

Les COULISSES du CONCOURS à quelques jours du LEVER de RIDEAU...

2200 Dégustateurs sont attendus au 59^{ème} Concours des Grands Vins de France à Mâcon dont une proportion stable de "fidèles" (1870) qui reviennent à un rythme régulier d'année en année. L'édition 2013 accueillera 330 nouveaux dégustateurs dont la candidature a été retenue, le Comité ayant refusé environ 10% des profils ne correspondant pas aux critères requis.

La **moyenne d'âge** des dégustateurs est d'environ **53 ans**, répartis en **18% de femmes** et **82% d'hommes**. Fidèle depuis la première édition du Concours en 1954, le dégustateur le plus ancien totalise **59 années** consécutives en tant que Juré au Concours des Grands Vins de France à Mâcon.

Tous seront accueillis, orientés et pris en charge par **130 personnes** - dont **plus de 100 bénévoles**, la plupart d'entre elles offrant leurs services d'une année sur l'autre, investis d'une mission : veiller au bon déroulement du Concours des Grands Vins de France.

Leur seule quête : servir votre passion, **la Passion de la Dégustation** et participer à votre satisfaction. Ces bénévoles sont dégustateurs eux-mêmes pour certains d'entre eux, et se dévouent pour la bonne cause, en acceptant de ne pas occuper le statut de jurés ce jour là. D'autres se qualifient comme étant des "connaisseurs", n'ayant pas pour autant le désir d'arbitrer et de juger. Ils sont néanmoins suffisamment érudits en la matière pour reconnaître et apprécier les bons vins. Ils sont par conséquent, sensibles de près ou de loin à la tenue du Concours et à sa réputation, ce qui explique leur engagement.

Bénévoles ou travaillant pour le Comité des Salons et Concours de Mâcon, ils sont **cavistes, commissaires, administratifs, hôtesse**s, impliqués dans le déroulement du Concours.

2 halls du Palais des Expositions sont réservés pour accueillir le Concours, soit **4.500 m²**.

10 167 échantillons seront dégustés en l'espace de **2 heures**. Chaque juré devra évaluer **entre 15 et 20** échantillons différents.

L'édition 2013 du Concours sera composée de **2.200 Jurés**, soit **534 tables**, chacune étant constituée de **4** dégustateurs.

2.500 pains individuels seront à la disposition des jurés sur les tables, ainsi que plus de **1.000** bouteilles d'eau minérale.



Des PRÉPARATIFS MINUTIEUX et UNE ORGANISATION RÔDEE

En amont, en Janvier dernier, un contrôle rigoureux a été effectué par l'équipe administrative du Concours : **2 353** dossiers d'inscription ont été passés au peigne fin pour assurer la **traçabilité** des vins présentés.

La **qualité du Concours** s'appuie également sur la **sélection des dégustateurs** et la **composition des jurys**. Plus de **4.000** dégustateurs ont été sollicités, professionnels et oenophiles avertis de la France entière (**93 %**) et de l'étranger (**7 %**).

La **veille du Concours**, les **échantillons préalablement numérotés et rendus anonymes (*)** seront acheminés et arriveront sur les tables.

L'HEURE de VÉRITÉ

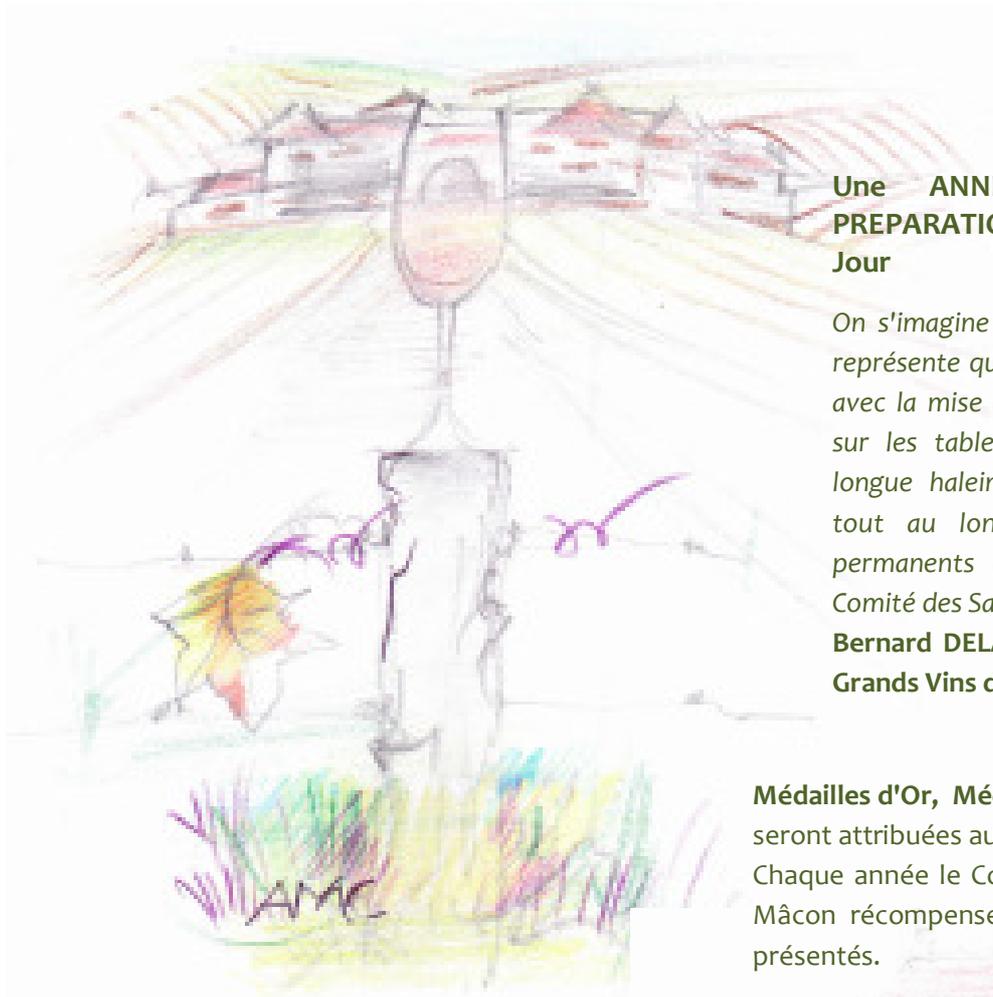
Le **jour J**, au Parc des Expositions de Mâcon, dans les halls de dégustation, rien n'aura été laissé au hasard : les tables des jurys seront dressées de manière à apporter un **confort de dégustation optimal** propice à la concentration des jurés : verres à dégustation, pain, eau minérale, fiches individuelles, stylos bics...

