

Édition 2018 : Record d'échantillons dégustés !

La 9^{ème} édition du Concours International de Lyon a eu lieu le samedi 24 mars 2018 à la Cité Internationale de Lyon.
6 860 échantillons ont été dégustés par les 850 dégustateurs français et étrangers, sous le contrôle d'un huissier.



TSUYOSHI ARAI, chef étoilé Michelin lyonnais et président d'honneur du concours a rappelé aux dégustateurs « *Qu'un cuisinier souhaite que le moment passé à sa table soit inoubliable, pour cela il est impératif que le plat soit accompagné du vin le mieux adapté et que la bouteille soit de qualité. [...] Ainsi, il est sécurisant de choisir une bouteille médaillée à un Concours tel que celui de Lyon, dont la notoriété grandissante s'appuie sur la rigueur de l'organisation et le sérieux des dégustateurs ici réunis.* »

Les vins

L'édition 2018 a confirmé l'essor du Concours avec 5 800 vins dégustés, et 900 médailles d'Or, 977 médailles d'Argent ont été attribuées.

 **Un vin s'est particulièrement distingué : « Domaine Schneider - Rouge barriques 2015 », qui a obtenu la note de 100/100 !** Plus d'infos : [Domaine Schneider](#)

Les bières et spiritueux

Les bières et spiritueux ne sont pas en reste en terme de participation avec 775 échantillons dégustés. Au total, 223 médailles ont été décernées cette année.



 **La Brasserie la Chavagn' obtient la meilleure note de toutes les bières pour sa bière brune, 96/100.** Plus d'infos : [Brasserie La Chavagn' - Brune](#)

 **Du côté des spiritueux, c'est Réuni Rhum qui se distingue avec son Rhum « Réuni Rhum - Rhum Métiss Gingembre / Citron » noté 93/100.** Plus d'infos : [Réuni Rhum - Rhum Métiss](#)

Au total, **36 pays étaient représentés**, dont la France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, l'Allemagne, la Slovaquie, l'Australie, la Grèce, la Turquie, les États-Unis, la République Tchèque, le Liban, l'Albanie, la Nouvelle-Zélande, la Finlande, Taïwan...

> RETROUVEZ L'ENSEMBLE DU PALMARÈS 2018 <

La conférence "Le vin et le digital : Réalisations et perspectives"

Juste après la dégustation, les dégustateurs ont pu accéder à une conférence organisée en **partenariat avec l'École du Vin**, et présentée par Olivier Thiénot, son directeur.

Le sujet a été débattu par des conférenciers au cœur du sujet :

- Clémence Durieux, [Le Bon Gustave](#)
- Audrey Domenach, [Mon Viti](#)
- Sébastien Bricout, [Domaine du goût](#)

“ Lors de cette conférence divers projets concernant le vin et le digital ont été décrits et abordés. Le public s'est montré réceptif au digital tout en soulignant qu'il ne doit pas aliéner le vigneron. Le digital peut aussi s'avérer un outil social et de formation pour le vigneron qui est de plus en plus connecté. ”

- OlivierThiénot



Le Trophée de la sommellerie 2018

Le Concours International de Lyon a créé une bourse destinée aux étudiants de mention complémentaire sommellerie.

Les étudiants intéressés rédigent un dossier pour présenter leur projet de voyage, puis exposent leurs motivations lors de la soutenance orale.

Le Trophée de la sommellerie a été remis à Yéléna Sanchis et Océane Costa, qui ont présenté un dossier sur La Colline du vin de Sabile, en Lettonie.

Rappel des chiffres

6 085 vins, 610 bières et 165 spiritueux dégustés

850 dégustateurs présents

999 médailles d'Or

1010 médailles d'Argent

36 pays représentés

Pour plus d'informations sur le concours :

www.concourslyon.com

Contact Presse :

Victor Gomez

2018@concourslyon.com - Tél : 04 74 68 84 40

