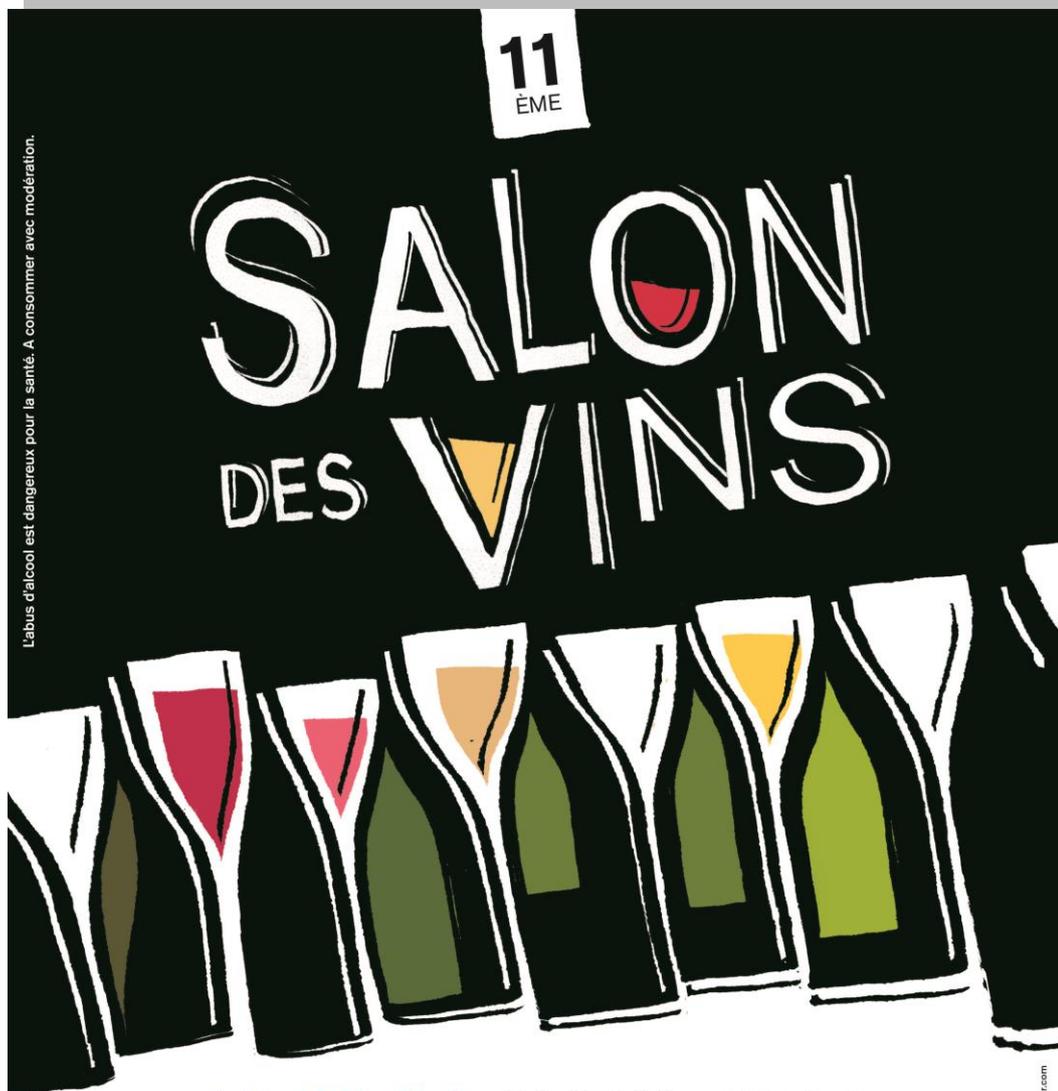


Dossier de presse



19 20 21 AVRIL 2013

Vendredi 19 • 14H - 22H / Samedi 20 • 10H - 20H / Dimanche 21 • 10H - 19H



MÂCON Le Spot
Parc des Expos

PIERRE MAZONER - www.pierre-mazoner.com



lejournal



Mâcon Webtv Actu

NOSTALGIE



Organisé par le Comité des Salons et Concours de Mâcon
Avenue Pierre Bérégofoy
71000 MÂCON
03.85.21.30.00 - info@concours-des-vins.com
www.concours-salons-vins-macon.com

