



## COMMUNIQUÉ de PRESSE

La 59<sup>ème</sup> édition du CONCOURS des GRANDS VINS de FRANCE  
a tenu ses promesses à Mâcon

**2 140 dégustateurs rassemblés pour ce grand évènement annuel  
ont décerné 2 761 médailles sur 10 167 échantillons soumis à leur jugement**

**Le Concours des Grands Vins de France de Mâcon**, s'est déroulé - Samedi 20 Avril - réunissant **2 140 jurés** : des dégustateurs fervents et aguerris, qui ont apprécié à l'œil, au nez et au palais quelques **10.167 échantillons** et ont désigné les vins qui ont su leur procurer les plus vifs plaisirs.

Les résultats ont été promulgués : **2 761 médailles** au total, soit **651 Médailles d'Or**, **794 Médailles d'Argent** et **1 316 Médailles de Bronze**. Ce sont donc **40 millions de bouteilles** qui peuvent désormais afficher les macarons permettant aux consommateurs d'identifier les meilleurs vins de France.

[www.concours-salons-vins-macon.com](http://www.concours-salons-vins-macon.com)



### Contacts-Presses :

**Dominique CATTEZ & Marie-Caroline LAFAY**

Tél. 06 87 73 34 18 / 04 94 69 86 83 - 06 16 56 46 56

E.mail. [dominique.cattez@orange.fr](mailto:dominique.cattez@orange.fr) - [mclafay@wanadoo.fr](mailto:mclafay@wanadoo.fr)



## La 59<sup>ème</sup> édition du Concours des Grands Vins de France a tenu ses promesses à Mâcon

**10 167 échantillons ont été soumis à l'appréciation de 2 140 dégustateurs chevronnés, en cette 59<sup>ème</sup> édition qui s'est déroulée Samedi 20 Avril au Parc des Expositions de Mâcon.**

**Le Comité d'Organisation du Concours des Grands Vins de France à Mâcon**, rôdé à l'exercice, a déployé toute son énergie et sa compétence pour que les différentes phases de préparation et de déroulement du Concours se succèdent sans fausse note. Tous les moyens ont été mis en œuvre pour assurer des conditions optimales à son déroulement. **Une centaine de personnes** - dont une majorité de bénévoles - étaient affectées à l'encadrement des dégustateurs. Ceux-ci étaient investis de la haute responsabilité consistant à désigner les vins dignes d'être primés parmi les meilleurs, et aptes à recevoir la faveur d'un macaron.

**La production globale des vins français pour l'année 2012**, toutes régions confondues, ayant été affectée par les conditions climatiques, **20 millions d'hectolitres en moins** avaient été enregistrés par rapport à l'année 2011. Par voie de conséquence, le nombre d'échantillons présentés au Concours 2013 était proportionnellement **en baisse de 6,06 % (10 167 échantillons contre 10 823 échantillons en 2012)**.

**Rappel** : le Concours 2013 était ouvert à tous les vins français AOP provenant des récoltes 2010, 2011 et 2012, sauf exceptions pour les Vins Jaunes (récoltes 2004 à 2006), les Vins de Paille (récoltes 2007 à 2009), les Vins Doux Naturels (récoltes 2003 à 2012), les Champagnes (récoltes 2005 à 2009), les autres effervescents (récoltes 2008 à 2012).

Les jurés étaient constitués à **18 %** par des **femmes** et à **82 %** par des **hommes**, avec une **moyenne d'âge de 53 ans**. **330 nouveaux dégustateurs** ont participé à l'édition 2013 pour la toute première fois, leur candidature ayant été retenue au préalable, tandis que **10 %** de profils ne correspondant pas aux critères requis avaient été refusés.

Il faut rappeler que même si Mâcon se pose en capitale de la Bourgogne du Sud, son Concours accueille des productions AOP de **toutes les régions viticoles de France**. Les dégustateurs, quant à eux, dûment sélectionnés pour leurs connaissances et leur capacité à apprécier les vins, sont arrivés de tout le territoire, mais aussi de **l'Europe** entière et du **monde** : **17 pays étrangers** ont été représentés avec **2 nouvelles nationalités** : l'Afrique du Sud et la Finlande.

La compétition 2013 a été de haut niveau : **2 761 médailles** ont été décernées, ce qui correspond à un peu plus de **27 %**, la moyenne habituelle se situant entre **28 et 30%**. Ainsi, **40 millions de bouteilles** vont pouvoir afficher fièrement les célèbres macarons du Concours des Grands Vins de France à Mâcon, emblèmes de reconnaissance et de savoir-faire qui matérialisent vis-à-vis des consommateurs les médailles attribuées.

A l'issue du Concours, **6 420 fiches** ont été scannées individuellement afin de comptabiliser les notations des jurés (chaque dégustateur disposait de 3 fiches pour indiquer ses notes et appréciations relatives aux échantillons dégustés). Puis un contrôle manuel rigoureux a ensuite été effectué pour s'assurer de la concordance entre l'analyse informatisée des fiches et les croix portées manuellement sur celles-ci par les jurés.

