Concours

des Grands Vins de France à Mâcon

Samedi 26 avril 2014

Dossier de Presse

Comité des Salons & Concours de MACON

Organisé par le Comité des Salons et Concours de Mâcon
Avenue Pierre Bérégovoy – 71000 MACON
03 85 21 30 44
info@concours-des-vins.com
www.concours-salons-vins-macon.com

Sommaire

- ✓ Le Concours : 60 ans d’exigence
- ✓ Retour sur un parcours
- ✓ Le Concours en quelques chiffres
- ✓ Les Macarons
- ✓ Le Trophée des Lauréats

60 ans d'exigence

Créé en 1954, par les membres du Comité de la Foire Nationale des Vins de France, le **Concours des Grands Vins de France à Mâcon est l'un des plus anciens et des plus reconnus de l'hexagone.**

Organisé pendant un an par une équipe associant personnels salariés et collaborateurs bénévoles, **le travail s'appuie à la fois sur de nombreuses années d'expériences et sur les technologies informatiques.**

En 60 ans d'existence, le Concours des Grands Vins de France à Mâcon n'a pas cessé de se développer pour se conformer aux évolutions du marché. Un travail rigoureux est entrepris pour que l'organisation et le règlement du Concours s'améliorent chaque année avec un souci constant porté sur la qualité. (Nombre d'échantillons déposés par candidat, millésimes pouvant être présentés, organisation et sélection des jurys…).

La renommée des Médailles perdure ainsi dans l'esprit des consommateurs, des professionnels et en conquiert de nouveaux d'année en année.

Retour sur un parcours

Mâcon, 1954. Des négociants et viticulteurs, membres du Comité de la Foire Nationale des Vins de France, ayant à cœur de les **promouvoir**, lancent l'idée d'un Concours qui récompenserait le travail des producteurs locaux.
La première édition, modeste, ne jugea qu'une soixantaine d'échantillons, à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Mâcon. Mais la manifestation ne tarde pas à prendre de l'ampleur, migrant au lycée viticole de Davayé.

Si en **1964, 450 échantillons** sont en lice, **dix ans plus tard ce sont près de 4 000**. Désormais, et **depuis plusieurs années, ce sont plus de 10 000 vins** issus de toutes les régions viticoles françaises qui sont présentés chaque année au Parc des Expositions de Mâcon à l'appréciation des dégustateurs français mais aussi de nombreux pays étrangers.

Professionnels de la filière ou amateurs avertis (70 % de producteurs, courtiers, négociants, œnologues, sommeliers et 30 % d'amateurs avertis), ils sont **2 400** environ à livrer leurs jugements. Leurs compétences gustatives, leur sérieux ne cessent de consolider la notoriété de la manifestation.

Ainsi, chaque année, les macarons attribués aux meilleures productions des différentes appellations sont un gage de confiance certain pour les consommateurs.

Bernard DELAYE Président du Concours
des Grands Vins de France à Mâcon

Quelques chiffres…

En **2014**, Le Concours présentera plus de **9200 échantillons**, la baisse accusée pour cette nouvelle édition est proportionnelle à la production globale des vins français qui souffre depuis deux ans des conditions climatiques entrainant une récolte déficitaire.

… quelques chiffres…

2013 : 10167 échantillons
2012 : 10823 échantillons
2011 : 10737 échantillons
2010 : 11048 échantillons

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

Les échantillons représentent **l'intégralité des régions vinicoles de France**. Les vins de Bordeaux sont depuis plusieurs années les plus nombreux, suivis ensuite la Bourgogne puis la Vallée du Rhône, situés derrière et quasiment à égalité le Val de Loire et le Languedoc-Roussillon, ensuite on retrouve le Beaujolais, l'Alsace, la Provence-Corse et le Sud-Ouest. Et pour finir les champagnes et effervescents ainsi que la Franche-Comté, Savoie.
Quant aux vins doux naturels ils se font confidentiels tout comme ceux de Lorraine, malgré tout présents à l'appel.

