

34e édition



AVIGNON FOIRE & EXPOSITIONS DU GRAND DELTA

Dossier de presse



Concours des vins Avignon



Samedi 9 mars 2019
Parc Expo d'Avignon - Châteaublanc



Organisé par l'association Avignon Foire & Expositions du Grand Delta

www.concoursdesvins-avignon.com



cdvavignon@gmail.com



Concours des vins d'Avignon

Un vignoble de plus en plus bio

Le concours des vins d'Avignon, qui est avant tout un outil de promotion des terroirs viticoles du Grand Sud, est sans doute un des seuls en France à avoir choisi de mettre en place un jury spécialement dédié aux vins bio. Pourquoi un tel choix ?

Tout simplement parce que les trois régions concernées par ce concours (Provence, Vallée du Rhône et Languedoc cette année) sont particulièrement sensibles au développement du bio. L'Occitanie (formée des ex-régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées) est en effet la première région française pour les surfaces, le nombre d'exploitations et la production agricole biologique. Elle représente à elle

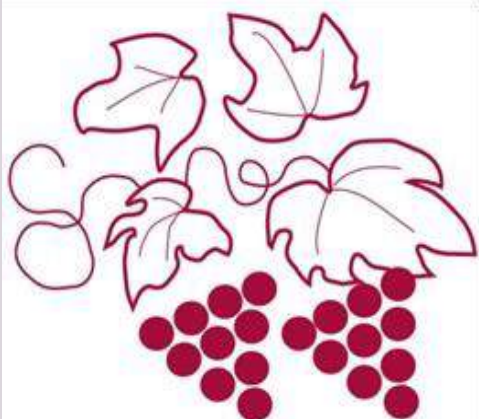


(photo Inter Rhône)

seule près d'un hectare sur 4 cultivés en bio en France. L'Occitanie est aussi le champion national de la viticulture bio avec 35% des surfaces viticoles bio françaises et 1 599 producteurs sur 25 142 ha (AB + conversion), soit une hausse des surfaces de 4 % en 1 an. Les deux autres régions concernées par le Concours ne sont pas en reste. Ainsi, si l'on prend en compte la part de bio dans la production totale de vin dans les vignobles, la région PACA arrive en tête (17,8 % du total du vignoble), Rhône-Alpes occupant la 4e place (10,4 %). En surface, les

exploitations bio représentaient en 2016 près de 10 % du vignoble total français. Et les caves coopératives ne sont pas en reste, puisque plus de 200 d'entre elles produisaient du vin bio, contre 70 en 2009.

Chiffres 2016 - Sources Agence Bio / organismes de certification, 2017. Les dossiers complets de l'Agence Bio, les chiffres, volumes, etc, sont en téléchargement libre sur www.agencebio.org



Plus de mille échantillons et quelque 350 dégustateurs

La première édition du Concours des vins d'Avignon s'est déroulée le 26 avril 1986 au parc des expositions d'Avignon ; depuis, il n'a jamais déménagé. Deux cents échantillons à peine pour cette première édition ; il y en avait plus de mille le 14 mars 2015 pour la 30^e édition du concours et près de 1 200 aujourd'hui. Dans les trois

couleurs, le rouge étant naturellement majoritaire. Le nombre de dégustateurs a explosé lui aussi : environ 350 actuellement ! Qui sont dans leur grande majorité des professionnels du monde du vin (producteurs, sommeliers, œnologues, restaurateurs, cavistes...) et pour le reste, des amateurs œnophiles qui profitent chaque année des ateliers mis en place par l'organisation pour affiner leur palais et peaufiner leurs connaissances.

Un concours porté par ses bénévoles

En un peu plus de trois décennies, le Concours des vins de la Foire d'Avignon a su s'imposer grâce à l'engagement de ses présidents successifs, au dévouement d'une équipe de bénévoles motivée et à quelques initiatives qui font sa spécificité.

Du côté de l'équipe du concours, si l'on doit souligner la détermination des présidents successifs — Michel Gontard, Guy Chiara et aujourd'hui José Gonzalvez (depuis 2017) — il faut aussi rendre hommage aux bénévoles qui assurent de A à Z l'organisation de ce concours avec le soutien d'Avignon Tourisme. Grâce à eux, le concours des vins de la foire d'Avignon a gagné ses lettres de noblesse et atteint son objectif, à savoir promouvoir et valoriser le terroir viticole des trois belles régions viticoles (Vallée du Rhône, Provence et Languedoc) en mettant en lumière le travail de toute une filière, du producteur indépendant au négociant en passant par les caves coopératives.



