



# DOSSIER DE PRESSE 2015

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon  
19 avenue de Grande Bretagne B.P 649 66006 PERPIGNAN Cedex  
Tél : 04 68 51 21 22 E-mail : [promo1@vins-du-roussillon.com](mailto:promo1@vins-du-roussillon.com)

## GRENACHES DU MONDE

Le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (C.I.V.R) a lancé en 2013 un nouveau concours, organisé à Perpignan, baptisé « **CONCOURS INTERNATIONAL DES GRENACHES DU MONDE** ».

L'objectif est de remettre sur le devant de la scène le **GRENACHE**, un cépage qui :

- possède des qualités organoleptiques très spécifiques,
- mérite d'être connu des professionnels et des consommateurs dans ses trois couleurs : rouge, gris et blanc,
- revêt une dimension internationale de par sa production et sa commercialisation dans le monde entier,
- donne ses lettres de noblesse au vignoble du Roussillon, notamment pour la production de Vins Doux Naturels,
- valorise des producteurs dans leur dynamique de vinification et de vente de ce cépage.



## PLUS QU'UN SIMPLE CONCOURS !

**Manifestation unique et d'ampleur internationale**, le Concours International des Grenaches du Monde est une **confrontation planétaire** qui permet de constater la richesse et la diversité des vins issus de ce cépage.

C'est également un véritable **lieu de rencontres et d'échange**, avec l'organisation à la suite du concours, de **conférences** développant divers thèmes techniques autour du cépage Grenache, animées par des **spécialistes du monde entier**.

**Enfin, le cépage Grenache s'offre à tous!** La journée se clôture par la **Nuit des Grenaches**, une soirée unique qui offre à tout un chacun l'opportunité de déguster, dans une ambiance conviviale et musicale, accoudés au comptoir, les quelque 450 vins présentés au concours autour de 8 plats salés et sucrés réalisés par le Clos des Lys.

La prochaine édition du **CONCOURS INTERNATIONAL DES GRENACHES DU MONDE** aura lieu **Lundi 9 février 2015** à Perpignan, au Clos des Lys. Il réunira **450 échantillons** issus de **7 pays** qui seront dégustés par un jury international de **80 dégustateurs professionnels** (cavistes, journalistes, sommeliers, œnologues...)

## LE CEPAGE



Cépage d'origine espagnole certainement de la Catalogne ou de l'Aragon, le grenache (garnatxa, garnacha, cannonau...) s'est implanté très tôt dans les vignobles méditerranéens. **C'est un des cépages les plus plantés dans le monde soit environ 200 000 hectares.**

On le retrouve évidemment en Espagne, sa terre d'origine (100 000 ha), dans le nord du pays, en Aragon, en Castille, au Pays basque et en Catalogne. Il est également fortement implanté en France (90 000ha - Roussillon, Languedoc, Vallée du Rhône, Provence), au Portugal, en Italie (en Sardaigne notamment), en Grèce, au Mexique, en Afrique du Sud, en Californie (région de Chaparral), au Chili (sud de Santiago), en Australie (zone de Perth), etc.

A l'origine, **il s'agissait exclusivement du grenache noir**. Mais peu à peu les formes **grises (ou rosées) et blanches** se sont développées essentiellement dans le vignoble au moment de l'expansion des Vins Doux Naturels.

### APTITUDES CULTURALES

**Le Grenache est un cépage vigoureux**, à port dressé, résistant au vent. Il est parfaitement adapté aux terroirs les plus maigres et les plus secs. Il est principalement conduit en gobelet ou cordon, en taille courte à deux yeux. Il est nécessaire de le tailler court pour maîtriser sa vigueur.

Le Grenache a de grandes grappes, tronconiques, ailées, compactes. Les baies sont de tailles moyennes à pellicule assez épaisse, à jus abondant. C'est un cépage tardif qui débouffe assez tôt. **Son port dressé et ses rameaux vigoureux, lui permettent de résister aux vents violents et à la sécheresse.**

Le grenache est peu touché par l'oïdium (fréquent sur le pourtour méditerranéen), mais est sensible à la coulure et aux attaques bactériennes. Ces grappes compactes, serrées favorisent l'installation du mildiou et de la pourriture grise. Cela lui permet d'être à sa place sous les climats méditerranéens, peu humides.

