

CONCOURS DES VINS A ORANGE



66^e ÉDITION

03 février 2018
Espace Alphonse Daudet

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
I. UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ	3
II. LES SPÉCIFICITÉS	4
1. Une formation pour les jurés	
2. Une formation pour les Présidents de Jurys	
3. Un repas étoilé digne des vins sélectionnés	
III. LE CONCOURS 2017	5
1. Le Concours en quelques chiffres	
2. Les médailles obtenues	
IV. CONTACT	6

INTRODUCTION

Cette association loi 1901 a été créée en 1952 par Monsieur Vincent ALESSANDRINI, décédé le 16 décembre 2002.

Elle était composée d'une poignée de professionnels du vin de la ville d'Orange, Négociants, Commissionnaires, Courtiers et Producteurs.

Elle est la doyenne des manifestations viticoles de la Vallée du Rhône puisqu'à l'époque de sa création n'existait :

- Aucune Confrérie Vineuse
- Pas encore le Comité Interprofessionnel, devenu Inter Rhône
- Aucun concours de dégustation

Elle rassembla la première année : 26 échantillons et 16 dégustateurs contre 2462 échantillons et 597 dégustateurs le 1er février dernier.

Le Concours des Vins à Orange a connu ces dernières années de nombreux changements, ou plus exactement une évolution.

Une évolution dans son intitulé était nécessaire : le nom de **foire aux vins** étant souvent associé à une action commerciale que nous n'avions pas, **Concours des vins à Orange** semblait mieux adapté.

La 66^e Edition du Concours aura eu lieu le :

**Samedi 03 février 2018
à l'Espace Alphonse Daudet à Orange**

Un espace agréable, spacieux et unique, capable de réunir l'ensemble des dégustateurs.

D'année en année, le Concours des Vins à Orange confirme son statut de Grand Concours National. En effet, la renommée de notre Concours, la fiabilité des médailles qui y sont décernées permettent une valorisation exceptionnelle des cuves primées.

Les millésimes concernés pour cette année sont 2016 et 2017.

Cette 66^e Edition du Concours va permettre incontestablement de mettre en avant le terroir viticole de nos régions ainsi que les viticulteurs indépendants, les caves coopératives et les négociants qui auront la possibilité, par la suite, de présenter et vendre un **produit certifié de qualité par un jury de professionnels.**

Suite à de nombreuses études de marché, il est indéniable que les médailles ont un impact considérable sur les ventes.

Une médaille attribuée de manière professionnelle avec un réel suivi de traçabilité garantie au viticulteur Rhodanien de meilleures ventes sur le marché.

I. UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ

De quelle manière le Concours des Vins à Orange se différencie des 104 manifestations similaires organisées chaque année ?

Dans un contexte actuel de polémique concernant les vins médaillés et l'organisation des Concours, nous verrons comment notre Concours permet d'assurer incontestablement un gage de qualité aux consommateurs.

Afin de garantir la crédibilité des Concours Vinicoles, les Autorités Françaises ont, par l'article 4 du Décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage, prévu que les distinctions attribuées aux vins primés produits en France ne peuvent figurer sur l'étiquetage que si le Concours Vinicole est inscrit sur la liste publiée au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le Concours des Vins à Orange fait partie de la liste officielle des Concours Nationaux (parue au BO du 1 juillet 2013), son règlement est conforme aux dispositions de l'arrêté du 13 février 2013 fixant les règles que doivent respecter les Concours Vinicoles pour attribuer des distinctions et médailles qui peuvent figurer dans

l'étiquetage des vins produits en France.

A ce titre nous avons dû modifier certains articles de notre règlement.

Le Concours des Vins à Orange évolue dans un intérêt permanent de traçabilité et de professionnalisme, pour être **synonyme de gage de qualité.**

Cette volonté se soulève à travers de nombreux points :

- **les prélèvements** des échantillons sont effectués directement **à la cuve** (au chai) par des agents certifiés.
- En cas de présentation de lots, Le préleveur agréé par le Concours des Vins à Orange effectuera le prélèvement dans chaque cuve, proportionnellement au volume de chaque cuve et il en effectuera l'assemblage afin d'en constituer l'échantillon.
- **la moyenne des médailles attribuées** sur les 3 dernières années est de **24.2 %**, soit largement inférieure à la limite autorisée d'un tiers des échantillons présentés.
- **Le jury est composé de professionnels** et de consommateurs avertis, sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation.

- Des mesures appropriées sont prises afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.

- Pour les jurés qui le souhaitent, **une formation est assurée** (proposée 2 jeudis soirs et 1 samedi matin) 15 jours avant la date du concours.

- Les participants doivent fournir dans leur dossier d'inscription **les déclarations de revendications et les analyses de leurs échantillons.**

- **Tout vin médaillé** par le Concours **ne peut faire l'objet d'une nouvelle inscription** à ce Concours.

- **Les macarons sont disponibles chez un unique imprimeur**, les demandes de macarons ainsi que les stocks sont gérés intégralement par Le Concours des Vins à Orange. Bénéficiant d'une sécurisation, les macarons sont infalsifiables.

