Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 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

Ecrit par le 1 novembre 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

Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le Concours des Vins d'Orange récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, Michel Bernard, Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par Anne Mouralis. Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vignerons et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la Région Sud, Bénédicte Martin, qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment Franck Alexandre, vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »

Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épicé, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond…Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau troussée et braisée aux arômates et cébettes, tomme d'Auvergne et cabérou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beaumes du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette manifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.

Plus de 2 000 échantillons au 73e Concours des Vins les 7 et 8 février prochains à Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



« Créé en 1952, il s'est d'abord appelé le concours de la Foire d'Orange et se déroulait notamment l'été dans les grottes du Théâtre Antique, à l'ombre et au frais », précise le président du concours, vigneron et président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, Michel Bernard.

La directrice du Concours des Vins d'Orange, Anne Mouralis annonce aussitôt nombre de nouveautés pour cette édition 2025 avec l'entrée en lice de vins effervescents, de crémants, de Clairette de Die (Drôme) et de Bellegarde (Gard). « Mais nous allons également ajouter un millésime supplémentaire. D'habitude, nous dégustons les cuvées de l'année qui vient de se terminer et celles de la précédente pour les crus. Mais là, il y aura aussi des bouteilles de la vendange 2022. D'ailleurs, certains vins plus capiteux, comme les Châteauneuf-du-Pape, ont besoin de davantage de temps pour délivrer leurs meilleurs arômes. »

Elle poursuit : « Cette année, nous allons faire le tour des vignobles habituels, avec en plus la Drôme et le Gard, donc la tournée va passer de 8 000 km à 10 000 km, pour prélever autour de 2 000 échantillons

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

dans les trois couleurs, puis enregistrer méticuleusement les bouteilles, leur apposer un numéro et les envelopper dans une chaussette pour la future dégustation à l'aveugle. Au sein des appellations Côtes-du-Rhône, Cotes-du-Rhône Villages, Ventoux, Luberon, Grignan-les-Adhémar, Costières de Nîmes et Châteauneuf-du-Pape, plus cette année, le Diois et le Bellegarde de Camargue, entre Beaucaire et Saint-Gilles. »

Michel Bernard précise : « En 2023, nous avons décerné 481 médailles, 291 en or, 174 d'argent, 16 de bronze. C'est une valeur ajoutée qui récompense le vigneron primé. En période de crise, nous sommes le 1er concours de vins de l'année en France, avant le Concours Général du Salon de l'Agriculture à Paris fin-février, celui de Mâcon en avril, donc nous donnons le top départ. Et nous générons entre 2,5M€ et 3M€ de bonus pour les cuvées récompensées. C'est aussi un moyen pour les négociants, les cavistes, la grande distribution de découvrir le millésime. » Le président du Concours des Vins d'Orange ajoute : « Notre goût a évolué au fil du temps. Avant, on aimait les vins concentrés, capiteux, puissants, tanniques, costauds, maintenant, on préfère des vins plus légers, plus frais ».

Le concours 2025 se déroulera à l'Espace Daudet le vendredi 7 et samedi 8 février au matin. Les dégustateurs sont des vignerons, des négociants, des metteurs en marché, des sommeliers, des œnologues et des amateurs. Des cours sont organisés en amont pour la formation de nouveaux jurés. Leur parler du riche vocabulaire des taste-vin, des mots qui qualifient un vin : soyeux, gouleyant, boisé, fruité, poivré, floral, ample, structuré, astringent, souple, alcooleux, racé, opulent, structuré, minéral, aromatique, fin, concentré, à maturité, velouté…

« Une chose est sûre, conclut Michel Bernard. Nombre de dégustateurs viennent de l'étranger chaque année à Orange pour goûter, jauger, noter, échanger entre eux, comparer nos vins, que ce soient des Allemands, Italiens, Belges, Suisses ou Américains. Et les consommateurs nous font confiance puisque nous sommes des centaines à juger une bouteille sans savoir d'où elle provient. Donc, ils achètent en toute confiance une référence de qualité et de nos terroirs… les yeux fermés. »

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 1 novembre 2026

Contact : 04 90 11 45 07

Concours des Vins d’Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72e édition, se félicite Michel Bernard. 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, Anne Mouralis avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

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 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Michel Bernard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration… Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vignerons en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

71e Concours des Vins d'Orange : 492 médailles récompensent les vignerons et leur offre une vitrine et une plus-value

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



« 1 900 échantillons ont été prélevés à travers les vignobles des Côtes du Rhône, plus de 8 000km ont été parcourus, de cave en caveau, par une petite équipe (Muriel, Franck, Gilles, Serge et Laurent) pour ramener les bouteilles de blanc et de rouge de la récolte 2022 en lice pour le concours avec simplement un numéro sur la bouteille pour respecter l'anonymat du domaine », explique sur la scène de la Salle Daudet, la directrice de l'épreuve, Anne Mouralis.

340 jurés à pied d'oeuvre

Avec le président, Michel Bernard, elle remercie les participants à cette dégustation à l'aveugle, les élèves du lycée viticole d'Orange, les négociants, les importateurs, les journalistes, les dégustateurs éclairés, les oenologues et les vignerons qui ne jugent pas leur production, en tout 340 jurés à pied d'oeuvre, vendredi et samedi matin.

