

Concours des Vins de Nîmes

Edition 2017

LES JEUNES AGRICULTEURS DU GARD PRÉSENTENT

Jeunes
Agriculteurs
Gard

39^{ème}
**CONCOURS DES
VINS DE
NÎMES**

mercredi
**22
MARS
2017**

Salle des
Costières
**NÎMES
9h30**

PARRAINÉ PAR
OLIVIER DOUET
ET STÉPHANE
DEBAILLE
DU RESTAURANT
LE LISITA

RENSEIGNEMENTS : 04 66 04 50 20
www.jeunesagriculteursdugard.fr

la Région
Languedoc
Roussillon

Sud
de France

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

MAIRIE
de Nîmes

LE GARD
Département

AGRICULTURES
A TERROIRS
D'UN GARD
DIVERSE

UNIVERSITÉ
de Nîmes

CA
d'Agriculteurs
du Gard

Groupama
Méditerranée

MAIRIE
de Nîmes
Département

Université
de Nîmes
L'Université à votre service

nîmes
métropole
flors
de notre avenir

SOMMAIRE

PRESENTATION DE « JEUNES AGRICULTEURS »

PRESENTATION DE LA STRUCTURE « JEUNES AGRICULTEURS DU GARD »

LE CONCOURS DES VINS DE NIMES

L'ORGANISATION DU CONCOURS DES VINS DE NIMES

LA RECONNAISSANCE DU CONCOURS

LES OBJECTIFS DU CONCOURS

LES POINTS FORT DE LA NOUVELLE EDITION 2017

COMMUNIQUER ET PROMOUVOIR L'EVENEMENT

L'APRES CONCOURS

LES PARTENAIRES

ANNEXES

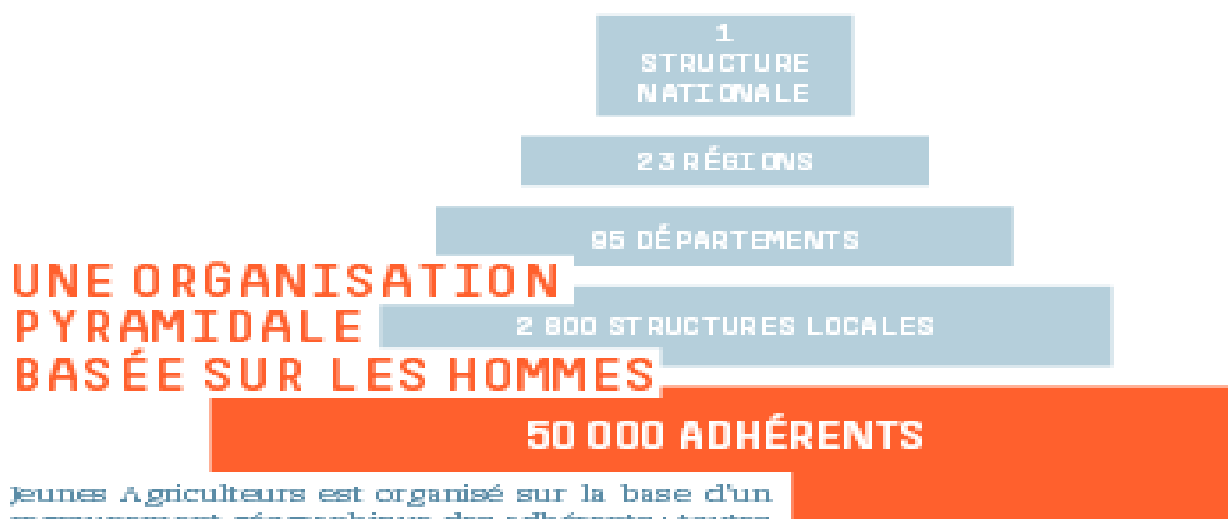


Présentation de « Jeunes Agriculteurs »

UN SYNDICAT DE PROXIMITÉ

Fondé en 1957, Jeunes Agriculteurs est le seul syndicat professionnel composé exclusivement de responsables âgés de moins de 35 ans et d'adhérents de tous âges (50000 adhérents répartis en structures de réflexion et de décision décentralisées). Syndicat apolitique et indépendant, JA a pour objectifs de défendre les intérêts des jeunes agriculteurs et de favoriser l'accès au métier d'agriculteur pour assurer le renouvellement des générations en agriculture.

JA, UN LIEU D'ÉCHANGE, ANIMÉ PAR UN ESPRIT DE CONVIVIALITÉ ET DE SOLIDARITÉ !



Jeunes Agriculteurs est organisé sur la base d'un regroupement géographique des adhérents : toutes les régions et tous les secteurs de production agricole de France y sont représentées.

Son organisation est pyramidale : les personnes physiques adhérent à des structures locales Jeunes Agriculteurs regroupées en structures départementales JA. Les JA départementaux sont eux-mêmes regroupés en vingt-trois structures régionales JA (22 régions métropolitaines et 1 région outre-Mer) lesquelles, en tant que personnes morales, adhèrent à la structure nationale JA.

JA COMPTE ÉGALEMENT DES SIÈGES AU CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL (CESE).

À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE, LES JA TIENNENT ÉGALEMENT LEUR PLACE VIA LE CEJA (CONSEIL EUROPÉEN DES JEUNES AGRICULTEURS).



INVENTER, RÉINVENTER, INITIER, CRÉER, ...

Présentation de la structure « Jeunes Agriculteurs du Gard »

Le rôle de Jeunes Agriculteurs

Le rôle de « Jeunes Agriculteurs » est de représenter et de défendre les intérêts des jeunes agriculteurs.

La vocation

Promouvoir le métier d'agriculteur, animer le milieu rural, défendre les intérêts des agriculteurs, proposer, soumettre à la discussion et former de futurs responsables.

Les missions

- ✦ Représenter et défendre les jeunes agriculteurs
- ✦ Offrir la possibilité d'un engagement responsabilisant et formateur
- ✦ Favoriser l'accès au métier d'agriculteur et l'ouverture de la profession agricole
- ✦ Animer le milieu rural
- ✦ Développer l'installation agricole
- ✦ Aider les agriculteurs dans la gestion de leurs difficultés
- ✦ Faire partager sa vision de l'avenir du métier
- ✦ Créer et entretenir un sentiment d'appartenance sur l'ensemble du territoire.

Communiquer auprès des décideurs

Passionnés par leurs métiers, concernés par leur devenir, les adhérents de « Jeunes Agriculteurs » partagent la volonté d'être acteurs de leur évolution. Leur initiative contribue à la promotion et à l'évolution de l'agriculture et de la ruralité, de l'échelon local à l'échelon national, mais aussi européen et international.

