communiqué de presse
agenda

12-13 janvier 2027

CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2027 :
LE PLUS GRAND CONCOURS MONDIAL DE VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES FÊTE SES 20 ANS

Les **12 et 13 janvier 2027**, le Challenge Millésime BIO fêtera sa vingtième édition au FDI Stadium. Pour marquer vingt ans d'engagement en faveur des vins et bières biologiques, le concours organisé par SudVinBio se dote d'une médaille anniversaire. **Ouverture des inscriptions le 2 novembre 2026** : les producteurs bio français et étrangers auront jusqu'au 11 décembre pour inscrire leurs cuvées.



Crédit photo : Mindprod

20 ANS : UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE

En 2027, le Challenge Millésime BIO, le plus grand concours mondial de vins et bières biologiques, célèbrera son vingtième anniversaire avec 450 jurés réunis pendant deux jours, et un Bar Challenge aménagé au cœur du salon Millésime BIO, où les visiteurs pourront déguster en avant-première les vins et bières médaillés.

Pour cette édition anniversaire, le concours marque le coup. Les cuvées récompensées pourront se parer d'une médaille spéciale « 20 ans ». En parallèle, une exposition organisée sur le salon Millésime BIO, du 25 au 27 janvier, retracera ces deux décennies du concours à travers les interviews d'anciens présidents du jury. L'occasion pour les visiteurs de se replonger dans son histoire et de mesurer le chemin parcouru par la filière biologique.

DEUX DÉCENNIES AU SERVICE DU BIO

Depuis sa première édition en 2008, le Challenge n'a cessé de grandir avec la filière. Lors des premières éditions, entre 300 et 400 échantillons étaient réunis. En 2026, ce sont 1 700 vins et 152 bières qui étaient en compétition. 454 vins (182 médailles d'or, 217 d'argent et 55 de bronze) et 42 bières (7 médailles d'or, 19 d'argent et 16 de bronze) ont été récompensés.



Au fil des éditions, le concours a accueilli des présidents de jury venus de différents horizons : Danemark, Japon, États-Unis ou encore Royaume-Uni. Parmi eux figurent Jacques Frelin (Terroirs Vivants), premier président du jury en 2008 ; le sommelier Pontus Elofsson (Noma, Copenhague), en 2011 ; Fabrice Sommier, chef sommelier du groupe Georges Blanc et MOF, en 2014 ; Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, en 2019 ; le chef étoilé Jean-Luc Rabanel, en 2020 ; Gaby Benicio, distinguée par le prix Michelin de la sommellerie en 2023, en 2024 ; et Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France 2022, en 2026.

JÉRÔME BAUDOUIN PRÉSIDENT DU JURY 2027



Pour cette édition anniversaire, le jury sera présidé par le rédacteur en chef de La Revue du Vin de France : Jérôme Baudouin.

« *Je suis très honoré de présider cette édition anniversaire du Challenge Millésime BIO qui, depuis vingt ans, met en lumière l'engagement des producteurs bio et la diversité de leurs vins. Alors que la viticulture biologique doit relever de nouveaux défis, plus que jamais, elle s'inscrit dans une démarche qualitative qui s'illustre avec les cuvées présentées dans cette 20e édition du Challenge Millésime Bio* ».

Inscriptions et informations : challenge-millesime-bio.com

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

SALON

Créé en 1993, Millésime BIO est le plus grand salon professionnel au monde pour les vins, les bières, les cidres, les spiritueux et les boissons no-low issus de l'agriculture biologique. Il est organisé par l'association SudVinBio, qui fédère plus d'un millier de vignerons, de coopérateurs et de négociants de la région Occitanie.

www.millesime-bio.com

www.linkedin.com/company/sudvinbio