

Écrit par le 22 novembre 2024

Deux Vauclusiens intronisés par la Commanderie des Costes du Rhône au Concours des vins d'Avignon



Le [Concours des vins d'Avignon](#) a eu lieu le samedi 30 mars à la salle polyvalente de Montfavet où 210 médailles ont été décernées. Durant l'événement, comme il est de coutume depuis 2017, la [Commanderie des Costes du Rhône](#), fondée en 1973, a procédé aux intronisations après la dégustation.

Cette année, ce sont Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et Christian Bonnell, ancien trésorier de la foire d'Avignon et membre de l'association du Concours des vins, qui ont été intronisés par le Chancelier Andéol Pommier.

La Commanderie sera présente l'année prochaine lors d'une nouvelle édition du Concours qui fêtera ses 40 ans.

Concours des bières d'Avignon : 113 médailles décernées



Succès franc. La 2ème édition du concours des bières d'Avignon s'est déroulée le samedi 5 février dans l'enceinte de la brasserie de l'IUT à Agroparc et a réuni les foules. 47 brasseries étaient représentées et 196 échantillons ont été goûtés. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont finalement décerné 113 médailles : 40 or, 43 argent et 30 bronze. La liste complète des médaillés est à retrouver sur le en [cliquant ici](#).

C'est plus que la [première édition](#) qui s'était déroulée en mai 2021 dans les locaux de la Maison de l'agriculture de Vaucluse. Le jury, qui devait départager 121 échantillons provenant de 27 brasseries de France et de Belgique, avait finalement attribué 56 médailles. Derrière ce nouveau concours des bières artisanales, il y a le [concours des vins](#) d'Avignon et tous les membres du comité d'organisation réunis autour du président José Gonzalvez. Pour l'occasion, un partenariat a vu le jour avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon '[Un Amour de brasseur](#)' à Carpentras et du

Ecrit par le 22 novembre 2024

[Festival de la bière de goût](#) de Pernes-les-Fontaines.

« Chez votre caviste ou en magasin, vous avez certainement déjà vu apposés sur certaines bouteilles de bière des écussons avec la mention 'Médaille d'or Paris' ou « World beer award » par exemple. Notre ambition n'est pas de rivaliser avec ces concours déjà bien établis mais d'apporter une approche différente dans le monde des bières artisanales », indique l'équipe organisatrice du concours. Reconnu par les autorités européennes en 1992, le concours des vins rassemble en moyenne chaque année quelque 1000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc.

Lire aussi : [Avignon, Concours de bières artisanales](#)



Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon](#)

L.M.

Avignon-Montfavet : 35ème édition du Concours des vins ce samedi 3 octobre



Initialement prévue le 14 mars dernier, la 35ème édition du [Concours des vins](#) se tient finalement ce samedi 3 octobre. Crise sanitaire oblige, le concours se déroulera dans un format

Ecrit par le 22 novembre 2024

intimiste à la salle polyvalente de Montfavet.

Le concours des vins d'Avignon édition 2020 aura finalement bien lieu. Le président de l'événement, José Gonzalvez et l'équipe organisatrice s'activent aux derniers préparatifs. Cette année, le concours se tiendra à la salle polyvalente de Montfavet dans les conditions qu'impose la crise sanitaire : gel hydroalcoolique obligatoire à l'entrée et sortie de la salle, espacement entre les dégustateurs, crachoir individuel, masque obligatoire en cas de déplacement, marquage au sol pour aider à la distanciation, prise de température frontale à l'arrivée et accompagnement personnalisé des membres du jury jusqu'à leur table. Un concours à la saveur particulière puisqu'il se déroulera dans un format plus intimiste qu'à l'accoutumée (pas de repas, pas d'animations, pas d'intronisations). Côté échantillons, certains producteurs ayant choisi de reporter leur participation en 2021, leur nombre a été revu à la baisse (500 environ) tout comme celui des dégustateurs.

Infos sur www.concoursdesvins-avignon.com

Salle polyvalente d'Avignon-Montfavet, le Concours des vins d'Avignon est reporté au samedi 3 octobre



Ecrit par le 22 novembre 2024

Prenant acte des mesures relatives à la lutte contre la propagation du coronavirus, le président José Gonzalvez et tous les membres du Comité d'organisation du Concours des vins d'Avignon avaient décidé de reporter la 35^e édition initialement prévue le 14 mars dernier.

