

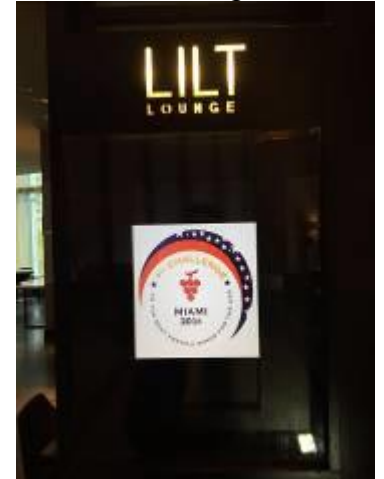


## VIÈME CONCOURS DES MEILLEURS VINS & BIERES FRANCAISES AUX USA MIAMI – 2016

Pour cette sixième année du Concours/ Dégustation nous étions réunis dans le superbe hôtel Epic Miami Downtown [www.epichotel.com](http://www.epichotel.com) dans le splendide cadre de leur bar lounge Lilt, un endroit prestigieux et réputé grâce à la qualité du service et des cocktails.

Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les participants au Concours des Meilleurs Vins & Bières Françaises aux USA ce grand événement de promotion et de mise en avant des produits français qui a eu lieu le 18 juillet dernier à Miami.

Cette sixième édition a connu un vif succès grâce à la qualité des produits présentés mais aussi grâce à la compétence du jury présent. Tous les vins et bières ont été dégustés dans leur intégralité par l'ensemble des professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre maître de cérémonie Mr **Sébastien Verrier**, formateur de l'US Sommelier Association, consultant du prestigieux Hotel Saint Régis à Miami et importateur de vins pour la Floride.



Sur un total de 184 produits présentés, 94 ont été médaillés, c'est un nombre un peu plus faible que les années précédentes peut-être à cause des changements de millésimes. Les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Chaque membre du jury devait remplir des fiches de dégustation numérotées correspondant à chaque produit, avec un classement par catégorie. Chaque vin et bière devait être évalué sur 20 points en fonction des critères suivants pour les vins et d'autres plus adaptés pour les bières:



<u>Visuel:</u>	2 points
<u>Olfactif:</u>	6 points à répartir entre les arômes et la complexité
<u>Gustatif:</u>	10 points à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre
<u>Sensation finale:</u>	2 points

A l'issue de la dégustation, le président du Jury a procédé au décompte de tous les points, divisés par le nombre total de membres du jury.

Les récompensés recevaient une médaille si leur note moyenne était comprise entre :

**12 et 13,9 Médaille de Bronze**

**14 et 15,9 Médaille d'Argent**

**16 et 18 Médaille d'Or**

**Entre 18 et 20 Médaille de Platine**

Nous vous prions de bien vouloir trouver à la suite quelques photos de l'événement afin que vous puissiez visualiser le déroulement du Concours, mais aussi la liste des principaux participants à cette dégustation.

Vous pourrez trouver la liste des produits médaillés dans le fichier joint à ce dossier ainsi qu'une vidéo du Wine Journal sur l'événement en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.youtube.com/watch?v=HjqXwmss5Ck>

Pour plus d'informations :

[www.allwines.fr](http://www.allwines.fr)

Contact : Aris Allouche/ Vincent Guilhem

Tél.: (+ 33) 05 56 51 26 61











## Liste des Membres du Jury

(Apparaissent seulement les personnes qui ont accepté la diffusion de leurs noms, pour toutes informations dirigées aux membres du jury vous pouvez aussi contacter directement le bureau officiel du Concours qui transmettra vos dossiers à la totalité des membres du jury [usawinecompetition@yahoo.com](mailto:usawinecompetition@yahoo.com) )

Sebastien Verrier Seb [sebverrier@yahoo.com](mailto:sebverrier@yahoo.com) Importateur Vineyards 2 Table

José J. Garcia Sommelier Hotel Biltmore [jgarcia@biltmorehotel.com](mailto:jgarcia@biltmorehotel.com)

Jalil Chikhaoui F&B Manager Hotel FAENA [jchikhaoui@faena.com](mailto:jchikhaoui@faena.com)

Dany Toral Bev Director of 50 eggs

Luca Lomonaco Sommelier-Bev director Tamarina Brickell

Marc Antoine Owner Casa Blanca Hotel Miami and Bistrot Trotter Paris

Dean Feddaoui Beverage Director Epic Hotel Brickell

Jorge Luis Mendoza The Ritz Carlton Key Biscayne [jorge.l.mendoza@ritzcarlton.com](mailto:jorge.l.mendoza@ritzcarlton.com)

Tim Buber Restaurant Marion

Chris Lederman Augustan Import distribute by Premier Company (Importateur)

Don Drencher Bev Director Hard rock café

Mathieu Levy French Wine Importer Angelvin

Luis Mejía, Sommelier J&G Grill Miami [www.jggrillmiami.com](http://www.jggrillmiami.com) [luismejia811@gmail.com](mailto:luismejia811@gmail.com)

Nino Milenkosky, Manager F&B Hotel St Regis Miami

Craig Teriaca, Sommelier au Micael Mina Bourbon Steak Miami (20 restaurants de luxe aux USA)

<http://michaelmina.net/about>

Jamie Futscher, responsable de la boutique Spirited Gifts.com [jamie@spiritedgifts.com](mailto:jamie@spiritedgifts.com)

Robert Chef Sommelier Restaurant Zuma Miami [wrimpz@gmail.com](mailto:wrimpz@gmail.com)

Mathieu Martin Wine4Ever Wine importer [martin@wine-forever.com](mailto:martin@wine-forever.com)

Amanda Fraga Sommelier Lippi Restaurant [amanda@lippirestaurants.com](mailto:amanda@lippirestaurants.com)

Lou Sentenat Sommelier SLS Hotel [lou.sentenat@slshotels.com](mailto:lou.sentenat@slshotels.com)

Clément Hernandez Le Wine Journal [info@lewinejournal.com](mailto:info@lewinejournal.com)

José Luis Navarro US Ambassador for wineries

Lee Klein Food & Wine Critic

Lyn Farmer Directeur du Miami Food and Wine Festival [lynfarmer@miamiwinefestival.org](mailto:lynfarmer@miamiwinefestival.org)

Cesar Basurto Southern Wines & Spirits (Importateur)

Christophe Armengol Director The World Residences at Sea

Simone Diamante Food & Wine Talk [www.southfloridagourmet.com](http://www.southfloridagourmet.com)

An event organized by :

