

Le concours des vins n'a manqué aucune édition

Sur deux jours pour respecter les distances, par équipe de trois jurés au lieu de quatre, le concours vinique orangeois se déroule sur deux jours

Contrairement à bon nombre de manifestations qui faisaient appel à des centaines de participants, le Concours des vins d'Orange n'a annulé aucune édition ces dernières années. "Comme la jauge était limitée à 30 personnes au moment où s'est déroulé notre concours l'an dernier, nous l'avons étalé sur quinze jours et dans quatre salles différentes, explique le président de la structure organisatrice Michel Bernard. Cette année, avec malgré tout la contrainte de la distanciation sociale, nous avons étalé le concours sur deux jours dans la salle Daudet. Et il n'y avait que trois jurés par table au lieu de quatre lors des éditions "normales". "

"Un accélérateur de marché"

Alors que les dégustateurs avertis connaissent cette date de l'année depuis des lustres, ce ne fut pas chose simple de parvenir à les rassembler en cette période de vague d'Omicron. "Le corps des dégustateurs est complètement décimé, reprend le président. Entre les personnes malades, celles qui sont cas contact et celles qui ont peur, il a fallu jongler pour trouver du monde. Nous avons tout de même eu 175 dégustateurs le vendredi et 230 pour le samedi. Normalement, ce sont autour de 600 dégustateurs que nous avons sur une seule journée." Malgré cette année encore particulière, les vignes et les vignerons continuent de faire leur travail. C'est-à-dire produire du raisin et élever des vins. Ce sont donc 1 858 échantillons, essentiellement des crus et des appel-



Anne Mouralis, directrice et Michel Bernard, président du Concours des vins d'Orange. Derrière, Michel Arnaud, ex-vigneron de Châteauneuf toujours passionné de vin et... juré.

/PHOTO B.S.

lations du sud de la vallée du Rhône, qui ont été collectés par les organisateurs. "Pour monter un tel événement nous sommes deux personnes à temps complet pendant environ six mois de l'année, plus six préleveurs, trois techniciens et encore une quinzaine de commissaires pour superviser les dégustations," précise l'historique directrice de cette manifestation Anne Mouralis. C'est en 1952 que le Concours des vins d'Orange a été lancé à l'initiative d'une poignée de négociants. À l'époque, ils avaient besoin d'un lieu pour découvrir

les vins. Mais les temps ont changé et les raisons du succès du Concours se sont déplacées. "Aujourd'hui les échantillons partent par chronopost, explique Michel Bernard. L'attrait majeur du Concours est qu'il est un accélérateur du marché. Un vin primé est sûr d'être vendu. La semaine prochaine, lorsque les résultats seront tombés, en coulisse, il y aura des transactions. Les négociants regardent les résultats sur internet et agissent immédiatement." On le sait, toutes les études convergent, notamment dans les linéaires des grandes sur-

faces, les vins avec un macaron or, argent ou bronze finissent plus facilement dans les chariots que les autres. À Orange, ce lundi, ce sont 25 % des échantillons qui auront leur médaille. "En général les médailles s'équilibrent plus ou moins mais les membres du jury ont le choix de ne décerner que des médailles d'or, que des médailles d'argent, ou de panacher," conclut le président. En tous les cas les organisateurs de ce Concours ont fait leur preuve puisque depuis huit ans ils ont aussi en charge le concours des vins de côtes de Provence. **Bernard SORBIER**