Il produit des rendements très variables allant de 20hl/ha à 80hl/ha en terrain fertile et taille longue.

## TERROIR

Le Grenache Noir se montre bien adapté aux terrains légèrement acides, graveleux, caillouteux, chauds et à forte réverbération, qui lui permettent une longue et bonne période de maturation. Les sols très calcaires et au pH basique lui conviennent moins bien.

**Il donne ses meilleurs résultats à faible rendement, ce qui est souvent le cas en zone méditerranéenne**, où la sécheresse et les sols maigres limitent naturellement sa productivité. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est très élevé mais la couleur chute rapidement lorsque les rendements augmentent. L'acidité est généralement faible. Le potentiel alcoolique du Grenache Noir permet aussi d'obtenir des vins doux naturels de grande qualité à condition de l'implanter sur des terroirs qualitatifs, de maîtriser parfaitement le rendement et d'obtenir une couleur bien concentrée.

## PROFIL AROMATIQUE

Le Grenache Noir donne des vins riches en alcool, avec une faible acidité. Cela leur donne une rondeur agréable, **une belle intensité aromatique** (fruits noirs bien murs, pruneaux), mais surtout **une belle structure** pour obtenir un grand potentiel de garde. Sa couleur est fonction de son rendement. **Il est souvent associé à La Syrah, au Carignan et au Mourvèdre.**

**Vinifié en Vin Doux Naturel**, le Grenache, par son oxydation, apporte une intensité aromatique puissante sur des notes d'épices (cacao, café, caramel) et de fruits secs (noix, figues, raisins secs).

## IMPLANTATION DU CEPAGE GRENACHE DANS LE MONDE



## LE CONCOURS

### CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert à :

- toutes les catégories de vins à indication géographique : effervescents, tranquilles, fortifiés, vins doux naturels, vins de liqueur...
- tous les pays producteurs
- tous les vins issus du cépage Grenache présentant au minimum 60% de Grenache

Les inscriptions :

- sont ouvertes depuis le 1<sup>er</sup> septembre et se clôturent le 16 Janvier.

**UN DELAI SUPPLEMENTAIRE EST ACCORDE JUSQU'AU 23 JANVIER 2015 pour les inscriptions et JUSQU'AU 30 JANVIER pour la réception des échantillons.**

- se font sur le site [www.grenachesdumonde.com](http://www.grenachesdumonde.com)



### LE JURY

Les vins présentés sont soumis à la dégustation d'un jury de professionnels du vin et de prescripteurs issus de pays différents, qui a la délicate mission de distinguer les meilleurs vins issus du cépage Grenache.

**Cette année, le jury est composé de 80 experts prescripteurs, professionnels du vin venus du monde entier** (journalistes, œnologues, cavistes, restaurateurs, sommeliers...):

Pays	Nombre	Pays	Nombre
FRANCE	28	COREE DU SUD	6
ESPAGNE	22	BELGIQUE	3
ITALIE	11	USA	2
ALLEMAGNE	7	DANEMARK	1

## LES RECOMPENSES

Le Comité d'organisation attribue les prix aux échantillons les mieux notés.  
Le nombre de récompenses décernées ne peut excéder 30% du nombre d'échantillons présentés.

Trois types de médailles sont décernés :



## LA VALORISATION DES VIGNERONS MEDAILLES

La matérialisation des récompenses est faite par :

- **la remise d'un DIPLOME**
- **des VIGNETTES autocollantes** (les 1 000 premiers stickers sont offerts)
- **des DEROGATIONS** (reproduction de la médaille par les lauréats qui souhaitent l'intégrer sur leur étiquette)

La communication autour des résultats du concours est faite par :

- la communication des résultats le soir même au cours de la Nuit des Grenaches du Monde
- la communication des résultats sur le site internet [www.grenachesdumonde.com](http://www.grenachesdumonde.com) dès le lendemain.
- l'envoi de newsletter et communiqué de presse
- les réseaux sociaux (Facebook et Twitter)  
facebook.com/grenachesdumonde  
twitter.com/grenachedumonde
- les partenaires du Concours

## LES CONFERENCES

*Ouvertes à tous, gratuites, sur simple inscription auprès du CIVR au 04 68 51 21 22  
– Nombre de places limitées.*

*Traduction en simultanée en français, anglais et espagnol.*

Lieu de rencontre et d'échange, la compétition se poursuivra à 15h par une série de conférences sur le thème des Grenaches toujours au restaurant le Clos des Lys :

