



**SPIRITS  
SELECTION**

# DOSSIER DE PRESSE

**Guizhou – Renhuai – Chine**  
Du 02 au 05 septembre 2024

@spiritsselection



[www.spiritsselection.com](http://www.spiritsselection.com)



**26<sup>ème</sup>**

ÉDITION



PLUS DE

**2 800**

ÉCHANTILLONS



UNE  
COMPÉTITION  
ITINÉRANTE



**130**

DÉGUSTATEURS  
INTERNATIONAUX



DES CONTRÔLES  
STRICTS POUR  
GARANTIR LA  
FIABILITÉ DES  
RÉSULTATS

# Sommaire

---

Le SPIRITS SELECTION, c'est quoi ?	5
Hôte 2024	6
Qualité exceptionnelle des produits	7
Montagnes et eaux	7
Les dégustations	9
À l'aveugle	10
Les membres du jury	10
Les critères	11
La formation des dégustateurs	11





## PRÉSENTATION

### Le SPIRITS SELECTION, c'est quoi ?

---

Une compétition internationale au cours de laquelle plus de 2 800 spiritueux sont présentés par des producteurs pour être dégustés et évalués par un panel d'experts. Nos dégustateurs chevronnés, originaires du monde entier, dégustent les spiritueux en compétition. Leur seul mot d'ordre : distinguer les spiritueux dont la qualité est irréprochable, sans préjugé lié à l'étiquette ou au prestige de l'appellation ou catégorie. Le Concours fait partie des plus importants événements internationaux du genre.





# 2024

## Welcome to Guizhou · Renhuai

## Hôte 2024

### Découvrez les paysages Maotai Town

La ville de Renhuai est située au nord-ouest de la province du Guizhou en Chine et se vante d'une histoire et d'une culture longues et riches. Les fondations de la ville remontent à plus de 900 ans, pendant la troisième année de la période de Dagan de la dynastie des Song du Nord (vers 1109 après J.-C.), et son nom se traduit poétiquement par «bienveillance pour le monde et réconciliation pour les peuples frontaliers».

En 2004, Renhuai a été désignée «Ville du Baijiu de Chine» et a été reconnue comme la principale zone de production de baijiu arôme Sauce en 2021. En 2022, sa production économique totale a atteint 170,67 milliards de yuans (21,86 milliards d'euros), se classant au 12<sup>e</sup> rang parmi les 100 premiers comtés et villes en Chine.

## Bienvenue dans la région centrale du Baijiu arôme Sauce

En tant que berceau du célèbre baijiu arôme Sauce de Chine, Renhuai a une histoire établie pour les vins et les spiritueux, certains datant même de 3000 ans. Pendant la dynastie des Han, elle a acquis une réputation d'excellence grâce à son spiritueux local infusé aux baies de goji (*Lycium chinense*), décrit par l'empereur de l'époque Wu comme «doux, pur et beau».

À mesure que la ville prenait de l'importance pendant les dynasties Ming et Qing, la rivière Chishui est devenue une route commerciale de sel inestimable pour la majeure partie de la Chine, enrichissant toutes les villes sur ses rives dans le processus et contribuant à la notoriété du baijiu local à l'échelle nationale. Cet essor économique a particulièrement bénéficié aux distilleries de spiritueux, qui ont été sollicitées pour étancher la soif d'une foule apparemment sans fin de marins venus de tout le pays et ont contribué à transformer le village peu connu de Maotai sur les rives de la rivière en une ville prospère et animée. Jusqu'à ce jour, la ville a conservé sa réputation de lieu où «des milliers de personnes font des affaires en journée, et des milliers de lampes s'allument la nuit».



# Qualité exceptionnelle des produits

Comme nous l'avons déjà mentionné, Renhuai est la principale zone de production de baijiu arôme Sauce en Chine - et donc dans le monde ! Le nombre d'installations de production est impressionnant, avec plus de 1000 d'entre elles concentrées dans une zone d'environ 1800 km<sup>2</sup> ! Inutile de préciser que cette industrie joue un rôle très significatif dans le développement économique local. En tant que tel, la région a récemment investi massivement pour protéger et codifier son baijiu dans le but d'augmenter sa portée locale et internationale et de promouvoir ses produits comme uniques en leur genre, dans l'objectif d'obtenir une indication géographique (IG) pour leurs baijius arôme Sauce reconnus à l'échelle mondiale.



## Montagnes et eaux

Renhuai bénéficie d'un climat et d'un terroir unique pour la production de baijiu, niché entre les montagnes Wuling et la rivière Chishui. La rivière Chishui est d'une importance capitale pour l'industrie du baijiu dans le Guizhou et le Sichuan, et en tant que telle, elle est largement intacte, étant la seule rivière librement accessible en Chine. Son nom se traduit littéralement par la «Rivière Rouge» en raison de la couleur qu'elle prend en traversant les roches de grès pourpre. Géographiquement, la rivière a une altitude moyenne de 400 mètres,

est très riche en minéraux et en sédiments alors qu'elle traverse un climat de mousson subtropical et a un pH relativement stable tout au long de l'année, ce qui en fait un lieu idéal pour la production de baijiu.