## 2 761 Médailles d'Or, d'Argent et de Bronze ont récompensé les meilleures cuvées

651 Médailles d'Or, 794 Médailles d'Argent et 1 316 Médailles de Bronze ont été décernées sur un total de 10 167 échantillons. Un peu plus de 27 % des vins présentés ont donc été primés.

Chaque année, les résultats sont attendus et commentés tant par les participants au Concours que par les amateurs de grands vins. Les médailles décernées sont une reconnaissance qui valorise les professionnels et permet au consommateur averti de les distinguer lors de son choix. Pour les vignerons, être primé représente la consécration d'une année de travail, une reconnaissance acquise grâce à un savoir-faire unique, constamment réévalué et remis en question.

### Les CHIFFRES du CONCOURS 2013 des GRANDS VINS de FRANCE

- . 10 167 échantillons dégustés en 2 heures  
soit 15 à 20 échantillons testés par chaque juré

#### Les CONDITIONS d'un DEROULEMENT OPTIMAL :

- . 130 personnes dédiées à la préparation et au déroulement du Concours, dont 100 bénévoles : cavistes, commissaires, administratifs, hôtesse...
- . 2 halls du Parc des Expositions de Mâcon soit 4 500 m<sup>2</sup> ont accueilli 2 200 dégustateurs
- . 534 tables composées de 4 dégustateurs
- . 2 400 verres à dégustation
- . 2 400 fiches individuelles de notation
- . 2.500 pains individuels et 1.000 bouteilles d'eau minérale à la disposition des dégustateurs

#### Le JURY :

- . 4 000 dégustateurs sollicités dont 93% de la France entière et 7% de l'étranger
- . 2 200 jurés retenus pour participer au Concours  
soit 2/3 de professionnels de la filière viti-vinicole  
et 1/3 d'oenophiles amateurs chevronnés sélectionnés pour leur aptitude à identifier les meilleurs vins.

#### Les ECHANTILLONS présentés :

. Bordeaux	1 933
. Bourgogne	1 383
. Vallée du Rhône	1 319
. Val de Loire	898
. Languedoc Roussillon	889
. Beaujolais	863
. Alsace	824
. Provence-Corse	805
. Sud-Ouest	637
. Champagnes et effervescents	248
. Franche-Comté-Savoie :	245
. Vins doux naturels :	69
. Lorraine :	13



## Les CONCOURS de VINS projettent de se fédérer :

A l'occasion de la 59<sup>ème</sup> édition du Concours des Grands Vins de France M. Bernard DELAYE, Président du Comité des Concours et Salons de

Mâcon a annoncé la création prochaine d'une **association rassemblant plusieurs Concours de Vins se déroulant en France**. Ce projet est à l'initiative de **Messieurs Bernard DELAYE et Michel BERNARD**, Président du Concours des Vins d'Orange.

Une charte devrait accompagner les statuts en cours d'établissement, avec pour objectif d'assurer la représentation des différents concours vis-à-vis des pouvoirs publics ainsi que de la DGCCRF \*. Plusieurs concours représentant l'ensemble du territoire français devraient intégrer cette association : Concours de Colmar, Concours d'Angers, Concours de St Tropez, l'un des Concours de Bordeaux, et bien sûr les Concours de Mâcon et d'Orange.

(\* **DGCCRF** : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)

## LE SALON des VINS, concomitant au Concours a totalisé 8.102 entrées

**Promouvoir les vins de France dans le monde entier, telle est la vocation du SALON des VINS, qui s'est déroulé en marge du Concours des Grands Vins de France.**

Le Concours est l'un des plus importants au monde et son esprit d'origine - promouvoir les vins de France dans le monde entier - reste inchangé. Instauré depuis **2002**, le **Salon des Vins** de Mâcon 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 a réuni une riche carte des appellations du territoire viticole français, avec **plus de 115 appellations**.

La fréquentation du Salon est en hausse, puisque **900 entrées supplémentaires** par rapport à 2012 ont été comptabilisées. A elle seule, la journée du dimanche accueilli **500** visiteurs de plus que l'an dernier. Les exposants, qui pour certains d'entre eux sont présents depuis plusieurs années, ont vu revenir une clientèle composée de fidèles, mais également de nouveaux clients conquis par le Salon. Il est courant d'admettre qu'il faut plusieurs années de présence aux enseignes pour parvenir à se faire connaître par le biais d'un salon. Or le retour positif immédiat enregistré pour certains prouve l'attraction du public vis-à-vis des nouvelles appellations qu'ils sont amenés à découvrir. C'est le cas par exemple pour le Saint Nicolas de Bourgueil, le Saint Amour, l'Absinthe, le Cidre de Glace, présentés pour la première fois sur le Salon.

Beau succès également pour les initiations à la dégustation proposées gratuitement, qui ont été très bien accueillies par le public et ont attiré de nombreux visiteurs.



### Contacts-Presse :

**Dominique CATTEZ & Marie-Caroline LAFAY**  
Tél. 06 87 73 34 18 / 04 94 69 86 83 - 06 16 56 46 56  
E.mail. dominique.cattez@orange.fr - mclafay@wanadoo.fr



[www.concours-salons-vins-macon.com](http://www.concours-salons-vins-macon.com)