

2019

# GRENACHES DU *Monde*

DOSSIER DE PRESSE

---

CONCOURS GRENACHES DU MONDE - 2019

# SOMMAIRE



- ÉDITO



- UN ÉVÉNEMENT MONDIAL HORS DU COMMUN



- LE ROUSSILLON, RETOUR AUX SOURCES DES GRENACHES DU MONDE 2019

- LE ROUSSILLON, TERRE DES QUATRE GRENACHES

- LE JURY ET LES DÉGUSTATIONS



- LE PROGRAMME



- HISTORIQUE DES GRENACHES DU MONDE

- LES PARTICIPANTS ET LES LAURÉATS 2018



- PERPIGNAN, VILLE EUROPÉENNE DU VIN 2019

- NOS PARTENAIRES



- LES ORGANISATEURS

## LE MOT DU DÉLÉGUÉ DU CIVR AUX GRENACHES DU MONDE



Les Grenaches du Monde existent depuis maintenant 7 ans, et après 3 premières éditions roussillonnaises, l'événement a pris son envol hors de ses frontières en s'organisant tour à tour en Aragon (*Campo de Borja, Saragosse, 2016*), Sardaigne (*Alghero, Cagliari, 2017*) et Catalogne (*Barcelone, Terra Alta, 2018*). En 2019, les Grenaches du Monde reviennent en France, en Roussillon, où l'événement est né à l'initiative du Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, contribuant ainsi à « Perpignan ville européenne du vin ».

Bien plus qu'un simple concours, qui est tout de même en passe de devenir le premier concours monocépage avec près de 1 000 vins, les Grenaches du Monde sont un événement global ayant le grenache pour prétexte et les terres de grenaches pour protagonistes.

Ce cépage, en cumulant ses quatre variétés (*le grenache noir, le grenache blanc, le grenache gris, le lladoner pelut*), est un des plus plantés dans le Monde. En Roussillon, où l'on retrouve toutes ses variantes, il dépasse 8 000 hectares sur les 21 000 hectares de notre vignoble et il est le trait d'union de 14 de nos dénominations d'origine, ainsi que de nos vins secs et nos vins doux naturels.

Les 17 et 18 avril prochains, il s'agira avant tout :

- d'une occasion exceptionnelle pour réunir les spécialistes de ce cépage dans le monde en abordant des thématiques « grenaches » transversales et pour générer des projets transfrontaliers et internationaux,
- d'un concours de dégustation de vins et d'un outil de promotion, de vente et de marketing pour les appellations et les caves y participant,
- d'une découverte de notre vignoble, ainsi que de notre patrimoine, par les 80 jurés internationaux (acheteurs, importateurs, journalistes, etc) et par les innombrables officiels et amateurs réunis pour l'occasion, en plein cœur de la Semaine Sainte,
- d'une soirée qui réunit professionnels et grand public : la Nuit des Grenaches où les vins présentés au concours sont disponibles à la dégustation en partenariat avec les Chefs spécialistes de notre gastronomie.

A ces activités, s'ajoute une campagne de communication ambitieuse aussi bien dans les pays de production impliqués, mais aussi dans des marchés de consommation comme l'Amérique du Nord ou l'Asie. L'objectif des Grenaches du Monde est de donner la parole à ce cépage et à ses compagnons de route, imposer une date récurrente dans l'agenda des professionnels, et progressivement toujours mieux se faire connaître du grand public.

Les Grenaches du Monde ne sont pas un club fermé, bien au contraire, au fil des années, outre les caves, nous avons réussi à fédérer de nombreuses appellations et de nombreux collectifs qui ont le grenache en partage, permettant ainsi aux Vins du Roussillon de mettre en avant l'excellence de leur qualité, leur infinie diversité, et de développer leur notoriété aux côtés des autres grandes régions viticoles.

