



Résultats du 12ème Concours des 7 Ceps

Le concours international des vins du Mont-Blanc s'est déroulé le samedi 13 novembre au Parc des Expositions de Bourg-en-Bresse dans le cadre du Salon de la Gastronomie.

Environ 50 producteurs de vins de la région du Mont – Blanc, en provenance de 7 terroirs (Bugey, Jura, Savoies, cantons suisses de Valais, Vaud, Genève et Neuchatel et Val d'Aoste en Italie) ont soumis 154 échantillons de vins blancs, rouges et rosés, tranquilles, pétillants, secs ou liquoreux.

Pour la première fois cette année, les vins présentés au concours ont fait l'objet d'un travail d'analyse sensorielle mené dans le cadre d'un programme de recherche inédit, permettant aux viticulteurs participants de confronter les qualités de leurs vins avec des produits comparables dans la même région et mieux connaître les goûts des consommateurs.

A l'issue de la dégustation, le jury, constitué de 70 professionnels et amateurs éclairés du vin et des métiers de bouche, a décerné les Trophées suivants :

VIN BLANC DES CANTONS DE GENEVE ET DU VALAIS

Médaille d'or : Cave Emery à Ayent pour son AOC Valais Blanc 2009, cuvée Florence

Médaille d'argent : Cave de la colline des Planzettes à Sierre pour son AOC Valais Blanc Amigne 2007

Médaille d'argent : Cave de la colline des Planzettes à Sierre pour son AOC Valais Blanc Traminer 2009

VIN DU BUGEY CRU ROUGE ET BLANC

Médaille d'or : Domaine Monin à Vongnes pour son Bugey AOC Manicle blanc 2009

Médaille d'argent : Christian Borel à Seillonaz pour son Bugey AOC Roussette de Montagnieu 2009

Médaille de bronze : Caveau Bugiste à Vongnes pour son Bugey AOC Manicle blanc 2007

VIN BLANC DU CANTON DE VAUD

Médaille d'or : Domaine de Marcy à St Prex pour son AOC Morges Viognier 2009

Médaille d'argent : Domaine Daniel Marendaz à Monthod pour son vin effervescent Côte de l'Orbe 2008

Médaille d'argent : les Artisans d'Ollon à Ollon pour leur Chablais AOC chasselas 2009 saveur des Muses

Médaille de bronze : Domaine de Terre Neuve à St Prex pour son AOC la Côte Chasselas 2009

Médaille de bronze : Domaine de Marcelin à Morges pour son AOC Morges Chardonnay 2008

VIN ROUGE ET ROSÉ DE GENEVE DE NEUCHATEL ET VALAIS

Médaille d'or : Cave de la colline des Planzettes à Sierre pour son AOC Valais rouge Syrah 2009

Médaille d'argent : Cave de la colline des Planzettes à Sierre pour son AOC Valais rouge Gamaret 2009

Médaille de bronze : Jean-Pierre Dalloz à Landeron pour son AOC Neuchâtel cru de Landeron 2009

Médaille de bronze : Cave Emery à Ayent pour son AOC Valais Diolinoir 2009

VIN DU JURA

Médaille d'or : Joël Boilley à Dole pour son Côte du Jura vin de paille 2006

Médaille d'argent : Benoît Badoz à Coligny pour son Côte du Jura pinot noir 2008

VIN ROUGE ET ROSE DU CANTON DE VAUD

Médaille d'or : Domaine de Terre Neuve à St Prex pour son AOC la Côte Merlot 2009

Médaille d'argent : Domaine de Marcy à St Prex pour son AOC la Côte Gamay 2009

Médaille de bronze : Domaine Daniel Marendaz à Method pour son AOC Côte de l'Orbe 2008, cuvée Excellence

Médaille de bronze : Domaine de Terre Neuve à St Prex pour son AOC la Côte Gamay 2009

VIN DE SAVOIE BLANC ET ROSE ET SEYSSEL

Médaille d'or : Philippe Grisard à Cruet pour son AOC Roussette de Savoie 2009

Médaille d'argent : Maison Goux à Corbonod pour son AOC Seyssel 2009

Médaille de bronze : Philippe Grisard à Cruet pour son AOC Savoie Cruet 2009 Jacquère

Médaille de bronze : Domaine Pascal et Annick Quénard à Chignin pour leur AOC Savoie Chignin Bergeron 2009

VIN DE SAVOIE ROUGE

Médaille d'or : Philippe Grisard à Cruet pour son vin de Savoie AOC Mondeuse rouge 2009

Médaille d'argent : Domaine de Chevigneux à Chindrieux pour son vin de Savoie AOC Chautagne Gamay 2009

Médaille de bronze : Domaine Pascal et Annick Quénard à Chignin pour leur vin de Savoie AOC Mondeuse 2009

VIN DU BUGEY ROSE

Médaille d'or : Caveau Bugiste à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey rosé 2007

VIN DU BUGEY EFFERVESCENT

Médaille d'or : Domaine Monin à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey effervescent 2008 méthode traditionnelle

Médaille d'argent : Pierre Ducolomb à Lhuis pour son VDQS vin du Bugey effervescent 2008 méthode traditionnelle
Médaille de bronze : Clos de la Bierle à Leymiat pour son VDQS vin du Bugey Cerdon 2009 méthode ancestrale

VIN DE PAYS DE L'AIN ROUGE ET BLANC

Médaille d'or : Domaine de Mucelle à Challex pour son vin de pays de l'Ain 2008 pinot gris

VIN DE LA VALLE D'AOSTE ROUGE

Médaille d'or : Institut Agricole Régionale à Aoste pour son AOC vallée d'Aoste Fumin 2008
Médaille d'argent : Institut Agricole Régionale à Aoste pour son AOC vallée d'Aoste Syrah 2008
Médaille de bronze : Cave Coopérative de l'Enfer à Arvier pour son AOC vallée d'Aoste petit rouge 2008

VIN DE LA VALLEE D'AOSTE BLANC ET ROSE

Médaille d'or : Cave du vin blanc de Morgex et de la Salle à Morgex pour son AOC Vallée d'Aoste blanc 2008 vendanges tardives
Médaille d'argent : Cave coopérative de l'Enfer à Arvier pour son effervescent vino soumenté 2009
Médaille de bronze : Azienda vitinicola à Morgex pour son DOP vallée d'Aoste 2009

VIN DU BUGHEY BLANC

Médaille d'or : Henry Desserrières à St Sorlin en Bugey pour son VDQS vin du Bugey 2009 Chardonnay
Médaille d'argent : Domaine Trichon à Lhuis pour son VDQS vin du Bugey 2009 Chardonnay
Médaille de bronze : Maison Angelot à Marignieu pour son VDQS vin du Bugey 2009 Altesse
Médaille de bronze : Caveau Bugiste à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey 2009 Chardonnay

VIN DU BUGHEY ROUGE

Médaille d'or : Domaine Monin à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey 2009 Mondeuse
Médaille d'argent : Caveau Bugiste à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey 2009 Pinot
Médaille de bronze : Maison Angelot à Marignieu pour son VDQS vin du Bugey 2009 Pinot
Médaille de bronze : Domaine Monin à Vongnes pour son VDQS vin du Bugey 2009 Gamay

Contact presse Agence Géraldine Musnier 04 78 91 19 75
Elodie Ferru – elodie@agencegeraldinemusnier.com