



Devenez dégustateur pour le Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine

Le Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine attire chaque année près de 1 000 dégustateurs professionnels. Nous vous proposons de devenir l'un d'entre eux.

Vous êtes œnologues, négociants, courtiers ou encore sommeliers, cavistes et maîtres de chais ? Venez participer à cet événement incontournable de la filière et de renommée internationale.

Le rendez-vous est donné le samedi 18 mai au Palais des Congrès de Bordeaux-Lac. Une occasion unique d'apprécier les tendances des derniers millésimes et d'échanger avec des professionnels de tout horizon.

Pour y participer, rien de plus simple : il suffit de s'inscrire, avant le 20 avril, en ligne sur le site www.concours-de-bordeaux.com ou de contacter directement la Chambre d'Agriculture de la Gironde au 05 56 35 51 88 / concours@girond.chambagri.fr.

Pour toute inscription enregistrée avant le 15 avril, le Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine vous offre une Cuvée Spéciale, un Saint-Emilion.

Précision importante : seuls les professionnels de la vigne et du vin et les amateurs confirmés membres de clubs de dégustation peuvent participer à la dégustation : les vins en compétition étant jeunes, il s'agira de juger le potentiel d'un produit en devenir.

> 5 bonnes raisons de devenir dégustateur

- des conditions de dégustation idéales

Tout est mis en œuvre pour créer de parfaites conditions de dégustation : espace confortable, niveau sonore, température de la salle, luminosité, ... Les bouteilles sont installées juste avant le début de la dégustation afin de garantir une température idéale. Une deuxième bouteille est prévue et gardée en réserve au cas où il y aurait un problème sur la première (type goût de bouchon). La répartition des vins par table est faite en fonction de la couleur, de l'appellation, du millésime et du type d'élevage.

- une décision collégiale

Il ne s'agit pas de noter individuellement les vins candidats mais d'échanger et de déterminer ensemble, sous la présidence d'un œnologue, ceux qui méritent une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

- une contribution à la vitalité de la filière

Déguster au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine, c'est participer à la renommée et à la vitalité de la filière viti-vinicole aquitaine à travers le monde. La médaille constitue pour bon nombre d'acheteurs un gage de qualité ; une motivation pour les producteurs de notre région.

- une fiabilité avérée

Le Concours de Bordeaux a mis en place différents dispositifs excluant toute tentative de fraude : prélèvements des vins à la propriété, dégustation à l'aveugle grâce à un processus d'anonymat des bouteilles, système de numérotation des bouteilles médaillées, Il est agréé par le Ministère de l'Agriculture et certifié ISO 9001 pour son organisation.

- des résultats immédiats

Les dégustations terminées, un système de lecture optique permet une analyse extrêmement rapide des fiches de notation. Les résultats sont ainsi proclamés dans l'heure qui suit et le palmarès diffusé.

Le Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine est un événement organisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, dans le cadre du Salon de l'Agriculture Aquitaine et de la Foire Internationale de Bordeaux.

Contact presse**Chambre d'Agriculture de la Gironde**

Karen REYNE - Service Communication

Tél. 05 24 44 91 83 / 06 86 42 81 40

@ : k.reyne@gironde.chambagri.fr