

33ème édition

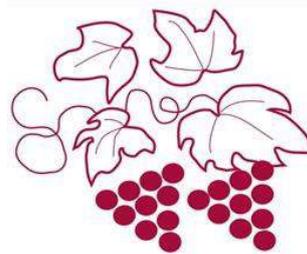


AVIGNON FOIRE & EXPOSITIONS DU GRAND DELTA

Dossier de presse

Concours des vins Avignon

Samedi 10 mars 2018
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 de la foire d'Avignon

Récolte en baisse, qualité au top

Exceptionnel par sa qualité, le millésime 2017 l'est aussi par la faiblesse de ses volumes, en particulier dans la Vallée du Rhône.

Les vignerons de la vallée du Rhône, surtout ceux de la partie méridionale, ont dû faire contre mauvaise fortune bon cœur. Car la récolte cette année a été extrêmement faible. Le gel et la grêle du printemps dernier en sont les principales raisons mais, même dans les secteurs qui ont été épargnés par ces caprices de la météo, la floraison a été perturbée par une période de froid et de vent et l'on a assisté à une faible sortie de grappes et à une forte coulure sur le grenache qui n'a pas été compensée par les autres cépages. Si l'on ajoute à ces circonstances très particulières la sécheresse des mois qui ont précédé les vendanges, on obtient une récolte 2017 extrêmement basse, même si les vignerons qui ont taillé tard mais aussi les secteurs tardifs (Vaison-la-Romaine par exemple) sont un peu moins impactés. La perte y est évaluée entre 10 à 25 % contre plus du double ailleurs.

Heureusement, la qualité sera au ren-

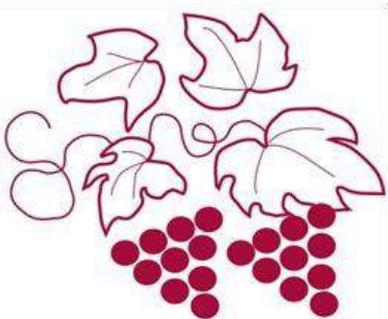


(photo Inter Rhône)

dez-vous et certains parlent même de millésime exceptionnel avec « des blancs et des rosés très aromatiques, pleins de fruit, et des rouges qui offrent de superbes couleurs, des tanins ronds et fins ».

Dans les Côtes du Rhône septentrionales, qui n'ont pas été impactées par ces mêmes phénomènes de gel et de sécheresse, la baisse de volume est d'environ de 10 à 20 %, ce qui explique la satisfaction des vignerons qui parlent de blancs particulièrement aromatiques et de rouges bien concentrés.

Du côté des vins de Provence, et là aussi malgré des conditions climatiques difficiles (les premières vendanges ont démarré vers le 16 août, un record de précocité dans la région), les vignerons s'en sortent plutôt bien. On aurait pu craindre le pire avec un coup de gel ressenti au printemps et la sécheresse qui s'est installée de mai à août, mais au final les pertes de récoltes sont comprises entre 5 et 15 %. Ce qui fait dire aux responsables du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) que les vignerons ont réussi à tirer leur épingle du jeu.



Pour la 5e année consécutive

En pourcentage, la baisse de la production viticole française en 2017 par rapport à l'année précédente serait de 19%. Selon les chiffres communiqués fin décembre par les services des douanes, elle s'élèverait à 35,6 millions d'hectolitres soit une baisse d'environ 10 millions d'hectolitres par rapport à 2016. Son niveau était déjà inférieur de 10 % à celui de 2015 et en recul de 6 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années. Même tendance au niveau mondial où l'on a enregistré des récoltes parmi les plus basses jamais enregistrées. Selon les chiffres publiés par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), cette production est estimée à 246 millions d'hectolitres, en recul de 8,2% sur un an. Sachant là aussi qu'en 2016, elle affichait déjà un recul de 5%.

Un concours en grande forme

En trois décennies à peine, le Concours des vins de la Foire d'Avignon a su s'imposer grâce à l'engagement de ses présidents successifs et au dévouement d'une belle équipe de bénévoles

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.

