



---

## CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2024 OUVERTURE DES INSCRIPTIONS DU CONCOURS MONDIAL DES VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES

Les **17 et 18 janvier 2024**, se tiendra la **17<sup>e</sup> édition** du concours mondial des vins et bières biologiques, véritable vitrine de l'excellence de la production bio, avec **quelque 2 000 vins et 150 bières en lice**. Les producteurs bio de France et de l'étranger pourront s'inscrire à partir du **2 novembre et jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre 2023** pour participer au Challenge Millésime BIO 2024 !

### DE NOUVELLES MÉDAILLES POUR LE CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2024

Pour cette 17<sup>e</sup> édition, 2 000 vins biologiques élaborés aux quatre coins du monde et quelque 150 références de bières, seront en lice. Preuve que de plus en plus de producteurs bio de France et de l'étranger s'inscrivent pour participer à la plus importante dégustation au monde de vins et bières bio.

Nouveauté 2024, les médailles du Challenge ont été redessinées et prennent une dimension internationale avec une version en anglais. Et pour célébrer la troisième année d'ouverture du concours aux bières, une médaille dédiée sera aussi bientôt dévoilée !

Les vins et bières médaillés, désignés par des jurys composés d'experts, seront à découvrir en avant-première lors de la session digitale du salon et à retrouver en dégustation libre sur le « Bar Challenge » de Millésime BIO, qui se tiendra à Montpellier du 29 au 31 janvier 2024.

L'édition 2023 du Challenge Millésime BIO avait **récompensé 536 vins et 30 bières**, avec respectivement 232 et 5 médailles d'or, 232 et 13 médailles d'argent et 72 et 12 médailles de bronze.

### UNE SOMMELIÈRE D'EXCEPTION COMME PRÉSIDENTE DU JURY

Pour présider le jury de 400 dégustateurs professionnels, le Challenge Millésime BIO accueille cette année la sommelière brésilienne Gaby Benicio, qui a reçu le prix Michelin de la sommellerie en 2023, récompensant le sommelier ou la sommelière de l'année selon le Guide Michelin. Gaby Benicio forme avec la cheffe Amélie Darvas le tandem à la tête du restaurant Äponem, situé dans l'Ouest-Hérault et distingué d'une première étoile par le Michelin ainsi que d'une étoile verte. Son professionnalisme et son engagement pour une gastronomie durable et responsable en font une présidente du jury toute désignée.



*"Avec la cheffe Amélie Darvas, nous sommes depuis longtemps engagées en faveur d'une gastronomie durable et responsable. Nous pratiquons la cueillette sauvage et notre potager est bio. Notre carte des vins est exclusivement composée de références en bio ou issues de labels qui, comme la biodynamie, ont le bio pour socle. Pour nous, c'est important : nous sommes convaincues qu'il faut protéger la biodiversité, les sols, la qualité de l'eau. Mais ce qui est important, c'est aussi d'expliquer cette démarche. Nous le faisons dans notre restaurant. Le Challenge Millésime BIO le fait à une autre échelle, en mettant en valeur la diversité des vins bio dans le monde. Pour moi, en être la présidente, c'est un honneur et c'est un honneur conforme à mes engagements."*

*Si vous souhaitez rejoindre le jury de dégustateurs cette année, n'hésitez pas à nous le faire savoir par retour de mail.*

**Pour rappel, le salon Millésime BIO 2024 se tiendra en digital les 22 et 23 janvier et en physique, au Parc des Expositions de Montpellier, du 29 au 31 janvier 2024.**

#### **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](http://www.millesime-bio.com)