Une partie de l'équipe du Concours des vins d'Avignon autour du président José Gonzalvez.

26 avril 1986 : la première édition

L'histoire du Concours des vins est intimement liée à la personnalité de Maurice Archimbaud, vigneron à Vacqueyras et administrateur du syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône, qui, avec l'aval de l'ensemble de la profession viticole, proposa en 1986 à l'équipe dirigeante de la Foire d'Avignon d'organiser cette nouvelle manifestation. L'idée fut immédiatement acceptée par le président de l'époque, Pierre Benoît, et tout fut mis en œuvre pour assurer sa réussite. En obtenant rapidement l'assistance technique de la direction départementale de l'Agriculture de Vaucluse et le soutien de plusieurs syndicats viticoles ; et en sollicitant le contrôle de la Direction départementale de l'Agriculture et des services de la répression des fraudes, indispensable pour asseoir la notoriété du nouveau concours et garantir son professionnalisme. Depuis 1992, le concours est aussi agréé au niveau européen.

Des ateliers très prisés

Chaque année, le Concours des vins d'Avignon propose des stages de dégustation ouverts à toutes celles et ceux qui désirent améliorer leurs connaissances sur le monde du vin. Des stages qui ne s'adressent pas seulement aux membres du jury. Séances d'initiation à la dégustation et perfectionnement avec Emilie Jaume, œnologue, et ateliers à thème avec Géraldine Clément, sommelière. Cette fois encore, quelque 140 personnes ont participé à ces stages, ce qui porte à près de 600 le nombre de dégustateurs formés ces dernières années... Un gage de sérieux pour le Concours.



Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France 1986

Le président de la section Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône sud de l'Union de la Sommellerie française est aussi metteur en marché dans l'appellation Duché d'Uzès

Le monde de la vigne, c'est du côté salle de restauration qu'il l'a découvert. C'était au début des années 80, pas loin de Ribeauvillé où il est né en 1963, au cœur du vignoble alsacien. Philippe Nusswitz, qui n'a alors que 17 ans, côtoie bon nombre de vigneronns du cru passionnés par leur métier, qui lui transmettent le virus du vin. « *Je n'étais pas du tout prédestiné mais juste par le contact avec ces gens, j'ai su qu'il fallait que j'oriente ma vie autour de cet univers* ».

Cap sur New York

Il fait ses premières armes avec un sommelier de renom, Serge Dubs, qui officie à une dizaine de kilomètres de chez lui dans un restaurant prestigieux, l'Auberge de l'III à Illhaeusern. Pour aller plus loin, dans le cadre d'une formation professionnelle, il prend quelques cours du soir avec Paul Brunet, « *un des meilleurs profs* » qui l'encourage dans cette voie. Avant de se lancer dans un concours, alors qu'il est en poste au Château d'Isenbourg, un Relais & Château alsacien : ce sera celui de meilleur sommelier de France. Il y participe en tant que jeune candidat en 1985 et remporte l'épreuve régionale.

Un an plus tard, il représente sa région au niveau national et décroche le titre. Dans la foulée, deux mois

plus tard, il est candidat pour la France dans un concours international (qui n'existe plus) et devient meilleur sommelier international en vins et spiritueux français.

Il décide alors de s'envoler pour New-York. Un véritable choc des civilisations ! Il y ouvre avec des associés un restaurant, le « Coq d'Or », dont la particularité était de n'avoir que des vins français à la carte. « *New York était l'endroit où l'on avait le plus grand choix de vins au monde. C'était une époque bénie où je pouvais servir des hermitages Chapoutier au verre !* ».

Il travaillera ensuite dans un Relais et Châteaux, toujours au Etats-Unis, pendant trois ans. Avant de retraverser l'Atlantique pour ouvrir cette fois une école du vin à Bordeaux, chez le premier exportateur de vins français, Barton et Guestier. Au sein de cette maison de négoce basée à Bordeaux, filiale du groupe Seagram, il exercera diverses fonctions, dont celle d'ambassadeur des champagnes Mumm.

Retour au Duché d'Uzès

En 2001, nouveau changement radical de cap : il vient s'installer près d'Uzès, dans le Languedoc. Une belle région avec de réelles opportunités. Il y entrevoit l'avenir de la nouvelle appellation Duché d'Uzès et décide de mettre en place un partenariat avec les vigneronns coopérateurs de Durfort, à côté d'Anduze, et



créé sa propre marque, Orenia.