L'organisation méticuleuse du Concours passe par un parcours rôdé, exigeant, garantissant un résultat à la hauteur de sa notoriété

Le règlement strict du Concours des Grands Vins de France et son organisation rigoureuse sont les **garants de la sincérité des récompenses attribuées**. La règlementation est instaurée par le Comité du Concours et validée par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes). Pour chaque échantillon inscrit, un rapport d'analyse effectué par un laboratoire agréé ou accrédité, COFRAC, doit être fourni afin de permettre d'identifier sans ambiguïté le produit présenté.

A l'issue des dégustations, une procédure élaborée permet de déterminer les vins primés à partir des fiches remplies par chaque dégustateur. Les résultats sont scrupuleusement contrôlés avant d'être divulgués.

Mais c'est aussi une équipe dédiée réceptionnant des milliers de bouteilles qui sont identifiées, numérotées, classées par région, couleur, cépage, millésime. Les bouteilles, rendues anonymes, sont gardées en cave jusqu'au jour du concours.

La Cave du Concours des Grands Vins de France J-1

« Le sérieux du Concours vient de celui du jury »

Comme l'explique le Président, Bernard DELAYE, « le sérieux du Concours vient de celui des jurés, c'est pour cela que nous sélectionnons chaque année les jurés-dégustateurs en fonction de leur compétence ».

Les Jurés sont constitués à **70% d'acteurs de la filière vin** (producteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins, restaurateurs, sommeliers) et à 3**0% d'oenophiles avertis**.

Le Concours avant l'arrivée des dégustateurs

La sélection des jurés se fait selon les critères suivants **: motivations, formation en œnologie, participation à d'autres concours référents**, ainsi que souhaits émis sur la fiche de candidature.

Un compétiteur ne peut juger ses vins (*). La crédibilité des médailles décernées repose sur la compétence et l'impartialité des dégustateurs, qui procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de jugement.

C'est aussi des **dégustateurs étrangers, (17 pays** étaient représentés en 2013, de la Belgique à la Chine en passant par le Brésil et les Etats-Unis).

La liste des pays représentés s'agrandira d'ailleurs pour cette nouvelle édition, avec des dégustateurs de Russie, de Taïwan et d'Argentine.

Ceci représente un **fichier de plus de 4 000 dégustateurs**. Ce fichier est remis à jour chaque année et complété tout au long de l'année par de nouvelles inscriptions.

Cet équilibre de dégustateurs amateurs avertis et professionnels permet d'établir une sélection de vins de qualité, répondant aux attentes qualitatives des consommateurs. Suite à cette sélection rigoureuse, les jurés-dégustateurs sont répartis dans les 600 jurys de 4 personnes. Ainsi, **600 tables et 2500 chaises** sont installées avec les bouteilles chemisées et fermées d'un bouchon neutre.

(*) le règlement précise que tout participant présentant des vins doit, s'il est également juré, signaler son lien professionnel au secrétariat du Concours. Les médailles d'un candidat dont les produits auraient été jugés par un juré auquel il est lié professionnellement, seront retirées, le candidat pouvant être provisoirement exclus du Concours.

les Macarons

Chaque année, entre 25% et 30% des échantillons sont primés au Concours des Grands Vins de France à Mâcon. Ces Médailles récompensent les meilleures cuvées et leurs producteurs éleveurs.

Les Macarons : matérialisation des Médailles…

Les Médailles du Concours des Grands Vins de France se matérialisent sous forme de **Macarons d'Or, d'Argent et de Bronze,** témoignages de la passion du métier et de la qualité.

Actuellement plus de **40 millions de bouteilles** portent chaque année un Macaron, symbole de reconnaissance, de savoir-faire, en France et à l'étranger.
Les Macarons ont acquis notoriété et légitimité auprès des professionnels et des consommateurs par le sérieux qui a toujours prévalu à l'organisation du Concours.

Marque déposée, les Macarons sont des autocollants apposés par les metteurs en marché des vins primés. Ils apportent une **réelle valeur ajoutée** et représentent un ticket d'entrée lors de la mise en vente des cuvées récompensées chez les cavistes, CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) et dans la Grande Distribution.