La première édition se déroula donc le 26 avril 1986 au parc des expositions d'Avignon (il n'a jamais déménagé) et



Toute l'équipe sur le pied de guerre pour l'édition 2017 du concours.

les dégustateurs eurent à juger quelque 200 échantillons, dans les trois couleurs, le rouge étant naturellement majoritaire. Il y en avait plus de mille le 14 mars 2015, pour la 30^e édition du concours. Le nombre de dégustateurs a explosé lui aussi : près de 400 aujourd'hui ! Qui sont dans leur grande majorité des professionnels du monde du vin (producteurs, sommeliers, œnologues, restaurateurs, cavistes...) et pour le reste, des amateurs œnophiles éclairés qui profitent chaque année des ateliers mis en place par l'organisation pour affiner leur palais et peaufiner leurs connaissances. 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 — il faut aussi rendre hommage aux bénévoles qui assurent de A à Z l'organisation de ce concours avec le soutien sans faille 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 frange rhodanienne du Languedoc) en mettant en lumière le travail de toute une filière, du producteur indépendant au négociant en passant par les caves coopératives.

1992: date depuis laquelle le Concours des vins de la Foire d'Avignon est reconnu officiellement par les autorités européennes. Il est officiellement autorisé depuis le 8 octobre 2013 à figurer sur la liste des concours viticoles.

1085: le nombre d'échantillons récoltés en 2017, provenant de la Vallée du Rhône, de Provence et du Languedoc.

400: le nombre de dégustateurs, réunis en une centaine de tables, qui composent le jury. Ils ont décerné l'an dernier 301 médailles dont 99 en or.



Ateliers d'initiation et de perfectionnement

Les vins bio font une percée remarquable



Une leçon « bio » pour les dégustateurs du concours des vins d'Avignon

Cette année, pour la première fois au concours des vins de la Foire d'Avignon, les vins bio et biodynamie primés auront leurs propres macarons. Une innovation liée à un phénomène incontournable : la proportion de plus en plus importante (plus de 10 %) que représentent ces vins dans la production en France.

Pour familiariser les dégustateurs avec ces nouvelles pratiques (et anticiper sur la création de tables de dégustation spécifiques), les membres du comité d'organisation ont donc été décidé

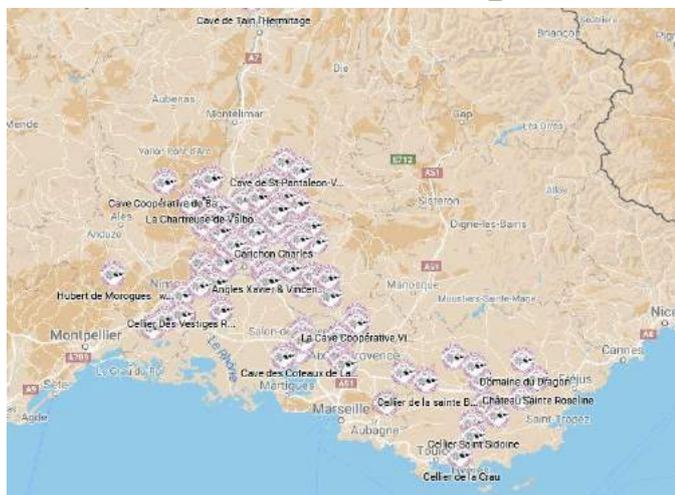
d'organiser un atelier sur ce thème. Toujours sous la houlette de Géraldine Clément, la sommelière attirée de ces ateliers, et de Jacqueline Giraud-Eyraud, sommelière elle aussi, qui s'est spécialisée dans les vins bio. Diplômée de l'Université de Suze-la-Rousse, elle est membre de la Fédération des organismes de bio-dynamique. Toutes les deux ont donc proposé à la vingtaine de dégustateurs présents de découvrir six vins (3 blancs, 3 rouges) représentatifs de la production du sud de la Vallée du Rhône.

Au-delà de la dégustation très appréciée de ces vins – certains en bio, d'autres en biodynamie - ce qui a parti-

culièrement intéressé les participants de cet atelier, c'est bien la philosophie qui entoure ces modes de culture de la vigne si particuliers. Toutes ces explications ont été fournies de manière alerte par Géraldine et Jacqueline qui ont agrémenté leurs propos de quelques anecdotes et commentaires qui ont passionné les participants, qui sont pour la plupart à pied d'œuvre le 10 mars.