# UN ÉVÉNEMENT MONDIAL HORS DU COMMUN

2013, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon crée le 1<sup>er</sup> concours de ce noble cépage qu'est le Grenache. Né en Roussillon, Grenaches du Monde est depuis devenu itinérant et est accueilli chaque année par une région productrice à dominante grenache. Au fil des ans, l'événement est devenu incontournable pour les professionnels du vin à travers le monde entier. Plus de 900 échantillons de France, Espagne, Italie, Afrique du Sud, Australie, Canada, Macédoine, Liban, Grèce, Chili ... sont attendus pour la prochaine édition.

## POURQUOI PARTICIPER ?

Le concours Grenaches du Monde a pour objectifs principaux de :

- favoriser la promotion de vins de qualité provenant de toutes les variétés du cépage Grenache,
- encourager la production du Grenache et stimuler sa consommation au niveau international,
- divulguer et promouvoir les caractéristiques de ces vins au grand public du monde entier,
- aider le consommateur à distinguer les meilleurs vins de Grenache de la production mondiale avec un label de qualité, un critère de sélection et de confiance face à une production de plus en plus complexe.

Le concours est ouvert à :

- tous les vins issus au minimum de 51% de Grenache,
- toutes les catégories de vins à indication géographique : effervescents, vins tranquilles, fortifiés, vins doux naturels, vins de liqueur...
- tous les pays producteurs.

En six ans d'expérience, le concours s'implante comme l'unique concours international mettant à l'honneur le grenache. Un événement important à travers le monde qui offre une incroyable vitrine des dernières tendances en matière d'appellations et de millésimes.

C'est un véritable partenaire des producteurs et des consommateurs, car il offre une vraie légitimité en donnant une hiérarchie qualitative des différents vins ; mais on peut également dire qu'il est le témoin et la vitrine des évolutions et tendances du secteur.

Le concours international Grenaches du Monde rencontre un succès grandissant au fil des éditions. Cette reconnaissance est le fruit d'un dur labeur, de l'investissement sans compter dans le contrôle des échantillons et de la présence des dégustateurs réputés et reconnus pour leur compétence. L'organisation conviviale, détendue et sympathique leur permet chaque année de déguster dans des conditions optimales. Le développement de la notoriété du cépage et des appellations viticoles qu'il compose, l'aide à la commercialisation des vins primés, l'animation d'une communauté permanente de prescripteurs influents, ainsi que la notoriété et l'image de la région d'accueil sont les objectifs majeurs de cet événement.

*Pour cette septième édition, le concours Grenaches du Monde fera étape en Roussillon les 17 et 18 avril 2019. Ce sera donc un retour aux sources puisque le Roussillon avait accueilli les trois premières éditions du concours, à Perpignan.*

**GRENACHES**  
**DU** **Monde**

# LE ROUSSILLON, RETOUR AUX ORIGINES DES GRENACHES DU MONDE 2019

Dualité de la mer et de la montagne, le Roussillon est un petit territoire au relief extrêmement varié avec un climat ensoleillé et chaud, propice à la culture de la vigne. Amphithéâtre ouvert à l'est sur la mer Méditerranée, il est bordé de trois massifs : les *Corbières* au nord, les *Pyrénées* avec le Mont Canigou à l'ouest et les *Albères* au sud. Trois fleuves : l'*Agly*, la *Têt* et le *Tech* délimitent des terroirs, chacun ayant ses caractéristiques propres.

## LA GÉOGRAPHIE VITICOLE DU ROUSSILLON

Les Pyrénées-Orientales se placent au 9<sup>ème</sup> rang des départements producteurs français, avec 2% de la production nationale en volume. Ils produisent 80% des Vins Doux Naturels de France à AOC. Le Roussillon produit des vins tranquilles secs et des Vins Doux Naturels. Avec 14 AOC, issues de 23 cépages différents, et la mosaïque de sols qui le caractérise, le Roussillon propose une diversité de vins à forte personnalité.

## LES TERROIRS

Le Roussillon a la particularité de posséder des structures géologiques et des microclimats très variés permettant à chaque cépage de trouver son terroir de prédilection et d'exprimer ses caractères. Le vignoble s'étend sur des sols très différents dans l'amphithéâtre du Roussillon. Géologiquement, c'est une zone tourmentée qui a subi de profonds bouleversements au tertiaire et au quaternaire qui est marqué par le soulèvement des Pyrénées, qui a modelé son relief en lui donnant une multitude de terroirs aux caractères bien distincts. Une diversité unique au monde.

