

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

THE World White Wines Contest

Concours International

5 – 6 avril 2025

27^{ème} édition

Palais de la Musique & des Congrès

*Le seul concours au monde
entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs*

Patronné pour la 15^{ème} année consécutive
par l'**OIV**, l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin



Membre pour la 11^{ème} année consécutive
de **VINOFED**, la Référence des Concours
Internationaux de Vin

  mondial-vins-blancs.com



Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin



Boostez vos ventes

60 JUGES EXPERTS INTERNATIONAUX
VENANT DES 5 CONTINENTS



Pourquoi participer ?

- Un gage de **sérieux** et de **grande qualité** grâce au **patronage de l'OIV** et à l'adhésion à **VINOFED**
- Une **reconnaissance des distinctions** sur les **marchés français & internationaux** et un booster de vos ventes
- Un renforcement de **votre notoriété** grâce à la forte **couverture médiatique France et Monde**
- Une action positive sur **votre référencement** grâce aux **interviews et relais des actualités des gagnants pendant 1 an** sur nos réseaux sociaux et notre site internet
- Un relais de la liste des médaillés sur **wine-searcher.com**



Choisissez vos catégories

Chardonnay, Chenin, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon, Sylvaner, Viognier, Autres cépages blancs, Assemblages de blancs.



**12 CATÉGORIES
EN COMPÉTITION**

Les distinctions prestigieuses Prix et Trophées

- **Le Grand Prix du jury**
pour le meilleur vin de toute la compétition
- **2 prix Vinofed**
pour le **meilleur vin sec tranquille** et le **meilleur vin effervescent**
- **1 trophée Vin Sec** dans chacune des 12 catégories
(de 0 à 4g de sucre résiduel/litre)

Les coups de coeur 2025

- « Vin blanc avec macération* »
- « Meilleur vin issu d'un cépage autochtone »
- « Première participation »

Les objectifs du Mondial des Vins Blancs

- Contribuer au rayonnement international des vignerons des 5 continents.
- Mettre en lumière vos métiers passionnants comme les tendances viniques.
- Célébrer les cépages blancs et les terroirs du monde

NOUVEAUTÉ

L'entrée en compétition des **vins désalcoolisés** et **partiellement désalcoolisés**.

Médailles



GRAND OR
> 93 points



Or
> 89 points



Argent
> 85 points

30 % maximum de médailles sont décernées, selon les normes de l'OIV

*selon l'article OIV - ECO 647-220, le vin orange est un vin blanc avec macération.

Des domaines audacieux témoignent

+370 RELAIS EN 2024

RELAIS PRESSE ÉCRITE, WEB, RÉSEAUX SOCIAUX, RADIO et TV
DANS 25 PAYS
SUR LES 5 CONTINENTS



France

Le domaine VECCHIO

Lauréat 2024 Médaille d'Or pour son cépage autochtone le biancu gentile avec UVA ANTICA 2022.

« Pour participer au concours, j'ai été contactée par mon Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse, ce qui m'a confortée dans le sérieux de ce concours ; la simplicité d'inscription et le suivi des vins m'ont facilité la tâche administrative. Le suivi et les retombées presse ont permis une visibilité plus large du domaine et l'obtention de nouveaux clients. Du coup les ventes ont augmenté de 15% sur le vin médaillé et aussi sur l'ensemble de la gamme. De plus la médaille a un très beau graphisme et présente bien sur nos bouteilles. »
Témoignage de **Florence Giudicelli**, vigneronne du Domaine Vecchio à Chiatria.



France

Le domaine Famille RUHLMANN-SCHUTZ

Lors de l'édition 2024 du concours, le domaine Famille Ruhlmann-Schutz a remporté le **Grand prix du jury**.

« Le Grand Prix du jury, c'est un véritable boost pour nos ventes directes du Gewurtraminer vendanges tardives primé et des autres vins médaillés au Mondial de l'ordre de 20%. Des retombées médiatiques bien au-delà de ce que je pouvais imaginer. »

Témoignage d'**Antoine Schutz**, Directeur Marketing & Export du domaine Famille Ruhlmann-Schutz, vainqueur de l'édition 2024.