Une carte interactive pour localiser les vins médaillés



Afin d'assurer une meilleure visibilité aux producteurs qui ont décroché une ou plusieurs médailles au Concours des vins de la foire d'Avignon (domaines, caves coopératives ou maisons de négoce), le comité a mis en place sur le site internet de l'association une carte interactive qui permet de les localiser avec précision. Il suffit donc de cliquer sur le nom choisi pour être immédiatement redirigé sur une fiche complète indiquant le nom de la cuvée médaillée et le type de macaron qu'elle a obtenu (or, argent, bronze). Avec, en prime, l'accès direct au site internet du producteur concerné.

Sur le site www.concoursdesvins-avignon.com, vous trouverez aussi de manière plus classique les palmarès des dernières années du concours (jusqu'en 2013) ainsi les détails pratiques concernant les modalités du concours.

« Faire la promotion de nos terroirs viticoles »

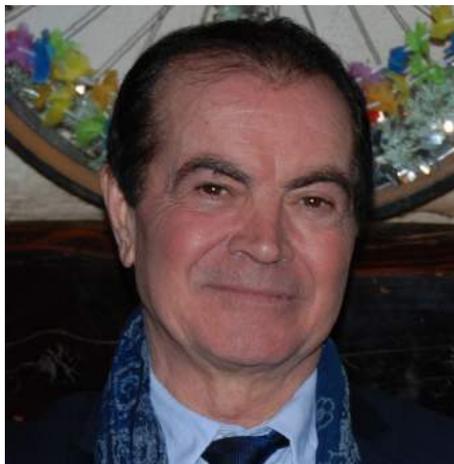
L'ancien proviseur du lycée Pétrarque, qui a succédé l'an dernier à Guy Chiara, fait le point sur sa première année de présidence

Comment s'annonce cette 33e édition ?

Comme tous les autres concours, nous enregistrons cette année une légère baisse du nombre d'échantillons proposés à la dégustation. Une conséquence directe des faibles volumes enregistrés pendant la récolte 2017. En signe de solidarité avec les producteurs, nous avons d'ailleurs décidé de baisser exceptionnellement le montant de la participation.

Gérer un concours qui est à cheval sur trois régions viticoles, est-ce plus compliqué ?

Pas forcément. Les trois régions en question — Vallée du Rhône, Provence et une partie du Languedoc — sont voisines et produisent toutes des vins de qualité, que ce soit en AOP ou IGP. Les membres de notre jury, qui nous sont pour la plupart fidèles année après année, apprécient cette variété qui leur permet de



découvrir différentes productions. Le seul problème que l'on pourrait éventuellement évoquer se situe au niveau de la collecte des échantillons : nos équipes doivent parcourir plus de 7 000 Km en quelques jours seulement !

Vous organisez en amont du concours, des ateliers d'initiation et de perfectionnement. Dans quel but ?

Il s'agit simplement pour nous de garantir le professionnalisme de notre concours en formant les membres du jury, tout au moins ceux qui ne sont pas des professionnels mais des œnophiles éclairés qui veulent toujours en savoir plus. Le but étant bien entendu d'asseoir la notoriété de notre concours.

Un de ces ateliers avait pour thème le bio, la biodynamie et les vins nature. Pourquoi ?

Il s'agit simplement pour nous de prendre en compte un phénomène qui s'amplifie d'année en année, les vignobles du sud de la France étant particulièrement concernés. C'est aussi la raison pour laquelle nous décernerons cette année pour la première fois des macarons bio.

Après cette année passée à la tête de ce concours, envisagez-vous d'autres évolutions ?

Je crois que nous avons fait pas mal de choses au cours de cette première année, au niveau de la communication notamment. Notre site internet est enrichi régulièrement d'articles nouveaux que l'on retrouve aussi sur notre page Facebook. Nous diffusons plusieurs fois par an une newsletter auprès de producteurs, des dégustateurs et des médias. Mais je crois que l'essentiel pour toute l'équipe du comité d'organisation réside dans l'esprit si particulier de notre concours : un esprit de fête et de convivialité qui correspond bien à l'image que l'on se fait de la culture du vin. Nous voulons avant tout être un outil de promotion de nos terroirs viticoles.