Communiquer auprès des citoyens

Se lançant régulièrement dans l'organisation d'événements, tout le réseau, fort de son dynamisme, sait se mobiliser : congrès mondial en 2003 à Paris où 160 délégations des pays du monde entier étaient présents, et 2009, le grand marché des terroirs à Nîmes, Nature Capitale, promotion de l'agriculture gardoise et des métiers de l'agriculture dans des collèges gardois, participation aux journées Méditerranéennes des Saveurs... Les Jeunes Agriculteurs du Gard ont organisé en 2012 l'Université d'Hiver de la structure nationale et font aussi de nombreuses actions tout au long de l'année. En 2016, les jeunes agriculteurs gardois vont aussi organiser un concours de taille.

Les Jeunes Agriculteurs du Gard c'est aussi...

Pour les Jeunes Agriculteurs du Gard, le cœur de leur métier est l'installation, le renouvellement des générations en agriculture.

C'est donc **le dossier prioritaire des Jeunes**, car comment maintenir une agriculture dynamique sans se préoccuper du renouvellement des générations ?

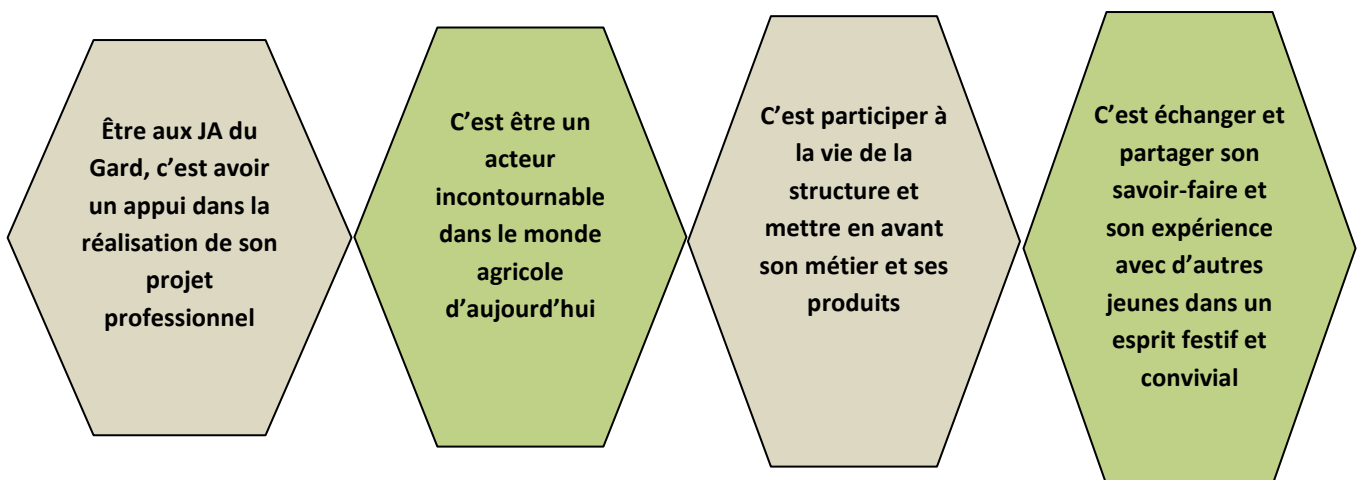
Le syndicat Jeunes Agriculteurs est à l'origine de la charte nationale pour l'installation des Jeunes Agriculteurs signée en 1995 et des principales mesures à destination des jeunes installés ou des cédants. Parmi les plus importantes nous pouvons retenir :

- ✦ les aides directes : Dotation Jeune Agriculteur, prêts à taux réduits
- ✦ les exonérations : cotisations sociales, sur le revenu, impôts fonciers
- ✦ les aides des collectivités : Dotation Départementale Jeunes Agriculteurs, PACTE...

En concertation avec les Organisations Professionnelles Agricoles concernées, nous avons travaillé pendant plus de trois ans à la mise en place d'un nouveau dispositif car celui créé en 1980 ne correspondait plus au public actuel. Le Plan de Professionnalisation Personnalisé a donc enfin vu le jour en mai 2009.

L'objectif est de soutenir TOUT projet viable et vivable, permettant à l'agriculteur de vivre dignement de son métier. Il ne faut pas oublier que les jeunes agriculteurs du Gard défendent pour tout le département de nombreux dossiers tels que la Mutualité Sociale Agricole, le foncier, les phytosanitaires, la Taxe Foncière sur le Non Bâti.

Le combat mené par les JA dure depuis quelques années avec un objectif, celui de développer l'installation dans le département. En effet, les installations aidées ont diminué de plus de 65% par rapport au début des années 2000 et 2010. Ainsi en partenariat avec les collectivités et les OPA du département, les jeunes agriculteurs du Gard ont pris en main des études et des enquêtes pour comprendre le manque d'installation et essayer d'y remédier.



Le concours des vins de Nîmes

Historique

Créé en 1978 par les Jeunes Agriculteurs du Gard, le Concours des Vins de Nîmes a pour objectif de mettre en compétition différents cépages issus de tout le département (et région) sous les yeux avisés de professionnels de la viticulture (sommeliers, cavistes, œnologues) mais aussi de consommateurs passionnés par le vin. Il met ainsi en valeur les productions viticoles de la région et contribue également à la formation de futurs professionnels et passionnés du vin. En effet, depuis de nombreuses années, des jeunes lycéens en formation participent à notre évènement et de ce fait apprennent les aléas du métier en présence de professionnels avertis.

L'organisation de cette manifestation bachique a évolué au fil des années. Entre l'ouverture aux vins de la région, le changement de nom du concours, la mise en place d'une communication autour de l'évènement, l'inauguration en présence de parrains et des élus du département et de la Région, les espaces terroirs et des partenaires, les nouvelles catégories proposées, « vieux millésimes » et les vins certifiés en agriculture biologique en plus des catégories « Bouteilles & Vrac », le Concours des Vins de Nîmes se développe au fil des ans.

Ces nouveaux investissements montrent la volonté des élus de Jeunes Agriculteurs du Gard de valoriser le concours mais aussi d'inciter de nouvelles caves à participer, de convier des personnalités, élus et médias à assister au Concours des Vins de Nîmes.

Préambule

Le concours des vins de Nîmes : le rendez-vous incontournable des viticulteurs

Depuis près de 40 ans, les Jeunes Agriculteurs du Gard façonnent cet évènement afin de recevoir le temps d'une matinée, plus de 150 caves, ayant proposées près de 1000 échantillons qui sont dégustés par un jury composé de sommeliers, œnologues, négociants en vins, amateurs, etc...

Le Concours des Vins de Nîmes est l'occasion d'associer tous les acteurs de cet évènement (élus de la structure JA, les responsables de la commission vin, les bénévoles, les membres du Conseil d'Administration, les cantons) afin d'organiser cette manifestation bachique reconnue par de nombreux viticulteurs gardois.

