

# LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

THE World White Wines Contest

## Concours International

5 – 6 avril 2025

27<sup>ème</sup> édition

Palais de la Musique & des Congrès

STRASBOURG

## Dossier de Presse

Patronné pour la  
15<sup>ème</sup> année consécutive  
par l'OIV

Membre pour la  
11<sup>ème</sup> année consécutive  
de VINO FED

*Le seul concours au monde entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs  
patronné par l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) et membre de VINO FED*

  [mondial-vins-blancs.com](http://mondial-vins-blancs.com)



# 2025

## EN CHIFFRES

27

ANS  
D'EXPÉRIENCE

12

CATÉGORIES  
& TROPHÉES  
VIN SEC

19

PAYS EN LICE

15

ANS  
  
SOUS LE  
PATRONAGE  
De l'OIV

582

ÉCHANTILLONS

11

ANS  
D'ADHÉSION  
À VINO FED

2

PRIX VINO FED  
MEILLEUR VIN SEC  
& MEILLEUR  
EFFERVESCENT BRUT

60

DÉGUSTATEURS  
EXPERTS  
INTERNATIONAUX  
REPRÉSENTANT  
24 NATIONALITÉS

3

COUPS de CŒUR  
EN LIEN AVEC LES  
TENDANCES DU  
MARCHÉ

19 PAYS EN LICE : Afrique du Sud, Allemagne, Andorre, Australie, Autriche, Chine, Colombie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Slovaquie, République Tchèque, Suisse, Ukraine et USA.

# Sommaire

---

Un concours unique au monde	4
Un patronage prestigieux - OIV	5
Une adhésion très sélective - VINO FED	6
Partenariats ANEV et RONA 5 stars	7
Déroulement, critères et sessions	8
Les distinctions	9
Le jury	10
L'UDSF	11
Les partenaires-écoles	12
Des vigneron audacieux témoignent	13
Programme & Masterclass vins désalcoolisés	14
Serge DUBS, Profession Meilleur Sommelier du monde	15-18

Remerciements & résultats





© Bartosch Salmanski

## Un concours unique au monde

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg est le seul concours au monde entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs organisé sous le patronage de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin et membre de VINOVED.

La mission du concours est de mettre en lumière les vins blancs, les vigneron et terroirs de la planète et de donner des repères de qualité aux professionnels et consommateurs dans leur acte d'achat.

Depuis 27 années le concours organisé par Strasbourg events n'a cessé de s'enrichir par la participation de vigneron des 5 continents et de juges tout aussi experts qu'internationaux.

Véritable laboratoire des tendances, le Mondial des vins blancs se réinvente édition après édition et en plus des médailles attribuées, il propose également des coups de cœurs et Prix Spéciaux en lien avec l'évolution du marché du vin.

En 2025, les maisons de vins peuvent présenter pour la première fois **des vins désalcoolisés**.

La compétition est articulée sur 2 jours, les 5 et 6 avril 2025. Elle propose 12 catégories :

- |                   |                |                           |
|-------------------|----------------|---------------------------|
| 1. Chardonnay     | 5. Pinot Blanc | 9. Sylvaner               |
| 2. Chenin         | 6. Pinot Gris  | 10. Viognier              |
| 3. Gewurztraminer | 7. Riesling    | 11. Autres cépages blancs |
| 4. Muscat         | 8. Sauvignon   | 12. Assemblages blancs    |



# Un patronage prestigieux

2011 fut l'année de la reconnaissance au rang des concours de grande renommée internationale.

En 2025, Strasbourg Events se conforme aux règles très strictes des concours internationaux et le patronage prestigieux de l'OIV a été accordé pour la 15e année consécutive.

Les concours sont supervisés dans le respect des règles régies par l'OIV.

C'est aussi par ces contrôles que Strasbourg Events est en mesure de garantir aux candidats récompensés la reconnaissance à l'échelon international.

Les lauréats pourront apposer sur leurs bouteilles primées le macaron adhésif correspondant à la médaille obtenue.



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

C'est Monika CHRISTMANN,  
Présidente d'honneur de l'OIV  
qui présidera les tables des 60  
juges experts internationaux.



