

Concours International des Vins Biologiques et en Conversion

Concours AMPHORE

28 mai 2018 Paris 22^{ème} Edition

Le Concours a été créé en 1996 par Pierre Guigui (Journaliste, auteur de 12 ouvrages). Ce dernier en est aujourd'hui le Directeur.



Il est parrainé par Marc Jolivet (Humoriste engagé dans la défense d'une agriculture respectueuse de l'environnement), Philippe Faure-Brac (Président de la Sommellerie Française, Meilleur Sommelier du Monde). L'invitée d'Honneur est Emily Loizeau (Chanteuse sensible aux questions d'environnement).

Sa direction est assurée par un comité interprofessionnel composé de Christian Brocheton (Ex Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation du Travail et de l'Emploi), de Jean-Michel Deluc (Ancien Président des Sommeliers de Paris et d'Ile de France, Responsable Académie du Vin, Sommelier du Petit Ballon) et de Bruno Guarnieri (Caviste Le Décanteur)

Le Concours Amphore est inscrit au journal Officiel du n° 3 du 10 mars 2015 sur la liste établie par le ministre chargé de la Concurrence, de la Consommation, de la Répression des Fraudes, qui l'autorise à faire apposer des médailles sur les vins distingués.

Vitrine de la viticulture biologique, il est indépendant et reconnu par les instances professionnelles du vin et de la bio. C'est la plus grande dégustation de vins biologiques à Paris.

Il contribue à donner une image positive de la démarche bio au travers de son sérieux et de son expertise.

Petit memento envoyé à nos Jurés Amphore :

« Nous vous rappelons que vous ne devez pas attribuer des médailles aux meilleurs vins de votre table, mais bien aux vins dont le niveau le justifie.

Or : Un vin que vous avez envie de garder pour vous

Argent : Un vin que vous allez partager avec votre épouse, votre époux, votre compagnon...

Bronze : Un vin que vous partagerez avec vos amis, votre famille... »

Quelques mots de la 22^{ème} édition

La 22^{ème} édition du concours fut un grand succès et a démontré la nécessité d'un tel événement pour la viticulture bio. En effet **180 jurés**, en très grande majorité professionnels du vin et découvreurs de talents, ont dégusté pas loin de **668 vins** et décerné **217 distinctions** (soit **32 %** des vins présentés).

Depuis la première édition de ce concours, c'est un grand record de participation des jurés (cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, restaurateurs, journalistes, blogueurs...) venant de Bretagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône... Allemagne, Italie, Grande-Bretagne, Norvège... Ils sont venus à la plus importante dégustation de vins bio et en conversion de Paris.

Ce concours étant agréé, il limite réglementairement le nombre de médailles. En outre il doit vérifier la représentativité des « lots » et aussi la correspondance entre les vins médaillés et ceux mis dans le commerce par la suite.

Les vins bio sont ils moins bons que ceux en biodynamie ? Les natures sont ils vraiment imbuables ?

Nous avons comparé le pourcentage des vins bio, en biodynamie et nature inscrits, avec le pourcentage de vins médaillés.

	Inscrits	Médaillés
En bio	67,8%	63,6%
En biodynamie	26%	30%
Nature	6,2%	6,4%

668 vins dont 26% en biodynamie et 6,2 % en nature. 217 vins médailles au total, soit 32% dont 30% de vins médaillés en biodynamie, ils sont en surreprésentation de 4% par rapport à leur participation qui s'élève à 26% et en dessus de ce que la profession à l'habitude de penser « les vins en biodynamie c'est la formule 1 de la bio. Ils sont largement au-dessus ». Les vins nature sont autant représentés sur l'ensemble 6,2%, qu'ils sont médaillés 6,4%. Les nature sont soit décriés « Ça sent la ferme, c'est infecte et bourré de défauts » ou « Ce sont de vrais vins qui ont le gout du raisin, c'est la pureté du fruit »... En fait ils sont ni plus ni moins médaillés que les autres. Ils sont même étonnamment appréciés au regard des critiques parfois assassines de certains professionnels.

Depuis la première édition de ce concours, c'est un grand record de participation des jurés (cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, restaurateurs, journalistes, blogueurs...) venant de Bretagne, Bourgogne, Bordeaux, Rhône... Allemagne, Italie, Grande-Bretagne, Norvège... Ils sont venus à la plus importante dégustation de vins bio et en conversion de Paris.

Ce concours étant agréé, il limite réglementairement le nombre de médailles. En outre il doit vérifier la représentativité des « lots » et aussi la correspondance entre les vins médaillés et ceux mis dans le commerce par la suite.

Les Vins sont dégustés dans les verres de notre partenaire :



Pierre Guigui - AMPHORE / 65, rue Victor Hugo. 93500 Pantin

Mobile 06 45 05 88 84 <http://www.concoursamphore.fr>

Mail Général : concours.amphore@gmail.com

Italie : Ettore Scarlino ettore@animavini.fr

Allemagne/Autriche : Stéphane Thuriot sthuriot@aol.com

Espagne : Adrien Sage adrien.sage@dihed.com

Grèce : Florence Tikens florence.tilkens@gmail.com