

Concours International des vins Biologiques et en conversion

24^{ème} édition Paris 21 septembre 2020



Qui sommes nous ?

Le Concours Amphore a été créé en 1996 par Pierre Guigui (Journaliste, auteur de 15 ouvrages). Ce dernier en est aujourd'hui le Directeur.

Il est parrainé par Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde, Président de l'Union de la Sommellerie Française), la fédération des Cavistes Indépendants en la personne de Jean Guizard et Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani Chef à "La table du 11" à Versailles. Sa direction est assurée par un comité interprofessionnel composé de Christian Brocheton (Ancien de la 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).

L'édition 2020 ?

La 24^{ème} édition du concours fut un grand succès et a démontré la nécessité d'un tel événement pour la viticulture bio. En effet **60 jurés**, en très grande majorité professionnels du vin et découvreurs de talents, (cavistes, sommeliers, œnologues, courtiers, restaurateurs, journalistes, blogueurs...) ont dégusté pas loin de **416 vins** (France, Italie, Espagne, Roumanie, Allemagne, Autriche, Grèce...) et décerné **123 distinctions** (soit **30 %** des vins présentés).

De l'importance de cette manifestation ?

Le Concours International reste l'une des plus grandes dégustations de vins Biologiques (dont des vins dits nature et/ou en biodynamie) à Paris.

De l'importance de parler du bio ?

Le vin bio représente environ 12% de la production 8% quant à l'agriculture dans son ensemble.

L'année 2013 voit une hausse des produits phytosanitaires par rapport à 2012. « Sa valeur moyenne triennale 2014-2016 a même augmenté de plus de 12 % par rapport à la moyenne triennale 2009-2011. » Une belle progression qui se consolide dans la même proportion en 2017 avec 12,4 % d'augmentation. Et une augmentation de 21 % en 2018; puis en 2019 une baisse relative.

L'augmentation des produits phyto entre 2017 et 2018 c'est 21 % soit 15 000 t, l'augmentation du cuivre et du soufre c'est 2 200 t environ sur cette période. Il reste une augmentation de 12 800 tonnes de produits chimiques de synthèse.

Les quantités d'agents chimiques cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (ou substances CMR) vendus en 2018 sont passées de 3 à 5 600 tonnes pour les CMR 1 et de 9 à 11 600 tonnes pour les CMR 2.

Les vins Biologiques et en Biodynamie sont ils meilleurs ?

Au Concours Mondial de Bruxelles en 2018, il y a eu 9180 vins en compétition, dont 11,8% en bio. Pourtant les vins bio ont obtenu 30% de l'ensemble des médailles. Ils auraient du être 11,8%...

Etude réalisée par Magali Delmas, University of California, Los Angeles Institute of the Environment and

Sustainability and Anderson School of Management, et Olivier Gergaud KEDGE Business School LIEPP, Sciences Po le confirme également :

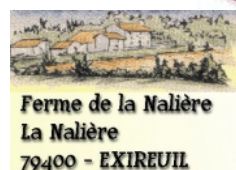
« Dans cet article, nous testons l'impact des labels écologiques se réclamant de l'agriculture biologique ou biodynamique sur la qualité des vins français à partir d'une base de données de 128 mille notes d'experts. Les principaux résultats de cette étude indiquent que les vins sous labels certifiés par une tierce-partie obtiennent des scores de qualité significativement supérieurs. Plus précisément, nous avons trouvé qu'une certification biologique augmente la note de 6 points de pourcentage en moyenne par rapport aux vins conventionnels. La différence entre les vins conventionnels et les vins biodynamiques est encore plus importante, de l'ordre de 12 points de pourcentage. Les pratiques raisonnées à l'inverse, pour lesquelles nous ne disposons pas d'information précise à propos de leur éventuelle certification, ne se distinguent pas significativement des pratiques conventionnelles, contrairement aux promesses véhiculées par les défenseurs de cette forme d'agriculture."

Buvez bio, buvez bon, buvez médaillé

Nos partenaires



dansmabouteille



et nos indéfectibles jurés venant parfois contre vents et marées et pour certains depuis 24 ans

Pierre Guigui - AMPHORE

65, rue Victor Hugo, 93500 Pantin

Mobile: 06 45 05 88 84 / Mail Général : concours.amphore@gmail.com

Concours International des vins Biologiques (Amphore) Paris [Cliquez ici](#)

Salon professionnel "Buvons Terroirs" [Cliquez ici](#)

Collection "Savoir Boire" Apogée : [Cliquez ici](#)

Chaîne Youtube : [Cliquez ici](#)

Italie: Ettore Scarlino ettore@animavini.fr. Allemagne / Autriche: Stéphane Thuriot sthuriot@aol.com Grèce/Roumanie: Florence Tilkens-Zotiades florence.tilkens@gmail.com, Espagne : Adrien Sage adrien.sage@dihed.com