*Des terroirs tellement puissants que ce matériau brut, ciselé ne peut donner que des vins de grand caractère.*

## LES PRATIQUES CULTURALES

La vigne occupe ces terres d'élection, plateaux arides et terrasses sèches, pentes des collines, créant un paysage méditerranéen stable, cultivé et protégé des incendies dévastateurs. Ainsi, la vigne verrouille le tissu social et s'intègre au paysage dont elle devient un véritable conservateur. La conduite en gobelet, près du sol, et la taille courte équilibre les vieilles souches qui résistent à la Tramontane. Au moment de la récolte, les caves pratiquent une rigoureuse sélection parcellaire de la vendange pour élaborer les cuvées désirées.

## LE VIGNOBLE DU ROUSSILLON



La production départementale en 2018 représente **770 000 hl** sur **20 900 hectares** de vignes en production répartis sur :



**2 535 exploitations** :  
**362** caves particulières,  
**29** caves coopératives traitant 75% de la production,  
et **102** négociants (*dont environ 30 sociétés de négoce « pur »*).



**18%** de la surface viticole en bio (*plus du tiers des caves particulières produisent en bio*).



9 AOC et 2 IGP en vins secs  
5 AOC en Vins Doux Naturels.

# LE ROUSSILLON, RETOUR AUX ORIGINES DES GRENACHES DU MONDE 2019

## LE CLIMAT

Le climat roussillonnais se caractérise par une saison estivale sèche et une période pluvieuse en automne et en début de printemps. La moyenne des précipitations est de 500 à 600 mm/an. Les petites pluies permettent pour leur part de reconstituer les réserves hydriques des sols où la vigne, enracinée en profondeur, y puisera tout l'été. Grâce à des hivers doux, des étés chauds, des moyennes annuelles d'insolation et de températures les plus fortes de France, le vignoble se plaît en Roussillon. Ce vignoble est balayé par des vents qui accélèrent l'évaporation au niveau des sols et de la plante ; de plus, la végétation et les baies sont protégées naturellement des maladies. Enfin, la période estivale très sèche favorise la maturité du raisin.

*Le Roussillon, un vignoble en production raisonnée.*

Faiblesse des rendements, vigueur modérée et aridité du milieu ambiant limitent la pression des maladies parasites. La prise en compte de la valeur paysagère de cette viticulture, le souci d'assurer une protection de l'environnement et le potentiel de naturalité de ce vignoble ont rapidement poussé les vignerons à pratiquer une production raisonnée.



Le vigneron aujourd'hui traite de manière raisonnée et non pas systématique assurant ainsi la naturalité de sa vendange. Depuis plus d'une vingtaine d'années, de plus en plus d'exploitations viticoles pratiquent l'agriculture biologique et pour certaines la biodynamie.

Climats extrêmes et sols très pauvres, limitent la production autour de 35 hl/ha, permettant ainsi de vinifier d'excellents raisins.



## PERPIGNAN, LA PORTE D'UN VIGNOBLE À L'IDENTITÉ UNIQUE

Les premières traces de culture de la vigne et du commerce du vin en Roussillon, remontent à l'Antiquité grecque. À l'époque romaine, sur promontoire des collines dominant la basse vallée de la Têt, s'élève Ruscino, cité qui a précédé Perpignan. Ses habitants y consommaient déjà du vin il y a 2 600 ans. Le commerce roussillonnais était alors tourné vers la Méditerranée.

Ville à l'histoire fortement marquée par la culture catalane, Perpignan est le moteur de l'essor commercial des Vins du Roussillon. L'arrivée du chemin de fer en 1856, qui désenclave la région, associée au développement de la viticulture en Roussillon au XIX<sup>ème</sup> siècle, engendre une importante activité économique liée au commerce du vin à Perpignan.

