LE MONDIAL DES VINS BLANCS





LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG, LE SEUL CONCOURS AU MONDE ENTIÈREMENT DEDIE A TOUTE LA DIVERSITÉ DES VINS BLANCS PATRONNÉ PAR l'OIV ET MEMBRE DE VINOFED LES 17 et 18 MARS 2024 au Parc des Expositions

DÉLAI D'INSCRIPTION PROLONGÉ, PASSERELLES GASTRONOMIQUES et RETOUR DES MASTERCLASSES!

INSCRIPTION DES VINS PROLONGEE JUSQU'AU 25 FEVRIER!

Strasbourg Events étend la période d'inscription des échantillons de vins tranquilles et effervescents, les vignerons, femmes du vin et caves coopératives de la planète ont donc **jusqu'au 25 février** pour effectuer leur meilleure sélection et déposer leur dossier à télécharger sur :

Les formulaires, modalités tarifaire et logistiques se trouvent sur notre brochure :

www.

PREMIERE PARTICIPATION DE LA GÉORGIE

A chaque édition, la notoriété et l'attractivité de la compétition se renforce auprès des vignerons et instances interprofessionnelles du vin pour accueillir de nouveaux pays producteurs. Après, Le Mexique et puis l'Arménie en 2023, c'est La Géorgie pays viticole de tradition millénaire qui nous fait l'honneur de présenter des vins cette année. La Géorgie se trouve être le berceau du vin et la patrie du vin blanc avec macération plus communément appelé vin orange. Bien que dans l'air du temps, ce dernier n'est pas né au XXIe siècle même mais ce type de vinification date bien d'il y a plusieurs millénaires ans avant notre ère : ce sont dans le secret de jarres d'argile géantes enterrées, les Kvevris (contenant jusqu'à 500 litres) que le futur vin orange macérait, fermentait et était conservé pendant des mois voire des années comolètes.

En mars prochain, le jury attribuera un **Coup de coeur au meilleur vin blanc avec macération** de la compétition.
Rappelons qu'en 2023, c'est le domaine ukrainien SHABO qui le remportait, et cette année qu'en sera-t-il?

LES RÉCOMPENSES 2024

Le domaine alsacien Xavier Muller de Marlenheim remettra en jeu son titre de " Grand Prix du Jury" (Meilleure note de 94,71 points / 100) obtenu avec Sylvaner Cuvée Emile 2020.

Le Prix VINOFED récompensera le meilleur vin sec (< 4 g de sucre résiduel/litre). Dans chacune des 12 catégories un Trophée Vin Sec sera décerné. Toujours en sus des médailles Grand Or (> 93 points), Or (> 89 points) et Argent (> 85 points), le jury avide de nouveautés se verra remettre 3 coups de coeur :

Le coup de coeur "première participation"

Le coup de coeur "meilleur vin blanc avec macération" (vin orange)

Nouveau Le coup de coeur "meilleur effervescent"

26 NATIONALITES JURYS EXPERTS

Le panel des profils et des pays dégustateurs s'élargit encore pour cette 26e édition puisqu'autour des 10 tables qui réuniront 70 jurys, ce seront 26 nationalités de juges experts qui se prêteront à l'exercice pointu de la dégustation.

ORGANISATION

PRESSE / MEDIAS

Christine COLLINS: Expert-Consultante du concours +33 (6) 31 34 40 75 / ccollins@strasbourg-events.com

Frédérique PIERRÉ- FéComSi : RP France & Monde +33 (6) 47 94 54 38/ frederique@comsi-france.com



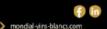






LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG





UN ACCORD VINS-METS de DIMENSION INTERNATIONALE

professionnels, aux exposants comme aux médias présents :

Cette édition se tient concomittament au salon professionnel EGAST, là où tout à commencé en 1998 puisque le Mondial y est né sous le nom du concours monocépage "Riesling du monde". Comme un accord Vins - Mets de complémentarité, c'est tout naturellement que les organisateurs réunissent ces 2 manifestations dont les saveurs seront sublimées par une dimension internationale. En effet, parmi les juges experts du concours vinique on compte de fins gourmets, des gastronomes voire des cuisiniers. Emile JUNG, chef étoilé du Crocodile à Strasbourg "lui-même faisait partie des dégustateurs et se réjouissait de ce rendez-vinique annuel. Quant aux chefs prestigieux présents à EGAST, 1er salon professionnel biennal de la gastronomie dans le Grand Est, ce sont des Oenophiles de haut vol! Caroline DEMBIANY, Cheff eusinière de la Chancellerie Fédérale d'Allemagne, Fabrice DESVIGNES, Chef des cuisines de l'Elysée, Christion GARCIA, Chef cuisinier du palois princier de Monaco, Thierry MARX à la tête du Restaurant ONOR, Franck PANIER, chef Cuisinier du Palois Grand-Ducal, Willem-Pieter VAN DREUMEL, Chef Cuisinier du Palois Royal d'Amsterdam, Jérôme SCHILLING, Grégor ZIMMERMANN, Chef cuisinier du Bellevue Paloice (Suisse) pour ne citer qu'eux.