Tous les vigneron ont ainsi pu tirer profit de cet évènement mené par les JA du Gard ; de la reconnaissance par rapport à leur travail accompli en présentant le meilleur de leurs vins, de la visibilité auprès des futurs consommateurs, mais aussi auprès des prescripteurs (négociants, cavistes, restaurateurs, etc...). Ce projet nécessite ainsi de faire évoluer les méthodes utilisées lors de son organisation, de mutualiser les moyens que cela soit en terme de matériel, de logistique, de financement, de bénévolat.

Il offre également la possibilité aux participants d'obtenir une ou plusieurs distinctions : médaille d'Or, Argent, Bronze. Le coup de cœur et félicitations du jury AB étant attribués à un seul vin ayant au préalable reçu une médaille d'or dans la catégorie bouteille.

Depuis cinq ans, les Jeunes Agriculteurs du Gard s'impliquent d'autant plus pour l'amélioration de cette manifestation. Entre conférences de presse pour annoncer le concours, le parrainage, les espaces des terroirs et des partenaires, l'inauguration par les élus de la Région, les nouvelles catégories « les vieux millésimes » et les vins certifiés en agriculture biologique, les différents supports de communication mis en place, la mise en avant des partenaires, la création de nouveau(x) jury(s) sur les vins Bio, ont vu le jour.

Ainsi pour la dernière édition en date, les jeunes agriculteurs du Gard ont décidé de développer la communication et la publicité autour du Concours pour augmenter le nombre de participants. Ainsi les Jeunes Agriculteurs ont développés le guide des lauréats déjà existant en le mettant au goût du jour et en le distribuant davantage dans tout le département. De plus les Jeunes Agriculteurs ont augmenté leurs partenariats avec des entreprises agricoles ce qui leur a permis d'augmenter la publicité autour du concours.

Les Jeunes Agriculteurs du Gard ont aussi participé à deux reprises à l'émission de radio « La Marmite » sur France Bleu pour parler du concours et de son intérêt pour mélanger gastronomie et bons crus. Enfin pour une meilleure diffusion, ils ont organisé des journées de street-marketings avec flyers et affiches du concours distribués auprès de caves et lors de salons agricoles.

Lieu de l'évènement

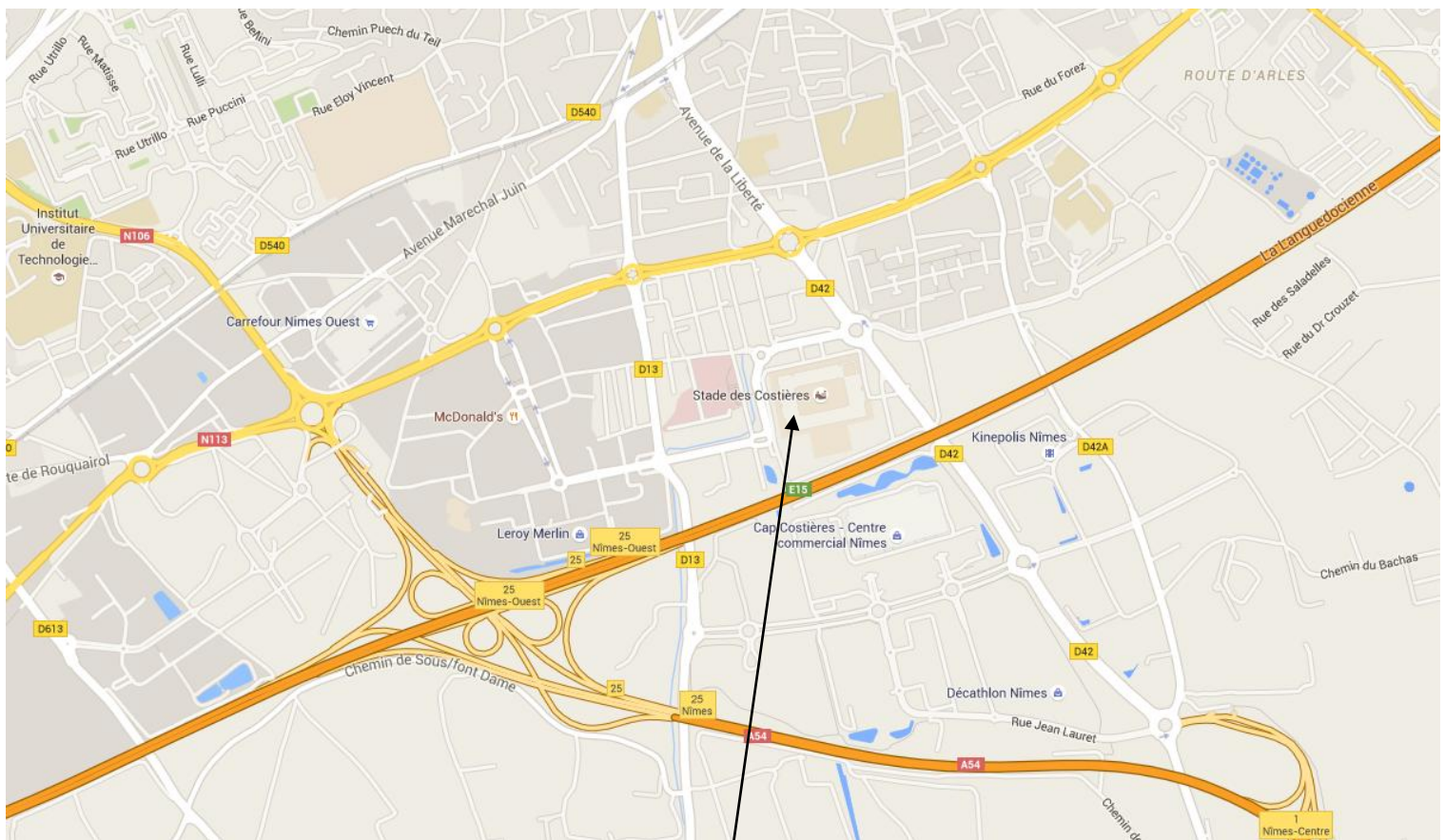
Le Concours des Vins de Nîmes ouvrira les portes de la 39ème édition **le mercredi 22 mars 2017 à la Salle des Costières de Nîmes** (Stade des Costières).

Ci-dessous le plan d'implantation de la salle des Costières et le plan d'accès.

La salle se situe 123 avenue de la Bouvine, au sud de Nîmes, à 5 minutes des autoroutes A9 (Paris, Espagne) et A54 (Marseille, Italie).