Un stand de dégustation à la Foire d'Avignon

La 96e édition de la Foire d'Avignon se tient du 13 au 16 avril. Comme chaque année, on y trouvera dans le Hall réservé aux produits du terroir, un stand dédié aux productions récompensées lors du concours. Dégustations commentées en direct par Géraldine Clément, Bernard Barlerin et le président José Gonzalvez.



Les rendez-vous du concours des vins

Nouveau chapitre 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'est 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. Cette année, ils seront trois pour ce nouveau chapitre d'intronisations présidé par le Grand Maître Patrick Galant : Rita Caron-Barlerin, 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 et parrain de cette 33^e édition (voir article ci-contre).

Pour celles et ceux qui l'ignoraient encore, il faut savoir que la Commanderie des Costes du Rhône est une confrérie vineuse fondée en 1973 à Suze-la-Rousse où elle a toujours son siège, au sein du château qui abrite l'Université du vin. Héritière de « vénérables et antiques confréries de Saint-Vincent », son activité porte sur la promotion des vins des Côtes du Rhône. Cette année 2018 revêtra une importance extrême dans la vie de l'institution qui va fêter les 45 ans de sa renaissance ainsi que l'accueil du 5^{ème} Mondial des Baronnie qui aura lieu du 28 juin au 1^{er} juillet en France.



Christophe Chiavola

Rita Caron-Barlerin

Pascal Buron

Les chanteurs des Côtes du Rhône

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 fut fondée en 1991 - très exactement le 3^o 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 Maby, 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 "Coupo Santo" repris en chœur par tous les participants du concours.



Christophe Chiavola, une cuisine parfumée pour sublimer les vins de la Vallée du Rhône

Au Carré du Palais à Avignon, le chef concocte ses plats à partir de la carte des vins. Ce qui n'est pas une mince affaire : la cave, installée dans les anciens coffres de ce qui fut la Banque de France, renferme aujourd'hui quelque 10 000 flacons de vins rhodaniens pour près de 400 références...

Sans être révolutionnaire, le principe est assez inhabituel dans un restaurant : choisir les vins d'abord avant de composer le menu. C'est pourtant la vocation du Carré du palais, ce nouvel établissement ouvert en juin dernier dans les anciens locaux de la Banque de France, sur la place de l'Horloge à Avignon. Propriété d'Inter Rhône, qui rassemble producteurs et négociants rhodaniens, on y trouve tout naturellement un bar à vins, une cave de dégustation (avec près de 400 références, uniquement de la Vallée du Rhône), une école des vins et un bistrot bien entendu, en attendant dans quelques mois un restaurant gastronomique.

Des accords inversés

Au piano, c'est Christophe Chiavola qui officie. Arrivé en mars 2017 pour prendre ses marques, Christophe a fait l'ouverture début juin, juste avant le Festival. Depuis, à la tête d'une brigade de 8 commis et cuisiniers et d'une dizaine de sommeliers et serveurs en salle, il s'applique à mettre en pratique sa feuille de route : créer des accords mets-vins... ou plutôt vins-mets. Des accords inversés en quelque sorte : « *Travailler autour du vin, je ne l'avais jamais fait ; je n'avais que des connaissances basiques dans ce domaine* » affirme celui qui aujourd'hui déguste chaque semaine une sélection de bouteilles que lui proposent les deux sommeliers, Antoine et Olivier. « *Et autour de ces vins, nous devons créer des menus.* » Trois entrées, trois plats, trois desserts, qui resteront à la carte une dizaine de jours. Exemples : merlu confit, polenta citron gingembre, tartare de pomme verte fenouil, sésame au yuzu à découvrir avec un saint-péray blanc 2016 de chez Ferraton Père & fils ; ou alors un confit d'agneau de lait label rouge, couscous de céleri torréfié, abricot amande et jus façon tadjine avec un gigondas de la maison Lavau 2014 ; ou encore, en dessert, la poire rôtie aux épices et orange confite, sorbet curcuma et anis étoilé, à déguster avec un muscat de Beaufort de Venise de Fenouillet 2016...
« *Au moment de la dégustation, il faut être très concentré pour aller chercher un maximum de saveurs et imaginer des plats avec le nez du vin, ajoute le chef ; c'est compliqué mais*



on y arrive. Avec les sommeliers qui donnent leur avis, cela nous oblige à avoir plus d'imagination pour que tout ça soit original. » Aux clients, qui sont automatiquement dirigés sur les vins de la sélection et à qui on explique comment ont été imaginés les plats, de suivre ce conseil ou de partir sur autre chose totalement différent dans la carte.

