Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Concours des vins d'Avignon : « Quels efforts faut-il faire pour investir ? »



La 40e édition du concours des vins d'Avignon s'est déroulée à la Salle polyvalente de Montfavet ce samedi 29 mars, attribuant 132 récompenses. L'événement anniversaire rappelle cependant, au regard du contexte actuel, la grande nécessité d'accompagner les professionnels de la vigne.

C'est dans une ambiance sérieuse et impliquée que le jury de 150 personnes s'attelle à tester les 445 échantillons de vins en compétition. L'éclat sec du bouchon retiré, le versement rythmé du vin, le choquement des verres et le claquement des langues au palais constituent le protocole des évaluations successives du concours. Une démarche née à Avignon il y a 40 ans, qui ne visait qu'à aider les agriculteurs dans la durée après un millésime 1985 marqué.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

« Les médailles sont là pour attirer et rassurer. »

José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon

Le concours de 2025 fait sens plus que jamais dans ce cadre économique flou, où le secteur traverse une crise aggravée. « Nous subissons une période difficile, mais les médailles sont là pour attirer et rassurer, chaque acheteur étant ainsi sûr d'avoir un vin sans défaut », avance José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon. Depuis 2020, une baisse mondiale de 20% des rendements accentue la détresse des professionnels. Et malgré les médailles des concours des vins, « le décrochage du prix ne couvre plus le coût de production du vin, qui en 2024 a diminué de 30 à 40% pour les Côtes du Rhône », souligne le président.

« Si vous allez mal, on va mal. »

Gilbert Marcelli, Président de la CCI Vaucluse

L'appellation Côtes du Rhône est particulièrement impactée par cette crise, que la situation diplomatique internationale affecte. Intronisé à la Commanderie des Costes du Rhône durant cette édition, le Président de la CCI de Vaucluse Gilbert Marcelli évoque en ce sens « les mesures farfelues venant des États-Unis à l'encontre de (leurs) valeurs », insistant sur le soutien des partenaires du concours. « Nous sommes à vos côtés. Merci d'exister, de vous battre, car vous représentez beaucoup pour notre territoire », commente-t-il auprès de l'organisation, avant d'ajouter « Si vous allez mal, nous allons mal ». D'autant que la particularité du territoire des Côtes du Rhône tient de sa dimension interdépartementale et interrégionale. Gilbert Marcelli admet qu'il serait « plus simple en étant une unité » face aux contraintes qui s'accumulent, pourtant les appellations Côtes du Rhône tentent de tenir bon.

« Il n'y a eu que 70 % de rendement à Laudun. »

Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun

« Localement, ce n'est pas la joie, il y a beaucoup d'arrachages », constate amèrement Luc Pélaquié, président du syndicat des vignerons de l'AOC Laudun. Le territoire est à l'honneur cette année dans le cadre du concours des vins d'Avignon. Une mise en lumière en contraste avec la réalité crue du terrain. « Il n'y a eu que 70% de rendement en 2024 dans l'appellation Laudun », précise le président du syndicat. Il rejoint le président de la CCI de Vaucluse sur la « situation délicate avec les États Unis » et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

évoque l'augmentation d'une « concurrence rude entre (eux), avec un prix plus rémunérateur pour les ventes directes en domaine. » Sur ce point, José Gonzalvez, le président du concours des vins d'Avignon, confirme la tendance avec l'exemple du vrac. « Des négociants achètent le raisin des viticulteurs et le mettent en bouteille, créant une concurrence sur les prix pratiqués, ce qui fait baisser le vrac pour créer plus de marge sur les bouteilles », explique José Gonzalvez.

Pas de visibilité

Selon le président, les aides à la distillation et à l'arrachage ne couvrent pas les frais des agriculteurs, ou du moins imposent des contraintes supplémentaires dans un contexte indéfiniment complexe : « sans visibilité, nous nous demandons quels efforts faut-il faire pour investir. » Les difficultés du terrain se répercutent plus loin dans la filière, avec des concours de vins disparaissant depuis 2020 : Pertuis, Piolenc, Tulette, Vinsobres… « On ne sait pas où l'on va et on peut s'attendre au pire », envisage José Gonzalvez. Il faut anticiper l'évolution du marché en se tournant par exemple vers la Chine où la consommation de vins se développe.

