

# Concours Mondial BRUXELLES

30<sup>th</sup> EDITION

DOSSIER DE PRESSE

## Porêc, Istrie

Du 12 au 14 mai 2023



**30** ANS D'EXPÉRIENCE



PLUS DE **10.000** ÉCHANTILLONS  
DE **50** PAYS



UNE COMPÉTITION ITINÉRANTE



**320** DÉGUSTATEURS  
INTERNATIONAUX  
REPRÉSENTANT **50**  
NATIONALITÉS



DES CONTRÔLES EN AMONT ET  
EN AVAL POUR GARANTIR LA  
FIABILITÉ DES RÉSULTATS

# PRÉSENTATION

## LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, C'EST QUOI ?

Le Concours Mondial de Bruxelles se positionne, au niveau international, comme une compétition œnologique de référence. Son indépendance, sa rigueur et le processus de dégustation mis en place rassurent les consommateurs qui peuvent acheter des vins médaillés en toute confiance. Les vins primés sont sélectionnés de manière intègre par des professionnels pour leur qualité, leur expression et leur équilibre.



### 1 CONCOURS, 4 SESSIONS

L'organisation du Concours Mondial de Bruxelles se déroule, désormais, en 4 sessions distinctes pour évaluer de manière encore plus professionnelle chaque type de vin.

Les évaluations sont confiées à des experts spécialisés et sélectionnés pour leur connaissance et leur aptitude à déguster tout type de vins selon leurs spécificités.

### AU SERVICE DU CONSOMMATEUR :

Pas facile de dénicher "son" vin parmi les milliers de références disponibles sur le marché. Si le goût et les expériences personnelles restent le meilleur des guides, le consommateur en quête de repères qualitatifs fiables peut dès lors faire confiance aux médailles du Concours Mondial de Bruxelles. Pour obtenir cette reconnaissance, le Concours Mondial de Bruxelles choisit avec rigueur des dégustateurs réputés et reconnus pour leurs compétences. L'organisation assure des conditions de dégustation optimales et investit sans compter dans le contrôle a posteriori des échantillons primés. Des analyses complémentaires sont ainsi réalisées régulièrement sur les vins qui affichent le précieux macaron du Concours Mondial de Bruxelles.



### LE JURY

Un jury d'experts a la responsabilité de décerner les médailles aux meilleurs produits en lice. Ce jury est composé uniquement de professionnels qui vivent pour et par le vin 365 jours/an : acheteurs et négociants internationaux, ingénieurs-œnologues, journalistes, écrivains et critiques spécialisés, chercheurs et représentants d'institutions professionnelles, etc. Dans le cas de la Session Vins Rosés, les dégustateurs sont aussi sélectionnés selon leurs aptitudes à déguster ce type de vins. De plus, les diverses nationalités représentées garantissent une diversité exceptionnelle rarement vue dans l'univers des concours de vins.

# HÔTE 2023



## ISTRIE, UNE TERRE MAGIQUE

L'Istrie est une région magnifique parsemée de collines, de vignobles en terrasses, d'oliveraies et de villages médiévaux perchés. Elle est entourée par l'Adriatique sur trois côtés et par les Alpes juliennes au nord. La région est partagée entre trois pays : la Croatie, la Slovénie et l'Italie. Grâce à sa position géographique favorable, presque au cœur de l'Europe, à mi-chemin entre l'équateur et le pôle Nord, l'Istrie a toujours représenté un pont reliant la zone continentale d'Europe centrale à la Méditerranée.

Le climat est méditerranéen, avec des étés chauds et des hivers doux, de sorte que la neige et les dommages causés par le gel en hiver sont rares. La région reste venteuse, avec une pression fongique relativement faible. Parmi les paysages légalement protégés de la région d'Istrie figurent des réserves naturelles bien connues — le parc national de Brijuni, le parc naturel d'Učka, le paysage protégé de la baie de Limski et la forêt de Motovun, où l'on trouve l'une des plus belles truffes du monde.

La ville de Poreč est située au cœur de la côte occidentale de l'Istrie. Le monument culturel le plus précieux de la ville de Poreč est sa basilique du sixième siècle.