Aujourd'hui, Philippe Nusswitz produit quelque 80 000 bouteilles : 2 blancs, 2 rouges et 1 rosé qui constituent sa gamme, plus 2 ou 3 vins qui gravitent autour. Tous en Duché d'Uzès. Tout se fait chez les vigneronns de Durfort : vinification et mise en bouteilles. Il produit aussi des vins de type nature en cuvée confidentielle comme « Miratus » ou « Il était une fois en Cévennes ».

Parallèlement à ses activités professionnelles, Philippe Nusswitz a toujours été actif dans le réseau de la sommellerie. Membre depuis 2001 du comité technique de l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône sud, il en est devenu le président il y a 3 ans.

www.orenia.fr

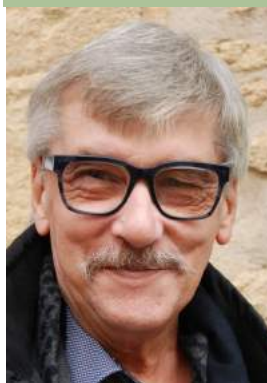
Les rendez-vous du concours des vins

Les intronisations de la Commanderie des Costes du Rhône



L'année 2017 est à marquer d'une pierre blanche dans l'histoire du Concours des vins : pour la première fois en effet depuis sa création, la Commanderie des Costes du Rhône était de la partie. Avec un chapitre qui s'était tenu juste après les dégustations, chapitre au cours duquel deux nouveaux chevaliers avaient été intronisés : Guy Chiara, qui a présidé l'association de la Foire d'Avignon pendant de nombreuses années ; et Richard Bagnol, maître cuisinier et parrain de la 32^e édition du concours. En 2018, ils étaient trois pour un nouveau chapitre d'intronisations présidé par le Grand Maître Patrick Galant : Rita Caron, coordinatrice du concours des vins ; Pascal Buron, directeur du lycée viticole d'Orange ; et Christophe Chiavola, le chef du restaurant le Carré du Palais à Avignon.

Pour ce concours 2019, trois nouvelles intronisations sont prévues, celles Bernard Barlerin, membre du comité d'organisation du Concours des vins d'Avignon, de Danièle Reynaud, vice-présidente de l'association Femmes Vignes Rhône, et Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France 1986 et parrain du Concours.



Bernard Barlerin



Danièle Reynaud



Philippe Nusswitz

Les chanteurs des Côtes du Rhône donnent de la voix !

Ils animent avec beaucoup de chaleur le repas qui suit le Concours des vins et seront encore présents en nombre cette année. Mais savez-vous comment est née cette chorale ? Historiquement, elle a été fondée en 1991 - très exactement le 3^e jeudi de novembre lors d'un concours des vins primeurs de Vaison la Romaine - par une poignée de joyeux adeptes du culte de Bacchus qui pensaient qu'il fallait donner de la gaieté à l'automne. Sur les conseils avisés du musicologue et journaliste qu'était Edmond Mauby, ils eurent l'idée de créer une chorale chantant les grands vins de la vallée du Rhône : il fallait donner du relief aux grandes manifestations vigneronnes, empreintes de toute la solennité des confréries en habits. Il fallait aussi une chorale pour interpréter l'hymne sacré des Provençaux, la "Coup Santo", repris en chœur par tous les participants du concours.



José Gonzalvez : « Nous devons toujours être en mouvement »

Président depuis 2017 de l'association Foire et expositions du Grand Delta qui gère le Concours des vins d'Avignon, José Gonzalvez a su prendre avec son équipe quelques initiatives propres à donner un élan nouveau au concours. Comme la création de médailles bio...



mettre au consommateur – amateur de vin d'avoir des repères dans le choix de ses vins et donner aux vignerons une arme supplémentaire pour faire la promotion de leur production ».

Cap à l'ouest

Pour la première fois en 2019, le Concours des vins d'Avignon s'ouvre aux vins de la région Languedoc et plus particulièrement ceux de l'Hérault (seuls étaient concernés jusqu'à présent les productions du Gard rhodanien et des Costières de Nîmes). Les producteurs d'une vingtaine d'appellations (parmi lesquels plus de 50 caves coopératives) sont invités à concourir sans compter ceux qui produisent des vins IGP.

« Il s'agit simplement pour nous de prendre en compte un phénomène qui s'amplifie d'année en année » souligne-t-il, conforté dans son choix par les nouveaux chiffres du vin bio en France qui confirment le boom du secteur. La filière a vu son chiffre d'affaires, qui dépasse aujourd'hui les 1,2 milliard d'euros, tripler en sept ans, tiré par une offre particulièrement dynamique, qui grossit au rythme des conversions, et une demande de plus en plus soutenue, tant sur le marché français qu'à l'export. En surface, les exploitations bio représentaient en 2016 près de 10 % du vignoble total français. Et les caves coopératives ne sont pas en reste : plus de 200 d'entre elles produisaient du vin bio, contre 70 en 2009.