Sommaire

- ✓ Le Concours : 59 ans d'exigence page 3
- ✓ Le Concours en quelques chiffres page 4
- ✓ Les macarons page 7
- ✓ Le Trophée des Lauréats page 9
- ✓ 11^{ème} Salon des Vins à Mâcon page 10
- ✓ Les Dégustations « Prestige » page 15
- ✓ Miss France 2013 page 16
- ✓ Fiche pratique du Salon page 17
- ✓ Comité des Salons et Concours de Mâcon page 18

Le Concours : 59 ans d'exigence

Le Concours des Grands Vins de France de Mâcon a acquis sa notoriété grandissante au fil des années depuis sa première édition il y a 59 ans.

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 59 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.



Le Concours en quelques chiffres

De 68 échantillons présentés en 1954 à plus de 11 000 en 2010, c'est **10 167 échantillons qui seront jugés cette année.**

En 2012, Le Concours avait présenté 10 823 échantillons, la baisse accusée pour cette nouvelle édition est proportionnelle à la production globale des vins français qui a souffert tout au long de l'année des conditions climatiques et des maladies de la vigne.

... 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 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).

L'organisation méticuleuse du Concours passe par un parcours rôdé, exigeant, au service de près de 10.000 échantillons, pour garantir un résultat à la hauteur de sa notoriété

Avant d'arriver sur les tables du Concours, et d'être portés à l'appréciation des palais des dégustateurs composant le Jury, les "échantillons" suivent un circuit précis et codifié. La phase de vérification des dossiers d'inscription est le préalable à toute possible participation. L'adéquation entre les rapports d'analyse obligatoirement fournis et les échantillons sont scrupuleusement vérifiés puis saisis informatiquement.

Chaque échantillon est identifié, numéroté, classé par région, couleur, cépage, millésime. Les bouteilles, rendues anonymes, sont gardées en cave jusqu'au jour du concours.



« 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 **75% d'acteurs de la filière vin** (producteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins, restaurateurs) et à **25% d'oenophiles avertis**.

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, (16 pays** étaient représentés en 2012, 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 Finlande et d'Afrique du Sud.

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 : Symbole de récompense d'un savoir-faire

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.

Mobilisé sur la valorisation et le développement de la renommée des Médailles, reconnues au niveau international, le Comité du Concours l'est tout autant sur les contrôles assidus pour l'utilisation légale et régulière du Macaron par ses bénéficiaires.



Une « valeur repère » pour les consommateurs

Le vin est affaire de passion. Plus qu'un produit de consommation, c'est un **plaisir invitant à la découverte de saveurs** aussi diverses qu'étonnantes. Dans cet univers complexe d'accès pour le consommateur, amplifié par la richesse des appellations françaises, les meilleurs professionnels ont un rôle essentiel pour faire découvrir, former et informer tous les amateurs.

La France, consciente de la richesse de son patrimoine viticole, sait se renouveler et s'adapter aux évolutions de la consommation. Les acteurs de la filière assurent la promotion de leurs produits, ils souhaitent proposer des produits de qualité et améliorer leur mise en marché.

Le marché du vin évolue de façon qualitative, en effet, les consommateurs « **boivent moins mais boivent meilleur** ». Le vin est aujourd'hui associé à un moment de **plaisir, de convivialité**, c'est un produit que l'on associe à des moments privilégiés, lors de repas familiaux ou de rencontres entre amis

... le vin se consomme à domicile...

le vin, comme la gastronomie, est le reflet du terroir français, faisant parti du patrimoine national, Il est l'image du savoir faire traditionnel.

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.



Les Trophées des Lauréats

Le Trophée des lauréats existe depuis 2003, il **récompense deux viticulteurs et deux dégustateurs** lors du Concours des grands vins de France.

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 2013 récompensera **la Champagne et le Languedoc**. Le titre, honorifique, vient s'ajouter au palmarès des médailles, pour la plus grande fierté des vignerons.

En 2013, les lauréats seront décernés pour la Champagne à **Mme Valérie CHARPENTIER MONCUIT du Domaine Pierre MONCUIT** à LE MESNIL SUR OGER et pour le Languedoc à **Mr Peter CLOZE du Château CAMPLAZENS** à ARMISSAN.

