



CMB

CONCOURS MONDIAL
de BRUXELLES

1 concours organisé en 4 sessions

1. Session Vins rosés 1300 échantillons
2. Session Vins rouges & blancs 7500 échantillons
3. Session Vin effervescents 1000 échantillons
4. Session Vins doux & fortifiés 500 échantillons



Sélection Nationale dédiée aux vins d'un pays

- Depuis 2015 : Mexico Selection by CMB
800 vins dégustés

CMB

MÉXICO
SELECTION



- Depuis 2024 Brazil Selection by CMB
500 vins dégustés

CMB

BRASIL
SELECTION



- Depuis 2024 South Africa
Selection by CMB 350 vins dégustés

CMB

SOUTH AFRICA
SELECTION



Sélections spéciales pour des produits spécifiques

Spirits Selection
(depuis 1999)
3000 produits dégustés

CMB

**SPIRITS
SELECTION**



CMB

**MERIT
2026**



Selections : des sessions dédiées à un cépage

CMB

SAUVIGNON
SELECTION

1. Sauvignon Blanc

15 éditions - 1200 vins

Mise en avant d'un cépage très populaire aux multiples expressions



2. Vranec

Promotion de cépages emblématiques d'une région ou d'un pays

CMB

VRANEC
SELECTION



3. Marselan

CMB

MARSELAN
SELECTION



Une Haute Valeur Ajoutée



CMB | **MERIT**
2026



Le profil des dégustateurs

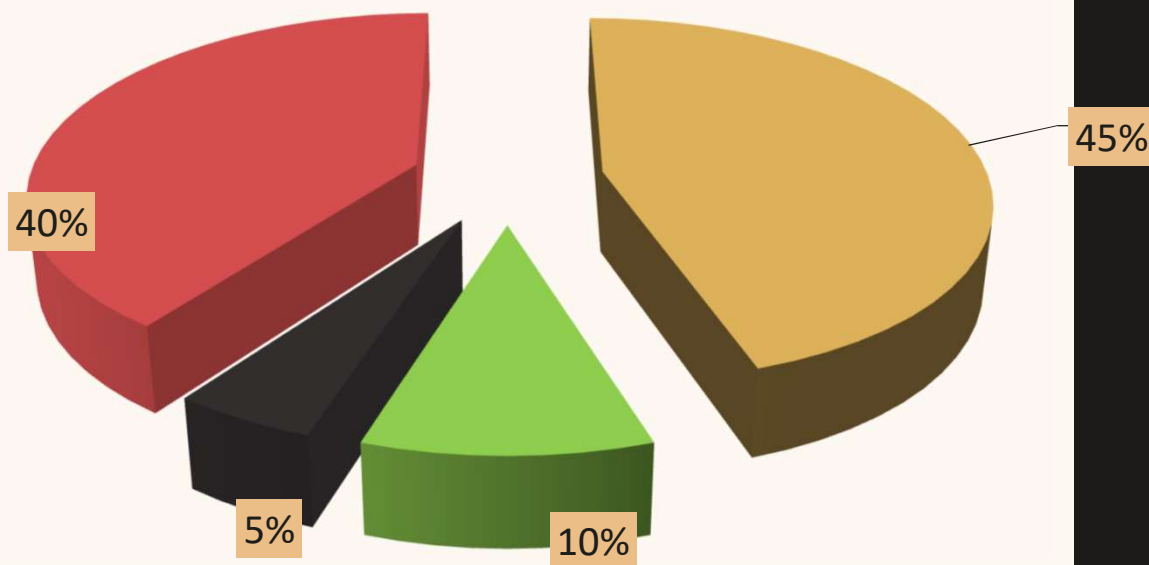
Plus de 800 professionnels, leaders d'opinion et acteurs actifs de la filière vins invités chaque année.