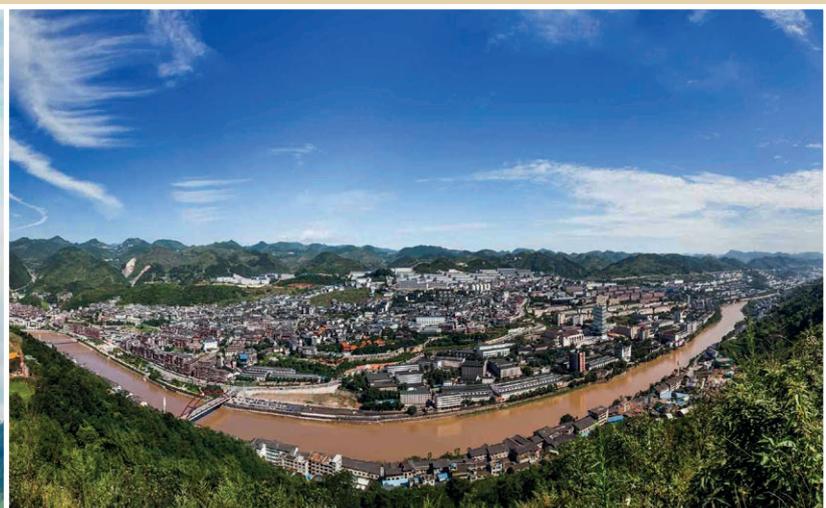
Tous les spiritueux et vins fins du monde ont leurs propres techniques de production uniques, et le baijiu arôme Sauce ne fait pas exception : il dépend fortement de son emplacement géographique, de son climat, de sa tradition et de ses habitants. Nous avons un mot pour cela: «Terroir» !

Depuis des millénaires, les distillateurs de Renhuai suivent des techniques transmises de génération en génération. Aujourd'hui, et dans un style typiquement chinois, ce processus a acquis le surnom de «12987» : 1 cycle de production par an, 2 lots de sorgho utilisés dans la production, 9 cycles de cuisson à la vapeur pour décomposer l'amidon et commencer les processus de gélatinisation, 8 cycles de fermentations parallèles et 7 distillations séparées. Après quoi, les spiritueux seront stockés pour vieillissement, mélangés, inspectés, et enfin emballés pour la consommation ! Chaque baijiu «arôme de sauce» subit des cycles de production similaires, la principale différence provenant du levain de fermentation, le «Qu».

«Qu» - prononcé «ku» - est une bombe bactérienne qui est utilisée pour démarrer la fermentation une fois que l'amidon a été décomposé. C'est une masse solide de grains concassés (dans le baijiu arôme Sauce, généralement du blé, de l'orge et parfois du pois) stockée pendant un temps

exceptionnellement long pour favoriser la croissance bactérienne... Certaines briques de Qu ont été analysées pour révéler plus de 2000 bactéries et micro-organismes ! Chaque distillerie a son propre «qu» propriétaire (généralement un secret très bien gardé), élevé dans son environnement et son climat uniques. Le «qu» est l'âme du baijiu et la signature de la distillerie. Plus important encore, le «qu» est unique à chaque région, car il est fortement influencé par son environnement... En gros, le «qu» est l'expression du «Terroir» chinois dans la production de baijiu.

L'héritage, la provenance et le terroir sont devenus de plus en plus importants dans le monde des spiritueux : ils sont devenus un facteur critique dans l'adoption par les consommateurs. Les tequilas, les mezcal, les gins et les whiskies du nouveau monde ont tous su capitaliser sur cette tendance, mais peu savent que le baijiu arôme Sauce a également sa place sur ce terrain de jeu !



# Les dégustations

## LES SÉANCES

Les séances de dégustation se déroulent sur trois matinées, à huit clos. Tout est mis en œuvre pour garantir des conditions optimales : luminosité, hygrométrie et température ambiante (de 18 à 22°C) strictement contrôlées, silence monacal dans les salles de dégustation, verres et service irréprochables.

Chaque séance est précédée d'une dégustation de calibration visant à harmoniser les cotations des dégustateurs.



## LES SÉRIES

Les échantillons à déguster sont regroupés au sein de séries homogènes, fondées sur les caractéristiques déclarées par le producteur et les certificats d'analyses, après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie.

Les échantillons sont présentés aux jurys dans un ordre croissant des taux d'alcools et décroissant des taux de sucre résiduel. Chaque spiritueux est dégusté individuellement et non comparativement.

Chaque commission se voit attribuer 4 à 5 séries par séance, qui seront dégustées dans l'ordre défini par l'organisation, avec un maximum de 35 échantillons par matinée.



