

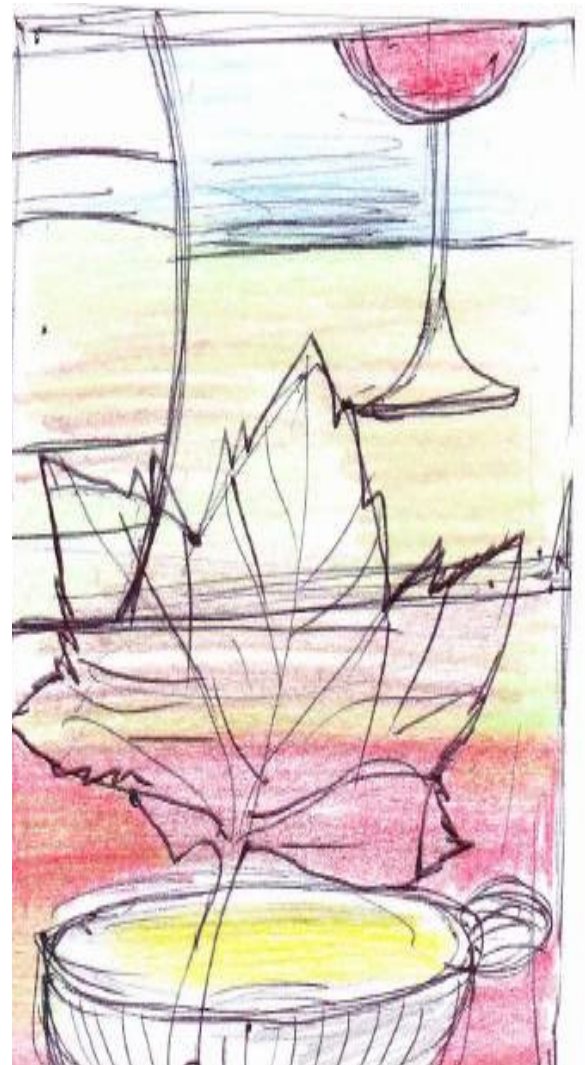


LA PASSION DE LA DÉGUSTATION...

En route vers la 59^{ème} édition du Concours des Grands Vins de France...

Une majorité de **Français** venus de toutes les régions, mais également les représentants de **18 autres nationalités** figuraient parmi les dégustateurs de l'édition 2012 du Concours des Grands Vins de France : Britanniques, Belges, Suisses, Allemands, Italiens, Portugais, Luxembourgeois, Hollandais, Russes, Tchèques... mais également Américains, Australiens, Canadiens, Brésiliens, Boliviens, Japonais, Chinois, Chypriotes...

Le Concours promet d'être tout aussi cosmopolite cette année avec pour interprète commun le langage du vin, lien universel en cette Tour de Babel.



59 ans, la maturité rayonnante d'un Concours inscrit au Guinness des Records

S'il est un **patrimoine** dont s'enorgueillit à juste titre notre belle France, et que personne ne s'aventurerait à contredire, c'est bien celui du vin. Fier de son succès, le Concours des Grands Vins de France a acquis une notoriété grandissante depuis sa **première édition en 1954**. Cette année là, **68** échantillons sont présentés, avec une participation prédominante des Vins de Bourgogne. Immédiatement encouragés par la réussite de ce premier coup d'essai, les organisateurs s'attachent à donner une dimension nationale à cette manifestation qui fait rapidement référence. C'est ainsi que dix années plus tard, quelques 450 échantillons concourent, puis ainsi d'année en année, jusqu'à figurer dans le **Livre Guinness des Records** saluant en **1989** la performance de la **plus grande dégustation au monde** avec **10.020 échantillons**. Le succès ne s'est pas démenti ces dernières années puisque 10.000 échantillons en moyenne sont soumis au Jury, composé en 2012 de 2.400 dégustateurs.

Etre membre du Jury : un statut alliant le plaisir de la dégustation et le sérieux d'un engagement impartial

Le Concours des Grands Vins de France doit sa légitimité au **sérieux de son organisation** et à **l'impartialité de son jury**. Le règlement permettant aux producteurs de soumettre leurs échantillons à la dégustation est particulièrement strict et scrupuleusement respecté. Les contrôles, fréquents, sont utiles au respect des règles d'intégrité qui prédominent, et garantissent la fiabilité du concours.

Les membres du Jury décernent les médailles d'or, d'argent et de bronze qui contribueront à promouvoir les crus élevés au rang des meilleurs vins de France. Qu'ils soient professionnels de la filière viti-vinicole (2/3 des jurés) ou oenophiles amateurs (1/3), tous sont investis d'une responsabilité qui force le respect : identifier seulement les meilleurs vins.



Tous les millésimes provenant des trois dernières récoltes sont admis à concourir, excepté pour certains vins à maturité tardive, ce qui permet de garantir une représentativité nationale et une scrupuleuse équité régionale. Les échantillons présentés sont rendus anonymes par un habillage des bouteilles, et par le remplacement des bouchons d'origine par des bouchons neutres. Les candidatures pour devenir membre du Jury sont étudiées avec attention (fiches de préinscriptions sur le site internet du Concours : <http://www.concours-salons-vins-macon.com/concours-des-vins/degustateurs/pre-inscription.php>)

"AMATEUR" celui qui aime...

Issu du latin "*amator*" - *celui qui aime* - le mot "*amateur*" désigne celui qui a de l'attachement, du goût pour quelque chose. L'amateur retire de sa passion une satisfaction exempte des contraintes liées à l'argent. Car en effet, il pratique celle-ci sans en faire profession, ne retirant d'autre gratification que le plaisir des sentiments, des sensations qu'il éprouve et celui de partager. Il n'en tire aucun profit pécuniaire. Dans sa véritable signification, *amateur* va de pair avec *connaisseur* et non pas avec négligence ou dilettantisme - comme lorsque le terme est déformé et imparfaitement utilisé.

Noble statut par conséquent, qu'est celui du *Dégustateur amateur*...

En vin, je suis un amateur facile, je ne me contente que du meilleur.

Sir Winston CHURCHILL