PLAN D'ACCÈS

Salle des Costières - Nîmes



Salle des Costières

Participer au concours des vins de Nîmes c'est :

Pour les viticulteurs :

- ◆ Participer au concours permet de confronter ses vins à ceux des concurrents
- ◆ Obtenir des avis de professionnels et des consommateurs, et continuer ainsi à parfaire sa production pour en donner le meilleur
- ◆ Obtenir une ou plusieurs distinctions en fonction des vins présentés
- ◆ Valoriser auprès des médias et des consommateurs lors d'évènements, salons, foires, et renforcer ainsi les liens entre producteurs et futurs clients



Pour les dégustateurs, être jury au concours c'est :

- ◆ Déguster et juger un vin en présence de professionnels (sommeliers, œnologues...)
- ◆ Echanger, déguster, évaluer et débattre avec les autres jurys sur la qualité d'un vin (que ce soit le visuel, le gustatif et l'olfactif)
- ◆ Former des jeunes lycéens œnologues, viticulteurs, sur les futurs métiers du vin et leurs spécificités

Mais c'est avant tout :

- ◆ Une rencontre, une façon de mieux appréhender un vin
- ◆ Un partage d'expérience et de perfectionnement auprès de professionnels du vin

Pour les partenaires, c'est :

- ◆ Être acteur d'un évènement reconnu tant médiatiquement que professionnellement
- ◆ Promouvoir l'agriculture de notre département et de notre région lors d'évènements réalisés par les JA du Gard
- ◆ Participer à la mise en place de cette manifestation bachique en apportant son savoir faire
- ◆ Être jury pour décerner la plus haute distinction du concours, « le coup de cœur » et les « Félicitations du Jury » en AB.
- ◆ Être présenté dans l'espace partenaire lors du concours des vins et être visible sur le site, sur le guide des lauréats, etc....
- ◆ Décerner les prix aux grands lauréats du concours

L'organisation du concours des vins de Nîmes

L'organisation de cet évènement, réalisé par les Jeunes Agriculteurs du Gard, comporte plusieurs étapes réparties tout au long de l'année. En effet, sa mise en place commence dès le mois de Novembre de l'année précédente. Entre les comités d'organisations (C.O.), l'inscription des caves et des dégustateurs, le prélèvement des échantillons etc..., le concours se met en place au fur à mesure des mois.

Les Comités d'Organisations

Du côté des Jeunes Agriculteurs du Gard

Sont conviés : les responsables de la commission, les membres du Bureau JA30, les préleveurs, les bénévoles et l'animatrice en charge du dossier. Ces comités d'organisation ont pour but d'améliorer d'année en année l'évènement en étant force de proposition pour donner plus d'ampleur à cet évènement bachique. Ils permettent d'aborder :

- ✦ le règlement intérieur du concours des vins de Nîmes,
- ✦ l'organisation des prélèvements,
- ✦ la logistique du concours : la mise en place de la salle des anonymats, la salle de dégustation, les espaces partenaires et des terroirs,
- ✦ l'inauguration et la proclamation des résultats,
- ✦ la constitution des jurys,
- ✦ les différentes catégories proposées au concours,
- ✦ la communication : mise en place et création de supports de communication, la publicité faite autour de cette manifestation ainsi que sa médiatisation,
- ✦ le budget inhérent à l'opération,
- ✦ la mobilisation de bénévoles,
- ✦ l'équipe organisatrice.

Du côté des partenaires

- ✦ la mise en avant des partenaires sur les supports de communication,
- ✦ l'espace des partenaires et des terroirs, avec les marques ombrelles « Sud de France » et « Militant de goût »
- ✦ la présence des élus à la conférence de presse, à l'inauguration, à la proclamation des résultats et lors du déroulement du concours des vins de Nîmes.

Présentation des différentes catégories

Vins en Bouteilles

Les vins en bouteilles susceptibles de concourir, sont ceux de la dernière vendange précédant le concours et ceux de la vendange antérieure à celle-ci uniquement pour les vins rouges. Le vin doit être embouteillé avant la période de prélèvement, si ce n'est pas le cas, le vin concourra alors dans l'épreuve vrac. Peuvent concourir les vins de la dernière vendange précédant le concours ainsi que les Vin de Pays / IGP et d'AOC/ AOP rouge de la vendange antérieure. Les vins doivent être embouteillés avant la période de prélèvement et présentés dans leurs bouteilles commerciales (leur étiquetage devra être conforme avec la législation en vigueur). Ils doivent représenter un stock commercial de 1 330 bouteilles de 75 cl (ou 998 litres) par catégorie et millésime.

« Vieux Millésimes »

Dans cette catégorie, seuls sont concernés les vins rouges en bouteille. Peuvent y concourir les vins des années précédents la vendange antérieure à l'année du concours.

Vins en Vrac

Ce sont des vins du département ou de la région non embouteillés au jour du concours, ils sont encore logés dans leurs cuves, et sont, pour la plupart, « bruts de cuve », c'est-à-dire pas encore prêts pour une mise en bouteille. Peuvent concourir tous les vins de la dernière vendange précédant le concours ainsi que les vins d'AOC/AOP rouge de la vendange antérieure. Ils devront constituer un lot homogène d'un volume minimum commercialisable de 10 Hl.

Vins issus d'une agriculture biologique

Les conditions d'inscription sont les mêmes que pour les vins présentés dans la catégorie Bouteilles et / ou Vrac. Il est par contre demandé à ce que les vins soient certifiés AB.

Rappelons que pour toutes les catégories nommées ci-dessus, il est impératif pour que le vin soit dégusté qu'il y est au moins 3 inscrits de cave différente pour une catégorie. En effet, le minimum pour une catégorie est de 3 échantillons.

La reconnaissance du Concours

De part sa réglementation et la valeur de ses résultats

Chaque année, le comité d'organisation met à jour le règlement du concours en fonction de l'évolution de l'évènement et des catégories mises en place. Ainsi les conditions d'inscription, et les modalités de participation des jurys et caves sont adressées à tous.

Les résultats sont contrôlés par les douanes qui assistent la plupart du temps à cette manifestation et peuvent ainsi contrôler les médaillés pendant un an (tirages inopinés). C'est de ce fait un gage de qualité.

Les médailles

Être médaillé au Concours des Vins de Nîmes constitue une référence pour les consommateurs aussi bien français qu'étrangers et permet aux lauréats d'avoir une notoriété plus importante en recevant une ou plusieurs distinctions. Être médaillé est synonyme de confiance, de qualité, de respect et de savoir-faire de nos vigneronns envers les consommateurs.

Les diplômes, un passeport important pour les lauréats

Ce précieux document permet d'attester auprès de futurs négociants et prescripteurs que le vigneron, ou le viticulteur, a reçu une ou plusieurs distinctions. Certains l'attendent avec impatience car des contrats peuvent alors être signés et les vins médaillés dégustés par un grand nombre de futurs consommateurs français et étrangers.

Des signes de qualités qui promeuvent les médaillés

Ces signes de qualité comme la marque ombrelle « **Sud de France** », du Conseil Régional Languedoc Roussillon, « **Militant du Goût** » du Conseil Général du Gard ou encore « **Bienvenue à la Ferme** » des Chambres d'Agriculture garantissent aux consommateurs l'origine, la qualité, le respect des saisonnalités, la traçabilité d'une agriculture raisonnée ou biologique et ces derniers expriment surtout le savoir faire de nos viticulteurs. Ils apportent, de plus, un soutien à nos agriculteurs tant au niveau logistique que technique, qu'en terme de communication et de promotion, notamment lors des opérations menées par les Jeunes Agriculteurs en partenariat avec ces collectivités et Organisations Professionnelles Agricoles.