« Les coopératives sont nécessaires au viticulteur qui n'a pas de cave à gros volume ni les moyens d'exporter », rappelle le président du concours. Cependant, les maillons de la chaîne du vin restent fragilisés. José Gonzalvez souligne que « le jeune agriculteur amenant sa vendange à la coopérative est soumis aux aléas du marché, car si sa production se vend mal, il va devoir mettre la clé sous la porte. » Sans compter les familles qui, de génération en génération, œuvrent depuis des décennies pour le développement de ce patrimoine agricole mis en péril par les enjeux économiques et climatiques.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



De gauche à droite : Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier Languedoc – Provence ; Rita Caron Barlerin ; Michel Gontard, président et co-fondateur du Concours des vins de la Foire d'Avignon ; José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon ; Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Les 40 ans du concours des vins d'Avignon célébrés en deux temps cette année

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Le concours des vins d'Avignon se déroulera le samedi 29 mars dès 9h à la salle polyvalente de Montfavet. L'an dernier, pas moins de 217 médailles y ont été attribuées.
Pour fêter cette quatrième décennie qui s'ouvre, les organisateurs du concours préparent également le banquet des 40 ans en partenariat avec la CCI de Vaucluse, l'école hôtelière d'Avignon et les Disciples d'Escoffier. Il mettra à l'honneur l'AOC Laudun, qui a bénéficié l'an passé du passage de son territoire en Cru des Côtes du Rhône. En amont du dîner de gala prévu le vendredi 7 novembre 2025, une dégustation des vins blancs de Laudun permettra aux Disciples d'Escoffier d'élaborer un menu anniversaire.

> « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ».
>
> *José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon*

À l'occasion de la présentation de 40 ans du concours, son président José Gonzalvez rappelle que « Avignon est la capitale des Côtes du Rhône ». C'est donc sur ce constat que le concours prend forme durant la Foire d'Avignon en avril 1986. Une initiative justifiée par « la seule motivation d'aider et soutenir les agriculteurs, car avoir une médaille facilite la commercialisation » selon le président, précisant que « le concours des vins suit les difficultés des vignerons ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Durant l’une des précédentes éditions du concours des vins d’Avignon. Crédit : DR/Concours des vins d’Avignon

Valorisation des territoires

Le soutien des organisateurs passe aussi par la valorisation d’un territoire pour le quarantenaire du concours. C’est l’AOC Laudun qui par sa récente classification (l’appellation est devenue le 18e Cru des Côtes du Rhône en 2024), fait l’objet d’une grande attention de la part du concours.

« Nous sommes le 18e Cru des Côtes du Rhône, mais on attendait ça depuis l création de l’appellation en 1947, insiste Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l’AOC Laudun. Et d’ajouter « cela donne de l’élan à notre appellation » à propos de cette promotion exceptionnelle pour les 40 ans du concours grâce au dîner de gala, entièrement conçu à partir des vins de Laudun.

Amy Rouméjon Cros

Dîner de gala des 40 ans.Vendredi 7 novembre 2025 à l’école hôtelière d’Avignon. 65€ par personne. 04 90 33 03 32. www.cdavignon.com

Concours des vins d’Avignon. Samedi 29 mars. A partir de 9h. Salle polyvalente de Montfavet. Zone d’activité d’Agroparc. Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



De gauche à droite : José Gonzalvez, président du concours des vins d'Avignon, Luc Pélaquié, président du Syndicat des vignerons de l'AOC Laudun, Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse et Emmanuel Lopez, président des disciples d'Escoffier Languedoc-Provence.

Deux Vauclusiens intronisés par la Commanderie des Costes du Rhône au Concours des vins d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Le Concours des vins d'Avignon a eu lieu le samedi 30 mars à la salle polyvalente de Montfavet où 210 médailles ont été décernées. Durant l'événement, comme il est de coutume depuis 2017, la Commanderie des Costes du Rhône, fondée en 1973, a procédé aux intronisations après la dégustation.