Face à ce phénomène désormais incontournable, il lui a donc semblé judicieux de se démarquer par rapport aux autres concours (plus de 100 par an autorisés dans l'Hexagone). D'où la mise en place d'un jury spécialement dédié aux échantillons de vin bio présentés par les producteurs. C'est chose faite depuis l'an dernier. « Il ne s'agit pas pour nous d'opposer les vins conventionnels aux vins bio même si deux types de macarons sont proposés. Car malgré ce « dédoublement », notre ambition reste la même : per-

Les Trophées des Sommeliers

C'est une grande première dans le monde des concours viticoles : la création pour cette édition 2019 d'un jury spécial, composé uniquement de sommeliers, chargé de déguster tous les vins qui auront obtenu une médaille d'or au concours du 9 mars. Une initiative conjointe de José Gonzalvez, le président du Concours des vins d'Avignon, et de Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France 1986, qui est aussi président de la section Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône sud de l'Union de la Sommellerie française. Philippe Nusswitz est par ailleurs le parrain de cette 34e édition. Le principe est simple : attribuer une mention spéciale aux vins déjà médaillés qui seront retenus par ce super-jury composé donc uniquement de sommeliers de la région. La participation à ce deuxième concours est automatique et ne nécessite pas de nouvelle inscription de la part des producteurs.

« La liste de ces "Trophées des Sommeliers" sera dévoilée pendant la Foire d'Avignon qui se déroule du 12 au 15 avril, précise José Gonzalvez. On pourra déguster tous les vins primés sur le stand du Concours des Vins ».



« dédoublement », notre ambition reste la même : per-

Femmes vigneronnes et Femmes Vignes Rhône



Anne Hugues, propriétaire du domaine de la Royère dans le Lubéron, à l'origine de l'association Femmes Vignes Rhône ; Elise Renaud du domaine Salel Renaud dans les Coteaux de l'Ardèche ; Julie Paolucci du domaine La Luminaille à Rasteau ; et Danièle Raulet Reynaud, Maître Sommelier UDSF, propriétaire d'une maison d'hôtes à Châteauneuf-du-Pape.

L'entraide féminine au service des terroirs

Vigneronnes, négociantes, œnologues, cavistes mais aussi sommelières, responsables commerciales et marketing, chargées de communication ou d'œnotourisme... Dans chaque région viticole, les femmes du vin s'associent et s'entraident. Cette année, le Concours des vins d'Avignon a décidé de mettre certaines d'entre elles à l'honneur. Féminines mais pas féministes, elles ont juste eu besoin un jour ou l'autre de se regrouper, dans toutes les régions viticoles de France.

Tout a commencé avec les « Aliénor du vin de Bordeaux », la première association de femmes vigneronnes créée en 1994 ; pour aboutir aux Fa'bulleuses de Champagne, créée en 2015. Entretemps sont nées les Etoiles en Beaujolais (1998), les Femmes et Vins de Bourgogne (2000), les Femmes Vignes Rhône (2004), les Eléonores de Provence (2008), les Vinifilles du Languedoc-Roussillon (2009), les diVINes d'Alsace (2011) et les SO Femme & Vin du sud-ouest

(2014). Et pour fédérer ces neuf associations régionales, le Cercle Femmes de vin créé par Chantal Pegaz (Etoiles en Beaujolais) et Marie-Laurence Saladin (Femmes Vignes Rhône) et lancé à l'occasion de Vinexpo 2009.

Au programme, des échanges d'informations techniques, commerciales, juridiques, permettant ainsi l'entraide et la solidarité morale. Le Cercle Femmes de Vin souhaiterait aussi être plus visible et faire entendre sa voix au niveau national en s'impliquant dans les instances, ministérielles ou gouvernementales, comme les organisations professionnelles.

