



Information presse
Septembre 2019

7^{ÈME} ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE SAMEDI 12 OCTOBRE 2019

C'est dans le cadre exceptionnel du Château de Chambord, qui fête cette année son 500^e anniversaire que se tiendra le Championnat du Monde de Dégustation à l'aveugle. Organisée par La Revue du vin de France, cette épreuve rassemble 28 pays des 4 coins du globe. Les meilleurs dégustateurs se départageront le titre en dégustant à l'aveugle 12 vins du Monde, le samedi 12 octobre.

Des sélections à travers le monde entier

Pour cette 7^e édition, ce ne sont pas moins de **28 pays** qui participeront au **Championnat du Monde de Dégustation à l'aveugle organisée par La Revue du vin de France**.

Les fidèles et incontournables **équipes de France**, vainqueur en 2014 et de **Belgique**, doublement honorée en 2013 et 2017, disputeront cette compétition aux côtés des équipes d'Afrique du Sud, Taiwan, ou encore du Brésil. Après l'Ukraine, le Kazakhstan et la Roumanie, c'est cette année au tour de l'Estonie de rejoindre les rangs de ce championnat.

Des épreuves de sélection sont organisées sur les cinq continents, sous l'égide de La Revue du vin de France, afin de déterminer les meilleurs dégustateurs chargés de représenter leurs pays.

Lors de cette épreuve de renommée internationale, les équipes, constituées de 4 dégustateurs et d'un coach, auront **12 vins du Monde à déguster à l'aveugle**, 6 blancs et 6 rouges. Pour chaque vin, les membres de l'équipe devront déterminer : le cépage principal, le pays de production, le millésime et si possible, le producteur.

Liste des pays participants :

Afrique du Sud, Angleterre, Bélarus, Belgique, Brésil, Chine, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Hongrie, Italie, Japon, Kazakhstan, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Suède, Suisse, Taiwan, Ukraine, USA, Zimbabwe.

L'équipe de France dans les starting-block

C'est à l'issue de la grande finale du Championnat de France de dégustation à l'aveugle, qui s'est déroulée le samedi 22 juin au Vieux Château Gaubert (33) que l'équipe de France a été dévoilée. Jacky Camus, du Club « Vins découvertes » dans les Ardennes, fidèle défenseur des couleurs tricolores au Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle accompagnera l'équipe de France, en tant que coach.

Contacts Pain Vin & Company

Cécile Lenne – 01 55 35 03 85 – clenne@painvincompany.com
Violaine Bourquin – 01 55 35 03 84 – vbouquin@painvincompany.com



Information presse
Septembre 2019

L'équipe de France en quelques mots

Christophe Boyet – Club « Culture et vins de France » - Corbeil Essonnes

Grand connaisseur des Riesling alsaciens et allemands, amoureux des terroirs de la Côte de Nuits.

Palmarès :

- 4e participation au Championnat du Monde de Dégustation à l'aveugle
- Champion de France 2018
- Vainqueur de la coupe de France des Clubs de dégustation La Revue du vin de France en 2015 et 2018

Emmanuel Olive - Club « Culture et vins de France » - Corbeil Essonnes

Amateur de vins espagnols et italiens, fin détecteur de Sauvignon et Cabernet Franc

Palmarès :

- 4e participation au Championnat du Monde de Dégustation à l'aveugle
- Vainqueur de la coupe de France des Clubs de dégustation La Revue du vin de France en 2015 et 2018
- Champion de France 2018
- Vainqueur de la Coupe de France des Clubs en 2018

François Breteau – Club « Tire Bouchon Attitude » - Gironde

Expert des Chablis et connaisseur des vins espagnols, bourguignons et de Châteauneuf du Pape

Palmarès :

- Champion de France 2016
- Vice champion du Monde 2016
- Champion d'Europe, Challenge Master Europe 2015

Christian Colin de Buxy - Club « les Vins du Vingt » à Morlet, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Amateur de vins de toutes régions avec une petite préférence pour, en vin blanc, le Maconnais et la Loire (en cépage Chenin) et en rouge les vins de grenache de la vallée du Rhône méridionale,

Palmarès :

- 20^{ème} participation au Championnat de France La Revue du vin de France
- 1^{ère} participation au Championnat du monde
- Vice Champion de France 2019

Jacky Camus, coach - Club « Vins découvertes » – Ardennes

Grand connaisseur des vins de Champagne et d'Alsace, amateur de Chablis et de Bordeaux anciens. Formateur de groupes de dégustation pendant 21 ans.