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 15 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 trophées reviendront donc en 2013 à **Mr Roman GAHLINGER oenophile** de Liestal en Suisse, **dégustateur depuis 1983** et **Mr Marc JAMBON Viticulteur** de Pierreclos en Saône et Loire, **dégustateur depuis 1971**.

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



11^{ème} Salon des Vins à Mâcon : Un tour de France viticole.

Dans le cadre de sa 11^{ème} édition, le Salon des Vins de Mâcon aura lieu au SPOT, Parc des Expositions de Mâcon du vendredi 19 au dimanche 21 avril 2013.

Né d'une volonté de renouveau de la part du Comité des Salons et Concours de Mâcon, le Salon des Vins a ouvert ses portes pour la première fois en 2003. Ce rendez-vous, ouvert au grand public, favorise la rencontre et l'échange entre producteurs et consommateurs. Pari réussi pour le Comité des Salons et Concours de Mâcon puisque ce concept a connu un succès grandissant au fil des années, accueillant en 2012 plus de 7000 visiteurs.

...Mâcon, capitale de la Bourgogne du Sud...

Mâcon, capitale de la Bourgogne du Sud est une ville dont le patrimoine viticole et gastronomique connaît une forte renommée.

Son positionnement géographique et sa culture du vin en font le lieu idéal pour attirer le plus grand nombre au rendez-vous annuel des amateurs et acheteurs de vins : le Salon des Vins de Mâcon, salon référence de la région Bourgogne et Nord Rhône- Alpes.



...Mots d'ordre : Diversité et Qualité...

La 11^{ème} édition du Salon des Vins rassemble **90 stands de vins** représentatifs de l'ensemble du territoire français offrant ainsi une très large gamme d'Appellations aux visiteurs et aux amateurs de vins.

Le Salon des vins de Mâcon c'est plus de **115 appellations**, proposant aux visiteurs une diversité d'appellations avant tout basée sur la qualité mais aussi sur une représentation équilibrée des régions viticoles françaises.

Les amateurs de vin pourront donc ainsi retrouver, aux détours des allées, les vins de Bourgogne, du Bordelais, des Côtes du Rhône, de Provence, du Sud-Ouest ou encore du Val de Loire, d'Alsace, de Savoie, de Franche-Comté, mais aussi des vins insulaire avec la présence de la Corse.

De nouvelles appellations seront présentes cette année, les visiteurs pourront découvrir et déguster les Côtes de Duras et le Jurançon de la région viticole du Sud-Ouest, ou encore le Moulin à vent et le St Amour, crus du Beaujolais et le St Nicolas de Bourgueil, appellation du val du Loire.

Les alcools et spiritueux seront eux aussi présents au Salon cette année. Les visiteurs pourront déguster cognac, pineau, armagnac, floc de Gascogne. Et, pour compléter ce panel de spiritueux, les amateurs et les curieux pourront cette année déguster, mais aussi découvrir l'histoire et la fabrication de ce breuvage au passé sulfureux qui est **l'absinthe**. La **Distillerie Emile Pernot Fils** de Pontarlier proposera liqueurs, eaux de vie et apéritifs anisés.



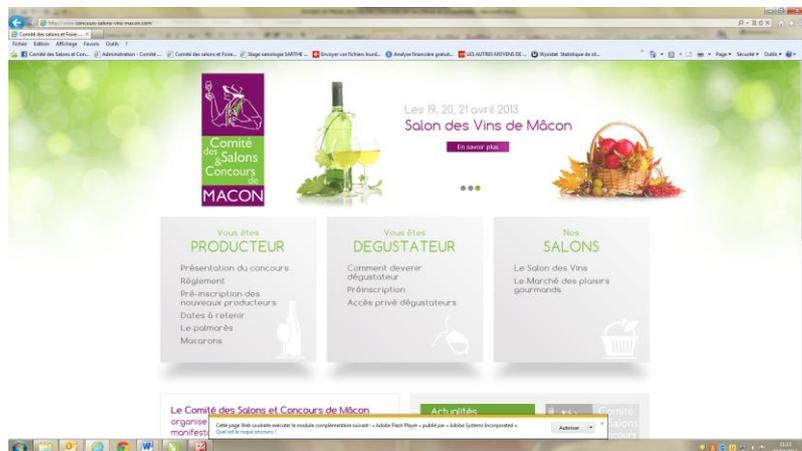
Pour la 1^{ère} année les visiteurs pourront découvrir un nouveau nectar, produit hors des frontières françaises, et plus précisément au Canada. Ce pays, loin en distance mais proche dans le cœur des français, fera découvrir aux visiteurs le **cidre de glace**. Ce cidre doux, sucré et liquoreux n'est produit qu'au Québec.

