

Ecrit par le 6 juillet 2026

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



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.

Ecrit par le 6 juillet 2026

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vigneron 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 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 vigneron 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

Ecrit par le 6 juillet 2026

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 trussée et braisée aux aromates 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 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 Beumes 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 magnifique 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

Ecrit par le 6 juillet 2026

des Vins les 7 et 8 février prochains à Orange



« 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

Ecrit par le 6 juillet 2026

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 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 1^{er} 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. »

Ecrit par le 6 juillet 2026



Contact : 04 90 11 45 07

35 vins vaclusiens médaillés au concours Elle à table 2023

Ecrit par le 6 juillet 2026



Le concours des vins Elle à table 2023, organisé par le magazine éponyme, a eu lieu le mardi 23 mai. 407 médailles d'or et d'argent ont été décernées, dont 35 à des vins vaclusiens.

Un jury de 63 professionnels et amateurs avertis s'est réuni le mardi 23 mai en région lyonnaise pour décerner 220 médailles d'or et 187 médailles d'argent parmi 1 259 échantillons. 35 vaclusiens ont su se démarquer lors de ce concours. 18 ont reçu une médaille d'or :

- Cuvée 'Hautes collines' rouge 2018, IGP Méditerranée, [Château la Verrerie](#) à Puget-sur-Durance
- Cuvée 'Grangeneuve' rouge 2020, AOP Beaumes-de-Venise, [Domaine Saint Amant](#) à Suzette
- Cuvée 'Insolente' blanc 2022, AOP Châteauneuf-du-Pape, [Domaine des 3 celliers](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Blanc 2022, AOP Châteauneuf-du-Pape, [Domaine du Père Caboche](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Le petit paradoxe' blanc 2022, AOP Lirac, [Maison Ogier](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Chevalier' rouge 2020, AOP Luberon, [Mas des Infirmières](#) à Oppède
- Cuvée 'Vibrato' rosé 2022, AOP Luberon, [Château de Clapier](#) à Mirabeau
- Rosé 2022, AOP Luberon, [Château la Verrerie](#) à Puget-sur-Durance

Ecrit par le 6 juillet 2026

- Cuvée 'Alphonse' blanc 2021, AOP Luberon, [Domaine de Fontenille](#) à Lauris
- Cuvée 'Chevalier' blanc 2022, AOP Luberon, [Mas des Infirmières](#) à Oppède
- Cuvée 'Singulier pluriels' rosé 2022, AOP Tavel, [Maison Ogier](#) à Châteauneuf-du-Pape
- Cuvée 'Arakao' rouge 2019, AOP Ventoux, [Domaine Les Patys](#) à Bédoin
- Cuvée 'Terres de truffes' blanc 2022, AOP Ventoux, [Cave Terraventoux](#) à Villes-sur-Auzon
- Cuvée 'Ché' blanc 2021, IGP Vaucluse, [Domaine Les Chancel](#) à Mormoiron
- Cuvée 'Leblanc n°1' blanc 2021, IGP Vaucluse, [Domaine Les Chancel](#) à Mormoiron
- Cuvée 'Les collines' rouge 2020, AOP Rasteau, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne
- Cuvée 'La montagne' rouge 2020, AOP Cairanne, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne
- Cuvée 'La vallée' blanc 2021, AOP Cairanne, [Domaine de Galuval](#) à Cairanne

Tous les vins qui ont reçu une médaille d'or lors du concours participeront aux Trophées du Concours des vins Elle à table, un événement qui aura lieu à la fin du mois de juin et récompensera les vins de l'année selon 10 catégories : le Prix spécial, la Productrice de l'année, le Meilleur nouveau producteur, le Meilleur rapport qualité-prix, le Meilleur vin bio, le Meilleur champagne, le Meilleur vin blanc moelleux / doux, le Meilleur vin blanc sec, le Meilleur vin rouge et le Meilleur vin rosé.

Pour voir tout le palmarès du concours des vins Elle à table 2023, [cliquez ici](#).

V.A.

Concours des vins : 32 cuvées produites en Vaucluse médaillées d'or

Ecrit par le 6 juillet 2026



Le magazine [Terre de vins](#) vient de dévoiler le palmarès de son [concours des vins](#) pour l'année 2022. Ce sont près de 2500 échantillons qui ont été goûtés par le jury composé de dégustateurs professionnels, mais aussi d'amateurs expérimentés, représentant au total 22 régions viticoles. 498 médailles d'or ont été décernées durant cette 4ème édition du concours, dont 32 à des cuvées qui ont été produites en Vaucluse.

Parmi les vins produits dans le département et médaillés d'or, on retrouve plusieurs appellations d'origine protégée (AOP) telles que : AOP Châteauneuf-du-Pape, AOP Beaumes-de-Venise, AOP Ventoux, AOP Luberon, AOP Côtes du Rhône Villages Gadagne, AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, AOP Côtes du Rhône Villages Sablet, AOP Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile, AOP Gigondas, AOP Rasteau et AOP Cairanne.

Les 498 vins ayant reçu une médaille d'or feront prochainement l'objet d'une dégustation par la rédaction de Terre de vins, qui désignera ses 'coups de cœur' qui seront mis à l'honneur dans le numéro de septembre. [Tous les vins primés sont listés sur le site du concours.](#)

V.A.