Le label Militant du Goût et le réseau des restaurateurs

Le Concours des Vins de Nîmes est le concours de référence « **le Gard Militant du Goût** », car les vins médaillés placés sous cette signature peuvent alors bénéficier, grâce à l'appui du Conseil Général du Gard, de nombreuses aides, notamment en terme de promotion (campagne de publicité) et d'accompagnement pour être présents lors de salons et autres événements. Du côté des restaurateurs « Militant du Goût », les producteurs peuvent ainsi proposer leurs vins sur les cartes des restaurants du Gard et participer à des forums entre viticulteurs et prescripteurs et de ce fait favoriser les échanges et asseoir un marché et/ou de créer des opportunités commerciales pour nos lauréats « Militants du Goût ».



La marque ombrelle Sud de France et

Qualité Sud de France



« **Sud de France** » est une démarche régionale destinée à favoriser la mise en marché locale, nationale et internationale des produits viticoles du Languedoc Roussillon et notamment le Gard. Cela permet aussi aux viticulteurs le partage d'expériences et la mise en réseau des entreprises régionales.

Nos viticulteurs peuvent ainsi promouvoir leurs vins et notamment les vins médaillés du concours lors d'opérations menées en partenariat avec la marque ombrelle Sud de France et ainsi marquer l'appartenance à un terroir en identifiant la provenance de nos produits. Sud de France permet également d'avoir des opportunités commerciales qui peuvent être proposées aux entreprises viticoles et de ce fait faire la promotion des vins à l'export, c'est un atout supplémentaire pour celles et ceux voulant franchir le pas.

Côtés caveaux, être labellisés Sud de France est également un plus pour les viticulteurs, notamment en terme d'agritourisme, d'accueil du public.

Le réseau Bienvenue à la Ferme

Le réseau « **Bienvenue à la Ferme** », c'est la garantie de la qualité des produits et activités aidant à l'installation et assurant la promotion de la marque. Elle a pour objectifs le développement de partenariats, la communication départementale, régionale et nationale de « Bienvenue à la ferme ». Tous les agriculteurs à titre principal ayant un projet de diversification en agritourisme peuvent ainsi bénéficier d'appui technique pour mener à bien leurs projets. Pour les JA du Gard, c'est aussi une façon de promouvoir les produits lors notamment d'évènements comme le Concours des Vins gardois où, les dégustateurs, élus, partenaires et médias pourront savourer les produits du département à la fin de la manifestation, c'est donc un peu pour mettre en avant la diversité de l'agriculture gardoise avec d'un côté les vins et de l'autre les produits du terroir. Les jeunes agriculteurs adhérents au réseau « BAF » peuvent ainsi mettre en avant leurs produits lors d'opérations menées conjointement avec les Jeunes Agriculteurs du Gard et la Chambre d'Agriculture.



Les objectifs du concours



Déguster - Découvrir - Appréhender - Valoriser - Rencontrer

Le Concours des Vins de Nîmes, permet aux viticulteurs, membres du jury d'être ensemble pour déguster, découvrir, rencontrer, échanger autour d'un ou plusieurs vins de la région.

L'objectif majeur est avant tout de mettre en avant la diversité de la viticulture du département et de la Région en présentant le patrimoine viticole gardois (cépages, appellations, terroir) au cours de dégustations menées par un chef de table ayant la qualité de sommelier, œnologue, viticulteur et ainsi de faire découvrir aux nombreux dégustateurs, qui au cours de l'édition précédente, étaient plus de 250, un large panel des vins de la région et du Gard.

Présenter l'organisateur du concours et promouvoir l'évènement

Depuis sa création, ce sont les Jeunes Agriculteurs du Gard qui organisent cet évènement. Une commission a été mise en place et les 3 responsables, entourés de bénévoles et de l'animatrice en charge du dossier, mettent tout en œuvre pour optimiser la mise en place de l'évènement.

Ainsi plus d'une vingtaine de bénévoles (membres du conseil d'administration JA, adhérents) sous la responsabilité du Président de la Structure et des responsables de la commission vin, vérifient et veillent au bon déroulement du Concours des Vins de Nîmes.

Ils ont a pour mission de s'assurer du parfait déroulement des opérations relatives à la préparation du concours, au prélèvement des échantillons ainsi que de la communication des résultats mais aussi :

- ✦ de contrôler les échantillons prélevés
- ✦ de mettre en place la salle de dégustation
- ✦ de veiller au secret de l'anonymat de chaque vin présenté
- ✦ de contrôler l'organisation de la dégustation, avant l'arrivée des Jurys
- ✦ de veiller au secret des résultats jusqu'à la fin des dégustations et ce, toutes catégories confondues
- ✦ de mettre en place les 2 jurys pour décerner le « coup de cœur » et le prix des vins « Félicitations du jury » certifiés AB

- ✦ de s'assurer du bon déroulement du dépouillement des résultats
- ✦ d'annoncer les résultats du concours en présentant les 2 plus grands lauréats
- ✦ d'afficher la liste de tous les lauréats sur le site.

Le Concours des Vins de Nîmes permet également de :

- ✦ **Fédérer les équipes** autour d'un projet en associant de nouveaux jeunes élus de la structure
- ✦ **Retisser les liens entre producteurs et consommateurs**
- ✦ **Présenter le patrimoine viticole gardois et de la région**
- ✦ **Promouvoir ses lauréats** au travers d'opérations de communication.

Les points forts de la nouvelle édition

Développement de l'ouverture hors département

Les responsables JA du concours ont décidé de développer la présence du Concours des Vins de Nîmes dans les autres départements que celui du Gard. En effet, le concours est ouvert aux vins hors département mais limitrophes au Gard, tout en gardant les mêmes appellations (IGP Pays d'Oc, AOP Cote du Rhône, AOP Coteaux du Languedoc...). Pour développer ces inscriptions, les Jeunes Agriculteurs veulent augmenter la publicité (journaux radio) dans ces départements, et augmenter les partenariats avec les entreprises ou OPA extérieurs au Gard.

La conférence de presse

Depuis sa création, ce sont les Jeunes Agriculteurs du Gard qui organisent cet évènement. Une commission a été mise en place et les 3 responsables, entourés de bénévoles et de l'animatrice en charge du dossier mettent tout en œuvre pour optimiser la mise en place de l'évènement. Afin de communiquer sur cette manifestation bachique, une conférence de presse a lieu une à deux semaines avant l'évènement où élus, partenaires et médias sont conviés autour d'un buffet convivial afin de découvrir la nouvelle édition et ses nouveautés.