Le Salon des Vins, c'est aussi une **vingtaine de stands** se partageant entre **gastronomie** et produits associés ou dérivés du vin.

Cet espace dédié à la gastronomie sera lui aussi une **représentation diversifiée des richesses de la gastronomie française**, les visiteurs pourront déguster des mets sucrés tels que macaron, pognes ou chocolats mais aussi charcuterie, fromage d'Ardèche, des Pyrénées ou du Mâconnais... Grâce à ces multiples saveurs du terroir national, les visiteurs associeront mets et vin mais pourront aussi tout simplement se restaurer avant de partir à la découverte d'une nouvelle région viticole.

Le Comité des Salons et Concours de Mâcon a choisi de jouer la nouveauté pour le salon des vins en donnant un nouveau »look « au visuel de l'événement mais aussi en faisant évoluer son site internet, offrant ainsi aux internautes une meilleure lisibilité et une visite plus facile et plus ludique.

Chacun peut d'ailleurs dès à présent retrouver l'ensemble des exposants du salon sur la page dédiée à cet événement : <http://www.concours-salons-vins-macon.com/>



...Découvrir, déguster, acquérir...

En proposant un tour de France des régions viticoles, le Comité des Salons et Concours de Mâcon souhaite poursuivre la fidélisation de ses visiteurs avertis mais également attirer un public diversifié dont le point d'orgue est la **passion du vin et le désir de découvrir de nouvelles appellations.**

Et comme le dit Bernard DELAYE, Président du Comité Organisateur, en quelques mots résumant si bien cet événement « *Le Salon des Vins est avant tout un lieu de rencontre chaleureux et convivial pour découvrir et déguster les vins venus de toute la France et pour ainsi constituer une cave de qualité, à prix divers. Quelle belle osmose entre le producteur et le consommateur* ».



Les Nouveautés du salon des vins 2013...

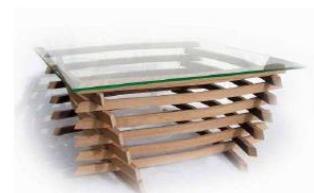
Les visiteurs pourront découvrir dès leur arrivée au salon des stands associant l'art et le monde du vin.

Dans le hall d'accueil, **Xavier MASSON** présentera pour la 2^{ème} année ses tire-bouchons sculptés alliant esthétique et fonctionnalité.



Cet espace dédié au monde de l'art et du vin accueillera pour la 1^{ère} fois, **OAK Design** de David LEFORT, viticulteur Designer installé à Rully.

David LEFORT crée et conçoit du mobilier et de objets de décoration en bois issu de la tonnellerie.



Animations sur le Salon des vins de Mâcon...

Ce salon des vins accueillera un nouveau média au cœur de la manifestation, la web tv.

Fraichement lancée puisqu'elle aura vu le jour début mars, la «**Mâcon Web Tv**» sera présente au cœur du salon tout au long du week-end.

Les journalistes de la Web Tv proposeront aux visiteurs la retransmission en direct d'émissions tournées sur le salon des **interviews d'invités prestige, d'exposants, de visiteurs** ainsi que des reportages et des actualités sur tous les événements du week-end.

Les amateurs de vin pourront parfaire ou tout simplement partager en participant à des **initiations à la dégustation** organisées et menées par des **professionnels du vin** au cœur du salon.

Ces initiations gratuites se dérouleront plusieurs fois chaque jour, les visiteurs souhaitant participer devront s'être inscrits au préalable à l'accueil du salon.



Le Salon des vins c'est :

- un véritable tour de France des régions viticoles avec plus de 115 appellations
- des visiteurs avertis, amateurs et acheteurs.
- plus de 7 000 visiteurs lors de sa dernière édition.
- 90 stands de vins
- une vingtaine de stands gastronomiques
- des exposants proposant des œuvres sur le thème « art et vin »
- des initiations à la dégustation

En résumé Découvrir, déguster, flâner, acheter...pour composer la cave idéale.