■ Acheteurs et Importateurs

■ Sommeliers

■ Oenologues, représentant des régions viticoles

■ Journalistes





L'I.A. fournit des retours qualitatifs



Tous les participants reçoivent un rapport complet sur tous les vins présentés au Concours :

- Une roue des arômes téléchargeable
- Un radar gustatif
- Les qualités du vin et ses faiblesses éventuelles
- Un commentaire détaillé du vin



Le CMB répond aux demandes des consommateurs

*Que recherche le
consommateur ?*





Confiance

- Garantie de la qualité des vins médaillés

Simplicité

- Des descriptions faciles à comprendre pour les consommateurs.
- Simplifie les décisions d'achat.
- Offre une nouvelle approche pour présenter le vins (saveurs et arômes)

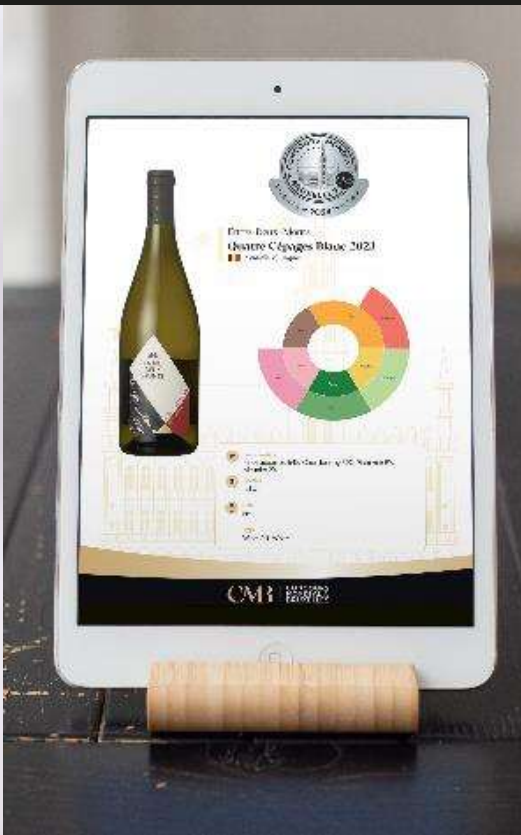
Expérience

- Offre une expérience amusante et décomplexée pour découvrir les vins au travers des arômes et des saveurs.





Développement de supports qui simplifient le vin pour le consommateur



Cabernet-sauvignon 46%, Merlot 33%, Cabernet franc 17%, Petit verdot 6%, Malbec 4%

Splier Creative Block 5 2022
Stellenbosch Coastal Region
Splier Wines

MAIN AROMAS

- Black fruit**
Blackcurrant, Blueberry
- Spice**
Vanilla, Black pepper, Clove
- Vegetal**
Garigue, Mint

KEY FEATURES

- Length**
Intense, Great length
- Tannin**
Silky
- Acidity**
Intense

TASTING NOTES

A captivating bouquet of red and black fruit intertwines with finesse. Cherry and blackcurrant dominate, with hints of redcurrant and blueberry spicy notes

of vanilla and clove mingle with hints of garigue and mint. Elegance reigns on the palate, with silky tannins, vibrant acidity and intense length in perfect harmony.

CMB | CONCOURS MONDIAL BRUXELLES





CHR



Carte des vins pour les restaurants et les Wine bars



CHR

CMB Experience Certified



Accréditation des restaurants qui ont au moins 5 vins médaillés à une des sessions du CMB


 Cabernet-sauvignon: 46%, Merlot: 53%, Cabernet franc: 18%, Petit verdot: 8%, Malbec: 4%

Spler Creative
 Block 5 2022
Stoubauch Coastal Region
 1996, 2018



MAIN AROMAS

- 
Black fruit
 Blackcurrant, Blueberry
- 
Spice
 Vanilla, Black pepper, Clove
- 
Vegetal
 Coriander, Mint