Témoignage d'un acteur de la distribution

Bruno Mazuy, dégustateur régulier et ancien directeur d'hypermarchés en témoigne : « *Rappelons-nous que 70 % des vins sont vendus en grande distribution. Et pas toujours à des consommateurs très avertis. En rayon, un flacon médaillé incite à l'achat, particulièrement si le macaron a été attribué par le jury de Mâcon, très renommé et reconnu pour sa diversité, sa compétence, son impartialité. On a la certitude d'acquérir les meilleurs produits de toute la France. De leur côté les négociateurs sont également sensibles à ces récompenses, qui sont gages de vente, notamment lors des foires aux vins d'automne organisées par toutes les enseignes de grande distribution. J'ajouterai que si le Concours reçoit tant d'échantillons à déguster, pour les producteurs aussi.* »

Une « valeur repère » pour les consommateurs

Les macarons sont une marque de repère pour les consommateurs face à la diversité et la richesse de l'offre. En effet les enseignes de grande distribution française proposent plus de 700 références de vin en hypermarché et 350 en supermarché.

C'est pourquoi, **les Macarons** du Concours des Grands Vins de France à Mâcon **sont une valeur repère,** autant pour le grand public que pour le consommateur averti et connaisseur. Ces médailles permettent à chacun **de faciliter et sécuriser leurs choix**.

Mais c'est également, pour les producteurs récompensés, la garantie de faire connaître et reconnaître leur savoir-faire et leur exigence pour des produits de qualité sur des marchés à forte concurrence.

Une productrice apporte son témoignage et les raisons de sa participation

Delphine Maison, Domaine Faure Maison à Saint-Ciers de Canesse dans le Bordelais, est de ces vignerons qui présentent leurs vins chaque année à Mâcon et y obtient régulièrement des médailles, dont celle d'or en 2012 pour sa cuvée Château Fontarabie en Blaye Côtes de Bordeaux et en 2013 pour son Château Belair Coubet en Côtes de Bourg.

« *Concourir, notamment à Mâcon, est déterminant pour moi. Au point que nous travaillons les vins et nous organisons en conséquence. Par exemple, nous dégustons en septembre pour définir nos assemblages dans l'idée que nos échantillons soient fin prêts pour le mois d'avril. Derrière Paris, le Concours de Mâcon est le plus important pour nous. L'impact de ce jury est d'une puissance inouïe. Cet événement est connu et reconnu dans le monde entier. Il faut toujours rester modeste vis-à-vis de sa production, mais le fait d'être régulièrement primée me rassure et conforte mon travail. Si l'examen reste à passer chaque année sans aucune certitude de récompense, je suis d'autant plus motivée que mes clients sont habitués à ce que nous remportions des médailles, c'est pour eux une preuve, un gage de qualité et d'investissement à long terme. Ce qui m'incite à me remettre d'autant plus en question les années sans macaron, et à vouloir encore améliorer la production, en traquant les défauts que les dégustateurs auraient pu lui trouver. Se confronter au jugement est essentiel. Les médailles remportées sont d'autant plus cruciales en termes de vente en cette période difficile. Sur le plan de la grande distribution comme de l'export. Chinois et Japonais notamment sont immédiatement conquis dès qu'ils voient de l'or* ! ».

Trophées des Lauréats

Le **Trophée des Lauréats** qui récompense les producteurs ayant **remporté le plus grand nombre de médailles au cours des cinq années précédentes** au prorata des échantillons présentés.

Deux régions sont mises à l'honneur chaque année. L'édition 2014 récompensera **Le Beaujolais et le Sud-Ouest**. Le titre, honorifique, vient s'ajouter au palmarès des médailles, pour la plus grande fierté des vignerons.

Pour les dégustateurs, la sélection acquiert une dimension internationale puisque les trophées récompensent **un dégustateur français et un dégustateur étranger**, jurés les plus fidèles durant les quinze dernières années.

A travers ce prix, le Comité des Salons et Concours de Mâcon met en avant leur implication et leur investissement personnel pour cet événement depuis de nombreuses années.

Les lauréats recevront le trophée représenté par une **sculpture en bois de Saint Vincent, patron des vignerons**, réalisée par un artiste local Frédéric LEROY.

Les producteurs Trophées des Lauréats en 2013

Sculpture de Saint-Vincent

Comité
des
Salons
&
Concours
de
MACON