La bienvenue étant souhaitée en guise d'accueil par le Président du Comité, les jurés pourront alors prendre place pour **sacrifier au rituel** : apprécier et récompenser les vins issus de toutes les régions de France. Car c'est bien d'un rituel qu'il s'agit, en témoigne le silence quasi religieux qui règnera comme à l'accoutumé, laissant seulement la place à quelques échanges entre les jurés, rendus nécessaires pour confronter leurs avis, mais préservant pour autant celui de chacun dans le respect de la plus grande impartialité.

(*) outre l'emballage de chaque flacon dans un papier opaque, les bouchons d'origine sont remplacés par des bouchons neutres, une opération à laquelle se consacrent presque une quinzaine de personnes durant 1 journée complète.

Un échantillon est représenté par 3 bouteilles :

L'une est destinée à la dégustation par les jurés, une autre est mise de côté pour le cas où la première serait bouchonnée. La troisième répond à l'obligation qu'a le Comité de devoir stocker pendant 1 an les vins médaillés pour permettre tout contrôle nécessaire par la DGCCRF. Les échantillons sont entreposés dans les meilleures conditions : **la Cave Saint Pierre**, construite spécialement pour le Concours en **(date)** est dotée des dernières technologies pour permettre de conserver les vins dans des conditions optimales.



Une ANNEE de TRAVAIL et de PREPARATION pour parvenir au grand Jour

On s'imagine bien souvent que le Concours ne représente que quelques heures de préparation, avec la mise en place la veille, des échantillons sur les tables. C'est en réalité un travail de longue haleine qui nécessite une préparation tout au long de l'année, mobilisant deux permanents dans la structure composant le Comité des Salons et Concours de Mâcon.

Bernard DELAYE - Président du Concours des Grands Vins de France

Médailles d'Or, Médailles d'Argent, Médailles de Bronze seront attribuées aux meilleures cuvées.

Chaque année le Concours des Grands Vins de France à Mâcon récompense entre **28 et 30 %** des échantillons présentés.

A l'issue des dégustations, une **procédure élaborée** permettra de déterminer **les vins primés**.

Les fiches remplies par chaque dégustateur seront **scannées individuellement**, un système précis comptabilisant les croix indiquant les appréciations des jurés. Les verdicts seront connus dès le lendemain soir, mais le Comité s'accordera une journée supplémentaire avant la promulgation définitive des résultats, pour vérifier scrupuleusement, échantillonnage par échantillonnage, que les feuilles remplies manuellement sont bien conformes à l'analyse qui en a été faite par le système automatisé, afin de contrôler qu'il n'y a pas eu d'erreurs.

Ce seront alors **plus de 40 millions de bouteilles** qui pourront afficher fièrement les fameux macarons du Concours des Grands Vins de France de Mâcon, **un emblème de reconnaissance et de savoir faire**.