# LE ROUSSILLON, TERRE DES QUATRE GRENACHES

Ce cépage est un des plus plantés dans le monde, il est utilisé par les viticulteurs du monde entier. Résistant à la sécheresse et s'adaptant facilement, il supporte mieux que d'autres le réchauffement climatique. C'est certainement le cépage le plus écologique qui existe au monde. Ses solides racines vont puiser l'eau jusque dans les nappes phréatiques et ne dépendent pas autant de l'eau de pluie que les autres cépages. Il est le cépage méditerranéen par excellence : il adore le soleil et prend racine là où les oliviers poussent (dans le sud de la France, en Espagne, en Italie ...). Le grenache se décline dans tous les styles : en rouge, en blanc, en rosé et convient parfaitement pour la production des Vins Doux Naturels. Il s'apprécie en assemblage ou en 100% grenache. Chaleureux, accessible, plaisant à boire et rafraichissant ; mais aussi rond, avec des tanins soyeux, une bonne acidité, et capable de bien vieillir, il développe des notes de cerise, de fraise et de prune.

Bref, le grenache se prête parfaitement à la gastronomie puisqu'il se marie avec une grande variété de mets et se déguste en toute saison ; c'est le compagnon de table idéal !



## LE GRENACHE NOIR

Cépage vigoureux, bien adapté aux sols maigres et très résistant à la sécheresse. Le grenache noir est le seul cépage utilisé pour les Vins Doux Naturels rouges et joue un rôle fondamental dans l'expression des vins rouges des appellations Côtes du Roussillon, Collioure et Maury sec. Il existe aussi en Roussillon quelques cuvées élaborées en vin de cépage avec uniquement du grenache noir dans la catégorie des IGP. Les vins de grenache noir ont une grande ampleur en bouche. Puissance et générosité sont les deux caractéristiques de ce cépage, qui offre un profil tannique rond et fondu. À maturité, le grenache noir est gorgé de sucre ce qui permet d'obtenir des Vins Doux Naturels de grande qualité.

*C'est aujourd'hui le cépage noir le plus cultivé dans les vignobles du Roussillon.*

## LE GRENACHE BLANC

Le Grenache blanc est une mutation du Grenache noir. On le retrouve souvent dans la plupart des vignobles méditerranéens et plus particulièrement en Catalogne. Il a un potentiel de maturité élevé pouvant donner des raisins très riches en sucre. Utilisé pendant longtemps pour la production des Vins Doux Naturels blancs, on le vinifie aussi depuis quelques années en vins blancs secs auxquels il apporte des notes florales et des arômes de fruits à chair blanche ainsi qu'une belle onctuosité en bouche. On le retrouve aussi bien en IGP qu'en AOP Côtes du Roussillon et Collioure. On peut également l'apprécier en Banyuls blanc ou en Maury blanc.

# LE ROUSSILLON, TERRE DES QUATRE GRENACHES

## LE GRENACHE GRIS

Le grenache gris est lui aussi une mutation du grenache noir, ce cépage emblématique du Roussillon est principalement planté dans cette région. Le grenache gris peut être vinifié seul ou assemblé à d'autres cépages, auxquels il apporte sa puissance, son élégance et sa minéralité. Ce cépage donne non seulement de la rondeur et de l'onctuosité aux vins blancs, mais aussi une structure en bouche qui leur permet de pouvoir bien se garder et de donner de belles expressions particulièrement persistantes au cours de leur vieillissement. Le grenache gris est ainsi l'atout identitaire des grands vins blancs du Roussillon avec les appellations Collioure et Côtes du Roussillon.

## LE LLEDONER PELUT

Ce cépage, assez méconnu, est une mutation du grenache noir, native de Catalogne. c'est un cépage traditionnel du Roussillon qui reste à ce jour peu cultivé mais qui possède des qualités très proches du grenache (richesse, fruité, rondeur). Il est utilisé en particulier dans la production de vins secs. Il offre des vins plutôt généreux, puissants, amples et bien aromatisés, avec des notes de réglisse noire et de poivre.



# LE JURY ET LES DÉGUSTATIONS

Chaque année, le jury du Concours International **Grenaches du Monde** est composé de professionnels et de prescripteurs qui partagent cette passion pour les vins de grenache. Il est rigoureusement sélectionné par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon et représente les meilleurs spécialistes reconnus en matière de dégustation dans la filière vin pour leurs compétences.