Cette année, ce sont Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et Christian Bonnell, ancien trésorier de la foire d'Avignon et membre de l'association du Concours des vins, qui ont été intronisés par le Chancelier Andéol Pommier.

La Commanderie sera présente l'année prochaine lors d'une nouvelle édition du Concours qui fêtera ses 40 ans.

Concours des bières d'Avignon : 113 médailles décernées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Succès franc. La 2ème édition du concours des bières d'Avignon s'est déroulée le samedi 5 févier dans l'enceinte de la brasserie de l'IUT à Agroparc et a réuni les foules. 47 brasseries étaient représentées et 196 échantillons ont été goûtés. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont finalement décerné 113 médailles : 40 or, 43 argent et 30 bronze. La liste complète des médaillés est à retrouver sur le en cliquant ici.

C'est plus que la première édition qui s'était déroulée en mai 2021 dans les locaux de la Maison de l'agriculture de Vaucluse. Le jury, qui devait départager 121 échantillons provenant de 27 brasseries de France et de Belgique, avait finalement attribué 56 médailles. Derrière ce nouveau concours des bières artisanales, il y a le concours des vins d'Avignon et tous les membres du comité d'organisation réunis autour du président José Gonzalvez. Pour l'occasion, un partenariat a vu le jour avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon 'Un Amour de brasseur » à Carpentras et du Festival de la bière de goût de Pernes-les-Fontaines.

« Chez votre caviste ou en magasin, vous avez certainement déjà vu apposés sur certaines bouteilles de bière des écussons avec la mention 'Médaille d'or Paris' ou « World beer award » par exemple. Notre ambition n'est pas de rivaliser avec ces concours déjà bien établis mais d'apporter une approche différente dans le monde des bières artisanales », indique l'équipe organisatrice du concours. Reconnu par les autorités européennes en 1992, le concours des vins rassemble en moyenne chaque année quelque 1000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Lire aussi : Avignon, Concours de bières artisanales



Crédit photo : Concours des bières d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Ecrit par le 20 novembre 2026

Crédit photo : Concours des bières d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Crédit photo : Concours des bières d'Avignon

L.M.

Avignon-Montfavet : 35ème édition du Concours des vins ce samedi 3 octobre



Initialement prévue le 14 mars dernier, la 35ème édition du Concours des vins se tient finalement ce samedi 3 octobre. Crise sanitaire oblige, le concours se déroulera dans un format

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

intimiste à la salle polyvalente de Montfavet.

Le concours des vins d'Avignon édition 2020 aura finalement bien lieu. Le président de l'événement, José Gonzalvez et l'équipe organisatrice s'activent aux derniers préparatifs. Cette année, le concours se tiendra à la salle polyvalente de Montfavet dans les conditions qu'impose la crise sanitaire : gel hydroalcoolique obligatoire à l'entrée et sortie de la salle, espacement entre les dégustateurs, crachoir individuel, masque obligatoire en cas de déplacement, marquage au sol pour aider à la distanciation, prise de température frontale à l'arrivée et accompagnement personnalisé des membres du jury jusqu'à leur table. Un concours à la saveur particulière puisqu'il se déroulera dans un format plus intimiste qu'à l'accoutumée (pas de repas, pas d'animations, pas d'intronisations). Côté échantillons, certains producteurs ayant choisi de reporter leur participation en 2021, leur nombre a été revu à la baisse (500 environ) tout comme celui des dégustateurs.

Infos sur www.concoursdesvins-avignon.com

Salle polyvalente d'Avignon-Montfavet, le Concours des vins d'Avignon est reporté au samedi 3 octobre



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Prenant acte des mesures relatives à la lutte contre la propagation du coronavirus, le président José Gonzalvez et tous les membres du Comité d'organisation du Concours des vins d'Avignon avaient décidé de reporter la 35e édition initialement prévue le 14 mars dernier.

Aujourd'hui, alors que le déconfinement a commencé et que la reprise économique s'amorce, une nouvelle date a été confirmée, celle du samedi 3 octobre 2020. Toujours au même endroit, à savoir la salle polyvalente d'Avignon-Montfavet.