La basilique euphrasienne est l'une des structures paléochrétiennes les mieux conservées et fait partie des monuments historiques les plus importants au monde, ce qui explique qu'elle ait été inscrite en 1997 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette ville de culture, de tourisme, de sport et de divertissement est un lieu de séjour idéal tout au long de l'année.



Ce qui rend les vins d'Istrie spéciaux est une combinaison de facteurs : un climat doux, des étés chauds, la proximité de la mer, qui stabilise l'humidité de l'air dans la zone côtière, et l'altitude de l'Istrie centrale. Et bien sûr, la qualité du sol.

Dotée de collines, d'au moins quatre types de sols (sols rouges, blancs, noirs et gris), l'Istrie est idéale pour la viticulture. Les divers sols sont en outre enrichis de dépôts calcaires en profondeur, ce qui ouvre des possibilités pour la culture et la production de nombreuses variétés : vins rouges, blancs et rosés, ainsi qu'une petite quantité de vins mousseux et doux.

# LES DÉGUSTATIONS



## LES SÉANCES

Les séances de dégustation se déroulent sur trois matinées. Tout est mis en œuvre pour garantir des conditions optimales: luminosité, hygrométrie et température ambiante (de 18 à 22°C) strictement contrôlées, silence monacal dans les salles de dégustation, verres et service irréprochables, surveillance constante des réfrigérateurs pour le service des vins à la température adéquate, etc.

Chaque séance est précédée d'une dégustation de calibration visant à harmoniser les cotations des dégustateurs.

## LES SÉRIES

Les échantillons à déguster sont regroupés au sein de séries homogènes, fondées sur les caractéristiques déclarées par le producteur et les certificats d'analyses, après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie. Les séries se déclineront tantôt :

- ✦ selon l'encépagement, la typicité du produit: par exemple, 'vins tranquilles de cépages rouges: Merlot', 'vins mousseux blancs de cépages aromatiques', 'vins rosés secs contenant moins de 4 gr/l de sucres résiduels', etc.
- ✦ selon l'origine géographique: 'vins rouges de Bordeaux', 'vins mousseux d'appellation: Asti Spumante', etc.

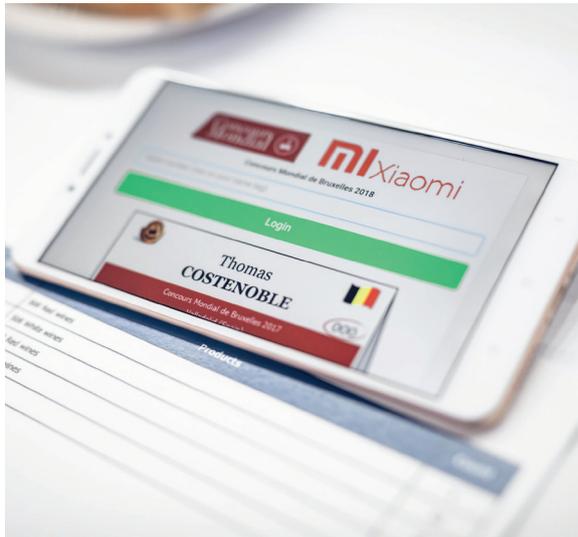
Chaque commission se voit attribuer un listing de 4 à 6 séries qui seront dégustées dans l'ordre défini par l'organisation, avec un maximum de 50 échantillons par matinée.



## À L'AVEUGLE

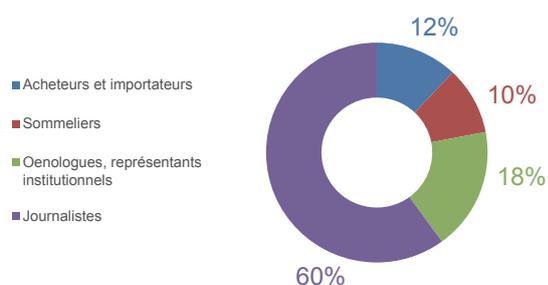
Toutes les séries de vins proposées en dégustation au jury international sont bien évidemment servies à l'aveugle. L'organisation du Concours garantit l'anonymat total des échantillons tant au niveau de l'étiquette qu'au niveau de la forme de la bouteille, la seule mention révélée aux dégustateurs étant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





### LE PRÉSIDENT DE JURY

Après chaque échantillon, les fiches de dégustation sont validées par le président de jury qui est chargé de les contrôler et de vérifier la bonne harmonie de sa commission. 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 au secret concernant 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, toutes ces informations sont collectées en direct par les membres de l'organisation pour un ultime contrôle avant le traitement des résultats et l'analyse statistique en partenariat avec l'Université catholique de Louvain en Belgique.



