

LES ŒNOLOGUES DE FRANCE DÉVOIENT LE MONDIAL DU SAKÉ 2025



DU 28 FÉVRIER AU 4 MARS 2025 À CANNES

Pullman Cannes Mandelieu-la-Napoule - 605 Av. du Général de Gaulle

UN 8^{ÈME} MONDIAL POUR LES VINALIES INTERNATIONALES

Concours emblématique des Oenologues de France, les concours Vinalies Internationales franchissent une nouvelle étape en 2025 avec l'ajout d'une **huitième session inédite : le Mondial du Saké**. Après l'introduction réussie du Mondial des No-Low en 2024, l'Union des Œnologues de France poursuit son ambition d'élargir la valorisation des boissons alcoolisées et sans alcool en intégrant un mondial dédié à l'emblématique saké japonais. Ce concours, comme les sept autres, viendra couronner les meilleurs sakés au travers des médailles Grand Or, Or et Argent. Réparties en séries homogènes pour garantir une évaluation rigoureuse et équitable, les sakés seront soumis à une dégustation à l'aveugle par un jury de professionnels experts en saké.

Ouverture des inscriptions : 15 octobre 2024

RÉVÉLER LA RICHESSE D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

La naissance du Mondial du Saké reflète une volonté de mettre en avant une boisson fermentée qui, bien que peu connue en Europe, possède une richesse culturelle et technique étroitement comparable à celle du vin. Le saké japonais, aussi appelé *Nihonshu*, repose sur des savoir-faire ancestraux et exige une maîtrise des processus similaires à ceux du vin, notamment en matière de suivi des fermentations, de la sélection des matières premières, des levures utilisées ou encore de l'élevage. Doté d'une aromatique singulière et d'un titrage moyen situé entre 13 et 15% vol, le saké comme le vin, offre un large champ des possibles en matière d'accords. Ce mondial se positionne ainsi comme une vitrine pour les producteurs de saké afin de faire découvrir et reconnaître au grand public une boisson alliant tradition et innovation.

UNE COLLABORATION AVEC L'ATELIER DU SAKÉ

Le lancement de ce mondial s'inscrit dans la continuité d'une collaboration fructueuse entre les Œnologues de France et l'Atelier du Saké. Après avoir organisé conjointement une masterclass autour de la découverte du saké lors d'une première année, l'association s'est vue renouvelée en explorant cette fois-ci les accords mets et saké. En 2025, la création d'une session dédiée marque une nouvelle étape dans la valorisation du saké au sein des concours Vinalies Internationales.

Information presse : Afin d'inaugurer ce nouveau mondial, une conférence de presse suivie d'une dégustation de saké aura lieu à l'Atelier du Saké (Paris, 16^{ème}) le 17 décembre 2024.