

CONCOURS MBIÈRE GREG NOONAN

GREG NOONAN MBEER CONTEST

EXPOSANT



Date limite d'inscription
23 mai 2025

Dans le cadre de la 31e édition du festival, le Mondial de la bière de Montréal présente la quinzième édition du concours professionnel de dégustation de bières MBIère Greg Noonan avec jury international. Le concept a été développé par Mario D'Eer en 2005 et en collaboration avec l'équipe du Mondial de la bière de Montréal. Le concours se tiendra le 20 juin 2025 au Mondial de la bière de Montréal.

UN CONCOURS UNIQUE EN SON GENRE!

Le concours MBIère Greg Noonan du Mondial de la bière de Montréal est une compétition totalement originale qui se démarque de deux façons :

A : il n'existe aucune catégorie prédéterminée — elles le seront dans le cadre de l'évaluation;

B : l'évaluation se base essentiellement sur les qualités intrinsèques de la bière.

L'univers de la bière propose une très grande variété de styles. S'il est relativement facile de faire la distinction entre une Pilsner allemande et une Stout irlandaise, les choses ne sont pas aussi aisées entre une Pale Ale et une India Pale Ale. La frontière entre deux styles voisins est souvent imprécise.

L'une des pierres d'assises du concours MBIère Greg Noonan est l'élimination de la référence à un style comme critère de jugement de la qualité des bières en compétition.

De cette façon, chaque bière sera évaluée en fonction des caractéristiques qui la favorise au maximum.

Mondial de la bière de Montréal décernera, pour la 17e édition du concours MBIère Greg Noonan :

Une médaille Platine pour la bière qui recevra le plus haut pointage du concours et **10 médailles d'Or** pour les 10 bières qui auront obtenu le pointage le plus élevé par les juges, accompagné d'un certificat.

LE JURY INTERNATIONAL

Des séances de dégustations se dérouleront le 20 juin 2025 sur le site du Mondial de la bière.

Le jury est composé de 6 à 9 professionnels du milieu brassicole international ainsi que des juges substituts en cas de désistement ou d'imprévu.

Les juges n'ont aucune de leurs bières dans la compétition. La liste des juges sera annoncée ultérieurement.

ÉLIGIBILITÉ ET ÉVALUATION

BIÈRES ÉLIGIBLES À LA COMPÉTITION

Il est interdit de soumettre une bière d'un compétiteur au concours MBIère Greg Noonan.

Seules les bières en bouteilles et/ou cannettes et/ou fût, en vente libre, actuellement ou d'ici 2 mois, dans les dépanneurs, les épiceries, la SAQ et/ou sur le marché local ou international sont éligibles.

Une quantité minimum de 20 litres (0,2 hectolitre) doit être disponible pour la dégustation sur le site durant l'événement.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

A : Chaque marque inscrite sera évaluée à l'aveugle par minimum 3 experts de la dégustation.

B : Les marques soumises seront évaluées en fonction de leurs qualités intrinsèques. Tous les juges vont utiliser la grille d'évaluation fournie par le Mondial de la bière de Montréal.

C : Les évaluations se font sur une base individuelle et non en groupe. Il n'y aura pas de discussion entre différents juges sur une bière goûtée.

D : Les apparences visuelles ne sont pas évaluées.

E : Verre de dégustation : un verre de dégustation approprié sera utilisé.

ÉLIGIBILITÉ ET ÉVALUATION

LE LOCAL

Toutes les évaluations se dérouleront dans un local déterminé. Toutes les dispositions favorisant les conditions idéales d'évaluation seront prises afin de maximiser l'objectivité des résultats.

ENCADREMENT

A : Chaque bière sera identifiée par un numéro;

B : La bière sera versée par une personne de l'organisation et sera servie au juge : le juge ne verra pas le produit, et ne sera pas en mesure de déterminer sa provenance.

C : Chaque juge recevra des séries de bières différentes à évaluer. Il pourra s'agir de styles semblables ou différents. Les bières seront servies selon un ordre prédéterminé par nos experts. Un maximum de 24 bières différentes sera évalué par un juge par séance.

D : Le juge décide s'il crache ou non les échantillons soumis.

E : Chaque juge disposera des éléments suivants pour l'aider : des tranches de pain blanc, baguette, grains de café noir pour se rincer les cils olfactifs, fiche référentielle de saveurs, eau.

PROCÉDURE D'ÉVALUATION — LES BIÈRES

Bières en bouteille, en cannette ou en fût (en cruchon seulement) : Chaque exposant doit soumettre un minimum de deux échantillons de chaque bière et un maximum de 3L par échantillon provenant d'un même lot.