Inauguration et parrainage de l'évènement

Afin d'asseoir la notoriété du concours, il était primordial d'être parrainé. C'est ainsi que, tour à tour, Philippe NUSWITZ, Alain FANJAUD et Pierrette AGHULON, ainsi que Jérôme NUTILE et Oscar GARCIA ont parrainé cet évènement et ont dégusté notamment en tant que jury coup de cœur, les différents vins présentés au Concours des Vins de Nîmes. L'année dernière, le parrain était Serge CHENET, meilleur ouvrier de France et chef étoilé d'un restaurant nommé « Entre Vignes et Garrigues » situé à Pujaut. Les parrains de la 39^{ème} édition sont Olivier Douet et Stéphane Debaille du restaurant Le Lisita.

Le jury « Coup de Cœur » et « Félicitations du jury » AB

La proclamation des résultats est faite par le parrain, en présence des élus, des partenaires (comme le Conseil Régional Occitanie/Pyrénées Méditerranée) et des différents médias présents à l'évènement. Cette année, nous aimerions développer un nouveau trophée pour récompenser le meilleur vin, ce serait un trophée liant vin et gastronomie pour un accord parfait entre mets et vins.

Les espaces des partenaires et des terroirs

Mis en place il y a 4 ans, cet espace permet de mettre en avant les partenaires du concours comme le Conseil Régional Occitanie/Pyrénées Méditerranée et les différents produits du terroir sous la marque ombrelle Sud de France.

L'inscription et paiement en ligne

Depuis l'année dernière, les producteurs de vin ainsi que les dégustateurs participants au concours peuvent s'inscrire en ligne à partir d'un lien qui leur est envoyé par courrier (électronique ou postal). Ce système permet une inscription simple rapide et efficace. Cela facilite aussi le travail d'enregistrement des données et permet de gagner du temps.

De plus, les Jeunes Agriculteurs du Gard remettent à jour leur site internet pour permettre d'une part, de développer la communication sur l'évènement mais surtout, pour que les inscriptions au concours puissent être payées directement en ligne. Cela facilitera la démarche des caves pour s'inscrire.

La salle des Costières

Pour l'année 2017, le Concours des Vins de Nîmes se tiendra à la salle des Costières appartenant à la Mairie de Nîmes. La salle des Costières se trouve en périphérie sud de la ville de Nîmes, près du stade des Costières. La salle est située à 5 minutes de l'autoroute A9 (Paris, Espagne) et de l'autoroute A54 (Marseille, Italie). La salle est également située à environ 15 minutes de la gare de Nîmes.

La vitrine des médaillés

Le guide des lauréats

Créé il y a 4 ans, ce guide a pour objectifs de valoriser tous les lauréats du concours des vins de Nîmes. Il est diffusé à l'office de tourisme et dans d'autres commerces de la ville de Nîmes. La diffusion de ces résultats sous forme de livre permet aux lauréats d'augmenter leur publicité et donc de se faire connaître. Cette communication leur permet donc d'attirer de nouveaux consommateurs.

Une page internet dédiée aux lauréats

Le site internet des JA du Gard met en avant une présentation des 2 grands lauréats avec : un lien sur le site officiel des vins médaillés du concours des vins et un lien des partenaires avec une page dédiée aux lauréats 2017. Les anciens lauréats (coup de cœur) doivent être dans un espace nommé les grands lauréats du concours. Cette publicité supplémentaire permet aux lauréats d'accentuer leur diffusion et permet aussi d'augmenter la renommée du concours.

Communiquer et promouvoir l'évènement

Communiquer, c'est décider de mettre en avant cet évènement et d'informer les médias et les partenaires de sa tenue. Être acteurs du concours des vins de Nîmes en tant que partenaires, c'est aussi vous mettre en avant dans un espace qui vous est dédié et de communiquer sur cela, de vous convier aux différents moments clés du concours des vins de Nîmes : conférence de presse, inauguration de l'évènement et/ou au cours de la proclamation des résultats. La communication a été faite autour de plusieurs axes :

La communication interne

C'est avant tout sensibiliser et impliquer nos adhérents dans l'organisation du concours en qualité de préleveurs, de dégustateurs, de membres de jurys, d'organiseurs, de bénévoles.

Mais c'est aussi les impliquer dans la communication afin de promouvoir tant auprès des élus, médias que des interprofessions viticoles (inscription des caves), le Concours des Vins de Nîmes.

C'est également mettre en place des Comités d'Organisations (C.O.) permettant chaque année de faire évoluer cette manifestation et de répondre au mieux aux attentes des consommateurs de demain.

La communication externe

Un plan de communication a été élaboré afin de procéder par étapes (en amont et en aval de l'évènement) et de communiquer efficacement. Différents supports de communication ont été créés : affiches, flyers, dossiers de présentation, dossiers de presse, articles...

Communiquer, c'est aussi convier les différents acteurs du concours à chaque processus de mise en place et d'en expliquer ainsi son déroulement, son organisation. Cela permet aussi de développer la place du concours au niveau départemental et régional.

Le but étant de promouvoir au maximum cet évènement pour que sa notoriété et celles de ses lauréats augmentent au fil des années. La réputation d'un concours passe obligatoirement par une communication soutenue.

Le Plan de Communication

La Conférence de Presse se tiendra en présence des responsables « JA » du concours des vins de Nîmes (Sébastien COMPAN, Boris BECHARD & Romain ANGELRAS), des Présidents (Lionel PUECH et Anaïs ALMARIC) et des partenaires, notamment le Conseil Général du Gard.

Messages communiqués

- ✦ Evènement départemental mettant en avant la région, le département du Gard, ainsi que les départements limitrophes. Il permet également de présenter les produits gardois et le métier d'agriculteur.
- ✦ Mise en avant de la relation producteurs /consommateurs.
- ✦ Les savoirs faire et de la confiance envers les professionnels de la filière viticole.
- ✦ Conférence de Presse : présentation de l'évènement et des points forts en lien avec ce dernier.

Les Cibles

- ✦ Les professionnels du vin (sommeliers, œnologues, cavistes, viticulteurs, ...)
- ✦ Les initiés (restaurateurs, hôteliers)
- ✦ Les jeunes viticulteurs, vigneron qu'ils soient en cave particulière ou en coopérative
- ✦ Les amateurs de vins
- ✦ Les partenaires de l'évènement.

Les Medias invités

- ✦ Presse écrite spécialisée « viti » : vitisphère, terre des vins, etc...
- ✦ Médias télévisuels : TV sud, TF1, France 2, France 3 Région et M6
- ✦ Presse écrite départementale, régionale et nationale
- ✦ Radios départementales & régionales (France bleu, radio Camargue...)
- ✦ Médias « internet » : le point, quel délice...

La presse au Concours des Vins de Nîmes

Comme chaque année, les Jeunes Agriculteurs du Gard convient la presse au concours. Interviewes, reportages sont réalisés la veille de l'évènement (notamment pour expliquer l'organisation et le déroulement du concours) mais aussi le jour J lors des dégustations afin d'avoir le ressenti des jurys qui ont cette année dégusté plus de 900 échantillons. Vous trouverez en annexe différents articles parus relatant l'évènement.