KEY FEATURES

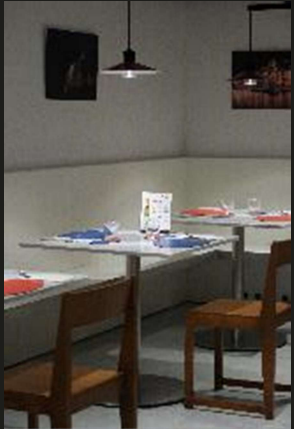
- 
Length
 Intense, Great length
- 
Tannin
 Silky
- 
Acidity
 Intense

TASTING NOTES
 A captivating bouquet of red and black fruit interweaves with fine oak. Cherry and tobacco dominate, with hints of redcurrant and blueberry. Sicy notes of vanilla and blueberries with hints of ganache and menthol. Blueberries reign on the palate, with silky tannins, vibrant acidity and intense length in perfect harmony.


CMB | CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



CHR



**Chateau Saint-Louis-la-Perle
Saint-Louis 2022**
Chateau Saint-Louis-la-Perle

PROFANE/PROFANE

PROFANE Chateau	PROFANE Chateau	PROFANE Chateau

UNIQUE/UNIQUE

UNIQUE Chateau	UNIQUE Chateau	UNIQUE Chateau

Chateau Saint-Louis-la-Perle
100% Chateau Saint-Louis-la-Perle

CMB | 2022





CHR

Smy Hotels



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



CARTA DEI VINI



Gentili Clienti,

di Carlo V il grande re per il vino è stata integrata nella nostra filosofia di qualità.

Proponiamo un menù che unisce i gusti della tradizione con le migliori viti vinicole del Concours Mondial de Bruxelles, con i riconoscimenti studiati di Carlo V e della Regione del Nord del Belgio.

Con questa attenzione, desideriamo rendere la vostra esperienza gastronomica di Carlo V ancora più unica, emozionante e indimenticabile.

All'interno della carta sono presentate caratteristiche organolettiche di vari vitigni e di alcune varietà di uva.

La carta è in italiano.

Dear Guest,

At Carlo V our attention to wine is integral part of our hospitality philosophy.

We propose our menu that combines traditional gastronomic dishes with the best grape varieties of the Concours Mondial de Bruxelles, honored with the recognition of our ingredients and the bouquet of aroma.

Inspired by this commitment, we want to make your gastronomic experience at Carlo V even richer, delightful and unforgettable.

At the end of the menu, you will find the organoleptic characteristics of the wine suggested alongside each dish.

Let us receive you!



Smy Carlo V



Cantina Santa Maria La Palma
Aragosta Rosè 2024
Alghero DOC (Sardegna, Italia)

AROMI PRINCIPALI



Fruite rosse
Lampone, Fragola



Fiorati
Rosa



Fruite nere
Moro

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



Acidità
Intenso, buio, Peachy



Meno alcol
Intenso, elegante



Lunghezza
Intenso, buio, Lunghezza

Primo piatto
Langosta di sardegna con crema di mandorle e olio d'oliva extravergine

Secondo piatto
Tartufo di Alghero

19,00



Vino rosato Nero

Cabernet Sauvignon 30%, Corvina 30%, Merlot 30%, Altri 10%



Smy Carlo V



Cantine di Dolianova
Dolianova Rosada 2024
Cannonau di Sardegna DOC (Sardegna, Italia)

AROMI PRINCIPALI



Fruite rosse
Lampone, Fragola



Fiorati
Rosa



Fruite con seme
Melo

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



Equilibrato
Intenso, buio, equilibrato



Acidità
Intenso, equilibrato



Purezza
Intenso, fresco, elegante

Primo piatto
Ravioli di sardegna di pasta secca con salsa di aglio e olio d'oliva extravergine

Secondo piatto
Polpo di sardegna con patate di sardegna

21,00



Vino rosso Nero

Cannonau 100%





Détaillants

Développement d'outils pour simplifier l'expérience client

Spier Creative Block 5 2022
Stellenbosch Coastal Region
Spier Wines

Cabernet-sauvignon 46%, Merlot 33%, Cabernet franc 11%, Petit verdot 6%, Malbec 4%