© Bartosch Salmanski

Pr. Dr. Monika CHRISTMANN, Présidente d'Honneur de l'OIV

Oiv.int

## Plus que centenaire

Composée aujourd'hui de 51 états membres, l'OIV a été créée en 1924 pour faire face aux défis auxquels le secteur vitivinicole était confronté à cette époque, notamment la Prohibition et la concurrence déloyale entre les vins produits à partir de raisins frais et les vins artificiels notamment ceux produits à partir de raisins secs.

C'est à travers ses résolutions que l'OIV joue un rôle fondamental dans le secteur.

En 2024, l'OIV a célébré son centenaire, marquant un siècle de contributions au secteur de la vigne et du vin.

# Une adhésion très sélective

Le Mondial des Vins Blancs est membre depuis 11 années de la très sélective Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux (VINO FED). A ce jour, seulement 13 concours sont membres de la Fédération.

Avec son statut d'observateur de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), VINO FED collabore à l'élaboration et à la révision de la Norme OIV des concours internationaux de vins et spiritueux et des lignes directrices pour l'octroi des patronages OIV. VINO FED pratique un audit de chaque Grand concours selon des normes rigoureuses.

L'objectif est d'assurer une crédibilité absolue aux résultats des Concours membres de VINO FED et de garantir l'authenticité et la haute qualité des vins primés.

VINO FED donne ainsi aux producteurs l'assurance que leurs produits ont été appréciés selon des règles bien définies par des dégustateurs internationaux compétents. Elle renforce la confiance du consommateur en lui garantissant la qualité des produits primés.

Pour la 6e année consécutive, un **PRIX VINO FED sera décerné au meilleur vin sec** (entre 0 et 4g de sucre résiduel) sur l'ensemble des vins tranquilles mis en compétition.

**Et, nouveauté en 2025, un 2e PRIX VINO FED sera attribué au Meilleur effervescent BRUT du concours.**

[Vinofed.com](https://www.vinofed.com)



© Bartosch Salmanski

Edita ĎURČOVÁ, Vice Présidente Adjointe déléguée de VINO FED en charge du secrétariat général effectuera les contrôles au Mondial



Tous les vins primés des concours membres de VINO FED sont référencés sur la plateforme commerciale [wine-searcher.com](https://www.wine-searcher.com)



# 5<sup>e</sup> année de partenariat avec l'ANEV

L'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin est née le 15 juin 1999 à l'initiative d'une vingtaine de parlementaires de circonscriptions viticoles de toute la France. Dépassant tous clivages politiques et géographiques, l'association regroupe aujourd'hui plusieurs centaines d'adhérents, dont une grande majorité de communes et d'intercommunalités viticoles, ainsi qu'une centaine de parlementaires, des régions et des départements.

Ce partenariat incarne pleinement la mission de promotion du dynamisme et de la vitalité de la viticulture française chère à l'ANEV.

## Les principales missions de l'ANEV

**Exprimer et représenter les intérêts généraux** des territoires viticoles

**Favoriser la concertation**, l'échange et le dialogue entre les élus du vin

**Informers les collectivités adhérentes** des politiques mises en œuvre par les pouvoirs publics

Et surtout, **promouvoir le dynamisme de la viticulture et de ses terroirs.**

[Elusduvin.org](http://Elusduvin.org)



© Bartosch Salmanski

## Des verres d'exception

Par l'entremise d'Edita ĎURČOVÁ, Vice Présidente Adjointe de VINO FED, juge au Mondial et ambassadrice des verres RONA, ces verres de haute facture sont utilisés depuis l'édition 2022 et ont conquis les juges et les organisateurs de Strasbourg events.

La verrerie slovaque RONA est de renommée internationale. Ancrée dans un savoir-faire séculaire et très innovante, elle propose un type de verre pour chacun des types de vin blanc : un verre pour le vin tranquille, un verre pour le vin effervescent et un verre pour le vin blanc avec macération communément appelé vin orange (voir photo ci-contre).



[Rona.glass](http://Rona.glass)



## Le déroulement

Les règles imposées pour la dégustation des échantillons sont extrêmement rigoureuses et ne peuvent laisser planer aucun doute. Elles sont définies par le référentiel de l'OIV en la matière.

**Un contrôle OIV a lieu sur place durant l'édition. Il est doublé d'un audit mené par le délégué de VINOVED présent également lors de l'édition.**

Toutes les séries proposées en dégustation sont servies **à l'aveugle**.