### LES CRITÈRES

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. En 2018, et pour la première fois de son histoire, ces fiches ont été numérisées sur tablettes. On y retrouve des critères portant sur les aspects :

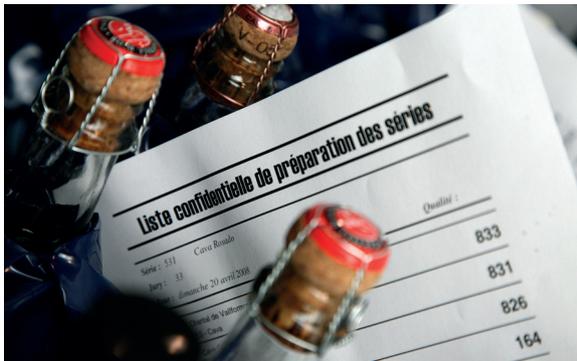
- ✘ Visuel: limpidité, aspect et, le cas échéant, effervescence
- ✘ Olfactif: intensité, franchise et qualité
- ✘ Gustatif: intensité, franchise, qualité et persistance

La cotation de chaque critère déterminera de manière pondérée une note globale pour chaque échantillon. Un vin défini comme «excellent» pour l'ensemble des critères se verra attribuer une cote maximale de 100 points.



### LES DÉGUSTATEURS

Un jury trié sur le volet a la responsabilité de décerner les médailles aux meilleurs produits en lice. Ce jury est composé uniquement de professionnels qui vivent pour et par le vin 365 jours/an: acheteurs et négociants internationaux, ingénieurs-œnologues, journalistes, écrivains et critiques spécialisés, chercheurs et représentants d'institutions professionnelles, etc. Les 50 nationalités représentées garantissent une diversité exceptionnelle rarement vue dans l'univers des concours de vins. Trois de ces commissions sont réservées aux vins liquoreux (Porto, Jerez, Madère, etc.) et cinq autres sont dédiées aux vins rosés



