



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

Le Mondial du Chasselas

Origine du concours

En 2010, l'Association pour la Promotion du Chasselas, présidée par Frédéric Borloz, syndic d'Aigle, s'est constituée avec pour objectifs de promouvoir, défendre et valoriser ce cépage en Suisse et dans le monde. Composée de représentants des collectivités publiques et de professionnels du vignoble, l'APC organise le Mondial du Chasselas, un concours international de dégustation réservé à toutes les expressions de ce cépage lémanique.

La première édition, patronnée par l'Union Suisse des Œnologues, a eu lieu en 2012. En 2015, pour sa quatrième édition, le concours a été pour la première fois placé sous le patronage de l'Organisation Internationale du Vin, et en 2017, il obtient la reconnaissance de la prestigieuse Union Internationale des Œnologues.

La collaboration avec l'Allemagne

Les membres du comité de la nouvelle association ont entrepris de nouer des contacts avec les organisateurs de la Gutedel Cup, un concours annuel de dégustation de Chasselas, qui se tient chaque année à Badenweiler en Allemagne. Une collaboration entre les deux entités a pu être définie qui inclut notamment la participation de dégustateurs allemands au Mondial du Chasselas ainsi que la présence de représentants du Mondial du Chasselas à la Gutedel Cup.

Un jury international

L'Association pour la Promotion du Chasselas a toujours veillé à ce que le Mondial du Chasselas ne devienne pas un événement régional arborant un titre ronflant. Cette dimension internationale est entre autres assurée par la diversité des jurés qui, pour près de la moitié d'entre eux viennent de l'étranger. Si la collaboration avec l'Allemagne décrite plus haut nous assure la présence de professionnels du Gutedel, le comité s'est efforcé de recruter comme jurés des spécialistes reconnus d'Europe et du monde. Un programme spécial de découverte du vignoble helvétique pendant les deux jours de dégustation permet à ces juges étrangers de mieux appréhender les spécificités du Chasselas et de son vignoble d'origine. La qualité du concours et l'investissement des membres du comité a contribué à ce que, en cinq ans seulement, le Mondial du Chasselas devienne un concours «tendance» pour les journalistes et critiques. Conséquence de cette renommée, le nombre de postulants en tant que juré du Mondial du Chasselas dépasse largement le nombre de places disponibles, forçant le comité à faire une sélection toujours difficile.

Le concours

Les dégustations proprement dites du Mondial du Chasselas ont lieu au Château d'Aigle, trois semaines avant la proclamation des résultats (2 et 3 juin pour l'édition 2017). Etant donné que la compétition est placée sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues, de l'Union Internationale des Œnologues et de l'Organisation Internationale du Vin, des membres de ces organisations sont partie prenante du concours et ont pour tâche de s'assurer que les normes édictées par ces diverses



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

organisations – en termes de type d'échantillon, de conditions de dégustation, de confidentialité des flacons dégustés ou de sélection et de cohérence des jurés – soient respectées.

Les vins présentés au Mondial du Chasselas sont répartis en six catégories :

- Vins secs des millésimes 2016 et 2015 (moins de 4,1 grammes par litre de sucre résiduel)
- Vins contenant entre 4,1 et 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins moelleux)
- Vins contenant plus de 45 grammes par litre de sucre résiduel (vins doux)
- Vins avec vinification spéciale (effervescents, Chasselas rosés, vinification en barrique)
- Swing (vins contenant moins de 4,1 grammes par litre de sucre résiduel et affichant un taux d'alcool maximal de 11,5 degrés)
- Vieux millésimes (2010 et antérieurs)

Chaque vin est dégusté à l'aveugle (les jurés ne connaissent que le millésime et la catégorie) par un jury de cinq ou six personnes composé par des professionnels compétents (œnologues, vigneron, sommeliers, marchands de vin, journalistes spécialisés, amateurs membres de panels de dégustations) de Suisse et de l'étranger. Chaque juré accorde une note sur 100 calculée en fonction de critères d'analyse recensés sur une fiche de dégustation (donnée en annexe). Si la moyenne dépasse 85 points, le vin est éligible pour une médaille d'argent, si elle dépasse 89, pour une médaille d'or. Il faut encore préciser que seul 30% des vins au concours peuvent être récompensés. Si le nombre de vins éligibles dépasse ce seuil, la moyenne nécessaire pour obtenir une médaille est alors rehaussée.

Les Trophées

En plus des diplômes qui récompensent tous les vins médaillés, le Mondial du Chasselas décerne quatorze prix spéciaux récompensés par un trophée original. Ces prix spéciaux, parrainés par des sponsors, sont remis lors de la cérémonie officielle au Château d'Aigle du vendredi 23 juin à 16h, qui précède la Fête du Chasselas.