MAIN AROMAS

- Black fruit**
Blackcurrant, Blueberry
- Spice**
Vanilla, Black pepper, Clove
- Vegetal**
Garrigue, Mint

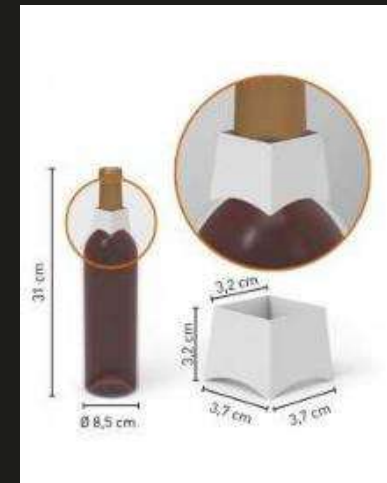
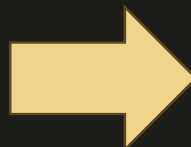
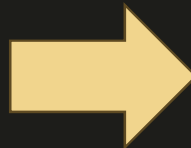
KEY FEATURES

- Length**
Intense, Great length
- Tannin**
Silky
- Acidity**
Intense

TASTING NOTES

A captivating bouquet of red and black fruit intertwines with finesse. Cherry and blackcurrant dominate, with hints of redcurrant and blueberry. Spicy notes of vanilla and clove mingle with hints of garrigue and mint. Elegance reigns on the palate, with silky tannins, vibrant acidity and intense length in perfect harmony.

CMB | CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

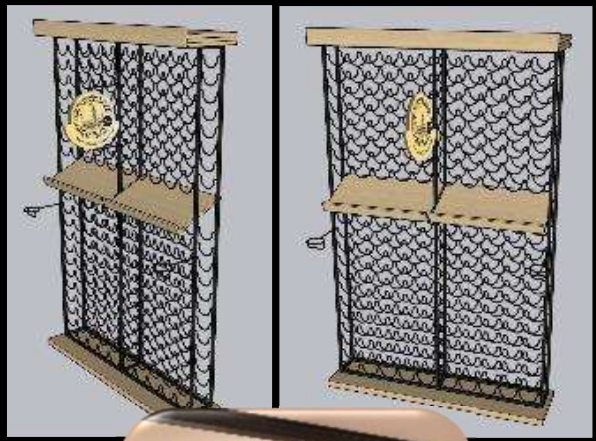




Détaillants



BIG FIVE DUTY FREE
WE'RE ALWAYS TAKING OFF





Supermarchés et grossistes

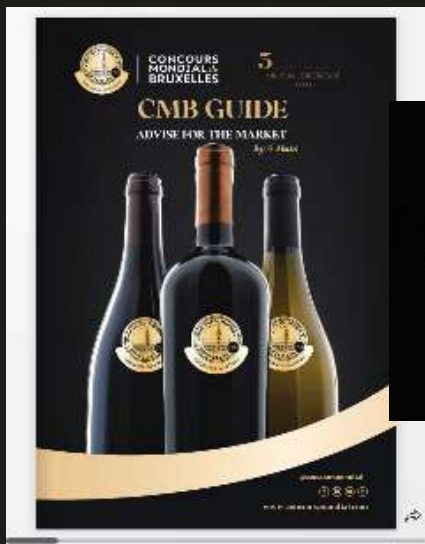
Pam
(Italie & Suisse)

Carrefour
(Belgique)





Importateurs/Distributeurs/Agents



5HATS
UNUSUAL EXPERIENCE

GREECE



Semeli
Mantinia moschofilero 2023
Mantinia, Peloponnese



Acidity
Intense, Great freshness

Length
Intense, Great length

Suppleness
Intense, Great suppleness

Still White Wine
Moschofilero 100%
12.2%, 2.9 g/l, Unoaked, Conventional

ITALY



Bertagna
Montevolpe Rosso 2018
Alto Mantico K.T. Lombardia



Tannin
Delicate / elegant

Roundness
Intense, Great fullness/roundness

Acidity
Intense, Great acidity

Still Red Wine
Cabernet 40%, Merlot 40%, Corvina 20%
15%, 5.6 g/l, Oaked, Conventional