## À l'aveugle

Toutes les séries de spiritueux proposées en dégustation au jury international sont bien évidemment servies à l'aveugle.

L'organisation du Concours garantit l'anonymat total des échantillons. Le remplissage des verres a lieu dans une pièce isolée. Les jurés ne connaissent pas l'origine, le prix et les notes et récompenses éventuelles obtenues par ces échantillons. Seule est mentionnée sur la fiche de dégustation à remplir la catégorie à laquelle appartient chaque échantillon.



## Les membres du jury

Chaque échantillon fait l'objet d'un examen minutieux de la part d'un panel réunissant plus de 130 dégustateurs hautement qualifiés provenant des quatre coins du monde. Les dégustateurs de Spirits Selection sont de véritables professionnels du secteur qui vivent par et pour les spiritueux, 365 jours par an. Ce sont des acheteurs et négociants internationaux, des maîtres distillateurs et maîtres assembleurs, des journalistes, critiques et auteurs spécialisés dans les spiritueux, des formateurs WSET, des chercheurs et des représentants des organismes professionnels. Les 32 nationalités représentées en 2023 garantissent une diversité exceptionnelle rarement vue dans l'univers des concours de spiritueux.



## Les critères

Les produits en lice sont dégustés et notés en suivant la fiche de dégustation développée par la direction technique du Spirits Selection On y retrouve des critères portant sur les aspects suivants :

- **Visuel:** Apparence
- **Olfactif :** Expressivité, complexité aromatique, authenticité
- **Gustatif :** Intensité, complexité des arômes, texture, persistance et longueur en bouche, authenticité
- **Impressions globales :** Intégration de l'alcool, équilibre, caractère, typicité

La cotation de chaque critère déterminera de manière pondérée une note globale pour chaque échantillon. Une moyenne « winzorisée » de l'ensemble des membres du jury est ensuite calculée pour chaque échantillon.



## la formation des dégustateurs

La grande variété de spiritueux disponibles rend leur dégustation complexe. Il est impossible pour un dégustateur d'être pleinement compétent dans chaque catégorie. Avec la contribution des membres du panel, le Spirits Selection a développé un guide - «Spirits Sensory Guidelines» -, qui décrit les caractères spécifiques chaque catégorie et sous-catégorie ainsi que leurs principaux défauts. Le concours organise une journée de master classes avant l'événement pour présenter et discuter le document en constante évolution. Cela permet aux juges d'affiner leur jugement pour les catégories qu'ils connaissent le moins.

Le concours décerne également l'un ou plusieurs trophées supplémentaires dénommés «Révélation du Spirits Selection» parmi les grandes médailles d'or qui se distinguent pour leur caractère très qualitatif, innovant, et qui soulignent les tendances du marché. En outre, le jury décerne un trophée distinguant le meilleur spiritueux «certifié bio».

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons, ayant obtenu les meilleurs résultats, ne peut dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.

De plus, le Concours Mondial de Bruxelles est le premier concours international à avoir mis en place un contrôle en aval des vins et spiritueux médaillés pour garantir la légitimité de ses résultats. Après le Concours, des spiritueux portant la médaille du concours et achetés aléatoirement sont analysés par un laboratoire agréé et dégustés afin de comparer ces échantillons à la seconde bouteille fournie par le producteur lors de l'inscription.

## L'excellence et la rigueur

Le respect des réglementations en vigueur est garanti par la reconnaissance officielle du Concours Mondial par l'Union européenne (cfr Journal officiel C96/1 du 23.4.2003).

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes :

- Grande Médaille d'Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

«En faisant partie du jury, on reçoit une somme d'informations qu'il faut digérer. La méthodologie de la dégustation est également très intéressante, et depuis lors, j'organise plus de dégustations en interne avec mon équipe. Nous constatons également que certains producteurs nous consultent pour avoir notre avis sur les concours indépendants reconnus. En Belgique bien sûr, la médaille du Spirits Selection dispose d'une belle notoriété auprès des consommateurs.»

Stephan De Bolle, Directeur du pôle spiritueux – Cinoco, Belgique



«Les spiritueux médaillés sont véritablement les meilleurs échantillons retenus du concours, car il n'y a pas de prix de « participation. Le point de vue de chacun est pris en compte, évitant toute domination dans chaque jury »

Robin Robinson, Fondateur de Robin Robinson LLC, USA



**SPIRITS  
SELECTION**

**POUR PLUS DE PRÉCISIONS ET/OU ACCRÉDITATIONS,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER**

**Benoit CARION** (Responsable communication) benoit.carion@vinopres.com  
**Ulric NIJS** (Directeur) ulric.nijs@vinopres.com

**Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles - Vinopres SA**  
Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles (Belgique)

**Retrouvez nous aussi sur:**



@spiritsselection @concoursmondial

[www.spiritsselection.com](http://www.spiritsselection.com)