

# CONCOURS DES VINS SAUMUROIS

## 46<sup>ÈME</sup> ÉDITION EN 2017

### ORGANISATEUR :

#### LE SYNDICAT DES VINS DE SAUMUR

390 adhérents

7 Présidents d'appellation + 1 Président de Syndicat,  
Monsieur Philippe PORCHÉ, vigneron à Parnay

Rôle : promotion des 7 AOC SAUMUR, services

Équipe : 4 personnes (services aux vignerons, vente de capsules et coiffes, communication)

Médias : WWW-VINS-DE-SAUMUR.COM

Réseaux : Facebook, Twitter, Instagram

### LES VINS DE SAUMUR

7 AOC

- ROUGE\_ 550 ha, cabernet franc, depuis 1936
- BLANC\_ 390 ha, chenin, depuis 1936
- ROSÉ\_ 70 ha, cabernet franc, depuis 2016
- BRUT\_ 1190 ha, chenin ou cabernet, depuis 1957
- CHAMPIGNY\_ 1570 ha, cabernet franc, depuis 1957
- PUY-NOTRE-DAME\_ 60 ha, cabernet franc, depuis 2008
- COTEAUX de SAUMUR\_ 15 ha, chenin, depuis 1962

### LE CONCOURS , 46 années de vins médailles

#### Les règles du Concours saumurois

- ouvert aux 7 AOC SAUMUR
- aux producteurs, négociants et caves coop
- stock min. de 10HL disponible (sf si totalité AOC représentée par une unique cuvée).
- inscription : déclaration de revendication et analyse conforme, présentation de 2 BT par cuvée.



#### Les médailles pour les vignerons :

- une belle reconnaissance des professionnels
- des vins «références» ; «vitrines de l'AOC»
- un appui évident à la promotion & à la vente auprès des acheteurs comme des particuliers
- la possibilité de participer à des événements prestigieux : FESTIVINI La Soirée, Fontevraud La Cuvée, ...

#### Les médailles pour les consommateurs :

- une garantie de qualité
- un bon repère pour acheter sans se tromper
- la curiosité de déguster un vin jamais dégusté, j'ose !
- un concours départemental saumurois qui rassure

#### Qui déguste ?

#### CONSTITUTION DU JURY DE DÉGUSTATION

##### > Professionnels du vin :

oenologues, courtiers, cavistes, restaurateurs, sommeliers, vignerons, oenophiles...

#### en 2016, pour la 45<sup>ème</sup> édition :

350 échantillons présentés  
par 65 viticulteurs et 6 négociants  
dégustés par 80 professionnels du vin  
décernant 97 médailles  
36 OR  
36 ARGENT  
25 BRONZE

#### en 2017 :

Appel à échantillons en cours auprès des producteurs  
**DATE du concours : MARDI 4 AVRIL 2017**  
LIEU : Lycée Hôtelier de Saumur  
HORAIRE : 9h30 >14h30, déjeuner des jurys inclus

