

allwines

香港專業品酒師協會
Hong Kong Sommelier Association

Flavours
for ASIA

IX^{ÈME} CONCOURS
DES MEILLEURS VINS & SPIRITUEUX
FRANÇAIS EN ASIE

– HONG KONG – 6 et 7 avril 2019 –



La neuvième édition du Concours des Meilleurs Vins et Spiritueux Français en Asie vient d'avoir lieu à l'Hotel Causeway Bay de Hong Kong. Cette édition a été marquée par la présence accrue de professionnels venant de Chine péninsulaire, Hong Kong et Macao, ainsi que l'intérêt grandissant des importateurs locaux pour les notes, médailles et opinions des professionnels asiatiques, qui contrastent souvent avec les opinions de critiques anglaises ou américaines, qui ne tiennent pas compte du goût et de la culture asiatiques.



Notre événement n'est pas seulement un concours mais aussi un événement promotionnel des vins et spiritueux français. Car pour vendre un produit il faut avant tout le faire connaître, l'expliquer et le déguster.

Cette neuvième édition consolide encore un peu plus notre concours en Asie, grâce à sa notoriété croissante, la qualité des vins et spiritueux présentés chaque année mais aussi grâce à la compétence des professionnels asiatiques. Il faut reconnaître que le Concours des Meilleurs vins et spiritueux français est le seul événement en Asie à donner l'opportunité aux professionnels du secteur de découvrir tout le panorama viticole français pendant 2 jours. Tous les vins et spiritueux ont été dégustés par les 64 professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre prestigieux maître de cérémonie Nelson Chow, président de l'Association des Sommeliers de Hong Kong et de Chine (HKSA Greater China), toujours aussi dynamique et efficace, à l'image des membres de son association.

Sur un total de 244 vins et spiritueux présentés, 117 ont été médaillés, ce qui représente 48 % des produits participants. La grande qualité des bouteilles présentées, les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Le concours a débuté le 6 avril à 9 h 00. Après une présentation de l'événement, chaque membre du jury a reçu les 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 : 7 points à répartir entre les arômes et la complexité

Gustatif : 9 points à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre

Sensation finale : 2 points

Les récompensés recevaient une médaille si leur note moyenne était comprise entre **14 et 20**.

Les notes comprises entre 14 et 15,5 donnent accès à une médaille de bronze, les notes entre 15,5 et 17 à une médaille d'argent et entre 17 et 18,5 une médaille d'or ! Enfin la médaille de platine est réservée aux notes comprises entre 18,5 et 20.

Le deuxième jour du concours, nous avons continué la dégustation puis, nouveauté de cette année en présence de journalistes, importateurs, bloggers et sommeliers, tous les produits médaillés d'or ont été dégustés à nouveau, cette fois-ci lors d'un dîner avec des plats typiques de la cuisine asiatique.

L'objectif de cet exercice est de mettre en avant les meilleurs produits, car s'il est important de trouver un bon vin ou spiritueux, il n'en est pas moins de vérifier qu'il s'accorde parfaitement avec la cuisine locale.

Le succès de ce dîner a été tel que pour l'année prochaine et afin de fêter la dixième édition du Concours des Meilleurs Vins Français en Asie, nous ajouterons à la dégustation une série d'ateliers culinaires et de dégustations pour que les dégustateurs soient dans la situation du consommateur final aussi.

Nous vous prions de bien vouloir trouver sur notre site www.allwines.fr la liste des vins et spiritueux médaillés.

Pour plus d'informations : www.allwines.fr
Tél.: (+ 33) 05 56 48 07 48 / vgd@allwines.fr



Liste des participants au Concours des MEILLEURS VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS EN ASIE 2019

(Liste non exhaustive. Apparaissent seulement les personnes qui ont accepté la diffusion de leurs noms.)