Le média planning

Cet outil de communication permet de voir sur quels sites, magazines ou lieu, le Concours des Vins a été diffusé.

MEDIAS PLANNING CONCOURS DES VINS de Nîmes 2017

	Février	Mars	Avril
Presse écrite			
JAMag (revue nationale "JA")			
Revue de presse nationale			
Lettre aux responsables (réseau "JA")			
Magasine TV Sud			
Midi Libre			
Paysan du Midi			
La Marseillaise			
Gazette de Nîmes			
Vivre en Languedoc Roussillon			
RTS			
Editorial "Agence France Presse"			
Affichages			
Parc des expositions de Nîmes			
Organisations professionnelles agricoles			
Chambres de commerce			
Cavistes			
Partenaires			
Lycées			
Télévision			
TV Sud			
France 3 Sud			
Sites Web			
Jeunes Agriculteurs du Gard			
Jeunes Agriculteurs Languedoc Roussillon			
Chambre d'agriculture du Gard			
Chambre Régionale Languedoc Roussillon			
Office du tourisme du Gard			
UDSF (union des sommeliers français)			
Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône			
ID2I			
Keldélice			
Vitispère			
Objectif Gard			
La journée vinicole			
Terre des Vins			
Liste vins			
RTS			

Les partenaires, notamment le Conseil Général du Gard et le label Militant du Goût ont été mis en avant au travers :

- ✦ D'articles consacrés à l'événement dans « JA MAG, le journal du réseau JA, en diffusion nationale
- ✦ Des logos du Conseil Régional Languedoc Roussillon et de « Sud de France » qui ont été diffusés sur les supports de communication réalisés pour l'événement
- ✦ De la diffusion de flyers (office de tourisme, caves, brasseries, bar à vins, ...) auprès des dégustateurs, jurys
- ✦ De la diffusion de spots publicitaires sur RTS, TV Sud et France Bleu
- ✦ Des liens depuis le site Internet «www.jeunesagriculteursdugard.fr»
- ✦ De leur présence lors de la Conférence de presse et de l'inauguration du Concours des Vins de Nîmes
- ✦ De la promotion de l'événement au niveau départemental et régional (affiches, dossiers de presse)

Présentation de la nouvelle affiche du concours 2017



L'après concours

Remise des prix

Les Jeunes Agriculteurs du Gard réitèrent avec les traditions. En effet une remise de prix sera organisée conjointement avec les partenaires, afin de remettre à tous les lauréats des concours des vins de Nîmes leurs diplômes. Cela sera aussi l'occasion de déguster à nouveau ces différents cépages.

Un « espace des terroirs » sera également prévu où chacun pourra découvrir des produits de saison, de qualité mais aussi des produits réalisés par nos agriculteurs comme des jus de fruits, terrines, pélardons, huile d'olive.

Nous ne manquerons pas de communiquer la date et le lieu de cette cérémonie.

Macarons

Depuis cette année 2017, une nouvelle identité visuelle des macarons a été présentée. Rappelons que différentes distinctions sont données en fonction des médailles attribuées par les dégustateurs :

- ✦ **Médaille d'or**
- ✦ **Médaille d'argent**
- ✦ **Médaille de Bronze**
- ✦ **Coup de cœur**
- ✦ **Félicitations du jury**

Les macarons permettent une reconnaissance pour la qualité du travail des viticulteurs. C'est un plus pour eux car de nombreux prescripteurs souhaitent travailler qu'avec des lauréats ayant reçu une ou plusieurs distinctions.

Commercialisation & Promotion

Depuis plusieurs années, les jeunes agriculteurs du Gard mettent en avant leurs producteurs lors d'opérations dites de commercialisation et de promotion et ce avec le concours du Conseil Général du Gard.

Ces opérations permettent de donner une image positive des jeunes agriculteurs mais surtout de communiquer sur le métier au travers de manifestations promotionnelles qui ont lieu tout au long de l'année.

En réalisant ces opérations, JA30 réalise des partenariats avec différentes collectivités qui soutiennent nos actions.

Chaque année, JA30 propose de nouvelles manifestations afin de créer de nouveaux marchés aux producteurs que cela soit au niveau départemental, national ou international comme l'action de commercialisation de Londres ci-dessus (dégustation des vins lauréats en présence de sommeliers, cavistes, restaurateurs anglais).

D'autres actions de commercialisation et de promotion sont prévues toute au long de l'année permettant au travers de celles-ci la promotion des vins médaillés.

En parallèle de ces opérations, certains lauréats organisent des dégustations dans leurs caves afin de faire connaître leurs vins.



Dégustation de vins lors d'événements organisés par la structure JA Gard



Différentes opérations sont organisées par JA30, avec le Conseil Général du Gard et « Militant du Goût » pour que les lauréats du concours puissent promouvoir leurs vins. L'organisation et le déroulement de ces manifestations bachiques seront mis en ligne sur le site internet www.jeunesagriculteursdugard.fr

Les partenaires de l'évènement



Les labels et/ou marque ombrelle présentés



Annexes : Quelques exemples d'articles parus

Midi Libre

Des vins qui sortent du lot

Viticulture | 275 médailles ont été attribuées lors du 38^e concours des vins de Nîmes. Un coup de fouet pour tous ces nectars.

C'est le savoir-faire des viticulteurs qui fait du jus des raisins un nectar propre à emballer les palais. Un savoir-faire que le concours des vins de Nîmes (ex-concours des vins gardois) se charge de valider en extrayant la quintessence de la production récompensée par des médailles.

Quelque 800 échantillons - dont la moitié en rouge, un quart en rosé et un quart en blanc, et 15 % de vins bio - étaient proposés à la dégustation d'environ 200 personnes réunies autour de 53 tables, ce mercredi matin, à la salle des Costières. Des jurys composés de professionnels, mais aussi d'amateurs, dont une vingtaine d'étudiants en BTS du lycée de Rodilhan, venus tester leurs palais dans le cadre de leurs études.

Nouveau coup de cœur à un rosé

Dans un concours ouvert aux départements de l'Hérault et du Vaucluse, producteurs de vins dans des appellations à cheval sur le Gard, « *l'Hérault a mieux participé cette année en vin de pays d'oc* », constatait Lionel Puech, l'un des deux coprésidents des Jeunes agriculteurs, organisateurs de la manifestation. Preuve que ce concours, par son sérieux, apporte une plus-value en cas de récompenses. « *Pace à l'abondance de vins, les consommateurs ont besoin de repères* », indiquait le coprésident. Les médailles en font partie.