Ventes en ligne

Concours Mondial

Du vin à la médaille LE SUCCÈS DU CONCOURS MONDIAL

L'année dernière, on m'a demandé d'être membre du jury du Concours Mondial de Bruxelles (ci-après CMB). Un grand honneur ! En effet, le CMB est le concours de vins le plus réputé au monde. Je me présente : je suis Jim James, membre du panel de dégustation de La Reserve du Vin depuis 2009. J'ai le plaisir de déguster chaque année plusieurs milliers de vins avec mes collègues afin de sélectionner les meilleurs pour vous. Vous êtes-vous déjà demandé comment ces médailles se retrouvent sur les bouteilles de vin ? Nous levons une partie du voile.

Le plus grand...

Le CMB est le plus grand concours, avec 350 professionnels du vin de 50 pays qui dégustent plus de 1 000 vins à l'aveugle pendant 3 à 4 jours. La participation au jury se fait uniquement sur invitation. Actuellement, le CMB se fait uniquement à Bruxelles (à son nom). Aujourd'hui, plusieurs concours sont séparés (chaque année dans le monde entier, de la Chine au Mexique : pour les vins rouges, blancs, rosés, moussés et doux / fruités). Cette année, je participe au Concours mondial pour le rosé en Roumanie et pour le Sauvignon blanc en Bulgarie. Très sympa, stimulant et instructif de faire des dégustations avec des collègues du monde entier.

...et le concours de vins le plus strict

Comment ça marche : les membres du jury saisissent leurs notes sur une tablette où il vous est également demandé de commenter brièvement le vin. La moyenne de tous les juges détermine alors la note finale. Les notes sont malheureusement élevées et/ou basses (en jargon technique ou/ou) ne sont pas prises en compte dans le résultat final, comme par exemple en pâtisserie artisanale.

En outre, la culture de la dégustation des membres du jury est très stricte : à chaque session de dégustation (il y a 4 séries de 10 à 15 vins chaque jour), le même vin est noté deux fois dans une série. Vous ne savez pas de quelle série il s'agit. Si vous n'évaluez pas ce vin de manière cohérente, vous ne serez pas invité

à revenir. Il en va de même si vous écarter trop de la moyenne des notes de tous les membres du jury... En fait, des scientifiques de l'Université de Louvain peuvent voir exactement comment vos résultats se comparent à ceux des autres. Cela fait du CMB le concours de vins le plus strict et le plus sérieux au monde en termes de membres du jury. Conçus, à leur tour, font une dégustation très minutieuse : sur l'ensemble des vins présentés, seuls 30 % environ obtiennent en moyenne une médaille.

La médaille d'or du Concours Mondial



15



ROLE AROMATIQUE
C'est essentiel pour les producteurs de vin participants : les sélectionnés du Concours font une analyse de chaque vin sur la base des notes et des commentaires des membres du jury. Cela se traduit par ce que l'on appelle une « note aromatique » forte. Évidemment, cela permet aux producteurs de mieux comprendre pourquoi leur vin est apprécié ou non.

Découvrez maintenant le niveau élevé des médailles d'or du Concours Mondial. Nous vous présentons deux gagnants :



EXPLOSION DE SAVEURS BOURGOGNE
C'est une explosion de saveurs. C'est un vin blanc de Bourgogne, issu de la région de la Côte d'Or, qui a obtenu la médaille d'or du Concours Mondial de Bruxelles 2021. C'est un vin blanc de Bourgogne, issu de la région de la Côte d'Or, qui a obtenu la médaille d'or du Concours Mondial de Bruxelles 2021.