L'organisation garantit l'anonymat des échantillons. Les seules indications sont la mention du millésime et de la catégorie.

## Sessions & Tables de juges

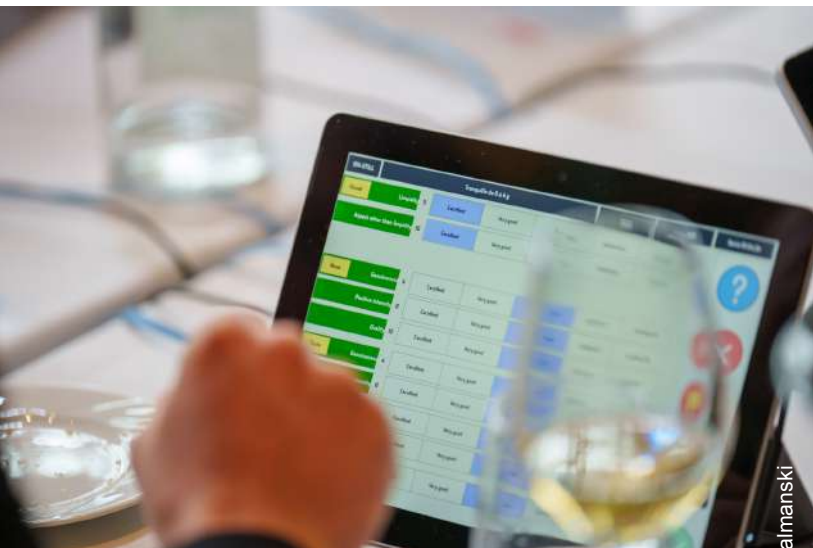
Les juges experts sont répartis selon les normes de l'OIV avec une majorité d'internationaux aux tables de 5 ou 7 juges.

3 sessions de dégustation par demi-journée qui débutent par un vin de mise en bouche.

## Des critères précis

- 🍷 L'aspect visuel
- 🍷 L'aspect olfactif
- 🍷 L'impression au palais
- 🍷 L'aspect gustatif
- 🍷 L'impression d'ensemble
- 🍷 La typicité du produit

Tous ces critères sont repris et enregistrés par un procédé numérique à l'aide d'une tablette électronique.



© Bartosch Salmanski



# Les distinctions

## Les médailles

Dans la limite de 30% par catégorie, selon les normes de l'OIV, les juges experts peuvent attribuer **des médailles**.

**Médaille Grand Or (à partir de 93 points)**

**Médaille d'Or (à partir de 89 points)**

**Médaille d'Argent (à partir de 85 points)**

Les vins peuvent également décrocher des **Prix Spéciaux**.

Dans chacune des 12 catégories, un **Trophée du Meilleur vin sec** peut être attribué (taux de sucre résiduel < 4 g/l)

Le **Meilleur vin sec tranquille** du concours, **toutes catégories confondues remporte le PRIX VINO FED**. En 2025, le jury décerne aussi un PRIX VINO FED au **Meilleur effervescent BRUT**.

Le meilleur vin de toute la compétition remporte **Le Grand Prix du Jury**.

Le domaine Famille Ruhlmann-Schutz, vainqueur en 2024 avec son Gewurztraminer Vendanges Tardives 2021 et la note de 96 points va remettre son titre en jeu les 5 & 6 avril 2025 au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg.

## Les 3 coups de cœurs

Les organisateurs tiennent à célébrer l'audace et les terroirs en récompensant en 2025 les vins suivants:

**Le Meilleur vin orange**

**Le Meilleur vin en première participation**

**Le Meilleur vin issu d'un cépage autochtone**

Plus qu'à des tendances, ces coups de cœurs répondent à des évolutions structurelles du marché et aussi aux demandes de repères qualitatifs exprimées par les consommateurs et professionnels.

Les cépages autochtones font non seulement partie du patrimoine du vignoble à préserver et d'après les dernières études, il seraient aussi résistants face aux variations climatiques.



## Le jury

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg sollicite des professionnels en provenance du monde entier (voir le trombinoscope), issus des métiers du vin (oenologues, sommeliers, cavistes, vignerons, journalistes professionnels,...).

La crème de la crème en matière de Jury professionnel sera à nouveau réunie à Strasbourg.