A la table 111, par exemple, 6 blancs et 9 rouges des Côtes du Rhône à juger, à jauger, à noter en fonction de 3 critères : la couleur de la robe, son aspect olfactif et son goût. Avec l'oenologue Louis Buzançais, ancien président des « Compagnons du Ban des Vendages » et responsable de « La vigne des Papes » à Avignon, les mots fusent pour qualifier chaque verre : floral, franc, puissant, nez fermé, long en bouche, torréfié, boisé, soyeux, équilibré, rond, brut de cuve.

Evidemment, à l'issue de la dégustation, certains sont ravis d'avoir goûté des vins pleins de promesses, à Sainte-Cécile-les Vignes, par exemple d'autres insistent sur une maturité bizarre, des grains brûlés, trop mûrs voire « confiturés » à cause de la canicule, de la sècheresse de l'été dernier. D'autres enfin préconisent d'arracher des vignes, de baisser le rendement à l'hectare pour éviter la sur-producion de vins, voire de distiller une partie des stocks pour faire rentrer un peu de trésorerie.

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 1 novembre 2026



Plus-value commerciale de +15%

Une fois les notes rendues aux organisateurs du Concours, c'est Salle Philippe-Dufays à Châteauneuf-du-Pape que Michel Bernard, le président proclame le palmarès. « 492 médailles décernées, 259 en or, 204 en argent et 29 en bronze, soit 25,8% des vins présentés récompensés, ce qui correspond à 7% de la récolte totale (192 189hl sur 2,6 millions d'hl). Une enquête récente précise ce que les consommateurs attendent des médailles. 85% qu'elles mettent en valeur le vin, 76% qu'elles soient un gage de qualité, 70% qu'elles les incitent à l'acheter et 61% qu'elles les amènent même à le payer plus cher. »

Il ajoute : « La réussite de ce concours, c'est le travail des vignerons et il est récompensé par une plus-value commerciale de +15% environ, un bonus global de 2M€ pour la commercialisation de leur production, ce qui prouve bien que nous ne donnons pas des médailles en chocolat » conclut-il.

Bénédicte Martin, la vice-président du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur ajoutera : « Le vin est le produit final du savoir-faire de nos vignerons et de la qualité de nos terroirs. Nous sommes là pour aider à leur promotion, à la recherche et l'expérimentation de nouveaux cépages résistants au gel, à la canicule, au stress hydrique, aux insectes, aux maladies. »

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



L’hydro-géologue Georges Truc.

Jamais en vain, toujours en vin »

Au cours de la cérémonie, un coup de chapeau sera donné à 3 personnalités : Georges Truc, l’hydro-géologue réputé, qui connaît les sols, sous-sols, galets, saffres, cailloux et sables de nos vignobles comme sa poche et qui a reçu, notamment le Prix du meilleur livre de la « Revue des Vins de France » pour son travail-somme sur Châteauneuf-du-Pape, à Frédérique Poret, Présidente du Club de la Presse du Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3 qui a consacré nombre de reportages au travail des vignerons et enfin Brigitte Bouvier, qui dirige le lycée viticole d’Orange. Charles Lamboley, le nouveau président du Concours des Vins de Macon conclura le concours par une boutade « Jamais en vain, toujours en vin ».

Contact – Palmarès : www.concoursdesvins.fr

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 1 novembre 2026

Le 68e concours des vins en chiffres



Le monde de la vigne et du vin vauclusien vient de se retrouver à l'Espace Daudet de la cité des princes pour déguster à l'aveugle et juger les 2 283 échantillons de la 68e édition du concours des vins d'Orange. Pour cela, il a fallu auparavant aux organisateurs et aux élèves de l'Institut de la Vigne et du Vin parcourir 9 000 km pour les prélever à travers les AOC (Appellation d'origine contrôlée) Côtes-du-Rhône, CDR Villages, Ventoux, Costières de Nîmes, Tavel, Lirac, Laudun, Gigondas, Sablet, Cairanne, Rasteau, Beaumes-de- Venise, Vacqueyras, Duché d'Uzès, Sainte-Cécile-les-Vignes, Grignan- les-Adhémar…

L'originalité du concours réside aussi dans la méthodologie des organisateurs. Ces derniers prélèvent les vins en cave directement et mettent en place une traçabilité en respectant les impératifs réglementaires et de qualification.

Après 2h de notation et de comparaison entre vins 'soyeux', 'fruités', 'épicés' ou 'boisés', les 573 jurés réunis autour de 146 tables
ont donné leur verdict : 327 médailles d'or, (295 en 2019 et 281 en 2018), 273 médailles d'argent (227 et 235 auparavant) et 51 de bronze (50 l'année précédente).

« La somme des échantillons dégustés représente globalement 937000 hl, c'est dire l'impact de ce concours, se félicite Michel Bernard, son président. Malgré la sécheresse, les taxes américaines de 25% sur nos exportations, les oiseaux de mauvais augure qui annoncent que notre vignoble méridional aura disparu à cause du réchauffement climatique avant 2050 et les pisse- vinaigres en tout genre, on continue à bien faire notre travail et à faire taire les détracteurs. » En tout, 258 000 hl de vin rouge, rosé et blanc ont été récompensés par les jurés professionnels et amateurs à l'occasion de cette 68e édition. Cela représente un bonus de 2,4 M€ pour les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

vignerons distingués car grâce à la médaille apposée sur chaque bouteille, ils pourront la vendre 10 à 15% plus cher, c'est dire les retombées économiques.

Résultats du concours : www.concoursdesvins.fr