



Le Journal tretsois

Compte rendu Viticulture

07/03/2016 - Les vigneronns Ste Victoire joliment récompensés au concours général agricole 2016



Comme tous les ans à la même époque les vigneronns de l'association des Vignerons de la Ste Victoire, qui compte 30 domaines adhérents ont organisé à la vinothèque de Trets une conférence de presse pour présenter leur moisson de médailles récoltées quelques jours plus tôt au . Ce **vendredi 4 mars 2016 à 17h**, des dizaines de vigneronns, étaient ainsi présents ainsi que les maires de Trets, Beauceuil, Peynier, Fuveau, d'élus du conseil municipal de Trets pour la présentation de ces médailles obtenues lors du Concours Général Agricole des Vins qui a eu lieu samedi 27 février 2016.

Ce concours organisé dans le cadre du salon de l'agriculture à Paris est une référence dans le monde viticole. Il est reconnu pour son impartialité, conséquence d'un processus rigoureux de présélections en région et de sélections à Paris et la valeur de ses résultats. C'est le concours qui compte le plus grand nombre de candidats et d'échantillons en compétition. L'ensemble des vins participants au concours sont prélevés de manière aléatoire par un agent de la Chambre d'Agriculture (ou mandaté par elle) dans le stock commercial ou directement en cuve.

Les vins sont ensuite anonymés en vue de la présélection et de la finale. Les échantillons sont soumis à l'appréciation de jurés possédant une haute expertise technique et gustative des vins leur permettant de déceler les arômes caractéristiques, de noter les qualités et les typicités pour une même catégorie. Ils peuvent être sommeliers, œnologues, producteurs, représentants des syndicats de vigneronns ou encore consommateurs avertis.



Une table de dégustation est composée de 6 jurés et en moyenne 15 vins sont dégustés lors de la finale. Chaque juré note les différents vins sur la base de critères organoleptiques prédéfinis. C'est la synthèse de leurs avis qui détermine l'attribution éventuelle de médailles aux meilleurs vins. Leur jugement est souverain et ne peut être remis en cause par les organisateurs ou par les candidats.

Les jurys attribuent les médailles selon les niveaux de qualité. Les médailles d'or, d'argent et de bronze ne récompensent pas les 1ers, 2eme e et 3eme comme en matière sportive mais un niveau de qualité. Les jurés ont la possibilité de ne pas attribuer de médailles si le niveau de qualité des vins présentés n'est pas jugé suffisant.

Cette année 16 338 Echantillons de vins étaient en compétition présentés par plus de 3 846 producteurs, dégustés par 3147 jurés dégustateurs. Ce concours est pour rappel, la référence officielle des vins français de qualité. La distinction, établie sous l'égide du ministère de la Culture, est une vraie reconnaissance pour les producteurs et un gage de qualité pour les consommateurs.

Pour ce concours 2016 la moisson a été une fois encore très bonne avec 34 médailles au total (14 en OR, 15 en ARGENT & 5 en BRONZE) ainsi qu'un prix d'excellence. 14 Caves et Domaines ont été récompensés. Soit un beau palmarès bien que légèrement inférieur à l'an passé où il était de 37.



Un salon de l'Agriculture où contrairement à ce que l'on pourrait croire, les vins sont cependant très peu mis en avant, il y a juste un petit stand consacré aux vins, baptisé "Pavillon des vins" avec des panneaux présentant chaque appellation. Certains vigneron sont cependant présents sur les stands de chaque région. (Photos ci dessous du salon)



Lors de la conférence de presse, le président de l'association Olivier Summeire prendra en premier la parole en commençant à parler des problèmes auxquels sont confrontés les vigneron actuellement et de l'avenir avant de se réjouir du beau nombre de médailles recueillies une fois de plus, mettant en avant la qualité des vins : "On a comme d'habitude le tarif habituel, avec nos 34 médailles dans les moyennes habituelles, on n'est pas surpris de ce nombre car on a pu constater que l'on est tous au même niveau entre les bons et moins bons ce qui n'était pas le cas il y a quelques années."

Jean-Jacques Balikian, son vice président précisera que l'appellation Cote de Provence Ste Victoire était l'appellation des Bouches du Rhône la plus médaillée au concours général agricole, mettant alors en avant la très rigoureuse sélection qui est effectuée pour ce concours au niveau régional puis à Paris. Il rajoutera que les vigneron Cote de Provence Ste Victoire sont très attentifs aux problèmes de l'environnement "on met tout en œuvre pour avoir un produit très qualitatif, très sain tout en préservant l'environnement"



Une dégustation des vins médaillés aura alors lieu.

LE PALMARES 2016

PRIX d'EXCELLENCE

- Domaine des Diables (PUYLOUBIER)

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE ROUGE 2014

- Médaille d'OR :
- Château Grand Boise (TRETS)

ROSE 2015

- Médaille d'OR :
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS)
 - Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – L'Hydropathe
 - Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Rose Bonbon
 - Château Gassier (PUYLOUBIER) – Pas du Moine 1
 - Château Gassier (PUYLOUBIER) – Pas du Moine 2
 - Château Grand Boise (TRETS)

Médaille d'ARGENT :

- Vignerons du Baou (POURCIEUX)
- Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Domaine de Vitalis
- Domaine de l'Anticaille (TRETS)
- Mas de Cadenet (TRETS)
- Château de la Galinière (CHATEAUNEUF-LE-ROUGE)

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

ROUGE 2014

- Médaille d'OR :
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Cuvée Spéciale

Médaille d'ARGENT :

- Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – Made in Provence

ROSE 2015

- Médaille d'OR :
- Château de Pourcieux (POURCIEUX)
 - Domaine des Diables (PUYLOUBIER) – Les petits diables
 - Sainte Lucie Diffusion (PUYLOUBIER) – Lucie & co

Médaille d'ARGENT :

- Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Diva
- Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – Made in Provence
- Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – Made in Provence

Médaille de BRONZE :

- Vignerons du Baou (POURCIEUX) – Lou Baou
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Cuvée Spéciale
- Château de Pourcieux (POURCIEUX)

BLANC 2015

- Médaille d'OR :
- Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – Made in Provence
 - Château des Brigands (POURCIEUX)

Médaille d'ARGENT :

- Vignerons du Baou (POURCIEUX)
- Domaine Sainte-Lucie (PUYLOUBIER) – Made in Provence Premium
- Château Ferry Lacombe (TRETS) - Haedus

I.G.P. MEDITERRANEE

ROSE 2015

- Médaille d'OR :
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Instant Fruité

Médaille d'ARGENT :

- Château Ferry Lacombe (TRETS) - Mira

BLANC 2015

- Médaille d'ARGENT :
- Cellier Lou Bassaquet (TRETS) – Fleurs de Sauvignon

I.G.P. DU VAR

ROUGE 2015

- Médaille de BRONZE :
- Vignerons du Baou (POURCIEUX)