Munis d'un verre de dégustation gravé et millésimé de l'édition du Salon des Vins, les visiteurs ont ainsi accès à un vrai parcours initiatique avec des découvertes à chaque stand.

Les dégustations « Prestige »

Dans le cadre de ses **dégustations « Prestige »**, le Comité des Salons et Concours de Mâcon propose cette année une **Balade en Bourgogne** avec deux dégustations durant ce week-end end dédié au vin :

Le Vendredi 19 avril à 18h30:

Dégustation d'une sélection des vins des Hospices de Beaune.

Prix : 25€

Prestige et tradition!

Le Dimanche 21 avril à 10h:

Dégustation de la gamme complète des vins effervescents de la Maison Picamelot à Rully.

Prix : 20€

Découverte de la méthode traditionnelle!

La dégustation des Hospices de Beaune a rencontré un véritable succès puisqu'elle affiche déjà complet mais les amateurs ont encore la possibilité de s'inscrire pour la découverte des vins effervescents de la Maison Picamelot, le Dimanche 21 avril. Cette maison spécialiste des crémants de Bourgogne depuis 3 générations associe esprit de famille et respect des traditions.

Les personnes souhaitant participer à cette dégustation peuvent s'inscrire ou se renseigner par mail à info@concours-des-vins.com ou par téléphone au 03.85.21.30.44



Une invitée « Prestige » : Marine LORPHELIN Miss France 2013

Pour sa 11^{ème} édition, le Comité des Salons et Concours de Mâcon accueillera **Marine LORPHELIN, Miss France 2013**. Bourguignonne et originaire de Charnay les Mâcon, Marine sera présente **Vendredi 19 avril** pour l'inauguration du Salon des vins à 16h30.

Marine LORPHELIN lancera ce grand weekend viticole aux côtés de Fabien SUDRY Préfet de Saône et Loire, Jean-Patrick COURTOIS Sénateur Maire de Mâcon, Thomas THEVENOUD Député de Saône et Loire, Rémi CHAINTRON Président du Conseil Général de Saône et Loire et Arnaud DANJEAN Député européen.



Photo SIPA
Couronne Julien d'Orcel
Robe Nicolas Fafiotte
Coiffure Saint Algue

Marine LORPHELIN Miss France 2013
élue le 8 décembre 2012 à LIMOGES en direct deTF1

Fiche pratique

11^{ème} Salon des Vins de Mâcon

Dates

Vendredi 19 avril au Dimanche 21 avril 2013

Lieu

« Le Spot » Parc des Expositions de Mâcon
Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 MÂCON

Transports publics à 100 mètres

Arrêt magasin Auchan
Lignes de bus 2, 5 et 11

Heures d'ouverture

Vendredi 14h00 - 22h00
Samedi 10h00 - 20h00
Dimanche 10h00 - 19h00

Prix de l'entrée

5€, dégustations gratuites.

Un verre de dégustation gravé et millésimé de l'édition 2011 du Salon des Vins est offert.

Entrée gratuite pour les enfants de moins de 12 ans.

Contact presse

Raphaële MERCIER

Tel : 03 85 21 30 44 - fax : 03 85 38 59 55

E-Mail : raphaele.mercier@concours-des-vins.com

www.concours-salons-vins-macon.com

VISUELS DISPONIBLES EN 300 dpi à la demande

Nouveauté : Un espace presse sera mis à disposition des journalistes dans le Hall A, au cœur du Concours des Vins, facilitant ainsi rencontres et interviews.

Le Comité des Salons et Concours de Mâcon

Pour mener à bien sa politique de consolidation et de développement, **le Comité d'Organisation, est composé de 13 membres dont :**

-Un Président
Bernard DELAYE

- 4 vice-présidents :
Bernard REY,
Hervé REYNAUD
Christian CHIGNARDET
Bernard CLAIR.

Le Conseil d'administration du Comité des Salons et Concours de Mâcon organisera en 2013 :

Le 20 avril : Le **Concours des Grands Vins de France,**
Les 19, 20, 21 avril : Le **Salon des Vins,**
Les 15, 16, 17, 18 novembre : Le **Marché des Plaisirs gourmands**



Bernard DELAYE Président du Comité des Salons et
Concours de Mâcon



Comité
des & Salons
Concours
de

MACON