À l'issue de la dégustation, 275 médailles d'or, d'argent et de bronze ont été attribuées, avant la phase finale. Les 33 vins en bouteille médaillés d'or dans les trois couleurs ont été dégustés une nouvelle fois par un jury de douze personnes, dont Serge Chenet, chef étoilé



■ Serge Chenet, chef étoilé, parrain de l'édition, dans le jury pour le coup de cœur. Photo F. G.

du restaurant Entre vignes et garrigue, à Pujaut, parrain de la manifestation. « *On a vu de belles choses dans les rouges* », témoignait ce dernier, qui trouvait que « *les blancs manquaient de vivacité* ». Quant aux rosés, « *il y en avait un qui sortait du lot, on croquait dedans !* » Le chef avait sa bonne étoile et le palais avisé puisque c'est ce vin qui a décroché la palme, soit le coup de cœur du jury. Le rosé, en vogue, monte décidément en gamme et surclasse ses collègues rouges et blancs. Il récidive même puisque, l'an dernier déjà, le coup de cœur avait aussi récompensé un rosé.

► Le palmarès du concours sur <https://concoursdesvinsdenimes.wordpress.com>.

FRED GAUTIER
fgautier@midilibre.com



■ Les deux coprésidents, Benjamin Sant et Lionel Puech, avec les vins primés en finale.

RÉGION

GARD

Honneur aux Pays d'Oc et Côtes du Rhône

Pour sa 38^e édition, le Concours des vins de Nîmes chapeauté par les Jeunes agriculteurs du Gard a attiré encore plus de prétendants.



La dégustation à l'aveugle a débuté dès 9 h 30, dans la salle des Costières à Nîmes.

C'est un rendez-vous incontournable. Les organisateurs de cette nouvelle mouture du Concours des vins de Nîmes ont vu le nombre de participants augmenter. "Cent douze caves ont concouru, contre 90 l'an dernier", note Lionel Puech, le vice-président des JA du Gard. Preuve que l'événement fait toujours recette.

70 vins bio sur 764 échantillons

Ouvert aux caves limitrophes depuis l'an dernier, le concours peine encore à attirer les producteurs voisins. Si quatre caves de l'Hérault ont participé, le Vaucluse manque de nouveau à l'appel. "Il faut dire que le concours général agricole de Paris s'est tenu juste avant", explique Anaïs Amalric, secrétaire générale des JA 30. Ce qui n'a pas empêché une vingtaine de nouvelles caves de faire concourir leurs vins, en vrac, en bouteille, en bio sans oublier un vieux millésime. "Cette année, 70 vins en agriculture bio parti-

cipent", se félicite Lionel Puech. Soit près de 10 % de la moisson 2016. Car les 224 dégustateurs (un tiers d'amateurs et deux tiers de professionnels du vin) ont dû faire leur choix parmi 764 échantillons, contre les 690 de l'édition précédente. Et ils n'ont pas chômé, attablés dans la grande salle des Costières. A raison de 8 à 18 bouteilles par table, les goûteurs ont lancé les hostilités dès 9 h 30, à l'aveugle. Deux heures durant, les spécialistes ont dû départager les concurrents. Or, argent, bronze, chaque grille d'appréciation sera recueillie et enregistrée via un logiciel chargé de classer les retours par catégorie et par médaille.

L'effet médaille

L'an dernier, le prix Coup de cœur revenu au "Medenas" de la coopérative des grands Vins de Pazac, a porté ses fruits. Environ 2 000 bouteilles ont été vendues dans la foulée du concours. "Une médaille a un impact sur les ventes au ca-

veau", acquiesce Benjamin Baïlle, œnologue à La Voie d'Héraclès de Vergèze. Habitué des médailles, il avait reçu le prix Félicitations du jury l'an dernier pour le rosé "Bioterra". "Nous présentons une vingtaine d'échantillons cette année. En général, 30 % de nos vins présentés sont médaillés, la majorité en IGP". Confiant pour un doublé ? "On a peut-être une chance avec le cinsault. Ici, nos rosés sont généralement médaillés mais c'est plus difficile avec les rouges".

Alors que les tables retardataires finissent de débattre, les premiers retours ne se font pas attendre. "Il n'y avait que des IGP blancs à notre table, mais ils étaient un peu chauds", regrette un vigneron. Avec un œnologue et un amateur, ils ont décerné une médaille d'or, une d'argent et deux de bronze sur les onze bouteilles dégustées. Avec une tendance nette : "C'est le vignier le meilleur !" Les paris sont lancés...

Un rosé soutenu et un rouge fruité vainqueurs

A l'issue des ultimes retours, les 33 vins médaillés d'or vont passer entre les lèvres expertes des 12 jurés. Successeur d'Oscar Garcia, Serge Chenet est le parrain de cette édition. Étoilée au guide Michelin depuis 2009, sa table Entre vigne et garrigue à Pujaut, compte 450 références en vin. "Notre caveau dispose de plus de 5 000 bouteilles. Au début, je n'avais que des Côtes du Rhône, mais nous avons étoffé notre cave pour nous accorder avec les menus qui changent tous les dix jours". Après une heure de dégustation studieuse, le jury (partenaires, étudiants en œnologie, viticulteurs) rend son verdict. Et c'est encore un rosé qui se dis-



Les vice-présidents des JA 30 Benjamin Sant et Lionel Puech ont remis les prix Coup de cœur et Félicitations du jury.

tingue pour le Coup de cœur ! Le Pays d'Oc "Vin d'une nuit" du Mas Montel (cuvée 2014), domaine de Dominique Granier à Aspères, a d'emblée séduit le parrain. "On a l'habitude des rosés clairs. Là, c'est plus soutenu et croquant. Il sortait du lot", s'enthousiasme le parrain, adepte des vins plus structurés, "peut-être par déformation des Côtes du Rhône !" Hasard ou coïncidence, c'est un Côtes du Rhône rouge qui décroche le prix Félicitations du jury, en bio. Assemblage de grenache, syrah, mourvèdre et cinsault, le Domaine des Carabniers, à Roquemaure, avait déjà remporté le prix en 2014.

Gard aux chefs !

"De Lirac jusqu'à Gallician, on a un beau panel. On ne peut que se réjouir !" Ce palmarès gardois a de

qu'il satisfait Serge Chenet et ses confrères étoilés de Gard aux chefs. Créée en février 2015, l'association, dont il est président, entend valoriser les produits gardois. "C'est une histoire de copains", souligne Serge Chenet. Avec Fabien Fage, Jérôme Nutile, Oscar Garcia et Michel Kayser, il a intronisé Luc Baudet (du Château Mas Neuf), le Domaine Chabrier Fils, un producteur d'huile d'olive (Le Moulin à huile Paradis) et deux éleveurs (Les Pigeons des Costières à Manduel). "J'ai du vin de Chabrier et de Luc Baudet dans ma cave", précise le chef qui compte renouveler le partenariat entre l'association et "Couleur Tavel", en juillet. Nul doute que leurs verrines se marieront parfaitement au fameux rosé. ■

PHILIPPE DOUTEAU