MR CHOW NELSON

Président de l'Association de Sommeliers de Hong Kong et de Chine, il est aussi consultant pour les vigneron qui souhaitent promouvoir leurs vins à Hong Kong et en Chine mais aussi auprès d'hôtels, distributeurs, importateurs, le Ministère du Tourisme de Hong Kong...
Web : www.hksa.org/eng - nelsonkmchow@yahoo.com

MR CHAN EDWIN

Vice-Président de l'Association de Sommeliers de Hong Kong et de Chine est Directeur General du Groupe de Restaurants Hip Group.
www.hip-group.com - info@hksa.org

MR YU KAM WING (WING YU)

Acheteur – Sommelier du Langham Hotel*****
www.hongkong.langhamhotels.com/
wingyu2@yahoo.com.hk

MR CHEUNG NELSON

Professeur en Chef de HITDC (Ecole d'Hôtellerie et de Sommelierie de Hong Kong) - nelson88@vtc.edu.hk

MR CHAN, ALEX

Acheteur et sommelier de Disneyland Hong Kong.
alex.chan@disney.com

Ms CHAN MAGGIE

Supervise la vente chez ENOTECA.
maggie_chan@enoteca.com.hk

MR GOMEZ JULIAN

APEX Hospitality
julian@apexfnb.com

Ms HAN CD

Trysome Import
cd@trysome.com.cn

MR CHAN ALISDAIR

Manager de Ali's Wine Cellar.
aliswinecellar@gmail.com

MR CHAN TAK SHING

Vice Président de l'University Wine Club.
ctschantakshing@gmail.com

MR. SUN, ALAN

Sommelier du Mira Hotel www.themirahotel.com
(Estrella Michelin) - sunhoilun@yahoo.com.hk

Ms LEE, CHRIS

Directrice de Padthaway Cellar et Honesty Wines, plus de 30 boutiques dans la Chine du sud.
www.honestywines.com - chrislee@lijianghy.com

MR WONG TERENCE

Sommelier de l'Atelier de Joël Robuchon Hong Kong.

MR YEUNG DESMOND

Manager du restaurant Crystal Lotus au Hong Kong Disneyland Hotel - desmond.yeung@disney.com

MR KEEN MICHAEL

Directeur de FBL Macau - michael@finebeverages.mo

MR CHUI SCOTT

Manager du restaurant Ryu Gin - info@ryugin.com.hk

Ms CARMEN LEUNG

Manager du restaurant du Club très sélect de Hong Kong Jockey Club - carmen.lm.leung@hkjc.org.hk

MR ERIC KO

importateur de vins pour Hong Kong et la Chine
eric7328@hotmail.com

MR ARIC LEUNG

General Manager Prime Cellar

Les coordonnées des dégustateurs suivants sont disponibles auprès de l'Association de Sommeliers de Hong Kong et de Chine : info@hksa.org

MR JEFFREY LEUNG Sommelier de Etc Wines Shops

Ms ALICE KUNG Distributeur à Hong Kong KKH

MR STEVEN KONG purchasing manager Crowne Plaza Causeway Bay

MR SHIN CHAN sommelier au Half & Half Hong Kong

MR ERIC NG MHD

MR FRANKIE LAU Langham Mongkok

MR AKA NG Sommelier de Hip Cellar

Ms ALICE KOK Manager du groupe Super Star Seafood Restaurant

MR APEX LAU Sommelier pour Ponti Wine Cellar import et shops

Ms GAMAN NG consultante et journaliste vin

MR HENRY HO importateur de vins pour Hong Kong et la Chine

Ms LAMIE LAM Manager du Hollywood Hotel

MR PEDRO LOBO importateur de vins à Macao Palatium Fine Wines

MR ROY LAW Sommelier au Mira Hotel

MR VINCENT CHUE Sommelier au Restaurant Fofu

Ms FLORA LEE Sommelier au French Window Restaurant

MR TAKA TAM Sommelier au Langham Hotel

MR GORDON WONG Sommelier au Grand Stanford Hotel

MR KEN CHU Sommelier au Shangri La Hotel

MR RYAN LEUNG Sommelier au Hong Kong Yacht Club

MR ALVIN CHEUNG Wine Impact Store Manager

MR JAMES HSU Shanghai Jintai import

MR MATTHEW LUN Directeur Success Road

MR STEPHEN CHOW Manager Regal Shanghai

MR NELSON SIU Wine Luxe

ADRIAN ZHANG Park Hyatt Shanghai

PATRICK FONG Manager Pernod Ricard Hong Kong & Macau

JACKY LUK Sommelier Forum Restaurant

HENRY HO President of Hong Kong Wine Chamber of Commerce