

LES CONCOURS œNOLOGUES DE FRANCE

CONFÉRENCE DE PRESSE
JEUDI 10 FÉVRIER 2022



LES INTERVENANTS



Didier FAGES

Président de l'Union des
Œnologues de France



Emmanuelle FOURTEAU

Directrice Générale de l'Union
des Œnologues de France

NOTRE SAVOIR-FAIRE

LES CONCOURS SONT LA VITRINE DU SAVOIR-FAIRE DES ŒNOLOGUES



L'Union des Œnologues de France

L'Union des Œnologues de France est une institution récente, née en 1959 pour faire entendre **la voix des œnologues** sur les grands enjeux de la filière viticole, en particulier la formation, la recherche et **les grands concours internationaux**.

L'œnologue, l'expert de la vigne et du vin

Ils conseillent, analysent et aident les producteurs à faire **les meilleurs vins**. Ils assurent cette responsabilité grâce aux connaissances scientifiques et techniques acquises au terme de **5 années d'études universitaires**.

Les Concours, la valeur ajoutée

L'**éthique de l'œnologue** et l'analyse professionnelle des vins sont **les piliers** qui animent les Concours Vinalies des Œnologues de France depuis leur création. Le jury d'œnologues experts en dégustation se porte **garant de la qualité** du vin, qu'ils récompensent à travers palmes et médailles.

NOS VALEURS



CONFIANCE



CONFRATERNITÉ



DIVERSITÉ INCLUSIVE



RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE ET
ENVIRONNEMENTALE



ENTHOUSIASME

- Une communauté unique
d'experts et de passionnés
- Diversité de nos **expertises**
- Un **réseau étendu** au sein de la
filière viti-vinicole

Une voix forte et engagée

GRANDS SUJETS PORTÉS PAR LES ŒNOLOGUES DE FRANCE EN 2021



Fonds de Dotation



Réforme du DNO



**Anosmie
Agueusie**



Millésimes

ÉTAT DES LIEUX DE NOS CONCOURS...

Concours Internationaux

VINALIES INTERNATIONALES



42 pays représentés
46% de vins français VS 54 %
de vins étrangers
10 Trophées

MONDIAL DU ROSÉ

CONCOURS À THÈME UNIQUEMENT ROSÉ
DU MONDE

31 pays représentés
58% de vins français Vs 42%
de vins étrangers



Concours National

VINALIES NATIONALES

12 Palmes



Concours Régionaux

CONCOURS DES GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



TROPHÉES BEAUJOLAIS PRIMEURS

LES LIGERS



FORCES ET VALEUR AJOUTÉE

La plus grande force : sérieux et crédibilité

Organisation depuis plus de 30 ans, statut du jury, modalités de dégustation

Un Réseau fort

Experts de la dégustation en France et à l'International, Fidélité de nos producteurs

L'élément de différenciation

Des commentaires spécifiques et précis pour chaque vin médaillé



Avantage consommateur

Des médailles et des palmes qui sont une caution, un engagement de l'œnologue

L'enjeu pour les œnologues de France : être reconnu comme la référence des concours vinicoles

CRÉER UNE MARQUE FORTE

- Être connu comme un des leader des concours avec la création d'un marque forte
- Cette marque se décline en 6 concours
- Une portée internationale, nationale et régionale
- Les notations et médailles sont la caution du savoir-faire et accompagnent le consommateur dans son acte d'achat
- 3 cautions importantes :
 - ISO 9001
 - Haut Patronage de l'OIV
 - Membre de VINO FED



NOS AMBITIONS STRATÉGIQUES POUR LES CONCOURS



01

UNIFIER ET CLARIFIER

Une marque concours forte et unique

02

CONSTRUIRE UNE MARQUE À PART ENTIÈRE QUI MET EN AVANT LE MÉTIER D'ŒNOLOGUE

Gage de sérieux et de crédibilité

03

DÉMONTRER LE PROFESSIONNALISME DES CONCOURS

Synergies qui peuvent émerger de l'unification de la marque concours Union des Œnologues de France pour pouvoir accélérer le déploiement

LE NOUVEAU SCHÉMA DES CONCOURS ŒNOLOGUES DE FRANCE

Concours Internationaux



Concours National



Concours Régionaux



ŒNOLOGUES
DE FRANCE

LE NOUVEAU SCHÉMA DES MÉDAILLES ET NOTATIONS

Concours Internationaux et Nationaux : trois médailles



GRAND OR
93 À 100 / 100



OR
89 À 92 / 100



ARGENT
85 À 88 / 100

Les médailles **accompagnent le consommateur** dans ses choix
Elles montrent le savoir-faire de l'œnologue, une **caution de référence** sur le marché
Elles sont un **élément distinctif**, une mise en avant supplémentaire dans les rayons