Aujourd'hui, alors que le déconfinement a commencé et que la reprise économique s'amorce, une nouvelle date a été confirmée, celle du samedi 3 octobre 2020. Toujours au même endroit, à savoir la salle polyvalente d'Avignon-Montfavet.

Changement d'organisation

Pour respecter les règles sanitaires, ce concours sera forcément allégé, avec moins d'échantillons, moins de dégustateurs, pas d'animation ni de repas. Seule une collation sera proposée à l'issue du concours pour ceux qui le désirent.

Les dégustateurs recevront une nouvelle invitation par courrier dans quelques jours. Quant aux producteurs, ils ont déjà été informés des modalités de participation concernant leurs échantillons.

Concours des Vins - Avignon Maison de l'Agriculture - bâtiment B. 97, Chemin Meinajaries - BP 91282 - 84911 Avignon Cedex 9. info@concoursdesvins-avignon.com

04 90 33 03 32 www.concoursdesvins-avignon.com

Des chiffres et un report

Ecrit par le 22 novembre 2024



Dans un contexte plutôt morose (récession en Chine, crise sanitaire mondiale, taxes américaines sur les importations de vin...), José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon, s'est voulu résolument optimiste. Lors de la conférence de presse de présentation de la 35e édition qui vient de se dérouler au Carré du Palais, il a ainsi mis en avant la qualité exceptionnelle du millésime 2019 même si les volumes de production subissent cette année encore suivant les régions des fluctuations plus ou moins importantes. Dans la Vallée du Rhône, avec une vendange de 2,8 millions d'hectolitres, les vigneron sont bien revenus dans la moyenne de ces 10 dernières années après des années difficiles avec des récoltes au plus bas. En Occitanie, d'après la Chambre d'agriculture, on a enregistré 11,8 millions d'hectolitres dans l'Est de la région (deuxième plus petite vendange depuis 2013) et 2,47 millions d'hectolitres dans l'Ouest de l'Occitanie... C'est moins qu'en 2018.

■ De plus en plus de bio

Dans ces conditions, le nombre d'échantillons récoltés pour le Concours des vins d'Avignon est plutôt stable lui aussi : un peu moins de 1 000. Parmi lesquels de plus en plus de bio. Rita Caron, en charge de la collecte, en a ainsi enregistré plus du double cette année : 131 contre 75 en 2019. Tous seront dégustés par quelque 350 dégustateurs, professionnels et amateurs éclairés qui se forment réguliè-



Ecrit par le 22 novembre 2024

ment grâce aux ateliers de dégustation mis en place à l'occasion de chacune des éditions du Concours : plus de 140 personnes y ont participé cette année. A noter que pour l'édition 2019, 283 médailles avaient été attribuées dont 25 en bio et 258 en conventionnel.

■ Un stand de dégustation au village du Off

Le président José Gonzalvez a aussi annoncé les derniers changements en date. Un double déménagement d'abord : dans de nouveaux bureaux à la maison de l'Agriculture à Agro- parc pour ce qui concerne le siège de l'association ; à la salle polyvalente de Montfavet pour le déroulement du Concours des vins. « Ce qui nous coûtera 3 à 4 fois moins cher ». Et un nouveau partenariat ensuite, celui signé cette année avec Inter Rhône (représentée par Emmanuelle Voinier, responsable formation) qui devait permettre aux dégustateurs présents de gagner plusieurs lots avant que la manifestation ne soit malheureusement reportée en raison du coronavirus. Autre nouveauté 2020 : un stand de dégustation des vins primés au Concours pendant le Festival d'Avignon, au village du Off. Au cours de cette conférence de presse, on a aussi appris les noms des nouveaux intronisés dans la Commanderie des Costes du Rhône : la sommelière Géraldine Clément, le sommelier Michaël Villechenoux et le président du Concours des Grands Vins de France à Mâcon Bernard Delaye, par ailleurs parrain de cette édition 2020. Et les animations qui ponctueront cette journée particulière : celles des Chanteurs des Côtes-du- Rhône et de Bernard Sorbier, poète troubadour.

Les dégustations de la 35 édition du Concours des vins d'Avignon qui devaient se dérouler samedi 14 mars, salle polyvalente de Montfavet sont reportées à une date ultérieure, suivant ainsi le principe de précaution suite à l'épidémie de coronavirus Covid 19. www.concoursdesvins-avignon.com. renseignements : 06 99 93 54 54.