



2^{ÈME} TASTING

DES MEILLEURS VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS EN ALLEMAGNE

— COLOGNE – Novembre 2015 —

Après le succès de la première édition du Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne, et sous les recommandations des membres du jury, nous avons décidé de reconduire notre événement dans la ville de Cologne, 4^{ème} ville d'Allemagne, bien desservie et surtout située dans une région dynamique pour le négoce de vin car entourée de villes stratégiques comme Dusseldorf, Bonn, Francfort.

Cette année nous pouvions compter sur la présence de **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) il connaît parfaitement les produits 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. C'est une véritable sommité en Allemagne.





Nous étions réunis dans le restaurant Essers Gasthaus <http://essers-gasthaus.de>. Etablissement bien connu des professionnels du vin régionaux car de nombreuses dégustations y sont organisés. Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les participants à ce Tasting, plus particulièrement Christine Balais et Christian Frens de la société Sommelier Consult.

Cette seconde édition a connu un vif succès grâce à la qualité des produits présentés mais aussi grâce à la compétence du jury présent composés par des sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs dirigés par notre président du jury **Mr Thomas Sommer**.

Sur un total de 311 vins et spiritueux présentés, seulement 189 ont obtenu une note suffisante pour avoir une médaille. Nous tenons à féliciter les vignerons qui dans l'ensemble ont misé sur de beaux flacons et qui ont obtenu une médaille malgré l'exigence des dégustateurs, les critères très stricts de dégustation et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle.

Le Concours a débuté le 2 novembre à 10h00. Après une présentation de l'événement, chaque membre du jury a reçu des fiches de dégustation numérotées correspondant à chaque cuvée, avec un classement par catégorie. Chaque vin ou spiritueux devait être évalué sur 20 points en fonction des critères suivants :

Visuel : 2 points

Olfactif : 6 points à répartir entre les arômes et la complexité

Gustatif : 10 points à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre

Sensation finale : 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

Le vin/spiritueux est équilibré, on perçoit une bonne typicité, un fruit bien présent qui le rend parfait pour une consommation quotidienne.

14 et 15,9 : Médaille d'Argent

Le vin/spiritueux transmet d'agréables sensations. Il est équilibré et harmonieux, c'est le produit typique pour des moments de plaisir mais aussi pour la garde.

16 et 18 : Médaille d'Or

C'est un produit parfait, il a une bonne complexité, un grand équilibre, du corps. Il réunit toutes les qualités d'un vin de plaisir et de garde.

Entre 18 et 20 Médaille de Platine

C'est un produit qui réunit tous les éléments pour obtenir une Médaille d'Or, mais montre en plus une capacité d'évolution en bouteille hors du commun. C'est un flacon exceptionnel, celui qui se collectionne ou qui se débouche seulement pour une occasion très spéciale.

Pour clôturer le Concours, tous les produits médaillés d'or ont été dégustés à nouveau avec de nombreux mets typiques de la gastronomie allemande.

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 vins et spiritueux médaillés dans le fichier joint à ce dossier.

Pour plus d'informations : www.allwines.fr

Contacts : Aris Allouche / Vincent Guilhem

Tél.: (+ 33) 05 56 48 07 48



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 tastingcologne@yahoo.com)

THOMAS SOMMER

Smart-Wines GmbH - Köln

CHRISTIAN FRENS

Sommelier-Consultant entreprise Sommelier-Consult GmbH – Köln

CHRISTINE BALAIS

Sommelière-Consultante entreprise CB Weinberatung - Köln

CHRISTINA HILKER

Sommelier-Consult GmbH - Stuttgart

AXEL BIESLER

DieWein - Köln

SASCHA BAUER

Restaurant Maibeck - Köln

HANS-JÖRG AUGUSTIN

Caviste-négociant Weinvorteil W.I.E. GmbH – Lohmar

GILLES SONJA

Gastro-Sommelière Wein Am Rhein – Köln

LUITGARD FRÖHLIG

Caviste-négociant Getränke Therme - Ennigerloh

SEBASTIAN GEORGI

Gastro – Sommelier « Die Weinenthusiasten » - Köln

NILS LACKNER

Importateur/ Consultant Sommelier & Wein-Communications - Westerland/Sylt

MARION NAGEL

Gastro - Sommelière Restaurant Goldener Anker – Dorsten

TIMO NEIDHARDT

Gastro – Sommelier Restaurant St. Jacques - Heinsberg-Randerath

MELANIE PANITZKE

Sommelière Wein Am Rhein - Köln

PATRICK PILGRAMM

Importateur/Negociant Wein Pilgramm - Köln

MARIE FRANCE RICHARD

Importateur/Negociant Brogsitter - Grafschaft-Gelsdorf

ELKE SCHMID

Importateur B. Grashoff Nachf. GmbH - Bremen

MONIQUE STEINKE

Restaurant Freundstück, Ketschauer Hof - Deidesheim

KLAUS WÄHLEN

Importateur Die Weinschmecker Agentur - Düsseldorf

KÜRSCHNER ANKE

Sommelière Consultante Kafé Local – Köln

LEHMANN ATLANTA

Sommelière Long Island Grill

MÜHLBERGER VALENTINE

Sommelière Vinetcom Wein – Köln

RÖDER KATHARINA

Sommelière Landlust Burg Flamesheim – Euskirchen

SCHOLZ CASPAR

Caviste Weinhandlung Meroh – Frechen

VOLKERT LUISE

Gastro sommelière

ZIMMER BJÖRN

Sommelier Schloss Hugenoet Restaurant und Hotel – Essen-Kettwig

An event organized by :

