

Le Concours International de Lyon revient pour deux jours de dégustation !

*Lyon, capitale des sens et du goût, offre un cadre prestigieux
à la sélection des meilleurs vins, bières et spiritueux mondiaux.*

*L'engouement ne se dément pas, avec en 2025,
10 390 échantillons toutes catégories confondues en provenance de 55 pays.*



La 17^{ème} édition se tiendra lundi 16 et mardi 17 mars 2026 à la Cité Internationale de Lyon !

Ce concours à vocation internationale accueillera des jurés du monde entier qui dégusteront et noteront vins, bières et spiritueux de tous horizons. Les meilleurs de chaque catégorie pourront prétendre à une médaille, d'Or ou d'Argent.

À la fin du concours, le produit le mieux noté de chaque pays et de chaque région française recevra un prix spécial.

Une évaluation rigoureuse et prestigieuse

Les jurés sont le pilier du Concours de Lyon. Le jury, composé d'un équilibre entre professionnels du secteur et amateurs expérimenté notera par table de quatre les échantillons et attribuera une note sur 100.

Les dégustations sont organisées à l'aveugle. Le responsable qualité veillera à ce que les échantillons soient dégustés dans le strict respect du règlement du Concours International de Lyon, et des procédures de la certification ISO9001. L'assurance d'une sélection et d'une organisation rigoureuses constitue un gage de qualité et de confiance pour les consommateurs et les professionnels du vin, de la bière et des spiritueux.

Un Président qui fait honneur à la gastronomie lyonnaise.

Chaque année, la présidence d'honneur est donnée en alternance à un(e) Chef(fe) ou à un(e) Sommelier(e) de renom qui a pour objectif de faire rayonner le Concours à travers les médias et sa profession.

En 2026, la présidence du Concours est confiée à Olivier Canal, chef du restaurant La Meunière et président de l'association des Bouchons Lyonnais.

Un concours de plus en plus plébiscité

Fort de son succès, l'édition 2025 a de nouveau été un véritable succès : près de 10 390 échantillons inscrits toutes catégories confondus, dont 5350 vins, 1640 bières et 890 spiritueux en provenance de 55 pays.

Comment inscrire ses échantillons ?

Jusqu'au 13 février 2026 > Inscription sur internet sur www.concourslyon.com

Jusqu'au 20 février 2026 > Réception des échantillons

Droits d'inscription > 43,85€ HT par échantillon

A propos du Concours de Lyon

Créé en 2010, le Concours International de Lyon récompense et valorise des milliers d'échantillons chaque année. Véritable carrefour international, la compétition accueille chaque année des échantillons et jurés des quatre coins du globe. Organisé en deux temps, le concours distingue vins, bières et spiritueux en mars et fromages, produits laitiers et charcuteries fin novembre.



Le Concours International de Lyon est inscrit sur la liste de la DGCCRF.
Il s'engage à appliquer les règles strictes de la réglementation régissant la dégustation.



Cette certification permet d'assurer aux producteurs l'implication du concours pour valoriser leur travail. Les consommateurs quant à eux y verront le signe d'une sélection rigoureuse, gage de qualité et de confiance.
Armonia organisateur du concours est certifié ISO 9001.



Contact presse

Léa Alexandre : 04.74.68.84.40

lyon2026@newsconcours.fr

www.concourslyon.com



@concourslyon



Concours International de Lyon