## L'EXCELLENCE ET LA RIGUEUR

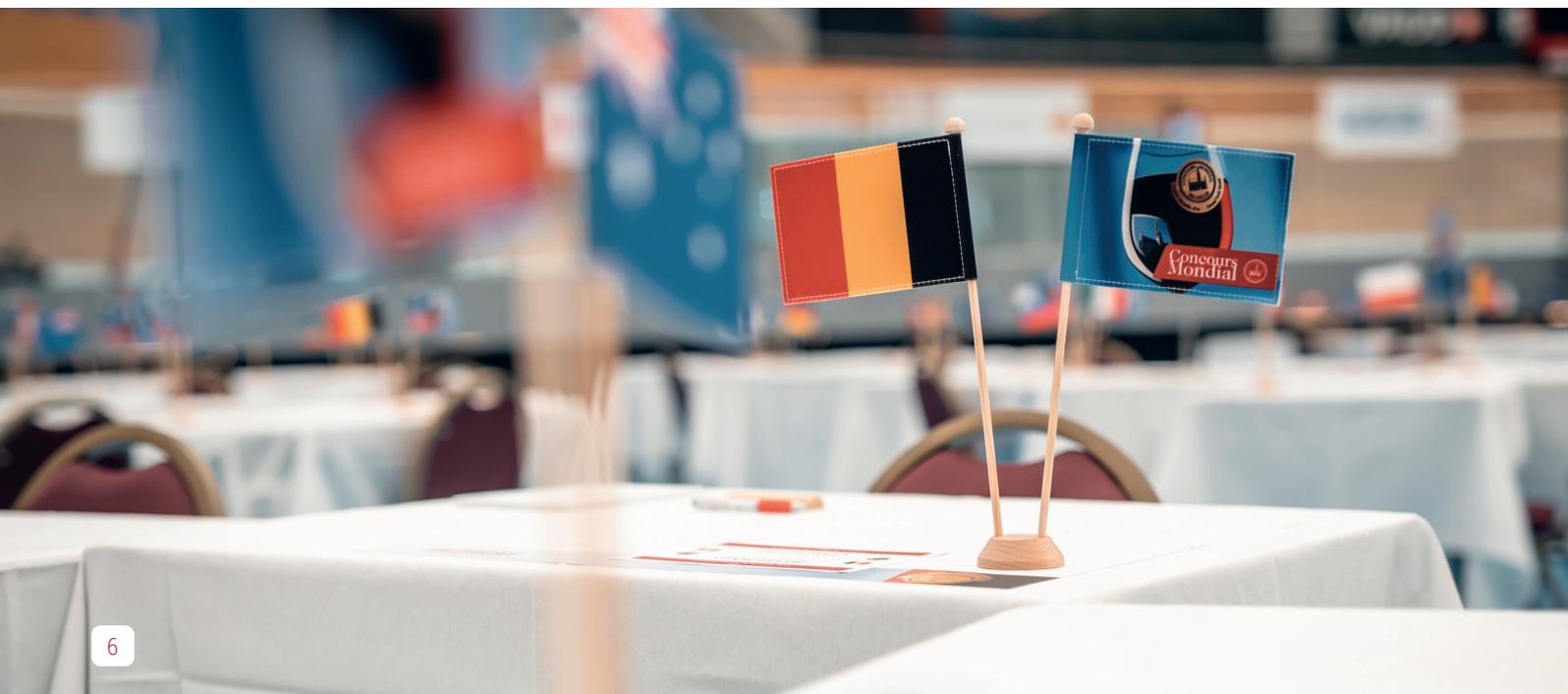
Le respect des réglementations en vigueur est doublement garanti par la reconnaissance officielle du Concours Mondial par l'Union européenne (cfr Journal officiel C96/1 du 23.4.2003) et l'Inspection des Services Spécialisés du Service public fédéral belge de l'Économie (SPF Economie).

Concrètement, le contrôle d'un concours vins comme celui du Concours Mondial de Bruxelles implique des missions de contrôle avant, pendant et après le concours.

**AVANT:** approbation du règlement du concours, vérification des bulletins d'inscription des participants, contrôle de l'étiquetage des vins. Pour chacun des vins présentés (en provenance de nombreux pays différents), le SPF Economie communique ses remarques à l'organisateur qui répercutera celles-ci au producteur au cas où le vin obtient une médaille.

**PENDANT:** les agents du SPF Economie vérifient, par leur présence lors du déroulement du Concours Mondial de Bruxelles, si toutes les règles de la Communauté européenne concernant l'organisation des concours sont respectées.

**APRÈS:** le SPF Economie vérifie que le total des médailles délivrées ne dépasse pas 30 % des vins participants, garantissant ainsi qu'il s'agit bien d'une véritable compétition. Elle vérifie aussi si les fiches de dégustations ont bien été remplies par les dégustateurs et si les calculs des points sont corrects. Le SPF Economie se charge aussi de communiquer aux autorités responsables des autres pays membres de l'Union européenne les résultats du concours, dont le bon déroulement a été surveillé par ses soins, afin de permettre à ces autorités de faire des contrôles sur le territoire de leur pays.





Cette méthode de travail a permis d'adapter les contrôles, depuis la première édition en 1994, à l'évolution toujours croissante du nombre de vins présentés au concours ainsi qu'à la diversité de leur origine, tout en conservant le caractère approfondi, rigoureux et efficace de ces vérifications.

De plus, le Concours Mondial de Bruxelles est le premier concours international à avoir mis en place un contrôle en aval des vins médaillés pour garantir la légitimité de ses résultats. Après le Concours, une importante sélection d'échantillons médaillés est analysée par un laboratoire agréé et dégustée par une équipe d'œnologues, afin de comparer ces échantillons aux vins disponibles sur le marché.

Le calcul des résultats est supervisé depuis 2004 par l'Institut de Statistique de l'Université catholique de Louvain. L'authenticité des cotes obtenues par la formule de normalisation proposée par le Concours Mondial a été certifiée dans une première expertise (octobre 2004). Plusieurs méthodes d'analyse de la performance des juges ont depuis été développées et continueront de l'être à l'avenir.