Ces différents éléments confirment la mise en place d'une organisation rigoureuse, des prélèvements effectués directement au chai, des résultats où l'on remarque une faible part de vins primés soit 24.2 % lors des trois dernières années.

II. LES SPÉCIFICITÉS

1. Une formation pour les jurés :

Séances de Dégustation et Soirées Découvertes de Crus



Bénéficiant d'un succès considérable les années précédentes, cette formation est reconduite dans le but d'entraîner les jurés, consommateurs avertis, et d'approfondir leurs connaissances sur la dégustation de vins jeunes. Les conditions de dégustation sont similaires à celles du Concours.

Ces entraînements ont lieu deux jeudis soirs et un samedi matin, à l'Institut Rhodanien, Quartier du Grès à Orange et sont animés par Philippe DAUGUET, Champion de France « Amateur » de dégustation.

Afin de compléter cette formation, nous organisons durant l'année des dégustations réservées aux Crus de la Vallée du Rhône.

2. Une formation pour les Présidents de Jurys :

Cette année encore, en vue de la préparation du Concours et toujours dans un souci de gage de qualité de ce dernier, nous proposerons aux Présidents de table, de participer à une formation de Président de jury du Concours des Vins à Orange.

Cette formation a lieu au mois de janvier au lycée viticole d'Orange et elle est dirigée par Sophie LURIE, professeur d'œnologie. Cette formation a pour but d'échanger les avis sur la bonne tenue d'une table de dégustation le jour du Concours.

3. Un repas étoilé digne des vins sélectionnés

Le Déjeuner Officiel se déroule à Châteauneuf du Pape, village emblématique des vins de notre région.

Le repas est préparé par des chefs renommés de la région ; Ces derniers proposent un menu composé de trois plats avec fromage et dessert.

Les 5 plats seront servis en accord avec des vins prestigieux rigoureusement sélectionnés par la Commission de Dégustation du Concours.

Le service sera assuré par les élèves de l'école hôtelière de Tain l'Hermitage section Sommelierie et Service et Restauration.



III. LE CONCOURS DES VINS A ORANGE 2017

1. Le Concours en quelques chiffres

342 Dossiers d'inscription

Un peu plus de **620** juges répartis en **157** jurys

2508 vins dégustés

24.3% de vins médaillés

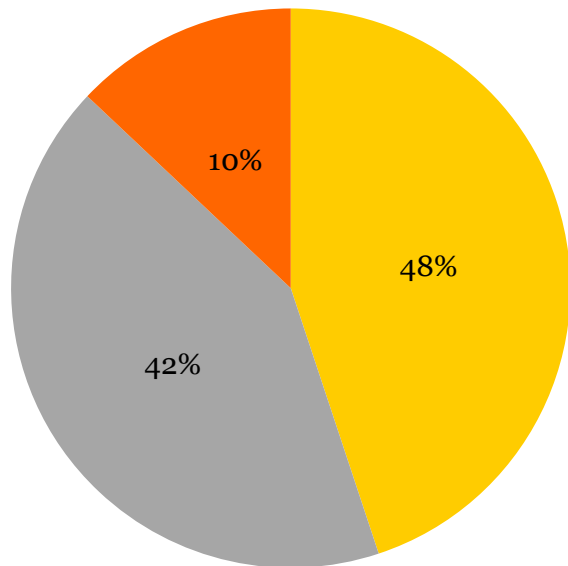
978 809 hl présentés / **241 995** hl récompensés

2. Les médailles obtenues : 609 médailles décernées

OR : **292**

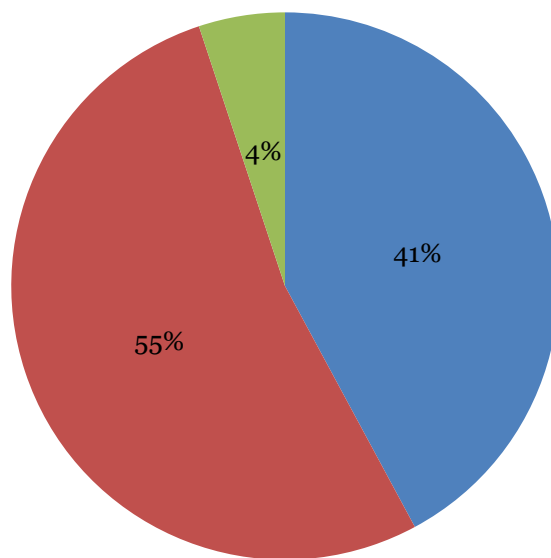
ARGENT : **255**

BRONZE : **62**



■ Or ■ Argent ■ Bronze

Répartition par type de Médailles



■ Domaines ■ Caves ■ Négoces

Répartition des Médailles par type d'Exposants

IV. CONTACT

Directrice : Mme Anne MOURALIS

Assistante : Mme Véronique FERNANDEZ

CONCOURS DES VINS A ORANGE

Institut Rhodanien
2260 Route du Grès
84100 ORANGE

Tél : 04 90 11 45 07

Fax : 04 90 11 45 09

Email : concoursvins@orange.fr

Site : www.concours-orange.fr