LE NOUVEAU SCHÉMA DES MÉDAILLES ET NOTATIONS

Concours Régionaux : deux médailles



OR



ARGENT

LA PALME DES VINALIES

La Palme est la distinction suprême , la reconnaissance des producteurs

Un **plan de communication unique** centré sur **la presse professionnelle** (pack spécial : communiqué de presse, cérémonie de remise des palmes et site internet)

Les meilleures notes des
des médailles Grand Or
se voient remettre une
Palme, récompensant
le meilleur vin dans
chaque catégorie





7 PALMES

- Révélation Blanc
- Révélation Rouge
- Révélation Rosé
- Révélation Douceur
- Révélation Effervescent
- Révélation Spiritueux
- Révélation Cidres et vins de fruits



3 PALMES

- Révélation Tranquille
- Révélation Effervescent
- Révélation Douceur



11 PALMES

- Effervescent autre que Champagne
- Révélation Douceur (+12g/l)
- Révélation Spiritueux
- Révélation Cidres et vins de fruits
- Alsace
- Bordeaux Sud Ouest
- Bourgogne Centre Est
- Champagne
- Languedoc-Roussillon
- Val de Loire
- Vallée du Rhône
- Provence Corse



LA VALEUR AJOUTÉE DES VINALIES : LES BÉNÉFICES PRODUCTEURS

- Les **commentaires de dégustation** rédigés par un œnologue en anglais et français
- Les **macarons** apposés sur les bouteilles ou sur les sites internet
- Les **Palmes** sont une mise en avant majeure du vin et de son producteur via une communication spécifique



LE CALENDRIER 2022

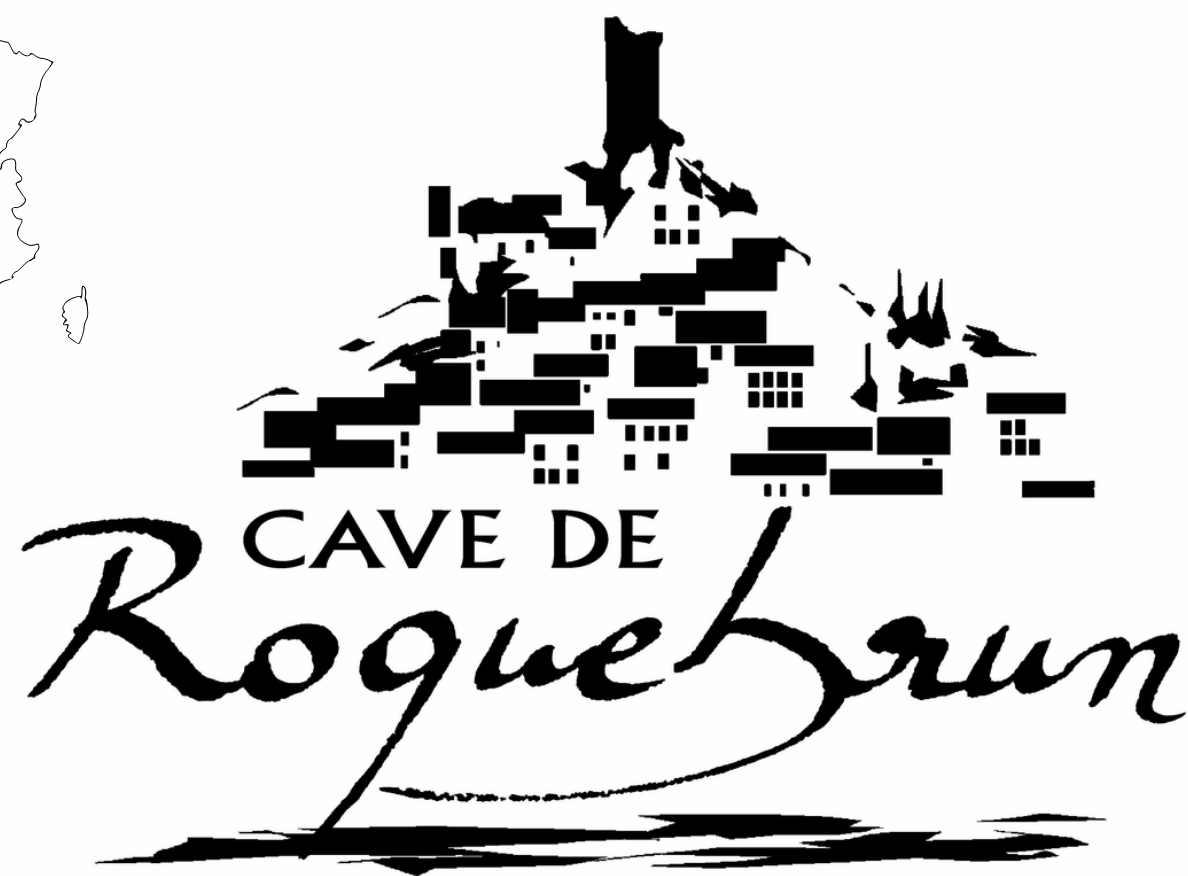
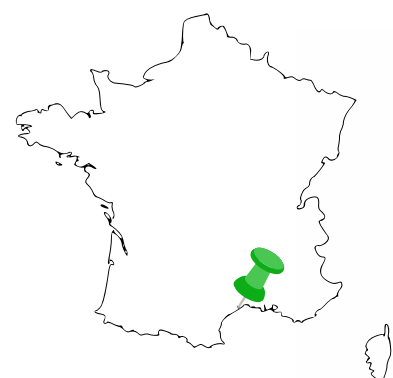
œnologues
DE FRANCE