L'ALIBI DE L'AVANTURE, LE PRIX DU BRASS
C'est un vin blanc de Bourgogne, issu de la région de la Côte d'Or, qui a obtenu la médaille d'or du Concours Mondial de Bruxelles 2021. C'est un vin blanc de Bourgogne, issu de la région de la Côte d'Or, qui a obtenu la médaille d'or du Concours Mondial de Bruxelles 2021.



Scannez, commandez & savourez!

participez au prochain Concours Mondial

comment ça marche : les membres du jury saisissent leurs notes sur une tablette où il vous est également demandé de commenter brièvement le vin. La moyenne de tous les juges détermine alors la note finale. Les notes sont malheureusement élevées et/ou basses (en jargon technique ou/ou) ne sont pas prises en compte dans le résultat final, comme par exemple en pâtisserie artisanale.

Grand médaille d'or (Grand Gold Medal) - 95+ points

Médaille d'or (Gold Medal) - 93,5 - 95 points

Médaille d'argent (Silver Medal) - 90 - 93,5 points

Sur à vin CMB
Le CMB est le plus grand concours de vins au monde en termes de membres du jury. Conçus, à leur tour, font une dégustation très minutieuse : sur l'ensemble des vins présentés, seuls 30 % environ obtiennent en moyenne une médaille.

bourseduvin.be

CMB | CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Découvrez nos vins médillés par le CMB

Novembre 2021 - 100% VINS

VIN ROUGE **VIN BLANC** **VIN ROSÉ** **GRANDS CRUS** **SÉLECTION -5€** **SÉLECTION -10€**

Novembre 2021 - 100% VINS



Domaines – Boutiques - Caveaux de dégustation



CMB



**WINE & SPIRITS
EXPERIENCE**



Mexico
Mexico City



Mexico
Mexico City Airport



South Korea
Seoul



CMB | WINE & SPIRITS EXPERIENCE

A showcase for medal-winning wines & spirits



Benin
Cotonou



Coming soon



Portugal
Spain
Italy
...



L'expérience CMB pour le consommateur



CMB | WINE BAR



1. Wine Bar
2. Wine Corner

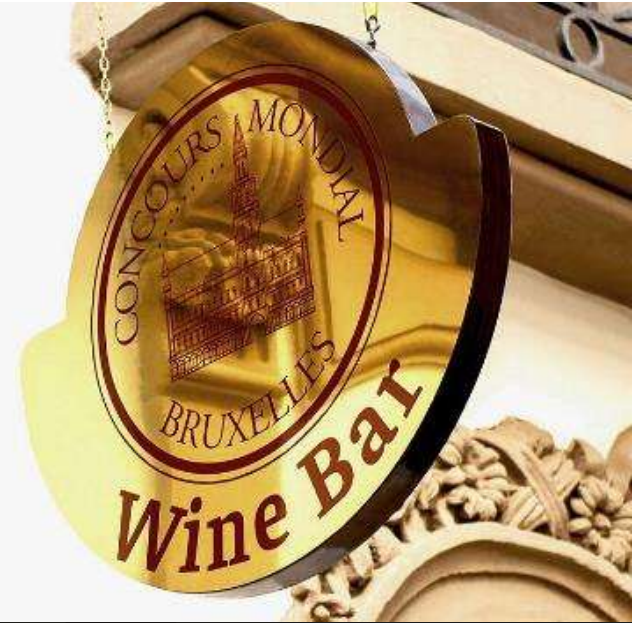


CMB | WINE CORNER





CMB | WINE
BAR





CMB | WINE
BAR





CMB | WINE
CORNER



**UNITED
AIRLINES** 

**Business lounge
Mexico**



CMB | **CONCOURS MONDIAL**
de **BRUXELLES**

<https://concoursmondial.com/fr/> - <https://sauvignonselection.com/fr/>

Contact

Quentin Havaux – CEO

quentin.havaux@vinopres.com

Tel : +32 491 25 35 92

Contact France

Benoit Roumet

benoit.roumet@vinopres.com

Tel : +33 6 08 03 74 54