

**Le Concours des Vignerons Indépendants de France
revient les 8 et 9 mars à Paris pour célébrer le travail des vignerons
hexagonaux et exprimer les coups de cœur des consommateurs !**

Chaque année, le Concours des Vignerons Indépendants met en lumière le choix d'un jury de consommateurs avertis autour de vins de vignerons français. Cette 34^{ème} édition se tiendra à l'Espace Charenton, Paris 12^{ème} et accueillera plus de 5 000 vins qui seront dégustés par les jurés. Affranchis de la typicité normative d'une appellation, mais formés à la dégustation, ces consommateurs amateurs de vins exprimeront cette année encore leur buvabilité, au travers des médailles remises. Certifié Iso 9001 depuis près de 10 ans, le Concours des Vignerons Indépendants est devenu une référence aux yeux des consommateurs.

Dans les coulisses du Concours des Vignerons Indépendants

Rencontres et témoignages des organisateurs et des participants

Des médailles représentatives du goût des consommateurs

"La grande particularité de notre concours c'est de rechercher le goût du consommateur et de récompenser des vins qui en sont proches. Nous ne cherchons pas à avoir un jury composé de professionnels, qui pourraient avoir un choix plus académique des appellations. Le Concours fait entrer la notion de plaisir et de goût dans la dégustation et le choix d'un bon vin."

— Michel Lorient, Président du Concours.

Le Concours des Vignerons Indépendants se démarque ainsi des autres concours de par la composition de son jury, essentiellement des consommateurs, amateurs éclairés et qualifiés. Ceci garantit à la fois l'indépendance des résultats et la crédibilité auprès du public. Cette ouverture à l'acheteur final constitue une vraie originalité.

**FICHE
MÉMO**

Originalités :

Un concours de vins de vignerons uniquement / un jury de consommateurs investis

Lieu :

Espace Charenton - 75012 Paris

Le Concours en chiffres, c'est :

Date de naissance : 1989

Jury : + de 2 000 dégustateurs

5 000 échantillons dégustés chaque année

+ 4 500 échantillons présentés pour le Concours 2024

26 à 29% de vins médaillés par Concours

Le territoire viticole du Concours :

Toutes les régions de France, AOP, IGP et vins de France

Certification Iso 9001 garantissant la rigueur des procédures

Contacts & infos pratiques

Site : www.agcvf.fr

Association des Grands Concours Vinicoles Français

2260 route du Grès, 84100 Orange

Téléphone : 04 90 11 45 07

Des jurés amateurs mais formés à la dégustation

Les dégustateurs sont recrutés parmi les amateurs de vins, des membres de clubs d'œnologie et de fervents visiteurs des Salons des Vignerons Indépendants. Ils suivent ensuite des formations. Ces modules permettent de leur donner une approche de la dégustation « Concours » et de préciser le vocabulaire employé.

La préservation de l'anonymat

"Nous devons garantir une transparence totale." — Michel Lorient, Président du Concours.
Elle constitue le gage de crédibilité et d'indépendance du Concours. Dégustateurs comme organisateurs ne savent pas qui se cache derrière les numéros des échantillons. Seul l'ordinateur dans lequel sont saisies les "fiches d'analyse" livre les noms des heureux lauréats.

Le Concours des meilleurs vins de vignerons indépendants

Au Concours des Vignerons Indépendants de France, toutes les régions viticoles françaises sont représentées. Mais seuls les vignerons et vigneronnes peuvent présenter leurs vins à la dégustation. En effet, chacun des vins présentés doit être élaboré de la vigne à la cave par un propriétaire-récoltant, qu'il soit adhérent ou non des Vignerons Indépendants. Ce Concours rend ainsi honneur au travail de tous les vignerons de France.

Concours Membre de l'Association des Grands Concours Vinicoles Français

L'Association des Grands Concours Vinicoles Français est née du regroupement de grands concours régionaux et nationaux pour défendre et mieux valoriser leurs récompenses. *"Du concours on ne voit souvent que quelques jours de festivités. Mais il faut faire savoir que ce sont des mois de préparation, suivis d'un travail de dégustation répondant à des procédures strictes et exigeantes. Les concours AGCVF viennent récompenser les meilleurs vins présentés dans leurs appellations. Chaque vin médaillé est un vrai gage de qualité."*

L'Association regroupe ainsi :

Grands Concours nationaux :

- Mars : Concours des Vignerons Indépendants de France - 8 et 9 mars 2024
- Avril : Concours des Grands Vins de France à Mâcon - 20 avril 2024

Grands Concours régionaux :

- Février : Concours des Vins à Orange - 2 et 3 février 2024
- Mars : Le Tastevinage de Printemps Confrérie des Chevaliers du Tastevin - 15 mars 2024
- Mars : Grand Concours de Colmar (CIVA) - 27 mars 2024
- Avril : Concours des Vins de Provence (CIVP) - 10 et 11 avril 2024
- Avril : Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine (CBVA) - 20 avril 2024
- Septembre : Le Tastevinage de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin - 6 septembre 2024

Elle défend des principes qui font la réputation des grands Concours Vinicoles Français comme le fait de veiller à la rigueur des procédures, à l'anonymat des échantillons, de former les dégustateurs amateurs ou de travailler en commun sur l'harmonisation des règlements, pour valoriser les médailles décernées et démontrer leur gage de qualité pour les consommateurs.

Contacts & infos pratiques

Site : www.agcvf.fr

Association des Grands Concours Vinicoles Français

2260 route du Grès, 84100 Orange

Téléphone : 04 90 11 45 07