## LES MÉDAILLES

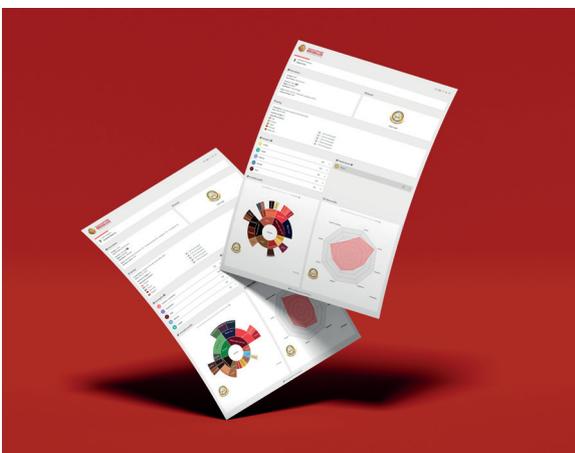
Au terme des dégustations, chaque échantillon se voit attribuer une note sur cent résultant de l'application de la formule de calcul. Seuls les vins ayant obtenu les meilleurs scores pourront prétendre aux précieuses médailles.

- ✦ Grande Médaille d'Or
- ✦ Médaille d'Or
- ✦ Médaille d'Argent

Les trophées 'Révélation' sont quant à eux décernés aux produits ayant obtenu la plus forte cote dans une catégorie précise. (Vin Bio, Vin rosé, Vin mousseux, ...)



Chaque producteur participant reçoit une description complète de ses vins qui peut être exploitable pour ses démarches commerciales et ses approches marketing. Une roue des arômes et un descriptif argumenté des vins peuvent être téléchargés à l'issue de la dégustation.



# ORIGINE DES VINS :



# QUELQUES CITATIONS :

«Le Concours Mondial de Bruxelles c'est bien évidemment des dégustateurs, une logistique, une aura internationale, mais je pense qu'il ne faut pas perdre de vue le principal objectif de cette compétition unique en son genre: le consommateur. Cette grande machine sert uniquement à donner un maximum de garantie en ce qui concerne l'octroi des médailles.»

**Baudouin Havaux, Président**

«Indépendance, rigueur et contrôles sont les atouts du Concours Mondial de Bruxelles. Grâce à une équipe de professionnels et avec l'aide de dégustateurs internationaux sélectionnés pour leurs compétences, nous garantissons des résultats fiables reconnus par le secteur et réclamés par le consommateur. Cette recherche de fiabilité et la valorisation du label «Concours Mondial de Bruxelles» sur tous les marchés constituent les missions principales de notre organisation.»

**Thomas Costenoble, directeur**

«Pour un producteur, une médaille est un excellent outil de marketing. J'ai eu des fournisseurs qui ont remporté des médailles et qui ont pu ouvrir de nouveaux marchés après avoir été approchés de manière proactive par des acheteurs, tout simplement parce qu'ils étaient sur le site du Concours Mondial de Bruxelles. C'est un excellent retour sur investissement.»

**Jonas De Maere, Wine Program Manager pour Ahold Delhaize, USA**

«Le Concours Mondial de Bruxelles est un des plus beaux concours au niveau international grâce à son caractère itinérant qui permet aux journalistes et aux dégustateurs de côtoyer et de découvrir d'autres origines ou de nouvelles caves.»

**Marco Oreggia, journaliste, Italie**

«Le processus est vraiment très professionnel. Une médaille sur une bouteille prouve incontestablement que c'est un vin de bonne qualité»

**Jeffrey Jensen, journaliste, États-Unis.**

POUR PLUS DE PRÉCISIONS ET ACCRÉDITATIONS , N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER

**Charles PIRON** (Responsable communication)  
charles.piron@vinopres.com

**Thomas COSTENOBLE** (Directeur)  
thomas.costenoble@vinopres.com

Ou visitez le site web [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

Retrouvez aussi le Concours Mondial de Bruxelles sur:  
[#CMB2023](https://twitter.com/CMB2023) @concoursmondial