Bordeaux à percer les secrets de l’arôme du Sauvignon, à comprendre les lois qui gouvernent sa naissance dans le raisin et sa révélation dans le vin.

En hommage au professeur Denis Dubourdieu, décédé en 2016, les organisateurs du concours et le comité de pilotage ont décidé en 2017 de créer un trophée spécial « **Denis Dubordieu** » qui est décerné chaque année au vin affichant l’expression la plus pure et la plus raffinée du Sauvignon.



UN GROUPE RÉDACTIONNEL POUR FAVORISER LES ÉCHANGES SUR LE SAUVIGNON

Les grands cépages internationaux comme le Sauvignon blanc dominent la scène mondiale tant ils offrent aux consommateurs un niveau qualitatif intéressant, parfois excellent, ainsi qu'un repère facilement reconnaissable parmi un vaste choix de produits. Que sait-on, cependant, de leur implantation au niveau mondial, de la diversité d'expression dont ils sont capables et des recherches en cours pour mieux mettre en valeur leurs spécificités et leurs liens aux différents terroirs dans le monde ? Comment les consommateurs les perçoivent-ils sur les grands marchés export et quelle est l'influence des modes sur le style des vins ?

C'est pour répondre à ces questions, et d'autres encore, que les organisateurs du Concours Mondial du Sauvignon ont mis en place un groupe rédactionnel composé de 9 professionnels du vin ayant une connaissance du cépage et des compétences rédactionnelles. Au fil des mois, ils constituent un fonds documentaire dans lequel professionnels et consommateurs peuvent aller puiser pour en savoir plus sur ce cépage aujourd'hui omniprésent dans le monde, mais qui n'a sans doute pas encore révélé toutes ses qualités et ses spécificités. Ce 'guichet unique' de l'information consacrée au Sauvignon est devenue une plate-forme à partir de laquelle des informations approfondies, variées et d'actualité alimentent le site internet dédié et les réseaux sociaux. Cette initiative démontre de nouveau que, plus qu'une compétition entre appellations et producteurs, le Concours Mondial du Sauvignon est avant tout un prétexte à l'échange et un lieu de rencontre pour tous les spécialistes de la filière.

<http://cmsauvignon.com/fr/comite-sauvignon/>



LES MEMBRES DU GROUPE RÉDACTIONNEL



Pedro Ballesteros

Pedro Ballesteros Torres MW est ingénieur-agronome diplômé de l'Universidad Politécnica de Madrid avec une maîtrise en viticulture et œnologie (UPM). Il s'est vu décerner le diplôme WSET au Bénélux et le certificat Weinakademiker avec le Prix Schloss Vollrads pour avoir obtenu les meilleurs résultats à Geisenheim et Rust (Autriche). Il est devenu Master of Wine auprès de l'institut londonien des Masters of Wine où il a gagné le Prix Errazuriz pour le meilleur mémoire sur la filière vitivinicole.



Valérie Lavigne

Valérie Lavigne est chargée de recherches pour la société Seguin-Moreau détachée à la Faculté d'œnologie de Bordeaux. Ses recherches portent principalement sur l'arôme des cépages, la maîtrise des phénomènes de réduction au cours de la vinification et de l'élevage des vins blancs et l'étude de vieillissement prématuré de l'arôme des vins blancs puis des vins rouges. Ses travaux ont donné lieu à une trentaine d'articles dans des journaux scientifiques internationaux et à de nombreuses conférences.



Sharon Nagel

Licenciée en lettres modernes avec une spécialisation en français, Sharon Nagel est journaliste et traductrice indépendante. Après avoir passé 25 ans au sein de la rédaction du journal quotidien français La Journée Vinicole, elle collabore désormais au média numérique spécialisé Vitisphere. Dégustatrice participant à plusieurs concours internationaux, elle coordonne le comité pilotage sur le Sauvignon blanc et a également collaboré à plusieurs ouvrages, dont un livre dédié à l'appellation languedocienne Pic Saint Loup, qui s'est vu décerner un prix international.



Frédéric Galtier

Frédéric Galtier est un journaliste français installé à Barcelone depuis une dizaine d'années. Il est le correspondant en Espagne de plusieurs revues internationales spécialisées dans le vin et collabore aussi à des revues espagnoles et catalanes. Il est l'ambassadeur en Espagne de plusieurs concours internationaux comme le Concours Mondial de Bruxelles, le Concours Mondial du Sauvignon et les Grenaches du Monde. En 2010, il reçoit le prix journalistique du cava pour un dossier publié dans le magazine belge, VINO! Magazine.



