

CHALLENGE MILLÉSIME BIO

un concours au service de la lisibilité du bio

Indissociable du salon, le Challenge Millésime BIO s'est imposé comme un outil de référence pour identifier et valoriser les meilleures expressions du bio à l'échelle internationale.

Pour son édition 2026, le concours a réuni plus de 1 700 vins provenant de 10 pays et 152 bières issues de France et Belgique. Des cuvées évaluées et 6 Prix Spéciaux décernés par un jury de 450 professionnels, présidé par Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Sommelier de France.

La diversité des origines, des styles et des profils présentés témoigne du niveau atteint par la production biologique, tant en France qu'à l'étranger. Les 454 médailles décernées aux vins et les 42 aux bières offrent aux producteurs une reconnaissance crédible et lisible, pensée comme un appui concret à la commercialisation, et non comme une simple distinction honorifique.

L'édition 2026 marque également une ouverture sur de nouveaux segments, avec l'apparition des vins désalcoolisés biologiques (3 cuvées récompensées), signe d'une filière attentive aux évolutions de consommation. Côté bière, la montée en puissance des références sans alcool et l'accent mis sur le sourcing bio français confirment des tendances de fond.

Par son exigence de dégustation, le Challenge Millésime BIO joue pleinement son rôle de baromètre qualitatif. Un repère devenu essentiel pour les acheteurs comme pour les producteurs engagés dans une viticulture en constante évolution.



Challenge Millésime BIO, a competition enhancing the visibility of organic wines

|| Inseparable from the trade fair, the Challenge Millésime BIO has established itself as a benchmark tool for identifying and showcasing the finest organic wines and beers at international level.

For its 2026 edition, the competition brought together more than 1,700 wines from ten countries and 152 beers from France and Belgium. These entries were assessed by a jury of 450 professionals, chaired by Xavier Thuizat, Meilleur Ouvrier de France and Best Sommelier of France.

The diversity of origins, styles and profiles presented reflects the level of quality now achieved by organic production, both in France and abroad.

The 454 medals awarded to wines and the 42 medals granted to beers provide producers with clear and credible recognition, conceived as a practical support for market positioning rather than a purely symbolic distinction.

The 2026 edition also marks an opening towards new segments, with the introduction of organic dealcoholised wines, three of which were awarded, illustrating a sector attentive to changing consumer expectations. On the beer side, the growing presence of alcohol-free references and the emphasis on French-sourced organic ingredients confirm underlying market trends.

Through the rigour of its tasting process, the Challenge Millésime BIO fully fulfils its role as a qualitative benchmark. It has become an essential reference for buyers and producers alike, engaged in an organic wine and brewing sector that continues to evolve.

2026 RESULTS → WWW.CHALLENGE-MILLESIME-BIO.COM