Ces dégustateurs sont sélectionnés selon leurs compétences et leurs expériences. Nombre d'entre eux sont également experts auprès d'autres concours internationaux patronnés par l'OIV.

24 nationalités issues des 5 continents sont représentées cette année parmi le panel des juges experts.



© Florence Vahl

24 nationalités  
de juges experts  
en dégustation

Pays : Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Australie, Angleterre, Canada, Chine, Chili, Danemark, Espagne, France, Grèce, Italie, Japon, Luxembourg, Malaisie, Norvège, Pays-Bas, Roumanie, Slovaquie, République Tchèque, Suisse, Ukraine, Uruguay.

Pour chaque médaille Grand Or, le vigneron disposera du commentaire de dégustation et d'un d'accord vin-mets élaborée par les juges.

## Accords vins– mets Médailles Grand Or

Pour la première fois en 2025, les juges experts internationaux travailleront sur des propositions d'accords vin-mets concernant les vins qui décrocheront une médaille Grand Or.

Un véritable voyage culinaire s'annonce lorsqu'on sait qu'à chaque table on compte une majorité de juges internationaux.

Les élèves de l'AIVA présents à chaque table auront la responsabilité de consigner les commentaires et accords suggérés par les juges experts.



# L'UDSF

L'Union de la Sommellerie Française qui a pour but de promouvoir, de valoriser, de développer, de perfectionner et de protéger l'activité et la profession de Sommelier, va apporter un gage supplémentaire de la compétence des dégustateurs du concours et de la crédibilité des lauréats.

Strasbourg Events accueille à l'occasion de cette édition de nombreux représentants de l'UDSF.

Serge DUBS, Meilleur Sommelier du Monde en 1989 et également membre du jury l'A.S.I. (association de la sommellerie internationale) pour les concours internationaux, fait partie des dégustateurs depuis les débuts du Mondial des vins blancs.

Chaque édition commence par le cérémonial du commentaire de dégustation du vin-étalon de mise en bouche assuré par Serge DUBS.

De nombreux membres de l'Association des Sommeliers d'Alsace font également partie du jury.

Quant au service du vin, il est effectué par les élèves du lycée hôtelier sous la houlette de la professeure référente Mention sommellerie, Amandine DUMONT et de Sandrine ZEHNDER, responsable de la formation sommellerie et professeure de services et commercialisation en restauration.



© Bartosch Salmanski

Chaque session de dégustation commence par le commentaire du vin-étalon par Serge Dubs Meilleur Sommelier du monde 1989 ASI



© Bartosch Salmanski







© Bartosch Salmanski

## Les partenaires écoles

---

### **Le Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme , Alexandre Dumas**

Ce sont les élèves de la Mention Sommellerie effectuée en 1 an au sein du lycée d'Illkirch-Graffenstaden qui assurent le service des vins durant le Mondial depuis la première édition en 1998. Une expérience unique pour ces jeunes passionnés.

### **L'Académie Internationale des Vins en Alsace**

Ce sont les étudiants en préparation du diplôme de dégustateur professionnel - le Wine & Spirit Education Trust (WSET) qui sont invités à noter les vins dans les mêmes conditions que les 60 juges experts internationaux. Leurs notes ne sont évidemment pas prise en compte dans le calcul des résultats.

Le 26 mars dernier, les élèves ont été briéféés sur leur mission avec cette année la tâche supplémentaire de consigner les commentaires de dégustation et accords vins-mets.





## GRAND PRIX du JURY 2024 Le Gewurztraminer VT 2021

### Famille Ruhlmann-Schutz France

„Le Grand Prix du jury, c'est un véritable boost pour nos ventes directes du Gewurztraminer vendanges tardives primé et pour les autres vins médaillés au Mondial de l'ordre de 20%.

