



La nouvelle directrice du lycée viticole d'Orange, entourée de spécialistes du genre, entre dans la manifestation avec l'équipe des commissaires. Deux dignes représentants et spécialiste du terroir Patrick Galant et Georges Truc.

# Le concours des vins à Orange de l'échantillon à la médaille

Par tables de quatre composées de professionnels du vin et d'œnologues formés et éclairés, 1 916 échantillons ont été dégustés en deux jours

**L**e vin, c'est irrémédiablement une question de chiffres, de technique et de subjectivité. La directrice du concours des vins Anne Moularis et son bras droit Chloé Estèves, sous le regard expérimenté et avisé de leur président Michel Bernard, ont organisé avec méthode cette 71<sup>e</sup> édition du Concours des vins à Orange ce week-end.

*"La particularité de notre manifestation, c'est que même en période de Covid, elle n'a jamais été annulée, explique Michel Bernard. En 2020, le préfet nous avait autorisé une jauge basse qui nous avait poussés à organiser le concours sur 15 jours. En 2021 la jauge était augmentée mais toujours limitée. Depuis l'année dernière, tout est revenu à la normale mais nous avons pris de nouvelles habitudes de confort de travail. Nous restons désormais sur deux jours, le vendredi et le samedi, ce qui permet aux équipes de travailler plus sereinement. Les membres du jury qui sont là sur un ou deux jours, y trouvent aussi leur compte."*



Une table de dégustatrices chevronnées avec Olga, qui travaille dans le commerce international, Marie, œnologue et blogueuse, Solange, viticultrice et Marine, assistante qualité à Tavel. / PHOTOS B

### Le bon potentiel de 2 022

Pour cette manifestation, tout commence en novembre avec l'envoi des dossiers d'inscription. "Habituellement, nous remontions sur les caves ayant participé sur les deux ou trois dernières éditions. Cette année, nous sommes remontés sur un fichier de dix ans, précise Anne Mouralis. Puis, les deuxième et troi-

sième semaines de janvier, cinq personnes sont allées chercher les échantillons dans les caves." Ils ont réalisé un parcours de 8 000 kilomètres, dans un triangle viticole qui s'étend de Tain l'Hermitage à Pertuis et jusqu'à Uzès en passant par toutes les appellations de notre vallée du Rhône. "Les années où nous avons beau-

coup d'échantillons correspondent aussi aux millésimes en lesquels les vignerons croient, reprend Michel Bernard. Ces vins de 2022 ont un bon potentiel." Les millions de médailles décernées aux vins de toutes les appellations de la vallée du Rhône représentés, en Cru, Village, générique, AOP des trois couleurs vont prendre place sur les bouteilles dans les mois qui

viennent. Dès cet été, dans les rayons, notamment chez les rosés et certains côtes-du-Rhône, Ventoux et Luberon dans d'autres couleurs, prendront place avec leur indéniable valorisation dans les rayons. D'autres cuvées, vendues au négoce, ou mûrissant dans leurs cuves, pa-tienteront un peu.

**Bernard SORBIER**

## L'importance des médailles sur les consommateurs

25,8 % des échantillons proposés au concours des vins à Orange ont reçu une médaille. Soit 450 macarons pour cette édition 2023. Sur ce chiffre, le président de l'association du concours des vins à Orange Michel Bernard se sent régulièrement attaqué. Il se défend ainsi : "Il faut bien garder à l'esprit que cela reste tout de même de petites quantités qui sont médaillées par rapport à la quantité de vin qui est vinifié dans la région. 7% de la récolte totale de la vallée du Rhône exactement. Il s'agit en fait d'un tout petit pourcentage mais d'une grosse valorisation. Un vin médaillé est sûr de se vendre entre 10 et 15% plus cher qu'un autre. Nous faisons partie de l'association des grands concours qui a commandé une enquête indépendante au cabinet indépendant So Wine



dont les résultats sont sortis en 2022. Il en résulte que 85 % des acheteurs déclarent qu'une médaille met un vin en valeur. 75 % sont rassurés sur la qualité du vin. 70 % indiquent qu'il s'agit d'un argument qui incite à acheter un vin et 61 % de ces consommateurs trouvent acceptable de payer un vin médaillé légèrement plus cher."

Dans un contexte où les habitudes de consommation de vin ne cessent d'évoluer, l'attrait des consommateurs vers les bouteilles médaillées dans de grands concours n'est pas remis en cause. Alors que nous buvons 60 % de vin en moins qu'en 1980, certains planchent d'ailleurs sans modération sur les ressorts qui peuvent fidéliser, rassurer et séduire les anciens et les prochains amateurs de vins.

BRJN