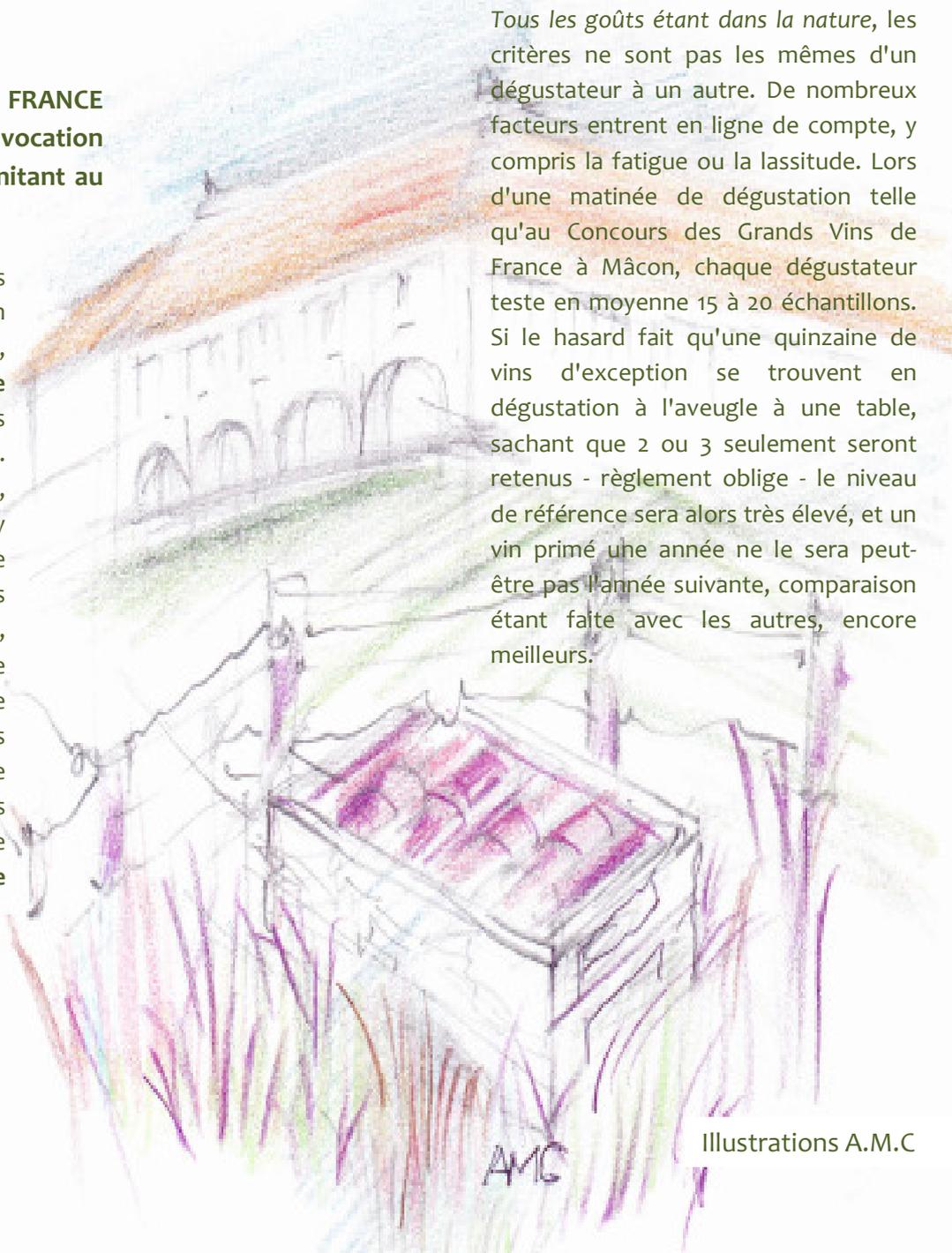
PROMOUVOIR les VINS de FRANCE dans le MONDE ENTIER : la vocation du SALON des VINS, concomitant au CONCOURS

Si aujourd'hui le Concours des Grands Vins de France à Mâcon est l'un des plus importants, **l'esprit des débuts reste inchangé** : promouvoir les vins de France dans le monde entier. Le **Salon des Vins** de Mâcon, instauré depuis **2002** y contribue, emmenant dans le sillage du Concours les connaisseurs et les amateurs, les férus d'œnologie autant que les curieux en quête de découverte et de culture, les érudits comme les novices. Le Salon réunit une riche carte des appellations du territoire viticole français, avec **plus de 115 appellations**.



Goûts et couleurs...

Tous les goûts étant dans la nature, les critères ne sont pas les mêmes d'un dégustateur à un autre. De nombreux facteurs entrent en ligne de compte, y compris la fatigue ou la lassitude. Lors d'une matinée de dégustation telle qu'au Concours des Grands Vins de France à Mâcon, chaque dégustateur teste en moyenne 15 à 20 échantillons. Si le hasard fait qu'une quinzaine de vins d'exception se trouvent en dégustation à l'aveugle à une table, sachant que 2 ou 3 seulement seront retenus - règlement oblige - le niveau de référence sera alors très élevé, et un vin primé une année ne le sera peut-être pas l'année suivante, comparaison étant faite avec les autres, encore meilleurs.



Illustrations A.M.C

Apprenant à l'un de ses hôtes qu'avant de porter un verre de vin à ses lèvres, il faut premièrement observer le vin, ensuite le humer longuement... "Et après, interrompt l'impatient, on le boit ?" Non, Monsieur, pas encore ! Après, on repose le verre de vin sur la table, et on en parle.

Charles-Maurice de TALLEYRAND