Des retombées médiatiques bien au-delà de ce que je pouvais imaginer.“  
Antoine Schutz

**PRESSE  
MÉDIAS**  
+ 350 relais  
France & MONDE

## Des vigneron audacieux témoignent

### Le Prix VINO FED 2024 – Cabernet Blanc 2022, Vinartsvi Josef VALIHRACH sro - République Tchèque

„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 le présenter aussi rapidement à autant de nouveaux clients.**

En ces temps difficiles, cela pourrait faire la différence entre croissance ou stagnation.,, J. Valihrach

### Médaillé OR, Blanc de Blanc BRUT Chardonnay - Champagne JM Gobillard & Fils - France

„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.**

**Nous avons vu des articles publiés dans la presse locale comme l'Union, dans des revues spécialisées.,,**

### Trophée Vin Sec, Bianco dell'Arnasa Chardonnay DOC Venezia 2022 - Castello Roncade - Italie

„**La couverture presse et réseaux sociaux de l'équipe du Mondial des Vins Blancs a été exceptionnelle.** Cette reconnaissance a suscité l'intérêt et l'enthousiasme de nos clients, et a véritablement amélioré la perception de notre marque.

**Elle a stimulé notre visibilité et nos ventes.,,**

# Masterclass vins désalcoolisés

Strasbourg events propose en préambule de la compétition, le 5 avril à 11h00, une **Masterclass dédiée aux vins désalcoolisés** qui peuvent en 2025 concourir pour la première fois au Mondial des Vins Blancs.

**Cette Masterclass est réservée aux juges experts et à la PRESSE**, l'animation est confiée à Bruno MARRET, œnologue et pionnier des vins désalcoolisés qu'il produit et commercialise depuis plus de 20 ans en France et à l'export. Avec la complicité de la juge Sue EAMES pour nos amis anglophones.

Déroulé

Explications techniques sur la désalcoolisation du vin,

Échanges sur le marché actuel et ses perspectives

Dégustation de 4 vins (tranquilles et effervescents, blancs, rosé et rouge)

Places PRESSE limitées :

Réservation auprès de Frédérique Pierré –  
Agence FéComSi au 06 47 94 54 38  
frederique@comsi-france.com

Rappel des degrés d'alcool

Vin désalcoolisé < Vin partiellement désalcoolisé < Vin

est inférieur à 0,5° < est compris entre 0,5 et 8,5° < est supérieur à 9°

# Programme 5 & 6 avril

## SAMEDI

10h30 ARRIVÉE des juges experts au  
PMC – Accueil, sécurité, badge

11h00 MASTERCLASS vins désalcoolisés

## RESERVÉE aux juges et à la PRESSE

animée par Bruno MARRET, œnologue,  
gérant de Signatures Prestige,  
producteur de vins désalcoolisés depuis  
2002

12h30 DEJEUNER

14h00 – 18h00 CONCOURS

Briefing des jurys – Vin de mise en bouche  
commenté par Serge DUBS Meilleur  
Sommelier du monde 1989

## DIMANCHE

8h30 ARRIVÉE des juges experts au PMC –  
Accueil, sécurité, badge

9h00 – 12h30 CONCOURS

Briefing des jurys – Vin de mise en bouche  
commenté par Serge DUBS Meilleur  
Sommelier du monde 1989

12h30 DEJEUNER & FIN



Sue EAMES & Bruno MARRET





„Être sommelier,  
c’est un métier de service,  
c’est rendre les gens heureux“  
Serge Dubs

© Bartosch Salmanski

## Serge DUBS, Profession Meilleur Sommelier du monde

Serge DUBS, Meilleur Sommelier du monde 1989 officie depuis 50 ans au sein du prestigieux établissement étoilé L’Auberge de l’Ill à Illhausern en Alsace, il est tout aussi fidèle au Mondial des vins Blancs : depuis la première édition en 1998, il nous fait l’honneur de participer au jury d’exception de notre compétition et a même été le parrain de la 25e édition.

Serge a accepté un entretien dans lequel il évoque d’abord son plaisir à être partie prenante chaque année à Strasbourg au Mondial des vins Blancs, il revient également sur son parcours et des souvenirs marquants. Voici quelques morceaux choisis à déguster sans modération.

A chaque édition, c’est comme si c’était la première fois. Serge arrive en avance et tient à saluer toutes les équipes qui s’activent en coulisses. Avec une attention particulière, il observe et échange avec les élèves et les professeurs de la Mention Sommelierie du lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch. Un joli cadeau plein de tact et d’encouragements de la part de cette figure mondiale de la profession à la relève admirative qui s’apprête à jouer dans la cour des grands durant deux jours de service à table.