Ils sont sommeliers, journalistes, cavistes, œnologues, vigneron, restaurateurs, acheteurs, négociants internationaux, formateurs et représentants d'institutions professionnelles en provenance du monde entier.

Au total, 15 nationalités sont représentées.

Tout au long du concours, ces jurés auront la délicate mission de distinguer les meilleurs vins à base de grenache. C'est ainsi que sont attribuées les médailles d'or et d'argent.

## DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le bon déroulement du concours est assuré par le CIVR, de la préparation des échantillons à l'organisation des dégustations. Regroupés en commissions, les jurés siègent dans une salle isolée, calme, éclairée et bien aérée, dans des conditions optimales de dégustation.

Une commission est généralement composée d'un groupe de 5 jurés, représentés par un Président qui a pour mission de :

- veiller au parfait déroulement des dégustations,
- assurer de maintenir l'anonymat absolu des vins,
- ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon lorsqu'il le juge utile,
- maintenir de bonnes conditions de dégustation,
- contrôler le remplissage des fiches de dégustation et l'accréditation de celles-ci.

Afin d'organiser la dégustation, les organisateurs regroupent au préalable des séries de 6 à 12 échantillons classés par couleur, appellation et origine.

L'anonymat absolu est le principe fondamental du concours. Chaque échantillon est dissimulé dans un emballage garantissant cet anonymat. Ainsi les jurés n'ont pas connaissance de l'identification du vin, de ses origines, de son prix, des notes et des récompenses précédemment obtenues, faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité.

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement. Chaque juré reçoit une fiche de dégustation sur laquelle ils doivent reporter leur appréciation descriptive des vins à travers des commentaires portant sur :

- l'aspect visuel,
- l'aspect olfactif,
- l'aspect gustatif.

# LE PROGRAMME DES GRENACHES DU MONDE 2019

Mardi  
16 avril

Arrivée et accueil des jurés aux hôtels

**Soirée d'accueil** des jurés à Perpignan

Mercredi  
17 avril

**Matinée de dégustation** des Grenaches du Monde au Lycée Christian Bourquin à Argelès sur Mer

Déjeuner préparé par les élèves au Lycée

Après-midi de rencontres et dégustations avec les vignerons de la Haute Vallée de l'Agly

**Dîner de gala** au Palais des Rois de Majorque, menu élaboré par les chefs étoilés du Département

Jeudi  
18 avril

**Matinée de dégustation** des Grenaches du Monde au Lycée Christian Bourquin à Argelès sur Mer

Déjeuner à Collioure

Visite libre de la ville de Collioure

**Nuit des Grenaches** au Palais des Congrès

En parallèle, un programme de découverte est proposé aux accompagnants et délégations officielles invitées au concours.

Les jurés, les accompagnants et les délégations sont invités à prolonger leur séjour selon un guide d'inspiration touristique proposés à l'occasion du week-end de la semaine de Pâques et de la *procession de la Sanch* à Perpignan.

# HISTORIQUE DES GRENACHES DU MONDE

Jeudi 24 janvier 2013 - Perpignan, France

1<sup>ère</sup>  
Édition

- \* **364** échantillons
- \* **7 pays** participants : Afrique du Sud, Australie, Brésil, Espagne, France, Italie, République de Macédoine
- \* **70** jurés
- \* **112** vins médaillés

Lundi 3 février 2014 - Perpignan, France

2<sup>ème</sup>  
Édition

- \* **403** échantillons
- \* **7 pays** participants : Afrique du Sud, Australie, Canada, Espagne, France, Italie, République de Macédoine
- \* **75** jurés
- \* **123** vins médaillés

Lundi 9 février 2015 - Perpignan, France

3<sup>ème</sup>  
Édition

- \* **485** échantillons
- \* **6 pays** participants : Afrique du Sud, Australie, Espagne, France, Italie, République de Macédoine
- \* **80** jurés
- \* **150** vins médaillés