TÉMOIGNAGE

ALAIN ROGIER

ŒNOLOGUE, VINIFICATEUR, DIRECTEUR
DE LA CAVE ROQUEBRUN



Participe aux concours Vinalies depuis **30 ans**



”

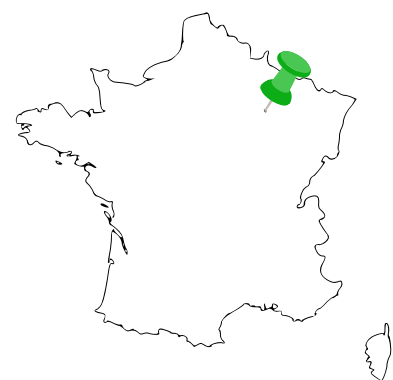
L'important dans un concours c'est le jugement de la qualité des vins par des personnes compétentes, un jury professionnel.

La notoriété grandissante des Vinalies permet d'attirer des prescripteurs.

TÉMOIGNAGE

CÉDRIC JACOPIN

ŒNOLOGUE, CHEF DE CAVE CHEZ
CHAMPAGNE DE SAINT-GALL



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

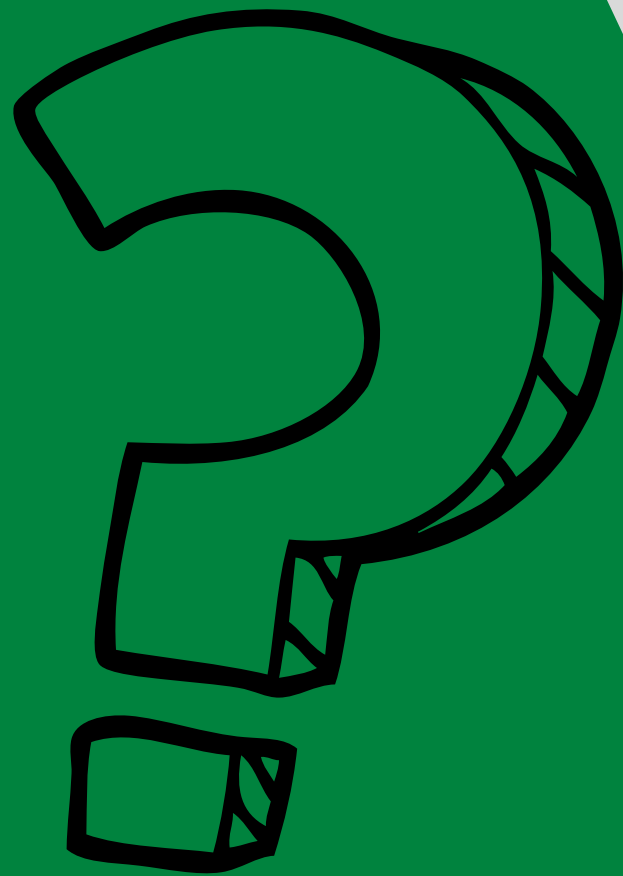
Participe aux concours Vinalies depuis **la création
des Vinalies France**



”

Il faut comprendre l'importance des concours dans la construction d'une marque. Pour Saint-Gall, on a tout dépoussiéré il y a quelques années, avec un repositionnement haut de gamme qui passe par la participation à des concours sérieux. C'est un gage de crédibilité au niveau des consommateurs, des acheteurs et de la presse"

QUESTIONS





Pour aller plus loin

communication@oenologuesdefrance.fr