„C’est formidable toutes ces nationalités réunies dans un panel de juges. Ces expertises différentes car il y a tous les métiers du vin et aussi ce mélange de générations qui échangent.“

Ce qui est également appréciable c’est qu’au-delà de l’organisation très cadrée par les normes OIV, „on peut regoûter le vin après une note et échanger“ souligne Serge.

# Serge DUBS, Profession Meilleur Sommelier du monde

---

La dimension humaine de la dégustation est une composante qui fait aussi la richesse de ce concours mondial. „Ce ne sont pas des maths, c’est du feeling“. Et puis la dégustation à l’aveugle est une grande leçon d’humilité, rappelle Serge Dubs.

Je n’ai pas besoin d’évoquer son maître en la matière, celui qui lui a tout appris à ses débuts et qui a su déceler un talent doublé d’un travailleur déterminé.

Serge en parle d’emblée. Il en a reçu des conseils avisés de Jean-Marie Stoeckel, son mentor et s’il devait en retenir un, celui qu’il transmet à son tour aujourd’hui à la jeune génération, c’est celui de cultiver son sens de l’observation. „ faire revivre le vin, cela passe par un corps“ indique-t-il, „tout est dans l’adéquation personne, plat, vin“ précise-t-il.

„ Faire revivre le vin, cela passe par un corps.  
Tout est dans l’adéquation personne, plat, vin“

Serge Dubs

---

En effet, sommelier est un métier de contact, „c’est rendre les gens heureux“ et pour ce faire, il faut être capable de rapidement les comprendre et de s’adapter. Le client vient vivre une expérience inoubliable, en l’occurrence à une table étoilée de renommée mondiale.

Observation, empathie et dialogue mesuré avec les gens pour ensuite leur permettre de vivre un moment unique grâce au choix adapté du vin.

En interrogeant Serge sur la genèse de cette passion pour le vin, il me révèle qu’il s’est engagé dans un parcours hôtelier mais qu’en parallèle il caressait un autre rêve.

Serge rêvait d’être footballeur. Il évoluait dans l’équipe des minimes puis des cadets du Racing Club de Strasbourg. Ainsi, lors de son apprentissage, il alternait les soirées de service avec les entraînements au ballon rond, jusqu’à ce que l’intensification de la formation hôtelière le pousse à faire un choix.

La sommellerie a pris le dessus avec ensuite le palmarès impressionnant que nous connaissons tous jusqu’à son titre Mondial décroché en 1989.

Dans les années 70, ce talent encore frémissant, fort d’un tempérament déterminé, a décidé de s’exprimer non pas sur un terrain mais sur un (des) terroir(s) ! Ce sera plus tard un carton plein pour les cépages ! Nul doute que ce même esprit de compétiteur s’est développé de plus belle dans le cadre des nombreuses compétitions de sommellerie remportées tout au long de sa carrière.

Aujourd’hui, Serge continue de se challenger par transitivity. Au travers des jeunes sommeliers de l’Auberge de l’Ill, notamment Frédéric Schaetzel, qu’il coache bien en amont des grands rendez-vous français et internationaux de la Sommellerie.

„Je peux être pénible avec eux“ précise-t-il le sourire en coin car il est exigeant et sait combien la phase de préparation est déterminante. Alors, joyeuse troupe, Hervé Fleuriel, Benoît Hoffmann et Aubain Frey, „quand il y a un concours qui se présente, il faut le faire, c’est sur le terrain qu’on se forme !“ En plus, „cela permet de sortir de sa zone de confort“, les dernières tendances comme la mixologie qui connaît un franc succès est un exemple flagrant.



# Serge DUBS, Profession Meilleur Sommelier du monde

---

Coutumier des concours de Sommellerie internationaux, Serge Dubs est impliqué désormais en tant qu'évaluateur expert de l'ASI ( Association de la Sommellerie Internationale) : il fait partie des comités qui jugent les candidats et au moment de l'interview il revenait tout juste du Nouveau-monde plus précisément du Concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques 2025 qui se déroulait en Californie.

Ah l'Amérique, un eldorado qui faisait également rêver Serge Dubs dans ses jeunes années m'avoue-t-il. „je voulais vivre en Amérique et finalement je me suis établi en Alsace et j'y suis resté !“ Béatrice, son épouse aime à le rappeler „on s'est connu à l'Auberge de l'III et d'emblée Serge m'a prévenue qu'il n'allait pas rester en France parce qu'il projetait de vivre en Amérique et puis il m'a épousée! “.

