

Orange

Les nouveautés du concours des vins

La 73^e édition du Concours des vins à Orange, prévue les 7 et 8 février 2025 à l'Espace Daudet, innove tout en maintenant son prestige et ses exigences.

Appellations et millésime supplémentaire

Cette année, les dégustateurs apprécieront également les vins du Diois (incluant les Clairette de Die, Crémant de Die, Châtillon-en-Diois et Coteaux de Die), ainsi que la Clairette de Bellegarde.

En plus des millésimes N (2024) et N-1 (2023), les dégustateurs évalueront également les vins du millésime N-2 (2022). Cette évolution est particulièrement bénéfique pour les Crus des Côtes du Rhône, souvent sublimés par une garde prolongée.

Pour la première fois, les vins orange feront partie des échantillons proposés à la dégustation, enrichissant encore l'expérience des jurés.

Un concours d'excellence

Premier concours de vins créé en France, le Concours des Vins à Orange se distingue par une organisation rigoureuse.

Des prélèvements sécurisés : les échantillons sont prélevés directement sur cuve par les équipes du concours, puis anonymés avant d'être classés et présentés aux jurys. Chaque année, près de 10 000 kilomètres sont parcourus pour effectuer ces prélèvements.



Michel Bernard, Président, Anne Mouralis-Merquet, Directrice et une partie de l'équipe du concours des vins à Orange.

Des jurys mixtes : le concours réunit 500 dégustateurs, professionnels et amateurs, pour évaluer environ 2 000 échantillons en deux matinées. Chaque table est composée de professionnels et d'amateurs, créant un riche échange d'idées et d'expériences. Car c'est cela le secret de la richesse du concours.

Ainsi chaque année, 24 à 26 % des échantillons sont médaillés.

Isabelle Gibier