Epices et produits frais

Dans ce nouvel exercice qui lui devient peu à peu familier, Christophe Chiavola ne s'écarte pas de ce qui a fait son succès aux Terrasses de l'Image de Saint-Rémy de Provence où il a exercé aux fourneaux pendant quatre ans avant de franchir la Durance. Car Christophe Chiavola, en véritable locavore, s'obstine à raconter dans ses plats ses rencontres avec des artisans producteurs locaux et ses découvertes de produits frais et de saison. En restant toujours à l'affût de nouveautés gustatives. « *J'aime beaucoup les épices d'Asie, du Japon en particulier et les épices orientales aussi. Qu'il faut utiliser à bon escient, sans camoufler les goûts.* » De sa cuisine, il dira qu'elle est « féminine, épurée, végétale ». Les herbes et les épices y courtisent les plantes aromatiques pour le plaisir de l'œil certes mais avant tout des papilles. Qui profitent de la sensualité des vins et de la tendresse des mets...

Carré du Palais – 1 place de l'Horloge – Avignon

Réservation : 04 65 00 01 01 / contact@carredupalais.fr

Facebook La newsletter Internet

CONCOURS DES VINS - AVIGNON
Newsletter 7 - janvier 2018



Le samedi
au parc

SOUS LE SIGNE DE LA SOLIDARITÉ

Si la récolte 2017 est placée une fois encore sous le signe de la qualité, la quantité, elle, n'est pas toujours au rendez-vous, avec des baisses de production allant de 20 à 50 % sur certains secteurs. C'est pourquoi le comité d'organisation, très attaché au monde de la viticulture, a décidé par solidarité vis-à-vis de certains producteurs qui rencontrent des difficultés de ramener exceptionnellement le montant de la participation à 38 € TTC l'échantillon au lieu de 42 € TTC.

EN SAVOIR PLUS

PASSAGE DE TÉMOIN

Lors de la dernière assemblée générale de l'association de la Foire d'Avignon (qui organise le Concours des vins) en décembre 2016, deux départs avaient été actés : ceux du président Guy Chiara et du trésorier Michel Bernard. Le premier était en poste depuis 2010 mais avait été présent sur la foire depuis



Le navire amiral de la communication du Concours des vins de la Foire d'Avignon, c'est bien entendu son site internet: www.concoursdesvins-avignon.com

Mais il y a aussi une page Facebook que vous trouverez sans problème sur le célèbre réseau social. On y trouve toute l'année quelques infos relatives à l'association. Et il y a enfin les newsletters (5 par an), que vous pouvez recevoir en vous abonnant. Rendez-vous sur le site...

Vous êtes ici : Accueil



Le concours des vins en images



Un partenariat avec le Crédit Agricole

Depuis plusieurs années déjà, le Concours des vins de la foire d'Avignon bénéficie du soutien sans faille de la caisse locale du Crédit Agricole que préside Yvan Alliaud (ici en compagnie du président José Gonzalvez). Un partenariat au long cours qui se concrétise par un soutien financier d'un côté et, de l'autre, par la participation de plusieurs clients de la banque au jury du concours. Qui apprécient l'ambiance de cette manifestation et qui participent eux aussi aux différents ateliers de dégustation.



PRATIQUE

Le concours des vins 2018 se déroule dans le hall E du parc des expositions (1er étage)

10h00 : début de la dégustation

11h30 : chapitre d'intronisations de la Commanderie des Costes du Rhône

12h30 : repas

15h00 : promulgation des résultats

Le Concours des vins de la foire d'Avignon



AVIGNON
FOIRE et EXPOSITIONS
du GRAND DELTA

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



Le comité d'organisation

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. A ses côtés, toute une équipe au sein de laquelle on trouve Christian Bonnell, Michel Ricard, Rita Caron-Barlerin, Géraldine Clément, Bernard Barlerin, Michel Bernard et Guy Chiara, le vice-président. Absent sur la photo: Pierre Vervoort