---

„ Quand un concours de sommellerie se présente, il faut le faire“

Serge Dubs

„ A chaque réouverture de l'Auberge de l'III, je suis toujours autant impatient de retrouver ce contact avec les gens“

Serge Dubs

---

Une transition pour évoquer l'équilibre nécessaire entre l'activité professionnelle et la vie personnelle. Lorsqu'on vit de sa passion la limite est souvent ténue. Et en période de préparation de compétitions, il y a des sacrifices.

Dès lors que des vacances se profilent, évidemment les visites de vignobles font partie du programme. Serge à cet égard est plein de gratitude vis-à-vis de son épouse, pilier de leur organisation. Elle veille aux équilibres de cette vie remplie de sollicitations.

A 71 ans, Serge, à raison de 5 services pendant les fins de semaine, officie à l'Auberge de l'III. Pour l'heure, c'est la période des congés annuels, et l'excitation d'être à nouveau au conseil de la clientèle monte crescendo. „ A chaque réouverture de l'Auberge de l'III, je suis toujours autant impatient de retrouver ce contact avec les gens“.

Lorsque j'évoque la tendance des boissons alternatives et des vins désalcoolisés qui peuvent concourir au Mondial des Vins Blancs pour la première fois en 2025, Serge est formel et en totale cohérence avec son mantra *adéquation personne, plat, vin* : « Tout se goûte ! » affirme-t-il. « A l'Auberge, la jeune équipe laisse libre court à sa créativité avec des cocktails sans alcool, ce qui plaît beaucoup. Le travail a pu être mené pendant le creux de la période COVID. Et les vins désalcoolisés seront bientôt sur la carte. » livre-t-il.

# Serge DUBS, Profession Meilleur Sommelier du monde



Pour clore l'échange, je lui pose trois questions.

*Quelle personnalité de la sommellerie vous impressionne ?* Il me répond admiratif que « Pascaline Lepeltier est hors normes » et qu'il avait été marqué déjà à l'époque lors d'un concours de jeunes Sommeliers – France une véritable personnalité du vin « à part ».

*Et que se racontent donc les Meilleurs Sommeliers du monde lorsqu'ils se rencontrent ?* « Ah mais on est copains ! On aime échanger ! »

*Et si vous découvrez, vous, Serge, un vin exceptionnel, appelez-vous vos homologues pour leur en parler ?* Hésitation puis sourire espiègle de Serge. « Pas tout de suite ! ».

Lorsque je quitte le couple Dubs, c'est toujours remplie de gratitude et avec la conviction ce qui fait les hommes et femmes d'exception, au-delà de la valeur travail, de la curiosité et du goût du défi qui les animent, c'est leur accessibilité, leur détermination et la forte connection à leurs racines. Celles de Serge Dubs puisent indéniablement leur force dans la mosaïque du terroir alsacien et également dans le binôme qu'il constitue avec son épouse Béatrice depuis leurs plus jeunes années à Illhausern. Même engagement pour le service hôtelier de haut vol et la recherche de l'excellence, même générosité et vibrations bienveillantes.

Une vie, une passion, des souvenirs que j'accueille avec une émotion persistente. Ces instants aux mille caudalies, je les ai dégustés d'abord religieusement suspendue aux lèvres du Sommelier et puis je continuerai à la petite cuillère : je repars avec un pot de confiture de fraises, faite maison évidemment.

Frédérique Pierré - Agence RP FéComSi



# LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

THE World White Wines Contest

5 & 6 avril  
2025

## Pour plus de précisions & Accréditations

Presse & Médias : Frédérique Pierré  
Agence RP – FéComSi  
[frederique@comsi-france.com](mailto:frederique@comsi-france.com) +33 647 945 438

## RESULTATS 2025

à partir de 18h00 le lundi 14 avril en ligne  
sur :

[www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)



## Merci aux partenaires presse & métiers



## Strasbourg Events

Acteur de référence sur son territoire, spécialisé dans l'organisation de foires, 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.

750 000 visiteurs par an – 250 manifestations accueillies

100 000 M2 de surface événementielle – 40 ans d'expérience

Palais de la Musique et des Congrès & Parc des Expositions – Vainqueurs World Mice Awards en 2023 et 2024