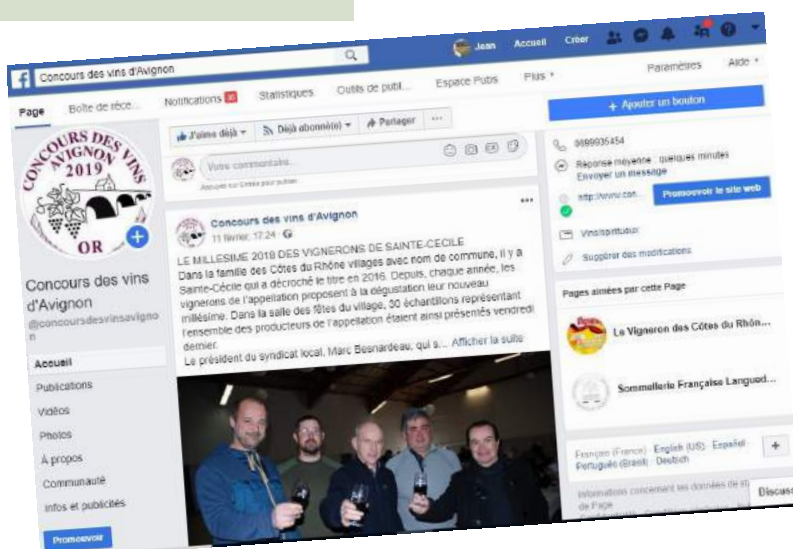
Ensemble, elles partagent avec les autres membres de l'association la conviction que, pour promouvoir le métier de vigneron au féminin dans un environnement traditionnellement masculin, il vaut mieux privilégier des valeurs telles que la coopération plutôt que la compétition. Il importe les profils et les origines des membres de l'association, ce qui compte c'est l'entraide qui les caractérise et la source d'informations que leur fournit ce regroupement.

En ce qui concerne plus particulièrement la Vallée du Rhône, il faut savoir que l'association Femmes Vignes Rhône est née à l'initiative d'Anne Hugues, propriétaire du domaine de la Royère dans le Lubéron, et d'Inter Rhône qui l'assure de son soutien depuis l'origine. Anne Hugues sera présente le 9 mars au Parc Expo d'Avignon, tout comme trois autres membres de l'association : Elise Renaud du domaine Salel Renaud dans les Coteaux de l'Ardèche ; Julie Paolucci du domaine La Luminaille à Rasteau ; et Danièle Raulet Reynaud, Maître Sommelier UDSF, propriétaire d'une maison d'hôtes à Châteauneuf-du-Pape.

« Echanger sur la culture des cépages, sur une meilleure visibilité de nos vins, s'épauler pour maîtriser la communication des réseaux sociaux mais surtout faire la promotion de notre région, voilà notre ambition à nous, les Femmes Vignes Rhône, qui avons décidé de mettre en commun nos savoir-faire pour mieux travailler séparément ».

Trois moyens pour suivre l'actualité du Concours des vins

Notre page Facebook



Notre site internet



Notre newsletter

Pour vous inscrire à notre newsletter, il suffit d'envoyer un mail à l'adresse suivante :

cdvavignon@gmail.com



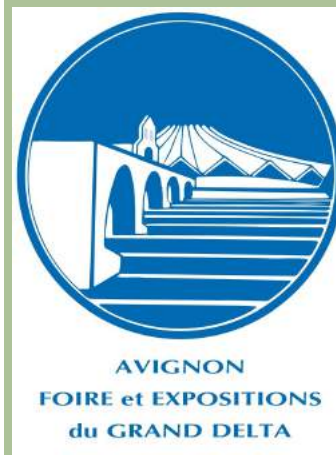
PRATIQUE

- Le concours des vins 2019 se déroule dans le hall E du parc des expositions (1er étage)
- Accueil au rez-de-chaussée à partir de 9 heures .
- 10h00 : début de la dégustation
- 11h30 : chapitre d'intronisations de la Commanderie des Costes du Rhône
- 12h30 : repas
- 15h00 : promulgation des résultats



Pour le parking, il est conseillé de suivre le fléchage qui sera mis en place le jour du Concours. Attention ! Plusieurs autres manifestations ont lieu en même temps.

Contact organisation : 06 09 04 56 80
Contact presse : 06 99 93 54 54
Messagerie : cdvavignon@gmail.com



Retrouvez-nous sur le web
www.concoursdesvins-avignon.com

L'équipe du Concours des vins d'Avignon



Le Concours des vins de la foire d'Avignon est organisé par l'association Avignon Foire & Expositions du Grand Delta dont le président est José Gonzalvez (à gauche sur la photo). A ses côtés, l'équipe de bénévoles qui, tout au long de l'année, font tourner la machine : Bernard Barlerin, Rita Caron, Michel Ricard, Pierre Vervoort, Géraldine Clément (Avignon Tourisme), Dominique Ghidoni et Christian Bonnel. Absent sur la photo : Michel Bernard.

Nos partenaires



Disciples  Escoffier International
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Le bon sens a de l'avenir →

