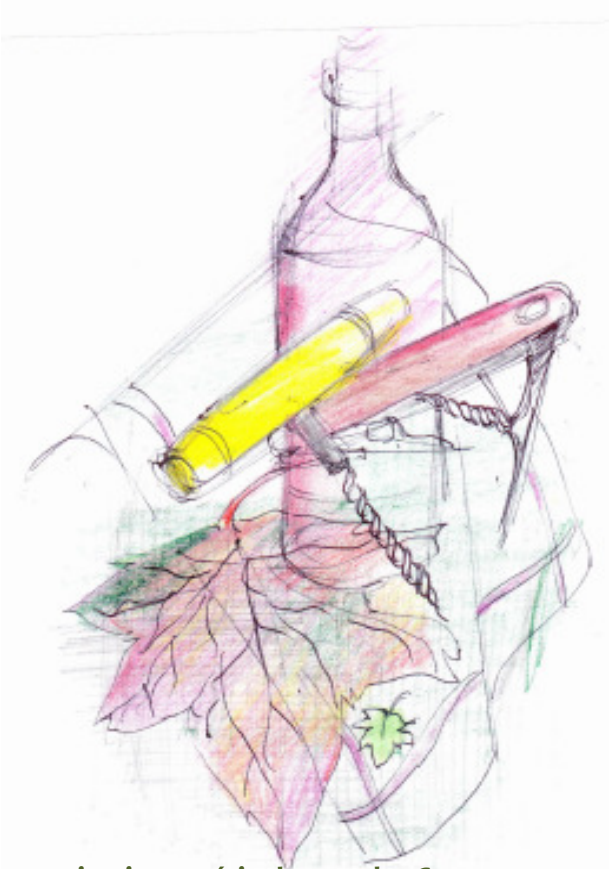


LA PASSION DE LA DÉGUSTATION…

Les tendances de l'édition 2013

Il est encore trop tôt pour connaître avec précision le nombre d'échantillons soumis aux jurés de l'édition 2013 puisque ceux-ci peuvent être envoyés jusqu'au 1er mars et qu'il convient ensuite de les répertorier avec précision. On s'attend néanmoins à une participation parmi les meilleures pour la plus grande satisfaction des organisateurs et des dégustateurs.

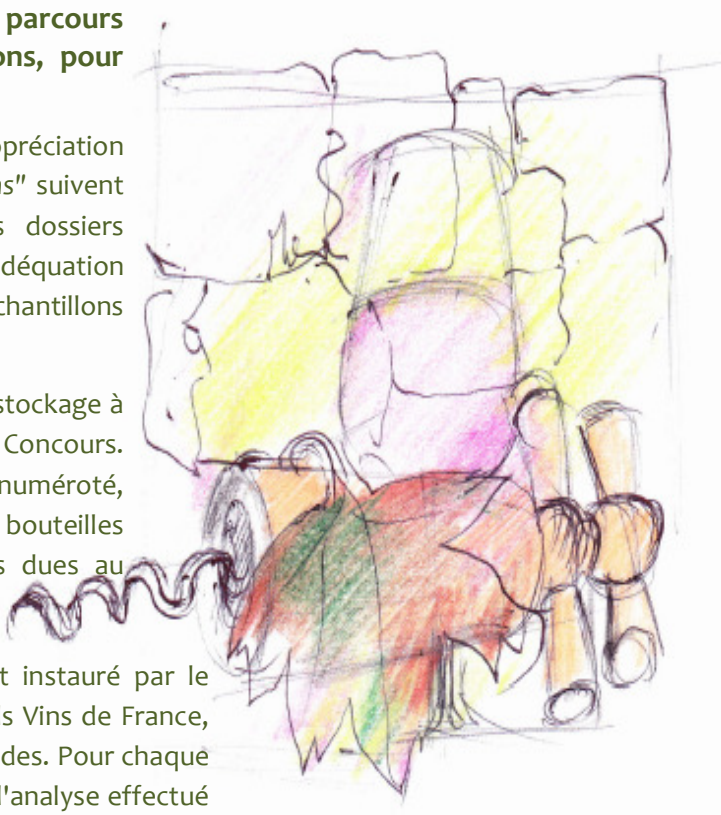
Conditions et parcours des Vins sélectionnés

