



Crus Bourgeois du Médoc

UN CLASSEMENT 2025 PLUS EXIGEANT ET PROMETTEUR

Alors que le prochain classement des Crus Bourgeois du Médoc sera dévoilé en début d'année 2025, en coulisses, le travail bat son plein. La constitution des dossiers, les dégustations à l'aveugle, ... Ce nouveau classement quinquennal est attendu avec impatience et s'annonce sous de bons auspices.



Un classement PLUS EXIGEANT !

Pour cette **deuxième édition** de son classement quinquennal, l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc a choisi de faire évoluer son Cahier des Charges pour en **renforcer l'exigence et la qualité**. Ainsi, le critère de dégustation a été revu à la hausse par le Conseil d'administration. Chaque candidat doit désormais répondre à des **normes plus strictes**, incluant une dégustation à l'aveugle et une certification environnementale de niveau 2 (par exemple AREA, Bee Friendly ou Terra Vitis)* pour l'obtention de la classification Cru Bourgeois ou de niveaux 2 et 3 (HVE)** pour les mentions Cru Bourgeois Supérieur et Cru Bourgeois Exceptionnel. Pour cette deuxième édition de son classement quinquennal, l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc a choisi de faire évoluer son Cahier des Charges pour en renforcer l'exigence et la qualité. Ainsi, le critère de dégustation a été revu à la hausse par le Conseil d'administration. Chaque candidat doit désormais répondre à des **normes plus strictes**, incluant une dégustation à l'aveugle et une certification environnementale de niveau 2 (par exemple AREA, Bee Friendly ou Terra Vitis)* pour l'obtention de la classification **Cru Bourgeois** ou de niveaux 2 et 3 (HVE)** pour les mentions **Cru Bourgeois Supérieur** et **Cru Bourgeois Exceptionnel**.



Trente dégustateurs EXPERTS À LA TACHE

Grâce à leurs **profils variés***** et à leurs savoir-faire, les dégustateurs du classement des Crus Bourgeois du Médoc travaillent rigoureusement et méthodologiquement pendant plusieurs semaines de février à septembre. « Le principe est de déguster un château sur **cinq millésimes de 2017 à 2021** et de donner une appréciation globale, basée sur la qualité et sur la régularité du château sur ces cinq récoltes. Nous n'avons que quatre niveaux de notation allant de A pour un vin régulier et de haute qualité à D pour un vin à défaut ou ne méritant pas d'être Cru Bourgeois », explique un dégustateur. Ces dégustations sont anonymes et organisées de manière uniforme, permettent d'**évaluer la cohérence et le style de chaque vin** proposé sur les différents millésimes, tout en garantissant une évaluation impartiale et rigoureuse.

À travers les premières dégustations, il ressort déjà une **qualité élevée des vins** qui souligne les avancées techniques et les efforts des vigneron pour produire des vins authentiques et de haute qualité « Il y a des évolutions dans l'approche du vigneron et dans les itinéraires choisis : davantage de souplesse dans l'extraction et l'expression tannique, des élevages moins marqués par le bois, une recherche de vins abordables, buvables plus rapidement par des consommateurs n'ayant pas la possibilité de faire vieillir les vins », confie un dégustateur.

*Liste non exhaustive. Il s'agit d'une reconnaissance de démarche environnementale approuvée par l'État.

** La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au 3e niveau de la certification environnementale des exploitations agricoles, le niveau le plus élevé.

*** Courtiers en vin, négociants en vin, cavistes indépendants, Œnologues indépendants, formateurs et dégustateurs diplômés.



Un classement **PLUS EXIGEANT !**

Pour ce classement 2025, de nombreux vignerons ont présenté leurs candidatures dans l'espoir d'obtenir cette distinction. À la clé : un **gage de qualité** reconnu en France et à l'international, une plus grande visibilité et de nouveaux débouchés commerciaux. « Être classé Crus Bourgeois nous permettrait d'être plus visibles sur les marchés grâce au label et aux actions de l'Alliance des Crus Bourgeois », indique un vigneron candidat.

Les dossiers de candidature témoignent d'un **travail de fond**, avec des **investissements techniques, viticoles et commerciaux** réalisés tout au long de l'année pour maximiser leurs chances. « J'ai fait, par exemple, de nouveaux investissements dans du matériel viticole et de cuverie afin d'améliorer et maintenir la qualité de nos vins », précise un candidat.

Malgré la pression, les dégustateurs s'engagent **avec passion dans cet exercice exigeant**, conscients de l'importance de leur rôle dans la reconnaissance des vins du Médoc. « Nous avons bien en tête l'enjeu que représente ce classement pour un vigneron, sur sa notoriété, la commercialisation de sa production sa capacité à projeter de nouveaux investissements, et ce pour les cinq années à venir », déclare un dégustateur.

Rendez-vous en début d'année prochaine pour découvrir le nouveau classement 2025 des Crus Bourgeois du Médoc qui sera accompagné d'une campagne de communication inédite en France et à l'international.



Le syndicat de l'Alliance
**DES CRUS BOURGEOIS
DU MÉDOC**

Une organisation dynamique de la filière viti-vinicole bordelaise !

Grâce à la publication d'un classement **tous les 5 ans**, elle met en lumière les vins rouges emblématiques de propriétés engagées dans une démarche environnementale responsable et provenant des **SEPT APPELLATIONS DU MÉDOC** :

1. Médoc
2. Haut-Médoc
3. Moulis
4. Listrac-Médoc
5. Margaux
6. Pauillac
7. Saint-Estèphe

Elle promeut l'image des Crus Bourgeois du Médoc à travers le monde grâce des **événements** et **opérations de communication** auprès des professionnels et des consommateurs.

LES CONTACTS



SOIZIC DESAIZE

06 31 01 73 61

soizic@padampadampadam.fr

ANNE DE CHAMPSAVIN

06 59 57 07 80

anne@padampadampadam.fr



JENNIFER MATHIEU

05 56 79 04 11

jennifer@crus-bourgeois.com

*Liste non exhaustive. Il s'agit d'une reconnaissance de démarche environnementale approuvée par l'État.

** La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au 3e niveau de la certification environnementale des exploitations agricoles, le niveau le plus élevé.

*** Courtiers en vin, négociants en vin, cavistes indépendants, Enologues indépendants, formateurs et dégustateurs diplômés.



crus-bourgeois.com