# HISTORIQUE DES GRENACHES DU MONDE

Vendredi 5 FÉVRIER 2016 - SARAGOSSE, ESPAGNE

4<sup>ème</sup>  
Édition

- \* **576** échantillons
- \* **6 pays** participants : Australie, Espagne, France, Grèce, Italie, République de Macédoine
- \* **80** jurés
- \* **176** vins médaillés

VENDREDI 10 février 2017 - ALGHERO, SARDAIGNE

5<sup>ème</sup>  
Édition

- \* **684** échantillons
- \* **8 pays** participants : Afrique du Sud, Australie, Espagne, France, Grèce, Italie, Liban, République de Macédoine
- \* **100** jurés
- \* **213** vins médaillés

VENDREDI 13 AVRIL 2018 - TERRA ALTA, CATALOGNE

6<sup>ème</sup>  
Édition

- \* **839** échantillons
- \* **6 pays** participants : Australie, Espagne, États-Unis, France, Italie, Liban
- \* **75** jurés
- \* **259** vins médaillés

# LES PARTICIPANTS ET LES LAURÉATS 2018



Avec **839** vins présentés, le concours Grenaches du Monde a battu en 2018 un nouveau record de participation, lequel vient attester de la montée en puissance d'un concours devenu au fil des ans un événement international de référence.



Organisée du 11 au 15 avril 2018 dans la région de Terra Alta en Catalogne du sud, la sixième édition du concours a permis de décerner **259 médailles d'or et d'argent** attribuées à l'issue de la dégustation à l'aveugle, composée d'un jury de 75 journalistes spécialisés, cavistes, sommeliers et œnologues.

# PERPIGNAN, VILLE EUROPÉENNE DU VIN 2019

Perpignan est la première ville française à recevoir le titre de « Ville européenne du Vin ». C'est par le biais du réseau RECEVIN (un réseau de villes européennes du vin implanté dans 11 pays qui atteint près de 800 villes), que ce projet a pu voir le jour. RECEVIN a pour but de défendre la richesse des territoires viticoles et leurs appellations d'origine, de faire entendre la voix de ces territoires au Parlement européen et auprès des institutions européennes.



**PERPIGNAN  
VILLE  
EUROPÉENNE  
DU VIN 2019**

Perpignan Ville Européenne du Vin est une opportunité pour l'image des Vins du Roussillon. Ce label récompense les efforts qualitatifs et de modernisation mis en place par les producteurs et les négociants, et promeut une image qualitative et identitaire. L'objectif est de positionner Perpignan comme une capitale du vin et de la gastronomie, reconnue pour son identité et son excellence, une capitale fière de ses produits, qui séduit ses visiteurs en leur faisant vivre l'expérience Perpignan.

*C'est naturellement que le retour des Grenaches du Monde à Perpignan est un point fort du programme officiel de Perpignan Ville Européenne du Vin.*



Programme complet sur  
[www.roussillon.wine](http://www.roussillon.wine)



VINS DU  
**ROUSSILLON**

# NOS PARTENAIRES

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

## VINS DU ROUSSILLON



# LES ORGANISATEURS

Depuis 7 ans, les Grenaches du Monde sont organisés par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon.

## PRÉSIDENT DU CIVR

**Philippe Bourrier**

philippe.bourrier@roussillon.wine

## DIRECTEUR DU CIVR

**Nicolas Ponzio**

nicolas.ponzo@roussillon.wine

## DÉLÉGUÉ DU CIVR AU CONCOURS

**Fabrice Rieu**

contact@grenachesdumonde.com

## COORDINATRICE GRENACHES DU MONDE

**Patricia Taba**

patricia.tab@roussillon.wine



Retrouvez les Grenaches du Monde sur les réseaux sociaux :



/grenachesdumonde



@grenachedumonde



#grenachesdumonde #PVEV2019

# GRENACHES DU *Monde*

Secrétariat Grenaches du Monde :

19, avenue de Grande Bretagne - BP 649 - 66006 Perpignan Cedex

Tel : + 33 4 68 51 21 22

*contact@grenachesdumonde.com*