

En 2025, un 73^e concours des vins renouvelé

Cet événement, qui se déroulera les 7 et 8 février prochains, accueillera de nouvelles appellations ainsi qu'un millésime supplémentaire.

C'est un moment très attendu dans le monde viticole, organisé par l'association du Concours des vins à Orange. Depuis sa création en 1952, le Concours des vins est une formidable vitrine de notre savoir-faire, la mise en avant des meilleurs vins des Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône. Il est programmé les 7 et 8 février 2025, à l'espace Alphonse-Daudet. Sa directrice Anne Mouralis-Merquey vient de présenter des inédits pour cette future édition. "Nous avons trouvé intéressant d'intégrer de nouvelles appellations", indique-t-elle. En vins effervescents tout d'abord, avec l'AOC Clairette de Die, l'AOC Crémant de Die et l'AOC Saint-Péray. En vins tranquilles, il s'agit de l'AOC Clairette de Bellegarde, l'AOC Coteaux de Die et l'AOC Châtillon en Diois.

Par ailleurs, les vignerons peuvent désormais présenter des vins de 2022 et pas seulement 2023 et 2024. "C'est important pour les côtes-du-rhône notamment. Leurs bouteilles sont parfois trop jeunes à déguster." À noter également l'arrivée du vin orange, dont l'engouement est bien palpable actuellement. Un événement plébiscité, en pleine dynamique. De la part des dégustateurs tout d'abord, une centaine, "dont certains viennent de loin". "Nous avons des amateurs très pointus. Il est d'ailleurs encore possible de s'inscrire pour participer", souligne Anne Mouralis-Merquey. Des formations spécifiques



"Notre concours est synonyme de gage de qualité", assurent les organisateurs. /PH.D.F.B.

“

C'est sérieux. Le concours des vins, ce n'est pas trois paysans qui se réunissent autour d'un saucisson".

MICHEL BERNARD, PRÉSIDENT

sont programmées en janvier. D'autres s'adresseront plus particulièrement aux présidents de jury. Des professionnels seront également présents.

Une rigueur garante de la qualité et de la réputation dont jouit cette compétition, le premier

de l'année en France. "Les prélèvement des échantillons sont effectués directement à la cuve, indique Michel Bernard, le président. C'est sérieux. Le concours des vins, ce n'est pas trois paysans qui se réunissent autour d'un saucisson."

"La médaille, une vraie marque de confiance"

C'est ainsi un précieux sésame que viennent tenter de décrocher ici les agriculteurs. L'année dernière, 481 médailles (291 or, 174 argent et 16 bronze) ont été obtenues pour 1 816 vins dégustés. Sur les 750 000 hectolitres présentés (178 domaines et 47 appellations), 190 000 ont été récompensés. "Qu'on ne me dise pas que trop de prix sont attribués",

tacle Anne Mouralis-Merquey, prévenant toute critique.

Autant de gratifications garantissant des retombées économiques très intéressantes, "un impact considérable sur les ventes". "Le concours génère 2 à 3 millions d'euros pour les viticulteurs primés. Un vin primé sera vendu à coup sûr et 30 centimes de plus au litre que la côte du marché", avance Michel Bernard.

Selon une étude, six Français sur six sont attentifs aux médailles. "C'est plus qu'un symbole, c'est une vraie marque de confiance pour les consommateurs."

D.F.B.