France

Domaine Champagne JM GOBILLARD et Fils, à Hautvillers

Médaille d'or pour son AOC Champagne Blanc de Blanc Brut Chardonnay

« L'organisation administrative du concours est claire et efficace. La démarche d'inscription est simple et le process bien encadré. Participer à ce concours est un excellent moyen de valoriser nos vins et de les faire découvrir à un large public de professionnels et de passionnés. C'est un gage de qualité reconnu internationalement. Cette médaille a eu un impact significatif sur notre visibilité. Elle a permis de nous positionner parmi les meilleurs producteurs de Champagne, et a renforcé notre notoriété sur de nouveaux marchés. La médaille d'Or a généré un véritable engouement sur nos réseaux sociaux et auprès des médias. Nous avons vu des articles publiés dans la presse locale comme l'Union, dans des revues spécialisées et des posts sur LinkedIn, Instagram et Facebook, souvent relayés par des journalistes spécialisés en vin. »



République Tchèque

VINARTSVI Josef VALIHRACH s.r.o

Lors de l'édition 2024 du concours, Josef Valihrach a remporté le **Prix VINO FED** pour son cabernet blanc

« Nous avons eu beaucoup de chance que notre Cabernet blanc ait été récompensé à plusieurs reprises au cours des années du Mondial des Vins Blancs, mais c'est de loin la plus haute récompense. C'est le cépage de l'avenir, et sans les retombées presse du concours, il serait beaucoup plus difficile de présenter aussi rapidement à autant de nouveaux clients. En ces temps difficiles, cela pourrait faire la différence entre croissance ou stagnation. L'histoire se vend, et il n'y a pas beaucoup de meilleures histoires que vous puissiez réaliser. »

Témoignage de Josef Valihrach, CEO du Domaine.

Comment participer ?

1^{ère} étape : Inscription

Jusqu'au 5 mars 2025

- Se rendre sur le site www.mondial-vins-blancs.com
- Aller dans la rubrique Inscription
- Télécharger le formulaire d'inscription

Compléter le dossier en pensant à coller l'étiquette du vin inscrit (au verso de la page) et joindre un bulletin d'analyse de moins d'un an.

2^e étape : Paiement

2 possibilités par chèque ou par virement bancaire (en joignant l'ordre de virement).

3^e étape : Envoi des échantillons

Date limite de réception 14 mars 2025

Livraison du lundi au vendredi de 9h à 15h

Envoyer 3 bouteilles par échantillon avec étiquetage et habillage commercial.

MÉMO : Penser à joindre les documents originaux dans vos cartons.

Adresse d'envoi :

THEATRE DU VIN

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg
A l'attention de Maxime UGY
2 rue du Commerce (entrepôt du Théâtre du Vin)
FR- 67640 FEGERSHEIM
Tél + 33 (0)3 88 21 25 72

Email : commandes@theatreduvin.fr

Livraison du lundi au vendredi de 9h à 15h

Plan de livraison sur demande.



TARIFS DÉGRESSIFS

	Tarifs hors taxe par vin inscrit	Pour les clients français soumis à la TVA (20% TVA)	pour les clients étrangers soumis à TVA
de 1 à 5 vins inscrits	110 € HT	132 € TTC	110 € Net de taxes
de 6 à 10 vins inscrits	100 € HT	120 € TTC	100 € Net de taxes
à partir de 11 vins	95 € HT	114 € TTC	95 € Net de taxes



Contacts

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg
Palais de la Musique et des Congrès
Place de Bordeaux 67082 Strasbourg Cedex

Tél. +33 (0)3 88 37 67 67
lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com

Nicole WILLM
Tél. +33 (0)3 88 37 21 32
nwillm@strasbourg-events.com

Presse/Médias France et Monde

FéComSi, Frédérique PIERRÉ
Tél. +33 (0)6 47 94 54 38
frederique@comsi-france.com



STRASBOURG
EVENTS.

Strasbourg.eu
eurométropole



Sous le patronage de
l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

VINOFED
LA REPRÉSENTATION COMMUNE DE L'INTERNATIONAL DU VIN