

CONCOURS DES VINS À ORANGE



73^{ème} Concours
des Vins à Orange
7 & 8 Février 2025



RENDEZ-VOUS POUR LA 73^e ÉDITION

À l'espace Alphonse Daudet à Orange

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
I. UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ	3
II. LES SPÉCIFICITÉS	4
1. Des formations pour les jurés	
2. Une formation pour les Présidents de Jurys	
3. Un repas accompagné de vins sélectionnés	
III. RÉSUMÉ DE LA DERNIERE ÉDITION	5
1. Le Concours en quelques chiffres	
2. Les médailles obtenues	
IV. LES NOUVEAUTÉS POUR 2025	6
V. CONTACT	7

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. A ce jour, plus de 2000 échantillons et 650 dégustateurs se donnent rendez-vous le premier week-end de février

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.



L'association du Concours des Vins à Orange c'est aussi :

- La prestation de services pour l'organisation technique du concours des vins de Provence pour le CIVP.
- L'association est également membre-fondateur de l'Association des Grands Concours Viticoles Français.

Cette association crée pour **défendre des principes** qui font la réputation des grands Concours Viticoles Français comme par exemple :

- Veiller à la rigueur des procédures, anonymats des échantillons.
- Formation des dégustateurs.
- Travailler en commun sur l'harmonisation des règlements.
- Promotion et valorisation des médailles décernées.



Cette association regroupe :

- Grand Concours de Colmar
- Concours des Vins à Orange
- Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine
- Concours des Grands Vins de France à Macon
- Concours des Vins de Provence
- Tastevinage
- Concours des Vignerons indépendants

Le saviez-vous ?

6 Français sur 10 sont attentifs aux médailles

59 % des Français font attention aux médailles obtenues par un vin. Une médaille, c'est plus qu'un symbole, c'est une vraie marque de confiance pour les consommateurs.

I. UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ

De quelle manière le Concours des Vins à Orange se différencie des 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 **24.7 %**, soit 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**
- 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.

II. LES SPÉCIFICITÉS

1. Des formations pour les jurés :



Formation découverte des appellations du Diois

Le jeudi 30 janvier 2025, de 18h00 à 20h00, une formation sur les vins effervescents et tranquilles des appellations du Diois sera proposée. Une sélection de vins sera dégustée, avec des clés pour apprendre à déguster les effervescents. Un événement unique pour approfondir les connaissances des jurés et des consommateurs avertis.

Formation à la dégustation « Conditions Concours »

Le samedi 25 janvier 2025, de 10h00 à 12h00, une dégustation en « conditions concours » sera animée par Sophie LURIE, Œnologue et professeur au lycée viticole d'Orange. Cette formation permettra de découvrir le dernier millésime et d'entraîner les jurés et consommateurs avertis à la dégustation de vins jeunes, dans des conditions identiques à celles du Concours.

Des dégustations réservées aux Crus de la Vallée du Rhône seront également organisées tout au long de l'année.

2. Une formation pour les Présidents de Jurys :

En vue de la préparation du Concours et toujours dans un souci de gage de qualité de ce dernier, nous avons proposé aux Présidents de table, de participer à une formation de Président de jury du Concours des Vins à Orange.

Cette formation est dirigée par Sophie LURIE, professeur d'œnologie. Cette discussion autour de la Présidence de table a pour but d'échanger les avis sur la bonne tenue d'une table de dégustation le jour du Concours.

3. Un repas de qualité accompagné de vins sélectionnés

Le menu proposé pour le repas est composé d'une entrée d'un plat avec fromage et dessert.

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



III. RÉSUMÉ DE LA DERNIÈRE ÉDITION (72^e édition en février 2023)

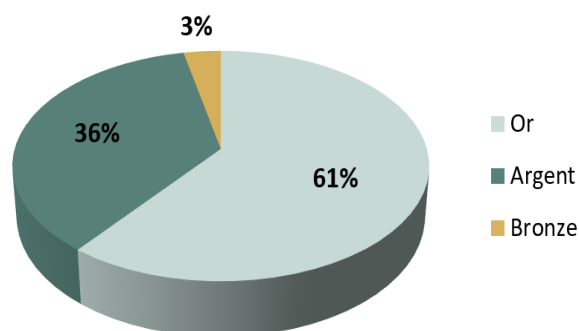
Une 72^e édition organisée sur 2 matinées. 116 dégustateurs le vendredi et 204 le samedi.

Un concours réussit, pour permettre aux meilleurs vins de la Vallée du Rhône de profiter de la renommée du Concours des Vins à Orange.

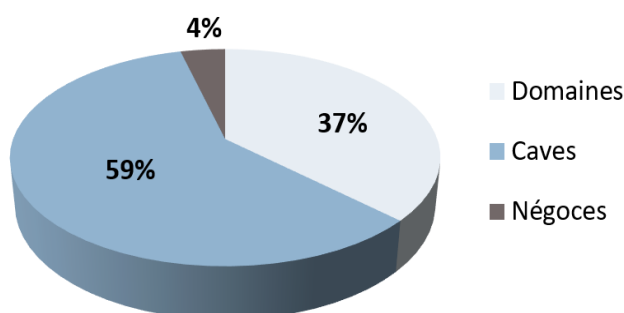
1. Le Concours en quelques chiffres

- **234** dossiers d'inscription
- **47** appellations
- Un peu plus de **450** juges répartis en **120** jurys
- **1816** vins dégustés
- **747 487** hl présentés / **193 854** hl récompensés

REPARTITION PAR TYPE DE MEDAILLE



REPARTITION DES MEDAILLES
PAR TYPE D'EXPOSANT



2. Les médailles obtenues : **481** médailles décernées

OR : **291**
ARGENT : **174**
BRONZE : **16**

DOMAINES : **178**
CAVES : **284**
NEGOCES : **19**

Cette **72^e édition** a encore permis de mettre en avant le terroir viticole de nos régions ainsi que les viticulteurs indépendants, les caves coopératives et les Maisons de Négoces qui ont eu 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.

IV. LES NOUVEAUTÉS DE LA 73^E ÉDITION DU CONCOURS DES VINS A ORANGE

Une 73^oédition organisée sur 2 matinées : 7 et 8 Février 2025.

Plusieurs nouveautés cette année :

De nouvelles appellations en vins effervescents : AOC Clairette de Die, AOC Crémant de Die ainsi que l'AOC Saint-Péray.



Des nouvelles appellations en vins tranquilles : AOC Clairette de Bellegarde, AOC Coteaux de Die et l'AOC Châtillon en Diois.

Un millésime supplémentaire : les vigneronns peuvent présenter des vins de 2022, en plus de ceux de 2023 et 2024.



Une nouvelle couleur : le Concours 2025 met à l'honneur les vins de macération, ou « vins orange », qui séduisent de plus en plus en vallée du Rhône.

V. CONTACT

Directrice : Mme Anne Mouralis-Merquey

Assistante : Mme Emma Esnau

CONCOURS DES VINS A O R A N G E

Institut Rhodanien - 2260 Route du Grès - 84100 ORANGE

Tél : 04 90 11 45 07 - Mail : concoursvins@orange.fr



www.concoursdesvins.fr