
Concours des Vins à Orange.



Sommaire.

- 1 Notre histoire
- 2 Un gage de qualité
- 3 Nos spécificités
- 4 Quelques chiffres



Notre histoire.

Cette association loi 1901 a été créée en 1952 par Monsieur Vincent ALESSANDRINI, décédé le 16 décembre 2002.
Elle était composée d'une poignée de professionnels du vin de la ville d'Orange, Négociants, Commissionnaires, Courtiers et Producteurs.

Elle est la doyenne des manifestations viticoles de la Vallée du Rhône puisqu'à l'époque de sa création n'existait :

- Aucune Confrérie Vineuse
- Pas encore le Comité Interprofessionnel, devenu Inter Rhône
- Aucun concours de dégustation

Elle rassembla la première année 26 échantillons et 16 dégustateurs. A ce jour, plus de 1800 échantillons et 450 dégustateurs se donnent rendez-vous le premier week-end de février

Le Concours des Vins à Orange a connu ces dernières années de nombreux changements, ou plus exactement une évolution.

Une évolution dans son intitulé était nécessaire : le nom de foire aux vins étant souvent associé à une action commerciale que nous n'avions pas, Concours des Vins à Orange semblait mieux adapté.





Un gage de qualité.

De quelle manière le Concours des Vins à Orange se différencie des manifestations similaires organisées chaque année ?

Dans un contexte actuel de polémique concernant les vins médaillés et l'organisation des Concours, nous verrons comment notre Concours permet d'assurer incontestablement un gage de qualité aux consommateurs.

Afin de garantir la crédibilité des Concours Vinicoles, les Autorités Françaises ont, par l'article 4 du Décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage, prévu que les distinctions attribuées aux vins primés produits en France ne peuvent figurer sur l'étiquetage que si le Concours Vinicole est inscrit sur la liste publiée au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le Concours des Vins à Orange fait partie de la liste officielle des Concours Nationaux (parue au BO du 1 juillet 2013), son règlement est conforme aux dispositions de l'arrêté du 13 février 2013 fixant les règles que doivent respecter les Concours Vinicoles pour attribuer des distinctions et médailles qui peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France.

A ce titre nous avons dû modifier certains articles de notre règlement.

Le Concours des Vins à Orange évolue dans un intérêt permanent de traçabilité et de professionnalisme, pour être synonyme de gage de qualité.



Cette volonté se soulève à travers de nombreux points :

- **Les prélèvements** des échantillons sont effectués directement **à la cuve** (au chai) par des agents certifiés.
- En cas de présentation de lots, le préleveur agréé par le Concours des Vins à Orange effectuera le prélèvement dans chaque cuve, proportionnellement au volume de chaque cuve et il en effectuera l'assemblage afin d'en constituer l'échantillon.
- **Seuls les vins effervescents seront prélevés déjà embouteillés**
- La moyenne des médailles attribuées sur les 3 dernières années est de 27.5 %, soit inférieure à la limite autorisée d'un tiers des échantillons présentés.
- **Le jury est composé de professionnels et de consommateurs avertis**, sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation.
- Des mesures appropriées sont prises afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.
- Les participants doivent fournir dans leur dossier d'inscription les déclarations de revendications et les analyses de leurs échantillons.
- Les macarons sont disponibles chez un unique imprimeur, les demandes de macarons ainsi que les stocks sont gérés intégralement par le Concours des Vins à Orange. Bénéficiant d'une sécurisation, les macarons sont infalsifiables.

Nos spécificités .

Une formation à la dégustation « Conditions Concours » .



Un samedi du mois de janvier, de 10 h 00 à 12 h 00, une dégustation en « conditions concours » sera animée par un professionnel de la filière. Cette formation permettra de découvrir le dernier millésime et d'entraîner les jurés et consommateurs avertis à la dégustation de vins jeunes, dans des conditions identiques à celles du Concours.

Des dégustations réservées aux Crus de la Vallée du Rhône seront également organisées tout au long de l'année.



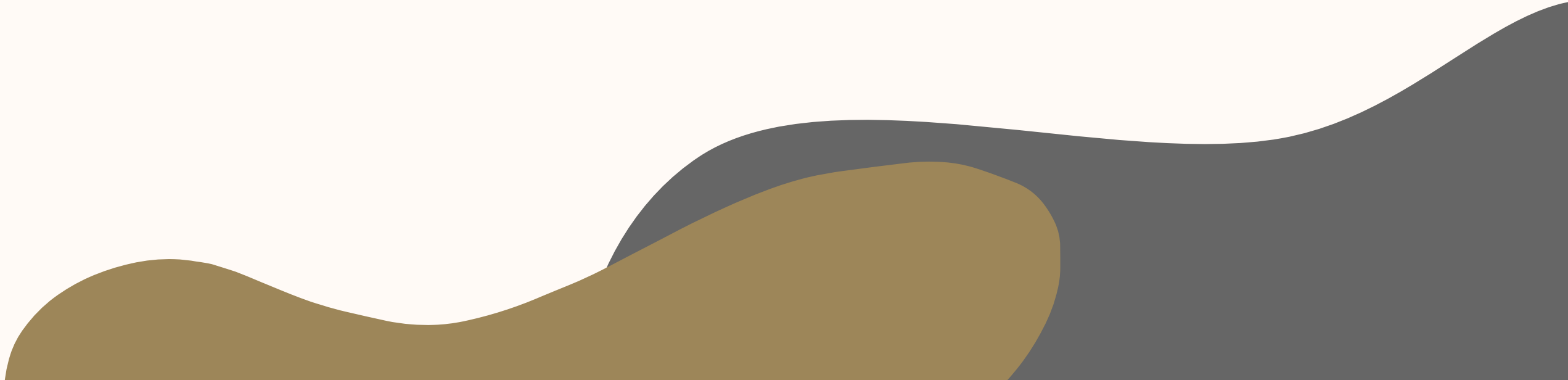
Des nouveautés depuis 2025 !

De nouvelles appellations en vins effervescents : AOC Clairette de Die, AOC Crémant de Die ainsi que l'AOC Saint-Péray.

Une nouvelle couleur : le Concours met à l'honneur les vins de macération, ou « vins orange », qui séduisent de plus en plus en vallée du Rhône.

Des nouvelles appellations en vins tranquilles : AOC Clairette de Bellegarde, AOC Coteaux de Die et l'AOC Châtillon en Diois.

Un millésime supplémentaire : les vignerons peuvent présenter des vins de 2023, en plus de ceux de 2024 et 2025.



Nos chiffres •

Retour sur la 73ème Edition du Concours en 2025

- 229 dossiers d'inscription
 - 53 appellations
- Un peu plus de 450 juges répartis en 114 jurys
 - 1661 vins dégustés
- 659 052 hl présentés / 205 981 hl récompensés



Les médailles obtenues : 502 médailles décernées

OR : 262

ARGENT : 213

BRONZE : 27

DOMAINES : 174

CAVES : 301

NEGOCES : 27

Cette 73^e édition a encore permis de mettre en avant le terroir viticole de nos régions ainsi que les viticulteurs indépendants, les caves coopératives et les Maisons de Négoces qui ont eu la possibilité, par la suite, de présenter et vendre un produit certifié de qualité par un jury de professionnels.

Suite à de nombreuses études de marché, il est indéniable que les médailles ont un impact considérable sur les ventes. Une médaille attribuée de manière professionnelle avec un réel suivi de traçabilité garantie au viticulteur Rhodanien de meilleures ventes sur le marché.