

Palmarès - Concours

Best Old Vintage Awards : les noms des trois maisons champenoises lauréates révélés



C'est avec émotion qu'a été annoncé ce jeudi 23 mai le top 3 des meilleures cuvées, lauréates du concours des Best Old Vintage Awards, lors d'un dîner de gala organisé au Four Seasons George V. Cet événement inédit a vu concourir les plus prestigieux champagnes millésimés 1988, 1989 et 1990, confiés à un jury de dégustateurs internationaux spécialistes de la bulle.

Un hommage au vieillissement champenois

Organisé à l'initiative de Terre de vins, Best Old Vintage Awards est un concours de dégustation qui récompense les plus prestigieux champagnes millésimés 1988, 1989 et 1990.

Hommage au vieillissement du champagne et au savoir-faire qui l'accompagne, ce concours est l'occasion de mettre en lumière la réussite de la **maturité de ces nectars**. « *S'il est une qualité qui caractérise et distingue le champagne, c'est sa capacité incroyable au vieillissement... et pourtant la plupart des gens l'ignorent* », explique Yves Tesson, Rédacteur en Chef Adjoint chez Terre de vins, spécialiste de la Champagne. « *En proposant une dégustation de la trilogie mythique 1988, 1989, 1990, à un jury d'experts internationaux de la bulle, l'objectif de Best Old Vintage Awards était de révéler aux yeux du grand public cette magnifique faculté [...]. Plutôt que de parler de vieillissement, on peut même parler d'une maturation, c'est-à-dire un enrichissement. L'originalité du champagne est en effet d'opérer une seconde fermentation en bouteille qui génère un dépôt de lies constituées des résidus des levures mortes, ces levures au fur et à mesure des années nourrissent le vin, l'enrichissent d'un point de vue aromatique et jouent un rôle en limitant l'oxydation.* »

Sélection de cuvées d'excellence : une célébration en deux temps

Le concours a réuni le 11 février dernier un **jury international** composé des plus grands spécialistes du Champagne du monde qui ont pu distinguer 20 nommés, à travers une dégustation analytique de 40 cuvées de maisons et vignerons de Champagne, toutes issues de la trilogie 1988, 1989 et 1990.

Ces **20 nommés** ont été réunis à l'occasion d'une grande soirée de gala ce jeudi 23 mai à Paris dans l'écrin du Four Seasons George V. Très attendue par toute la sphère

champenoise, cette révélation a permis de mettre en lumière les **3 vainqueurs du concours** ce soir-là.



Les maisons lauréates

À l'issue de la grande dégustation à l'aveugle qui s'est déroulée le 11 février dernier, vingt cuvées ont été retenues, dont trois se sont particulièrement distinguées.

Les trois grands gagnants du concours Best Old Vintage Awards 2024 :

Champagne Perrier-Jouët Belle Époque 1988 (magnum)

Champagne Charles-Heidsieck Millésime Brut La Collection Crayères 1989 (jéroboam)

Champagne Billecart-Salmon Nicolas François 1990 (bouteille)



Liste complète des 20 lauréats par ordre alphabétique :

Champagne Billecart-Salmon Nicolas François 1990 (bouteille)

Champagne Canard-Duchêne Œnothèque Vintage 1989 (magnum)

Champagne Castelnau Collection Œnothèque 1990 (magnum)

Champagne Charles-Heidsieck Millésime Brut La Collection Crayères 1989 (jéroboam)

Champagne Collet Millésimé 1988 (bouteille)

Champagne De Saint-Gall Orpale 1990 (bouteille)

Champagne Deutz William Deutz 1990 (magnum)

Champagne Duval-Leroy Cuvée des Roys 1990 (magnum)

Champagne Franck Bonville Millésime 1988 (bouteille)

Champagne Gonet Sulcova Brut Blanc de blancs 1988 (jéroboam)

Champagne Jacquesson Avize Grand Cru 1989 (bouteille)

Champagne Legras & Haas Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly Millésime 1988 (bouteille)

Champagne Mailly Grand Cru Les Echansons 1988 (bouteille)

Champagne Palmer & Co Collection Vintage 1990 (magnum)

Champagne Paul Bara Comtesse Marie de France 1990 (bouteille)

Champagne Perrier-Jouët Belle Époque 1988 (magnum)

Champagne Philipponnat Clos des Goisses 1989 (magnum)

Champagne Pierre Gimonnet Millésime de collection Les cuvées de l'an 2000 1990 (magnum)

Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1988 (bouteille)

Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1990 (magnum)

Les trois cuvées vainqueures à déguster à l'occasion de Champagne Tasting 2024

Le **festival Champagne Tasting 2024** s'installe ce **samedi 25 mai** dans l'enceinte du Palais Brongniart pour sa 7e édition.

Les trois cuvées vainqueures du concours seront réunies deux jours après la proclamation des résultats au Palais Brongniart, pour une **master class inédite qui leur sera consacrée** dans le cadre de la 7e édition de Champagne Tasting.

Une opportunité unique de découvrir de prestigieux champagnes d'une grande rareté, en dégustant des millésimes d'exception.

*Rendez-vous au palais Brongniart le 25 mai 2024
Master class Best Old Vintage Awards - 17h45 - 18h30 : Dégustation des cuvées lauréates du concours Best Old Vintage Awards – 108 € (sur réservation).*

Un jury d'exception

Présidé par Tyson Stelzer, auteur d'un Guide du champagne qui fait référence en Australie, le jury international de ce concours était composé de 11 jurés. Personnalités de renom dans le monde du vin, ils sont tous experts de la Champagne dans leurs pays.

TYSON STELZER – Australie – est un écrivain du vin, spécialiste du champagne, animateur et producteur de télévision, auteur de 18 livres sur le vin, conférencier international et président et juge d'un salon du vin. Tyson est l'auteur de sept éditions du Guide du Champagne et du Guide du Champagne en ligne, chroniqueur régulier pour de nombreux magazines et collaborateur de l'Oxford Companion to Wine de Jancis Robinson.



ANDREAS LARSSON – Suède – est Meilleur Sommelier du Monde (ASI 2007). Amateur passionné, connu pour son approche amicale et professionnelle, comme pour ses incroyables capacités de dégustation et son immense culture du vin, Andreas est un dégustateur au palais exigeant.

Originaire du Japon mais installée à San Francisco, **YURI SHIMA** est une experte en champagne. En vivant en France quelque temps, Yuri s'est prise de passion pour les grands vins français, et le Champagne en particulier, pour la gastronomie et la culture française. Aujourd'hui, Yuri écrit et anime des conférences, et partage sa passion et son expérience avec son public et ses lecteurs.