Palmarès :

- Vainqueur des concours du salons des vins de la RVF à Paris en 2012 et 2017
- Vice Champion de Belgique 2018
- Vice Champion de France 2019
- 1^{ère} participation au Championnat du monde de dégustation à l'aveugle

Contacts Pain Vin & Company

Cécile Lenne – 01 55 35 03 85 – clenne@painvincompany.com
Violine Bourquin – 01 55 35 03 84 – vbouquin@painvincompany.com



Information presse
Septembre 2019

LE PROGRAMME

Vendredi 11 octobre

Dîner d'ouverture, autour de la dégustation des vins de chaque pays participant, sélectionnés par les membres de l'équipe nationale.

Samedi 12 octobre

- 9h : Début du Championnat du Monde de Dégustation à l'aveugle
- 13h : Annonce des résultats
- 15h30 : Visite du Château de Chambord
- 19h30 : Dîner de Gala au Château de Chambord

A propos du Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle :

Le Championnat du Monde de dégustation à l'aveugle est organisé par la Revue du vin de France, sous la supervision de Philippe de Cantenac et en partenariat avec le Domaine de Chambord, Henry Marionnet, Le Champagne Ayala, Wine&co.com, Le Syndicat de Châteauneuf-du-pape, Bonfilswines, Spiegelau, la cave de Tain, Le Château Capet Guillier, Valade et Transandine.



A propos de La Revue du vin de France :

Créée en 1927, La Revue du vin de France est le premier magazine européen de référence des amateurs de vins et le support clé pour tous les passionnés de vin en recherche constante d'informations et de repères pour choisir les meilleurs vins, des plus grands crus aux nouvelles découvertes.

A propos du Château de Chambord :

Placé sur la première liste des monuments historiques de France en 1840, Le Château de Chambord est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1981. Ce monument pensé par François 1^{er} et Léonard de Vinci est considéré comme le plus grand château de la Renaissance dans le monde, il célèbre, en 2019, le demi-millénaire du début de sa construction. Propriété de l'État depuis 1930, le Domaine national de Chambord est devenu en 2005, un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la tutelle des ministères de la Culture, de l'Agriculture et de l'Écologie. Depuis 2010, il est dirigé par M. Jean d'Haussonville.



Les vins du Château de Chambord :

En 1519, François 1^{er} introduit un cépage bourguignon en Sologne, le Romorantin. En 2015, dans sa mission de conservation du patrimoine et dans un esprit d'éco-responsabilité, le Domaine national de Chambord prend la décision de replanter des vignes. Il assure la viticulture et la vinification de celles-ci grâce à un partenariat avec la Maison Henry Marionnet.

Pinot Noir, Gamay, Sauvignon, Orbois et Romorantin sont les cépages cultivés à Chambord sur un clos de 14 hectares. Le domaine produit 3 cuvées. Une cuvée de vin blanc et une de vin rouge sont élaborées pour fêter le 500^{ème} anniversaire de Chambord et seront dégustées en mai 2019. Il s'agit de vins naturels, sans apport de sulfite ou de levures artificielles. A terme, 60 000 bouteilles seront produites en agriculture écocertifiée biologique.

Contacts Pain Vin & Company

Cécile Lenne – 01 55 35 03 85 – clenne@painvincompany.com
Violine Bourquin – 01 55 35 03 84 – vbouquin@painvincompany.com