

Ecrit par le 3 juillet 2024

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72^e édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à

Ecrit par le 3 juillet 2024

remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Michel Bernard

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 3 juillet 2024

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vigneron et leur offre une vitrine et une plus-value

Ecrit par le 3 juillet 2024



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l'anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l'épreuve, Anne Mouralis.

340 jurés à pied d'oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l'aveugle, les élèves du lycée viticole d'Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d'oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l'oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Evidemment, à l'issue de la dégustation, certains sont ravis d'avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d'autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sécheresse de l'été dernier. D'autres enfin préconisent d'arracher des vignes, de baisser le rendement à l'hectare pour éviter la sur-production de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

Ecrit par le 3 juillet 2024



L'hydro-géologue Georges Truc.

Jamais en vain, toujours en vin »

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l'hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d'Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact - Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Ecrit par le 3 juillet 2024

Le 68e concours des vins en chiffres

Le monde de la vigne et du vin vaclusien vient de se retrouver à l'Espace Daudet de la cité des princes pour déguster à l'aveugle et juger les 2 283 échantillons de la 68e édition du concours des vins d'Orange. Pour cela, il a fallu auparavant aux organisateurs et aux élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin parcourir 9 000 km pour les prélever à travers les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Côtes-du-Rhône, CDR Villages, Ventoux, Costières de Nîmes, Tavel, Lirac, Laudun, Gigondas, Sablet, Cairanne, Rasteau, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras, Duché d'Uzès, Sainte-Cécile-les-Vignes, Grignan-les-Adhémar...

L'originalité du concours réside aussi dans la méthodologie des organisateurs. Ces derniers prélèvent les vins en cave directement et mettent en place une traçabilité en respectant les impératifs réglementaires et de qualification.

Après 2h de notation et de comparaison entre vins 'soyeux', 'fruités', 'épicés' ou 'boisés', les 573 jurés réunis autour de 146 tables ont donné leur verdict : 327 médailles d'or, (295 en 2019 et 281 en 2018), 273 médailles d'argent (227 et 235 auparavant) et 51 de bronze (50 l'année précédente).

« La somme des échantillons dégustés représente globalement 937000 hl, c'est dire l'impact de ce concours, se félicite Michel Bernard, son président. Malgré la sécheresse, les taxes américaines de 25% sur nos exportations, les oiseaux de mauvais augure qui annoncent que notre vignoble méridional aura disparu à cause du réchauffement climatique avant 2050 et les pisse-vinaigres en tout genre, on continue à bien faire notre travail et à faire taire les détracteurs. » En tout, 258 000 hl de vin rouge, rosé et blanc ont été récompensés par les jurés professionnels et amateurs à l'occasion de cette 68e édition. Cela représente un bonus de 2,4 M€ pour les vigneron distingués car grâce à la médaille apposée sur chaque bouteille, ils pourront la vendre 10 à 15% plus cher, c'est dire les retombées économiques.

Résultats du concours : www.concoursdesvins.fr