



DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

PRÉSENTATION

P. 3

UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ

P. 4

LES SPÉCIFICITÉS

P. 6

CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION
2025 | 2026

P. 7

LES NOUVEAUTÉS 2026

P. 9

CONTACT

P. 10

PRÉSENTATION



Le plus ancien Concours de Vins de la vallée du Rhône

Depuis sa création en 1952, le **Concours des Vins à Orange** s'impose comme l'un des rendez-vous historiques et incontournables de la filière rhodanienne. Plus ancien concours de dégustation de la vallée du Rhône, il a vu le jour bien avant la structuration professionnelle de la filière – à une époque où aucune confrérie vineuse, aucun comité interprofessionnel ni concours officiel n'existaient encore.

Au fil des décennies, le concours a bâti une réputation fondée sur la **rigueur**, la **traçabilité** et la **fiabilité de ses méthodes**.

Aujourd'hui, il se positionne parmi les **grands concours nationaux**, reconnu comme un véritable **gage de qualité** par les professionnels, la distribution et les consommateurs.



UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ

Dans un contexte où la question de la fiabilité des médailles est au cœur des débats, le Concours des Vins à Orange s'attache à garantir une organisation exemplaire.

RIGUEUR RÉGLEMENTAIRE

Le concours est inscrit sur la **liste officielle des Concours Nationaux** habilités à attribuer des distinctions pouvant figurer sur l'étiquetage (BO du 1er juillet 2013). Son règlement est conforme à l'arrêté du 13 février 2013 fixant les règles encadrant les concours vinicoles en France.

MÉTHODOLOGIE D'ÉCHANTILLONNAGE IRRÉPROCHABLE

Les prélèvements sont réalisés directement en cave, à la cuve, par des agents certifiés. En cas de lots, les prélèvements sont effectués sur chaque cuve proportionnellement à leur volume, puis assemblés pour former l'échantillon représentatif.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE

La moyenne des médailles attribuées sur les trois dernières années est de 24,7 %, bien en dessous du plafond réglementaire (33 %).

Notre concours fait partie de
**l'Association des Grands Concours
Vinicoles Français**



UN CONCOURS GAGE DE QUALITÉ

DES JURYS PROFESSIONNELS ET FORMÉS

Le jury réunit des professionnels français et internationaux ainsi que des consommateurs avertis.

Des **formations dédiées** sont proposées aux dégustateurs souhaitant approfondir leurs compétences, et des mesures strictes empêchent qu'un juré puisse déguster ses propres vins.

SÉCURISATION DES DISTINCTIONS

Un **unique imprimeur** fournit les **macarons officiels**.

Les stocks sont tracés et sécurisés, rendant les macarons infalsifiables.

Un vin médaillé ne peut concourir à nouveau.

Un impact réel sur le marché !

Les études confirment l'influence des médailles sur les ventes :

Plus de 50 % des consommateurs déclarent être rassurés par une médaille.

Une médaille d'or entraîne fréquemment

une hausse du prix de vente
et un écoulement plus rapide des stocks.

La valorisation globale des vins médaillés est estimée entre **2 et 2,5 M€ supplémentaires** sur le marché.

Source : Le Vigneron – Décembre 2025

LES SPÉCIFICITÉS DE NOTRE CONCOURS

Des formations pour les jurés

Chaque année en janvier,
l'association organise :

- Des **soirées de dégustation** reproduisant fidèlement les conditions du concours.
- Des sessions thématiques dédiées à la découverte d'un **cru de la vallée du Rhône**.

Une formation spécifique pour les Présidents de Jurys

Pour renforcer la cohérence des dégustations, une formation dédiée est proposée aux présidents de table afin d'assurer :

- une homogénéité des pratiques,
- une lecture plus précise des vins rhodaniens,
- une réduction maximale des erreurs d'interprétation.



CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION 2025

1 704
ÉCHANTILLONS

47
APPELLATIONS

PRÈS DE 450
JUGES
RÉPARTIS EN 114 JURYS

666 750 HL / **205 981** HL
PRÉSENTÉS RÉCOMPENSÉS

502
MÉDAILLES DÉCERNÉES

262 Or	178 Domaines
213 Argent	284 Caves
27 Bronze	19 Négoces

Grâce à la fiabilité de ses méthodes, le concours offre un véritable **levier commercial** : les producteurs récompensés - viticulteurs indépendants, caves coopératives et Maisons de Négoces - peuvent valoriser leurs cuvées auprès des acheteurs professionnels comme du grand public en présentant **un produit certifié de qualité par un jury de professionnels.**

CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION 2026

1 537
ÉCHANTILLONS

47
APPELLATIONS

PRÈS DE 415
JUGES
RÉPARTIS EN 106 JURYS

626 223^{HL}
PRÉSENTÉS

/ _____^{HL}
RÉCOMPENSÉS
Information à venir

MÉDAILLES DÉCERNÉES
Information à venir

Grâce à la fiabilité de ses méthodes, le concours offre un véritable **levier commercial** : les producteurs récompensés - viticulteurs indépendants, caves coopératives et Maisons de Négoces - peuvent valoriser leurs cuvées auprès des acheteurs professionnels comme du grand public en présentant **un produit certifié de qualité par un jury de professionnels.**

LES NOUVEAUTÉS CONFIRMÉES PAR NOTRE COMMISSION

UNE NOUVELLE COULEUR Le vin orange

Le concours accueille pour la première fois les **vins oranges** (ou vins blancs de macération), un segment en pleine croissance : macération prolongée des baies blanches, extraction des tanins, palette aromatique atypique et contemporaine.

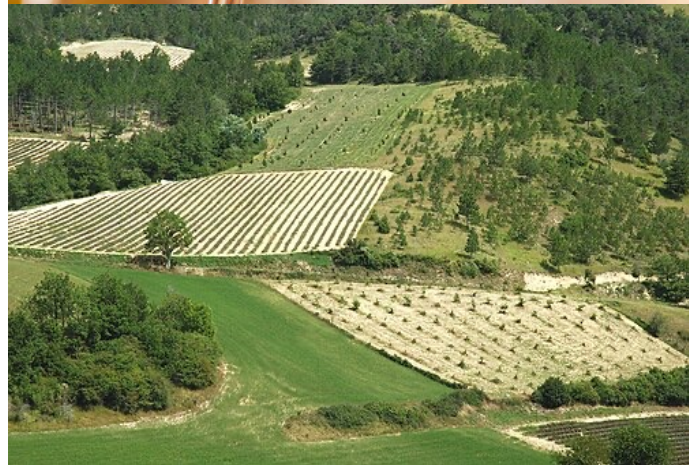
De nouvelles appellations accueillies

- AOC Clairette de Bellegarde (tranquille)
- AOC Coteaux de Die (tranquille)
- AOC Châtillon en Diois (tranquille)
- AOC Clairette de Die (effervescent)
- AOC Crémant de Die (effervescent)

Et l'introduction de la méthode « ancestrale » pour l'AOC Clairette de Die

Applicable aux vins combinant :
75 à 100 % de Muscat blanc à petits grains,
maximum 25 % Clairette blanche.

Cette méthode traditionnelle apporte un style plus authentique et recherché que le concours souhaite valoriser.



Coteaux de Die

CONTACT



DIRECTRICE

Mme Anne Mouralis-Merquey

ASSISTANTE

Mme Chloé Esteves

INSTITUT RHODANIEN

2260 Route du Grès – 84100 Orange

Tél. 04 90 11 45 07

Mail : concoursvins@orange.fr



www.concoursdesvins.fr