



ORGANISÉ PAR SUDVINBIO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2023

EN 2024, MILLÉSIME BIO ATTEND 11 000 VISITEURS PROFESSIONNELS

Après une édition 2023 qui a rassemblé 10 000 acheteurs, le plus grand salon au monde pour les vins, bières, spiritueux et cidres issus de l'agriculture biologique s'attend à une affluence encore plus forte lors de la prochaine édition.

MILLÉSIME BIO : UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Cette année encore, Millésime BIO, le mondial du vin et des boissons alcoolisées biologiques, se déroulera en deux temps : une session digitale les 22 et 23 janvier 2024 et le salon physique au Parc des Expositions de Montpellier les 29, 30 et 31 janvier 2024, un double rendez-vous qui permettra à 1 500 exposants issus de vingt pays d'échanger avec quelque 11 000 acheteurs professionnels.

DES ACHETEURS DU MONDE ENTIER

Millésime BIO est en effet le rendez-vous des acheteurs du monde entier : cavistes, sommeliers, restaurateurs, importateurs, acheteurs de la grande distribution et des circuits spécialisés... On compte 20 % de visiteurs internationaux couvrant les grands pays consommateurs (États-Unis, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique, Suisse, Europe du Nord) mais aussi les marchés d'Europe de l'Est ou d'Asie-Pacifique.

DES NOUVEAUTÉS AU PROGRAMME

À l'occasion des cent ans de la publication du Cours aux agriculteurs, manifeste fondateur de la biodynamie par l'autrichien Rudolf Steiner, un espace aménagé dans l'oenothèque permettra ainsi aux visiteurs de déguster

SESSION DIGITALE
22 & 23 janvier 2024

MONTPELLIER
PARC EXPO
29.30.31 janvier 2024

Millésime BIO
MONDIAL DU VIN
ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES
BIOLOGIQUES

29.30.31 JANVIER 2024
MONTPELLIER
PARC EXPO

22 & 23 JANVIER 2024
SESSION DIGITALE
ACCÈS 24/24

www.millesime-bio.com
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

SudVINBIO Association interprofessionnelle
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SAVE THE DATE

17 & 18 JANVIER 2024 : CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2024, LE CONCOURS MONDIAL DES VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES

La prochaine édition du concours, vitrine de l'excellence de la production bio avec quelque 2 000 vins et 150 bières en lice, se tiendra les 17 et 18 janvier 2024. Les vins et bières médaillés, désignés par des jurys composés de grands professionnels, seront à retrouver en dégustation libre sur le « Bar Challenge » de Millésime BIO. Nouveauté de l'année, les vins et bières médaillés seront notés sur cent points par cohérence avec le système de notation international. Les médailles ont aussi été redessinées et une médaille spéciale bière sera prochainement dévoilée !

Ouverture des inscriptions pour les échantillons : 2 novembre 2023
www.challenge-millesime-bio.com



librement une sélection de vins certifiés Demeter ou Biodyvin, les deux grands labels de la biodynamie qui intègrent tous deux les principes de l'agriculture biologique dans leurs propres cahiers des charges, ainsi que les vins autrichiens en l'honneur du philosophe autrichien qui a fait germer la biodynamie. Toujours dans l'œnothéque, un corner inédit regroupera les échantillons de vins en vrac tandis qu'un mur d'annonces présentera les stocks disponibles afin de faciliter la mise en relation entre les acteurs du vrac. Autre nouveauté, Millésime BIO est à l'initiative, avec Vitisbio, d'un concours inédit, « La biodiversité, c'est mon domaine ! », qui permettra de récompenser les pratiques des vignerons bio engagés pour la biodiversité. Le concours évaluera quatre grands axes : les espaces enherbés, les zones arborées, les autres habitats et la diversité des productions au sein de l'exploitation. Le jury sera composé de professionnels de la biodiversité, dont des représentants de la Chambre d'agriculture de l'Hérault et de LPO Occitanie. Enfin, le salon sera aussi marquée par l'organisation de plusieurs masterclass dédiées aux vins et aux bières ainsi que la présentation en avant-première de l'étude Circana/Millésime BIO sur les dynamiques d'achat de vin bio circuit par circuit.



« 2023 fut une édition exceptionnelle, marquée par la célébration des trente ans de Millésime BIO. Mais 2024 promet beaucoup avec des visiteurs professionnels qui, d'après les premiers retours, s'annoncent plus nombreux encore. En parallèle, il y a aussi une volonté de plus en plus affirmée de s'adresser aux consommateurs en portant un message positif sur le bio. Aujourd'hui, Millésime BIO, c'est à la fois la plus grande place de marché au monde pour les vins et alcools bio et une marque, au sens positif du terme, dont la renommée porte au-delà des seuls professionnels. Cette notoriété octroie des responsabilités, dont celle de prendre notre part dans l'éducation des consommateurs au vin bio. »

Nicolas Richarme, président de SUDVINBIO

NOUVEAU : LE VIN BIO À L'HONNEUR DANS LES CAVES, RESTAURANTS ET BARS À VIN DE MONTPELLIER

Initiée par SUDVINBIO en partenariat avec la Ville de Montpellier, la CCI de l'Hérault et l'Office de Tourisme, une grande fête du vin bio invitera les cavistes, restaurants et bars à vin de Montpellier à mettre en valeur leurs sélections de vin bio auprès du grand public. Organisée entre le 27 janvier et le 3 février 2024, l'opération sera aussi marquée par une conférence dispensée dans le cadre de l'Agora des savoirs, temps fort de la vie culturelle et scientifique à Montpellier, ainsi que par une série d'animations qui se tiendront le samedi 3 février dans les locaux de l'Office de Tourisme : ateliers, dégustations... Le programme complet sera présenté ultérieurement.

MILLÉSIME BIO, LE MONDIAL DU VIN ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES

Avec 1 500 exposants issus de vingt pays, Millésime BIO est le plus grand salon de vin bio au monde, attirant chaque année plusieurs milliers d'acheteurs professionnels en provenance des principaux pays consommateurs ainsi que des nouveaux marchés. Depuis 2019, il est aussi ouvert aux bières, spiritueux et cidres issus de l'agriculture biologique. Millésime BIO est organisé par SUDVINBIO, l'association interprofessionnelle des vignerons bio d'Occitanie qui regroupe les producteurs et metteurs en marché de la Région Occitanie, la première région bio d'Europe.

www.millesime-bio.com