Vous pouvez livrer vos échantillons bouteilles ou cannettes au **bureau du Mondial de la bière - 2236 Beaubien Est, Montréal, QC – entre le 9 et le 16 juin** ou, directement **sur le site du Mondial de la bière à la Gare Windsor, le 19 juin avant midi au bureau d'administration.**

Les dégustations auront lieu entre 8 h et 17 h le 20 juin. Si la ou les bières ne sont pas livrées avant le 19 juin avant midi, cela entraînera une élimination de la bière inscrite au concours et les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

Très important, chaque exposant devra fournir une facture pro forma. Aucune bière ne sera jugée sans facture.

Vous pouvez nous faire parvenir la ou les factures par courriel à : info@festivalmondialbiere.qc.ca ou remettre la ou les factures en mains propres au moment de la livraison. Note : cette facture pro forma ne sera pas payée.

Adresses :

Mondial de la bière, 2236, rue Beaubien Est, Montréal (Québec) H2G 1M7

Gare Windsor et cour Rio Tinto, 1100 Avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal

MODALITÉS DE PARTICIPATION

Pour chacune des bières soumises, le participant recevra (À SA DEMANDE) les grilles d'évaluation.

Ce travail sera réalisé pendant l'année 2025- 2026 et remis au plus tard avant le prochain concours MBIère Greg Noonan.

Les gagnants recevront un certificat et une médaille si la bière remporte la médaille Platine ou une des 10 médailles d'Or. **La liste des bières inscrites est confidentielle et elle ne sera pas divulguée.** La liste des gagnants sera communiquée aux médias, notamment les médias spécialisés du monde de la bière.

COÛT D'INSCRIPTION

75 \$ pour la première marque et 50 \$ par bière supplémentaire (+ taxes).

ÉNONCÉ DE POLITIQUE

Le concours MBIère Greg Noonan est une compétition indépendante qui se déroule à l'aveugle.

- la participation des exposants au concours MBIère Greg Noonan est libre et volontaire.
- les participants au concours paient des frais d'inscription.
- toutes les bières en vente actuellement ou d'ici 2 mois dans les dépanneurs, épiceries, débit de boisson, SAQ et le marché local et international sont éligibles.
- les frais de participation couvrent une partie des frais d'administration, des tests, des analyses, et de publication des résultats dans les médias, etc.

Suite à la divulgation des résultats, les participants sont autorisés à utiliser le logo du concours MBIère Greg Noonan sur leurs produits en mentionnant l'année du prix reçu.

Médaille platine : grand gagnant 1 médaille par année — le meilleur résultat

Médaille d'or : 10 médailles par année — 10 meilleurs résultats suivants

- Toutes les bières seront évaluées selon un ordre prédéterminé par nos experts.
- La salle de dégustations sera aménagée pour minimiser tout facteur d'influence externe.
- Les jugements se font seuls et non en discussion de groupe.
- Les juges ne connaissent que le numéro d'identification de la bière.

Quoique les juges ne connaissent ni le produit, ni la provenance de la bière, ni son conditionnement, ils dégusteront dans des verres transparents et/ou de couleur.

MAIS QUI EST GREG NOONAN?

Greg Noonan a été un pionnier aux États-Unis pour la méthodologie du brassage maison, auteur brassicole acclamé, cofondateur d'un des premiers broue pub en Nouvelle –Angleterre (Vermont Pub & Brewery, Burlington, Vermont), un innovateur des techniques de brassage et aussi un très bon ami! Il a aidé beaucoup de brasseurs des deux côtés de la frontière (Québec-États-Unis). Ceci est un hommage à un être humain extraordinaire! Santé Greg!



Greg Noonan 1951- 2009



Initiales du juge en
lettres carrées :

Numéro d'identification de la bière :

GRILLE D'ÉVALUATION

Contenu de la grille d'évaluation pour chaque bière

1 - Arômes

a) Texte descriptif

(obligatoire)

b) Évaluation : 1 à 5 (encerclez)

1 : mauvais

2 : fade

3 : bon

4 : très bon

5 : excellent

2 - Goût en bouche

a) Texte descriptif

(obligatoire)

b) Évaluation : 1 à 5 (encerclez)

1 : mauvais

2 : fade

3 : bon

4 : très bon

5 : excellent

3 - Étalement (*goût, arrière-goût et post-goût*)

a) Texte descriptif

(obligatoire)

b) Évaluation : 1 à 5 (encerclez)

1 : mauvais

2 : fade

3 : bon

4 : très bon

5 : excellent

4 - Plaisir global procuré par cette bière

a) Texte descriptif

(obligatoire)

b) Évaluation : 1 à 5 (encerclez)

1 : mauvais

2 : fade

3 : bon

4 : très bon

5 : excellent