### **ETUDE DES DESCRIPTEURS AROMATIQUES ET GUSTATIFS IDENTIFIANT LES GRENACHES MEDITERRANEENS EN CATALOGNE**

Intervenant : Joan Ignasi Domenech, Terra de Garnatxes et Montse Nadal, Universitat Rovira i Virgili

### **ITALIE : REPONSES PHYSIOLOGIQUE ET AGRONOMIQUE DES VIGNES DE CANNONAU A L'IRRIGATION, RESULTAT D'EXPERIMENTATION CONDUITE EN SARDAIGNE**

Intervenant : Docteur Luca Mercenaro, Chercheur, département d'agronomie à l'Université des études de Sassari, Sardaigne.

### **FRANCE : QUELLE CONDUITE ADOPTER AU VIGNOBLE POUR LIMITER L'IMPACT DE LA COULURE ?**

Intervenant : Marc Guichet, Responsable Filière Viticulture, Chambre des Pyrénées Orientales, Perpignan.



## LA NUIT DES GRENACHES DU MONDE

Pour une journée, Perpignan devient la capitale internationale du Grenache !

A cette occasion, en un seul lieu et une soirée, la possibilité de s'offrir un tour du Monde inédit dans l'univers des vins issus de Grenache est donnée au plus grand nombre.

Dans une ambiance conviviale et musicale, accoudés au comptoir, les quelque 450 vins qui ont participé au concours du matin sont proposés à la libre dégustation, autour de 8 plats salés et sucrés réalisés par le Clos des Lys.

UN TOUR DU MONDE INÉDIT DANS L'UNIVERS DES GRENACHES

# NUIT DES GRENACHES DU **Monde**

GRENACHE  
GARNACHA  
GARNATXA  
CANNONAU

**LUNDI 9 FEVRIER**  
Église des Dominicains  
PERPIGNAN - 20h

- > Dégustation des **450** vins présentés au concours
- > Dîner accoudé au comptoir décliné autour de 8 plats salés et sucrés (Clos des Lys)



**39€/personne**

RÉSERVATIONS : [www.grenachesdumonde.com](http://www.grenachesdumonde.com)  
 Paiement en ligne sécurisé, par carte bancaire  
 Par téléphone au 04 68 51 21 22

 CIVR  
Vins et  
Dégustation

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

### LA NUIT DES GRENACHES DU MONDE

Tarif : 39€/personne

Lieu : Eglise des Dominicains  
(6 rue François Rabelais à Perpignan)

Heure : 20h

Parking gratuit : Couvent des Minimes

**NOUVEAU** : Réservation en ligne sur [www.grenachesdumonde.com](http://www.grenachesdumonde.com)  
ou par téléphone auprès du CIVR au 04 68 51 21 22

## LES TROIS EDITIONS EN CHIFFRES

### **1ERE EDITION : JEUDI 24 JANVIER 2013**

Perpignan, le Palais des Congrès

**364** échantillons

**7 pays** : Afrique du Sud, Australie, Brésil, Espagne, France, Italie, République de Macédoine.

**187 entreprises**

**70 Jurés**

### **2EME EDITION : LUNDI 3 FEVRIER 2014**

Perpignan, Le Clos des Lys

**403** échantillons

**7 pays différents** : Afrique du Sud, Australie, Canada, Espagne, France, Italie, République de Macédoine.

**209 entreprises**

**75 Jurés**

### **3EME EDITION : LUNDI 9 FEVRIER 2015**

#### **RECORD D'ECHANTILLONS BATTU !**

Perpignan, Le Clos des Lys

**485** échantillons

**6 pays différents** : Afrique du Sud, Australie, Espagne, France, Italie, République de Macédoine.

**221 entreprises**

**80 Jurés**

**EN SAVOIR PLUS :**

**SERVICE PRESSE DU CIVR**

**VIRGINIE QUINTARD**

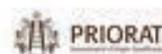
**04.68.51.62.26 OU 06.11.18.40.78**

**VIRGINIE.QUINTARD@VINS-DU-ROUSSILLON.COM**

**WWW.GRENACHESDUMONDE.COM**

# LES PARTENAIRES

Le concours « Grenaches du Monde » est organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon avec la collaboration de ses partenaires :



NOTES

