

Concours des Vins de Provence 2024 : Mise en lumière du savoir-faire des vignerons de Provence, les 10 et 11 avril aux Arcs-sur-Argens

Organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, le Concours distingue chaque année les meilleures cuvées des appellations du vignoble provençal : Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence, dans les 3 couleurs. Les dégustations sont organisées sur deux matinées, et mobilisent près de 150 dégustateurs professionnels et amateurs aguerris. Lors de la précédente édition, ce sont 825 échantillons qui ont ainsi été dégustés et 193 vins récompensés. Les rosés occupent évidemment une place de choix au sein du palmarès, reflétant la production phare du vignoble de Provence, avec une consommation ayant triplé depuis 25 ans.

Découverte des coulisses du Concours des Vins de Provence qui se tiendra les 10 et 11 avril 2024 aux Arcs-sur-Argens.

Dans les coulisses du Concours 2024

avec son Président Éric Pastorino

Qui peut présenter un vin au Concours des Vins de Provence ?

Notre Concours est réservé aux vins rosés, rouges et blancs des appellations Côtes de Provence (et ses DGC), Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence. Il est ouvert à tout embouteilleur des appellations mentionnées, qu'il soit entrepositaire agréé récoltant ou non récoltant.

Combien d'échantillons seront dégustés cette année ?

758 échantillons dégustés en 2024.

Comment les vins sont-ils collectés ?

Les vins sont expédiés par les producteurs à l'organisateur du Concours.

Comment se compose le jury ?

Les dégustateurs retenus dans les jurys émanent des listes de dégustateurs agréés par les ODG (vigneron, directeur de cave, œnologue, caviste, maître de chai, courtier, négociant, technicien de laboratoire, technicien de cave), des représentants de la restauration (sommeliers), et des dégustateurs avertis. Ces derniers sont sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation (participation à des formations à la dégustation, à des stages de dégustation, appartenance à des clubs de dégustation) et de leur participation aux formations à la dégustation proposées par le Centre du Rosé.



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

Contact presse : Rouge Granit - Laurent Courtial

Mathilde CROËS - mcroes@rouge-granit.fr - 07 88 15 50 65

Manon VIAL - mvial@rouge-granit.fr - 06 70 13 75 30

FICHE MÉMO

Le Concours en chiffres, c'est :

Date de naissance : 1981

Jury : 150 dégustateurs professionnels et oenophiles

758 échantillons dégustés cette année

Moins de 25% de vins médaillés par Concours

Un Concours pour faire briller plus loin et plus haut, les Vins de Provence

Chaque année, le Concours des Vins de Provence propose une photographie du nouveau millésime et dessine les caractéristiques de l'année. Le choix des dégustateurs permet de proposer aux consommateurs une sélection de qualité, et de les guider dans leurs achats en rayon. Cette grande dégustation annuelle valorise aussi le travail mené par les vignerons de Provence, dans les vignes comme à la cave, et la belle qualité des productions. Le Concours est un véritable outil de promotion du vignoble provençal, au niveau local, national et international.

Le territoire viticole du Concours des Vins de Provence

S'étendant sur près de 28 000 hectares de vignes disséminés sur les piémonts des grands massifs provençaux, comme la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel, le vignoble des Vins de Provence couvre trois appellations d'origine protégée (AOP) : l'AOP Côtes de Provence, l'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOP Coteaux Varois en Provence. Les rosés, qui représentent 91% des volumes, en constituent la spécialité historique : le vignoble des Vins de Provence est ainsi le premier vignoble de vins rosés AOP produits au monde (en volume et en valeur).



Cofinancé par
l'Union européenne



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

Contact presse : Rouge Granit - Laurent Courtial

Mathilde CROËS - mcroes@rouge-granit.fr - 07 88 15 50 65

Manon VIAL - mvial@rouge-granit.fr - 06 70 13 75 30

Concours Membre de l'Association des Grands Concours Vinicoles Français

L'union de 7 grands concours régionaux et nationaux, pour défendre des vins médaillés de qualité.

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 : 113e édition du Tastevinage - séance de Printemps - 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 : 114e édition du Tastevinage - séance d'Automne - 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.