

## **Concours de Bordeaux – Vins d’Aquitaine : découvrez le Palmarès 2015 !**

**1049**, c’est le nombre de vins médaillés samedi 9 mai au Concours de Bordeaux – Vins d’Aquitaine.

**361** médailles d’Or, **455** médailles d’Argent et **233** médailles de Bronze ont été attribuées. Le palmarès complet est d’ores et déjà en ligne, sur les sites [www.concours-de-bordeaux.com](http://www.concours-de-bordeaux.com), [www.bordeaux-wine-awards.com](http://www.bordeaux-wine-awards.com) avec la possibilité de consulter les résultats par appellation, par millésime, par couleur de vin, par couleur de médaille... et même de croiser ces différents critères.

**789** professionnels de la vigne et du vin étaient réunis au Palais des Congrès de Bordeaux pour cette **59<sup>ème</sup>** édition du Concours de Bordeaux, organisé par la Chambre d’Agriculture de la Gironde. Au total, ils ont dégusté **3 540** échantillons, issus de **94** appellations. Seuls **29,63 %** ont donc finalement été récompensés. Déjà, ils font l’objet de toutes les convoitises de la part des négociants, courtiers, acheteurs...

### **> Un avantage commercial indéniable pour les viticulteurs**

**Obtenir une médaille au Concours de Bordeaux**, c’est disposer, dans un contexte de plus en plus concurrentiel, d’un argument commercial de poids auprès des négociants, des acheteurs de la grande distribution, des cavistes, des restaurateurs, de la clientèle particulière...

Chose qui se vérifie dans les enseignes de grande distribution : là où l’offre peut apparaître complexe et peu lisible, la **médaille** constitue alors un **critère de choix** pour les acheteurs et les acheteuses, en quête de repères pour ne pas se tromper.

Selon une récente enquête menée auprès des producteurs médaillés, les vins primés au Concours de Bordeaux se vendent mieux et bien souvent plus vite. La raison est simple : certifié ISO 9001 pour la qualité de son organisation, le **Concours de Bordeaux** est reconnu pour sa **rigueur** et la **fiabilité** de ses résultats. La Chambre d’Agriculture de la Gironde, en charge de l’organisation, a mis en place une série de **dispositifs permettant d’exclure toute tentative de fraude** : prélèvements des vins directement à la propriété, dégustation à l’aveugle, macarons dotés d’une solution haute technologie garantissant l’authenticité de la médaille...

### **> Testez votre odorat sur le parcours olfactif du Concours de Bordeaux**

Durant toute la durée de la Foire Internationale de Bordeaux, le Concours de Bordeaux - Vins d’Aquitaine est présent sur l’espace Ferme Aquitaine du **Salon de l’Agriculture Aquitaine** du **8 au 17 mai** avec une animation sensorielle, ludique et originale. Les visiteurs pourront tester leur odorat au gré d’un parcours olfactif conçu à la fois pour les petits et grands. Sauront-ils identifier les odeurs qu’ils rencontreront ? Reconnaîtront-ils la violette, la vanille, le poivre... ?