



**TASTING DES MEILLEURS  
VINS & SPIRITUEUX  
FRANCAIS POUR L'ALLEMAGNE  
Cologne 16 Janvier 2017**

Nous avons le plaisir de vous annoncer la troisième édition du **Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne**. Cette édition apporte quelques nouveautés par rapport aux éditions précédentes :

- Le nombre d'importateurs sera renforcé
- **Thomas Sommer** en tant que Maître de Cérémonie de la dégustation, (il a été élu à plusieurs reprises Sommelier de l'Année en Allemagne, la plus haute distinction qu'un sommelier puisse obtenir en Allemagne), connaît parfaitement les vins français, a travaillé en tant que Sommelier en chef dans différents restaurants étoilés et exerce en parallèle de ses activités de consultant son métier dans une agence internationale de marketing du vin signera les diplômes afin de renforcer leur impact sur le public allemand.

L'Allemagne est le premier marché des vins Français à l'export en volume et le troisième en valeur, l'objectif de cette dégustation est donc d'évaluer les Vins & Spiritueux Français d'une façon objective (dégustation à l'aveugle) en fonction des goûts et de la culture allemande afin de permettre aux producteurs de trouver un importateur ou de renforcer leur position, leur image et leur notoriété en Allemagne.

**C'est le seul Tasting de Vins & Spiritueux 100% Français organisé en Allemagne, à Cologne avec un jury composé à 100% de professionnels reconnus en Allemagne, pour leurs compétences et leur connaissance des produits Français. Cette dégustation se finalise par l'attribution de médailles décernées par les membres du jury ce qui renforce et crédibilise les médailles obtenues.**

Cette dégustation est organisée par une équipe de professionnels autour de Thomas Sommer, qui organise entre autres les dégustations pour le « Falstaff Wein Guide » (1100 vins Allemands), le « Die Besten 100 Bordeauxweine » (350 à 500 vins de Bordeaux). Le jury composé uniquement de professionnels du secteur (importateurs, acheteurs, distributeurs, sommeliers, presse spécialisée...) permet d'établir des résultats représentatifs des goûts des consommateurs allemands.

Le contrôle de la température pendant le stockage, ainsi que les conditions optimales de la salle de dégustation permettent de protéger au maximum la qualité des vins & Spiritueux.

Les dégustations s'effectueront à l'aveugle ce qui permettra des résultats d'une totale impartialité.

Les échantillons seront dégustés par groupe en fonction des différentes appellations, méthode d'élaboration, millésimes/âge etc.

Les fiches de dégustation distribuées aux membres du jury sont précises et concrètes: limpidité, intensité, harmonie, longueur entre autres sont évaluées de 1 à 5.

Ces critères alliés à de rigoureuses conditions de dégustation garantissent une sélection de grande valeur pour ceux qui recevront les médailles de Platine, Or, Argent, et Bronze.

Les résultats seront publiés dans la presse spécialisée, les sites d'informations professionnels, newsletters mais aussi lors de **PROWEIN 2017...**

Pour participer à ce Concours vous devrez envoyer:

- La fiche d'inscription dûment complétée par email (à réception de votre fiche nous vous enverrons la facture correspondante)
- **Une fiche de renseignements et ou fiche technique de chaque produit**
- 3 bouteilles de chaque vin et 2 pour chaque spiritueux avec une étiquette portant la mention : **SAMPLE NOT FOR SALE**
- Le justificatif de virement, votre n° de CB ou votre règlement par chèque afin de valider votre inscription.

- Prix unique Tasting des Meilleurs Vins & Spirit. Français en Allemagne: 290 € HT/ vin -  
**Inscription reçue avant le 15 Novembre 2016 : 250 € HT/ vin & Spirit.**  
> À 5 vins nous consulter

**Clôture des inscriptions le 15 Décembre 2016**

Ce prix inclut:

- La participation au Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne
- Le stockage, l'envoi des échantillons en Allemagne
- La diffusion et la promotion des vins médaillés, presse, sites internet et salons

Quelques-uns des dégustateurs du Jury :

- Thomas Sommer, Meilleur Sommelier d'Allemagne 2013, 2012, 2011, Chef sommelier Gourmetrestaurant Lerbach 2étoiles Michelin
- Christine Balais, Consultante, spécialiste des vins du Languedoc Roussillon et Loire
- Christina Hilker, Consultante, spécialiste des vins d'Alsace, Meilleur Sommelière d'Allemagne 2003 Trophée Ruinart
- Peter H. Müller, Sommelier du prestigieux Relais et Châteaux Nils Henkel 2 étoiles, Meilleur Sommelier de l'année du Falstaff Wein Guide
- Melanie Panitzke, Sommelière du Restaurant Wein Am Rhein, Meilleure Sommelière du Sommelier-Cup 2010 des Deutschen Weininstituts
- Klaus Wählen, importateur Die Weinschmecker Agentur - Düsseldorf





FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU TASTING DES MEILLEURS  
VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS EN ALLEMAGNE 2017

**VOS COORDONNÉES:**

RAISON SOCIALE:

NOM et PRENOM du Responsable:

ADRESSE:

CODE POSTAL:

VILLE:

TEL:


EMAIL:

SITE INTERNET :

**NOMBRE DE VINS INSCRITS:** ..... **MONTANT HT :**..... € **MONTANT TTC :**..... €

Nom des vins	Millésime	Type	A.O.C/IGP	Cépages	Vol. du lot	Numéro du lot	% alc. Vol.	Prix départ chais approx.
-								
-								
-								
-								
-								
-								

Les échantillons et **uniquement les échantillons** (3/ vin ou 2/ spirit.) devront être envoyés **en CRD avant le 30 Novembre 2016** à:

  
DARTESS – BRUGES II – GRAND CRU STORAGE  
14, rue de Strasbourg  
ZI Bordeaux Fret - 33520 Bruges  
FRANCE

**Mode de Paiement:**

- **CB Visa/ Mastercard N° :** \_\_\_\_\_ **Expire le :** \_\_/\_\_/\_\_

**Clé (3 derniers numéros au dos de la carte):** \_\_\_

- **Virement bancaire à Allwines (veuillez préciser en référence le nom de votre société/ domaine)**

**Cpte Société Générale Bordeaux: FR76 3000 3003 7000 0270 0293 494**

- **Chèque à l'ordre d'Allwines / N° de chèque : ..... à renvoyer à Allwines 6 Avenue Neil Armstrong  
Immeuble Le Lindbergh 33692 MERIGNAC Tel: 05 56 48 07 48 Fax : 05 56 51 26 22**

Date/ Nom et Signature/ Cachet de l'Entreprise