- Nomination des nouveaux ambassadeurs d'Alsace par l'ADT : les 70 juges experts du Mondial Visite gourmande d'EGAST par le jury du Mondial le dimanche 17 après-midi

Strasbourg Events se réjouit donc du menu spécial qui sera servi aux juges internationaux, aux visiteurs

 Remise du Grand Prix du Jury et des Prix spéciaux du Mondial des Vins Blancs 2024 au coeur du salon d'EGAST par Nicolas RIEFFEL, animateur et agitateur gastronomique, Candidat Masterchef en 2010, Bretzel d'Or en 2019 et sommelier de formation, Nicolas sera entouré des grands chefs européens le lundi 18 à 17h00 et enchaînera avec la cérémonie de remise des Prix du Trophée Emile JUNG

D'autres surprises mijotent encore et seront communiquées dans le dossier de presse à suivre et sur les réseaux sociaux FB et LinkedIn du Mondial.

LE RETOUR DES MASTERCLASSES

Devant le succès des **masterclasses** dispensées lors du 25e anniversaire du Mondial en avril 2023 et à la demande des professionnels, **6 sessions** de haut niveau sont organisées à la suite du concours les mardi 19 et mercredi 20

Focus sur la Masterclass la plus effervsecente de la série, en collaboration avec la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace : une Masterclass animée par **Etienne-Arnaud DOPFF**, *Grand-Maître de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace*, et **Olivier SOHLER**, *Directeur de la Fédération Nationale des producteurs et élaborateurs de crémant*. Le binôme expert en bulles présentera aux participants "**Toute la diversité des crémants d'Alsace"**.

Les exposants d'EGAST comme les visiteurs professionnels peuvent s'inscrire aux Masterclasses, la billeterie sera accessible sur la home page à partir du 20 février 2024.

Attention places limitées à 50 participants !

Le reste du programme des Masterclasses sera dévoilé dans le dossier de presse et sur les réseaux sociaux.

CONCOURS INSCRIPTIONS ET DÉLAIS

Contact vignerons: aaugusto@strasbourg-events.com

https://www.mondial-vins-blancs.com/inscription/ ATTENTION: Inscriptions des vins jusqu'au 25 février 2024

Envoi des échantillons jusqu'au 1 mars 2024

Le tarif est dégressif : 110 € HT de 1 à 2 vins / 95 € HT pour 5 vins inscrits et plus









LE MONDIAL DES VINS BL





mondial-vins-blancs.com

STRASBOURG EVENTS

Strasbourg Events est un acteur de référence sur son territoire, spécialisé dans l'organisation de foires et salons professionnels et grand public.

Strasbourg Events s'appuie sur les filières d'excellence du territoire pour attirer des congrès de dimension internationale et offre une solution adaptée à tous les temps forts de communication d'entreprise. Le grand public n'est pas en reste, avec une programmation dense et variée de spectacles dont 8 manifestations emblématiques.

> 750000 Visiteurs par an

250 Manifestations

accueillies par an

40 ans D'expertise reconnue

100000

De surface événementielle

ET DEPUIS 26 ANS, STRASBOURG EVENTS ORGANISE UN CONCOURS VINIQUE DÉDIÉ AUX VINS BLANCS DU MONDE



Etienne-Arnaud DOPFF, Grand-Maître de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace et Pauline HUSSON Major. Cérémonie d'intronisation 2024. Il coanimera une Masterclass dédiée aux crémants d'Alsace

La fierté et l'émotion partagée de Guy RUHLMANN du domaine Gilbert Ruhlmann et Fils de Scherwiller récompensé en avril 2023 du "Trophée Vin Sec" pour Muscat 2022 AOC Muscat Alsace

Ivo DVORAK, Vice-Président des Sommeliers de République Tchèque, 11 titres de Meilleur Sommelier de République Tchèque Membre du Bureau exécutif de l'ASI Membre du jury expert du Mondialen 2024

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG & ses MASTERCLASSES L'événement vinique international au coeur de la CAPITALE EUROPÉENNE