Une règlementation stricte pour un Concours à la réputation hautement reconnue

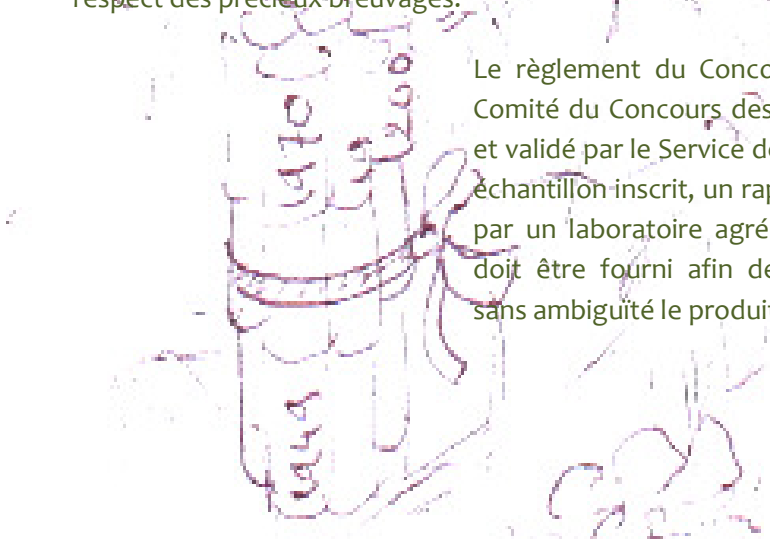
Le Concours est ouvert à **tous les vins français AOP provenant des récoltes 2010, 2011 et 2012,** sauf exceptions pour les Vins Jaunes (récoltes 2004 à 2006), les Vins de Paille (récoltes 2007 à 2009), les Vins Doux Naturels (récoltes 2003 à 2012), les Champagnes (récoltes 2005 à 2009), les autres effervescents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



Puis les échantillons parviennent peu à peu jusqu'à leur lieu de stockage à Mâcon, et y sont entreposés dans l'attente du déroulement du Concours. Chaque lot échantillon composé de 3 bouteilles est identifié, numéroté, classé par région, couleur, cépage, millésime. Des milliers de bouteilles cachetées sont ainsi manipulées avec toutes les précautions dues au respect des précieux breuvages.



Le règlement du Concours est instauré par le Comité du Concours des Grands Vins de France, et validé par le Service 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.

Des dégustations à l'aveugle, soigneusement encadrées

Afin de garantir l'impartialité des jurés, les bouteilles échantillons sont rendues non-identifiables par le Comité organisateur, et les bouchons d'origine sont remplacés par des bouchons neutres. Pour les vins effervescents, un personnel spécifique - non juré - est chargé de déboucher les bouteilles de façon anonyme le jour J. Au préalable, la Commission Concours a procédé à la sélection des candidatures des nouveaux jurés, et des Commissaires qui encadrent la dégustation, veillent à son bon déroulement et vérifient que les fiches de dégustations rendues par chaque Jury sont complètes et lisibles, caractéristiques permettant d'assurer leur validité.

Une Commission de Contrôle composée du Président et de la Commission Concours est chargée de vérifier la bonne application des règles fixées par le règlement du Concours et de régler les litiges.

Qui sont-ils, ces Jurés, animés par la passion commune de la dégustation ?

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.

(*) 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.

Jamais homme noble ne hait le bon vin
Francois RABELAIS

Comité des salons et concours de Mâcon - Av Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon - Tél 03 85 21 30 00 - Fax 03 85 38 59 55 - Mail : info@concours-des-vins.com

PORTRAIT de DEGUSTATEUR

Hollandais installé en Bourgogne depuis une douzaine d'années, Jaap est amateur de bons vins. Force est pourtant de le croire lorsqu'il confie son ignorance en la matière les premières années de son arrivée en France, en 1958. Ayant exercé professionnellement - dans le secteur de l'hôtellerie - dans 9 pays d'Europe successifs, il a eu depuis, l'occasion de découvrir les vins du terroir français, mais également ceux de différentes provenances. Paré de cette expérience riche et de connaissances pour le moins étendues, il considère qu'à 73 ans, il était temps pour lui de rejoindre les dégustateurs composant le jury du Concours des Grands Vins de France. C'est ainsi qu'il va participer cette année à sa toute première dégustation en tant que juré du prestigieux concours.

Illustrations A.M Felix-Cattez

PORTRAIT de DEGUSTATRICE

C'est par la voie des dégustations privées de quelques domaines puis sa participation à plusieurs concours, que Fatima a décidé de s'essayer au Concours des Grands Vins de France de Mâcon en 2012 et de rejoindre la "*confrérie*". Sa démarche est muée par le pur plaisir de la découverte de nouveaux cépages, de nouveaux crus, et par la satisfaction personnelle qu'elle en retire. C'est pour développer son goût et sa connaissance des vins qu'elle s'investit désormais en tant que Juré. Son expérience en la matière est récente puisqu'elle n'a que 3 à 4 années de recul dans le discernement des meilleurs crus, mais elle cultive tout au long de l'année son aptitude à discerner leurs qualités. Elle a néanmoins toujours connu cet univers, par le biais de ses grands-parents, qui produisaient au Portugal leur propre vin, en toute confidentialité, pour leur consommation, sans prétention de le commercialiser. Cet amour qu'elle voue au Nectar des Dieux constitue un hommage familial affectueux qui l'amène s'impliquer avec passion et à orienter volontiers les amis qui recherchent ses conseils.