Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 janvier 2026

74e Concours des Vins à Orange avec 1660 échantillons à juger selon une nouvelle notation



Créé en 1952, il est le plus ancien concours de la Vallée du Rhône. Il se positionne parmi les grands concours de France, comme Macon ou Lyon, et il est reconnu pour sa rigueur, la méthodologie de son échantillonnage et le professionnalisme de son organisation.

Surtout, il révèle les talents des terroirs de la Vallée du Rhône, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Costières de Nîmes, Clairette et Crémant de Die, Clairette de Bellegarde avec une nouvelle couleur qui s'ajoute au trio rouge – rosé – blanc : le vin orange.

Tout le monde le sait, la filière de la vigne traverse une crise globale : déconsommation, caprices du climat, concurrence mondiale, tarifs douaniers à l'export et *Dry January*. Du coup, Anne Mouralis, la directrice de cette 74e édition prévient : « Il y a moins d'échantillons cette année (1660 en tout, soit -8%) car les vignerons les paient donc, avec la crise, ils en présentent moins, ils ne concourent pas pour toutes leurs cuvées. L'an dernier, nous avons décerné 502 médailles, 262 d'or, 213 d'argent et 27 de bronze pour 178 domaines, 284 caves et 19 négoces soit 1 704 échantillons primés. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 janvier 2026

Une reconnaissance qui a de l'impact

Les jurés (un peu moins de 600 cette année) sont des vignerons, des œnologues, des courtiers, des importateurs, des amateurs éclairés et des journalistes spécialisés en vitiviniculture, ils sont 4 par table et jugent les cuvées à l'aveugle.

Cette compétition a un impact réel sur les ventes. Plus de 50% des consommateurs font confiance aux étiquettes « Concours d'Orange » apposées sur le col des bouteilles et la valorisation est estimée entre 2M et 2,5M€ supplémentaires sur le marché, une plus-value non négligeable.

En l'absence du président du concours, Michel Bernard, souffrant, Anne Mouralis précise : « Pour aller de caveau en domaine, à la recherche de tous les échantillons, nos 4 préleveurs parcourent plus de 8 000km puisqu'ils vont dans la Drôme, toute la Vallée du Rhône, le Ventoux, le Luberon et le Duché d'Uzès ».

Une nouvelle notation

Elle ajoute : « Pour renforcer la fiabilité des dégustations, la fiche de notation va évoluer. Il n'y aura pas seulement l'aspect, la couleur, le nez et le goût. Mais aussi l'harmonie, l'intensité, l'absence de défaut Pour que nos vins primés soient plus lisibles à l'étranger, en 2027, ils vont être notés sur 100, comme le fait le critique américain Robert Parker. Mais cette année on aura les deux, à la fois la médaille et la note globale ».

Autre nouveauté, cette année, le déjeuner de gala organisé d'habitude dans la Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape avec les dégustateurs, vignerons, invités de marque et élus n'aura pas lieu le samedi 7 février. « L'époque est à l'austérité, à l'économie, cela représente une économie de 10 000€. Mais nous espérons qu'en 2027, pour les 75 ans du Concours des Vins d'Orange, la filière retrouvera des couleurs et nous pourrons à nouveau nous retrouver pour un moment festif et gourmand autour d'un délicieux repas concocté par notre traiteur », a conclu Anne Mouralis.

Contact : www.concoursvins@orange.fr