Maurizio Valeriani

Maurizio est un journaliste et auteur italien spécialisé dans la gastronomie et le vin. Il collabore à des publications telles que www.vinodabere.it, dont il est le directeur, www.epulae.it et www.lucianopignataro.it. Dégustateur au Concours Mondial de Bruxelles, il est également formateur à la F.I.S.A.R. Il a été directeur adjoint des éditions 2018 et 2017 du guide I Vini d'Italia de L'Espresso ; responsable des éditions 2016 et 2015 de Slowine (le guide des vins de Slowfood) pour la Sardaigne ; et a assumé la même fonction pour les éditions 2013 et 2012 du guide Vini Buoni d'Italia. Ancien professeur à l'ONAV, il a également collaboré à la revue Scatti di Gusto.



Deborah Parker Wong

Deborah Parker Wong, DWSET est rédactrice en chef internationale vins auprès des publications affiliées « SOMM Journal » et « The Tasting Panel ». En 2018, elle a été nommée rédactrice en chef pour la Californie du Slow Wine Guide de Slow Food, qui fête cette année son dixième anniversaire. Deborah enseigne en tant que professeure associée dans les départements d'études du vin au Santa Rosa Junior College, au Napa Valley College et au Cabrillo College et possède une école habilitée à dispenser des cours pour le Wine & Spirit Education Trust proposant des certifications de niveaux 2 et 3. Outre ses activités de journaliste et de conférencière, elle officie en tant que consultante auprès de groupements de producteurs, participe à des concours des vins en tant que dégustatrice et note des vins pour le compte de la « Planet Grape Wine Review ». Sa devise : Pour apprendre, lire. Pour savoir, écrire. Pour maîtriser, enseigner.



Carien Coetzee

Le Dr Carien Coetzee est une œnologue sud-africaine qui a obtenu son doctorat à l'Université de Stellenbosch en 2014. Sa thèse porte sur l'effet de l'oxydation et du vieillissement sur la composition chimique et sensorielle du sauvignon blanc et elle s'intéresse particulièrement à l'effet des pratiques de vinification sur la qualité de ce cépage. Après avoir collaboré avec un laboratoire commercial de vin en Afrique du Sud, elle a créé Basic Wine, une entreprise visant à aider les viticulteurs et les consommateurs à mieux comprendre le vin. Elle fait partie du comité de gestion de Sauvignon Blanc South Africa, un organisme dont l'objectif est de soutenir les producteurs de sauvignon blanc et de promouvoir ce cépage sur le plan local et à l'international. Elle écrit régulièrement des blogs et des articles avec comme thème principal, ce cépage unique.

LES ORGANISATEURS

Le Concours Mondial du Sauvignon ne serait pas ce qu'il est sans une solide équipe qui assure, 12 mois l'an, la bonne tenue de l'organisation du concours et ce, dans ses moindres détails, de la technique à la promotion.

■ Président : Baudouin HAVAUX
baudouin.havaux@vinopres.com

■ Direction technique et opérationnelle :

Quentin HAVAUX (Directeur)
quentin.havaux@vinopres.com

Géraldine GERARD (Responsable des relations avec les producteurs)
cmb@vinopres.com

Marcello CONFALONIERI (Responsable de la logistique)
marcelo.confalonieri@vinopres.com

■ Communication :

Benoit Carion (Communication)
benoit.carion@vinopres.com

■ Administration et comptabilité :

Didier FRANÇOIS
didier.francois@vinopres.com

■ Délégations internationales:

Italie | Karin MÉRIOT | italia@vinopres.com

Espagne | Frédéric GALTIER | espana@vinopres.com

Etats-Unis | Deborah PARKER WONG | dpw@sommjournal.com

Chili | Camila CHACANA CARVAJAL | chile@vinopres.com



Contact

Concours Mondial du Sauvignon
Rue de Mérode 60
1060 Bruxelles (Belgique)

☎ +32 478 21 27 32

Ou visitez le site web
www.cmsauvignon.com

Retrouvez aussi le Concours Mondial du Sauvignon sur:

 /cmSauvignon

 @cmSauvignon

NOS PARTENAIRES