Changement d'organisation

Pour respecter les règles sanitaires, ce concours sera forcément allégé, avec moins d'échantillons, moins de dégustateurs, pas d'animation ni de repas. Seule une collation sera proposée à l'issue du concours pour ceux qui le désirent.
Les dégustateurs recevront une nouvelle invitation par courrier dans quelques jours. Quant aux producteurs, ils ont déjà été informés des modalités de participation concernant leurs échantillons.

Concours des Vins – Avignon Maison de l'Agriculture – bâtiment B. 97,Chemin Meinajaries – BP 91282 – 84911 Avignon Cedex 9. info@concoursdesvins-avignon.com

04 90 33 03 32 www.concoursdesvins-avignon.com

Des chiffres et un report

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Dans un contexte plutôt morose (récession en Chine, crise sanitaire mondiale, taxes américaines sur les importations de vin…), José Gonzalvez, président du Concours des vins d'Avignon, s'est voulu résolument optimiste. Lors de la conférence de presse de présentation de la 35e édition qui vient de se dérouler au Carré du Palais, il a ainsi mis en avant la qualité exceptionnelle du millésime 2019 même si les volumes de production subissent cette année encore suivant les régions des fluctuations plus ou moins importantes. Dans la Vallée du Rhône, avec une vendange de 2,8 millions d'hectolitres, les vignerons sont bien revenus dans la moyenne de ces 10 dernières années après des années difficiles avec des récoltes au plus bas. En Occitanie, d'après la Chambre d'agriculture, on a enregistré 11,8 millions d'hectolitres dans l'Est de la région (deuxième plus petite vendange depuis 2013) et 2,47 millions d'hectolitres dans l'Ouest de l'Occitanie… C'est moins qu'en 2018.

■ De plus en plus de bio

Dans ces conditions, le nombre d'échantillons récoltés pour le Concours des vins d'Avignon est plutôt stable lui aussi : un peu moins de 1 000. Parmi lesquels de plus en plus de bio. Rita Caron, en charge de la collecte, en a ainsi enregistré plus du double cette année : 131 contre 75 en 2019. Tous seront dégustés par quelque 350 dégustateurs, professionnels et amateurs éclairés qui se forment régulière-

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 le 20 novembre 2026

ment grâce aux ateliers de dégustation mis en place à l'occasion de chacune des éditions du Concours : plus de 140 personnes y ont participé cette année. A noter que pour l'édition 2019, 283 médailles avaient été attribuées dont 25 en bio et 258 en conventionnel.

■ Un stand de dégustation au village du Off

Le président José Gonzalvez a aussi annoncé les derniers changements en date. Un double déménagement d'abord : dans de nouveaux bureaux à la maison de l'Agriculture à Agro- parc pour ce qui concerne le siège de l'association ; à la salle polyvalente de Montfavet pour le déroulement du Concours des vins. « Ce qui nous coûtera 3 à 4 fois moins cher ». Et un nouveau partenariat ensuite, celui signé cette année avec Inter Rhône (représentée par Emmanuelle Voinier, responsable formation) qui devait permettre aux dégustateurs présents de gagner plusieurs lots avant que la manifestation ne soit malheureusement reportée en raison du coronavirus. Autre nouveauté 2020 : un stand de dégustation des vins primés au Concours pendant le Festival d'Avignon, au village du Off. Au cours de cette conférence de presse, on a aussi appris les noms des nouveaux intronisés dans la Commanderie des Costes du Rhône : la sommelière Géraldine Clément, le sommelier Michaël Villechenoux et le président du Concours des Grands Vins de France à Mâcon Bernard Delaye, par ailleurs parrain de cette édition 2020. Et les animations qui ponctueront cette journée particulière : celles des Chanteurs des Côtes-du- Rhône et de Bernard Sorbier, poète troubadour.

Les dégustations de la 35 édition du Concours des vins d'Avignon qui devaient se dérouler samedi 14 mars, salle polyvalente de Montfavet sont reportées à une date ultérieure, suivant ainsi le principe de précaution suite à l'épidémie de coronavirus Covid 19. www.concoursdesvins-avignon.com. renseignements : 06 99 93 54 54.