



FÉDÉRATION DES  
**TONNELIERS**  
DE FRANCE

LA FORCE D'UN SAVOIR-FAIRE

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 29 octobre 2015

### **3<sup>e</sup> édition du concours *International Wine & Barrel Competition - Alliances du Monde®* :**

**Des résultats qui mettent à l'honneur  
la richesse et la diversité des harmonies vin/chêne**

Créé en 2012 par Forum Œnologie, organisateur depuis plus de 20 ans de concours internationaux reconnus dans le monde entier, le concours *International Wine & Barrel Competition - Alliances du Monde®* a pour ambition de **récompenser les vins élevés sous bois les plus harmonieux et valoriser ainsi des producteurs respectueux de méthodes d'élevage de qualité.**

La 3<sup>e</sup> édition de ce concours s'est tenue comme chaque année dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Noirlac (18), à proximité de la Forêt de Tronçais, le 13 octobre dernier.

**Partenaire du programme culturel de la compétition depuis sa création, la Fédération des Tonneliers de France s'est associée à l'événement en proposant aux experts-jurés dégustateurs d'assister à la fabrication d'un fût**, assurée par les « Compagnons du Devoir et du Tour de France » de l'École de Tonnellerie de Beaune. Tout en partageant la passion de leur métier, les compagnons présents à l'Abbaye de Noirlac pour cette démonstration ont mis en avant les différents arômes développés lors de la chauffe, appelée aussi « bousinage » des fûts. Cette étape lors de laquelle s'expriment tout le savoir-faire du tonnelier et son véritable engagement envers l'œnologue, est en effet cruciale pour atteindre le plus précisément possible l'harmonie vin/chêne souhaitée par ce dernier.

En appui de cette démonstration, les représentants de la Fédération présents ont expliqué les étapes du process et son impact sur l'élevage des vins. Les experts-jurés ont ainsi pu percevoir les différences entre une chauffe légère (note de bois frais, légèrement séveuse), une chauffe moyenne (note de noisette grillée, brioche) et une chauffe forte (arôme de moka, épices).

De fait, la richesse et la diversité des expressions aromatiques que permet l'élevage en fût étaient au cœur des dégustations de cette 3<sup>e</sup> édition d'*International Wine & Barrel Competition - Alliances du Monde®*.

Le concours a en effet permis de confronter 124 échantillons issus de 14 pays à travers le monde. **8 pays sont médaillés au Palmarès 2015** : Australie, Bulgarie, Croatie, France, Italie, Serbie, Suisse et Turquie. Cette année sont également entrés en compétition des vins effervescents dont des champagnes passés sous bois, des vins doux (Sauternes, Layon, Muscat, Banyuls, Maury, Malvoisie...) et des vins de millésimes supérieurs à 10 ans d'âge.

Le classement Top 10 Alliances du Monde® des vins ayant obtenu les meilleures notations est synonyme d'une très belle qualité. La France obtient 8 médailles d'or. Deux Pouilly-Fuissé (Domaine de la Chapelle et Château Fuissé) se classent au sommet du Top 10. Un champagne élevé sous bois (Champagne Maurice Delot) figure également en bonne place.

Les vins de plus de 10 ans d'âge étaient quant à eux regroupés et évalués par des jurys de dégustation spécifiques. Au sommet du classement des « Millésimes anciens & vins rares » se classent un Muscat 12 ans d'âge (Muscat de Frontignan Sca), un Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2005 (Château de Villars Fontaine) et un Juliéas 2005 (Clos de Haute Combe).

Cette année encore, la Fédération des Tonneliers de France ne peut que se féliciter de voir son savoir-faire mis en lumière à l'occasion de cette compétition autour des meilleures harmonies vin/chêne. Elle donne par ailleurs rendez-vous aux clients de ses adhérents qui souhaiteraient voir valoriser l'exigence de leur méthode d'élevage pour la quatrième édition de *International Wine & Barrel Competition - Alliances du Monde®*, qui se tiendra les 12 et 13 octobre 2016.



©crédit photo [www.alliances-du-monde.com](http://www.alliances-du-monde.com)

### **Top 10 Alliances du Monde® 2015**

<http://www.alliances-du-monde.com/fr/presse>

### **Classement des « millésimes anciens & vins rares »**

<http://www.alliances-du-monde.com/fr/presse>

*A propos de la Fédération des Tonneliers de France :*

*La Fédération des Tonneliers de France regroupe cinquante et une entreprises. Installées dans les principales régions viticoles françaises, elles ont produit 524 500 unités en 2014, pour un chiffre d'affaires de 342 M€. 66% de cette production a été exporté vers, principalement, les Etats-Unis, l'Australie, l'Italie et l'Espagne. Grâce à la qualité de sa matière première et à son savoir-faire, qui marie des gestes ancestraux aux techniques les plus innovantes, la tonnellerie française reste une référence.*

#### **CONTACT PRESSE :**

**Alice Dekker - 06 16 58 21 60 - [alice.dekker@wanadoo.fr](mailto:alice.dekker@wanadoo.fr)**

**[www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)**

**[www.alliances-du-monde.com](http://www.alliances-du-monde.com)**