



Concours des vins à Lyon

Lyon International Wine competition
2 Avril 2011 - A la Cité internationale

[Le concours](#)[Producteurs](#)[Dégustateurs](#)[Résultats](#)[Vidéos](#)[Actualités](#)[Lyon](#)[FAQ](#)[Contact](#)

Domaine Vincent Damp - Côte de Léchet

Médaille

Argent
Lyon 2011



Détail vin

Nom du vin : Domaine Vincent Damp - Côte de Léchet
Pays : France
Appellation : AOC - Chablis Premier Cru
Millésime : 2009
Catégorie : Tranquille Blanc
Cépage(s) : Chardonnay --
Lot : L2710



Concours des vins à Lyon

Lyon International Wine competition
2 Avril 2011 - A la Cité internationale

[Le concours](#)[Producteurs](#)[Dégustateurs](#)[Résultats](#)[Vidéos](#)[Actualités](#)[Lyon](#)[FAQ](#)[Contact](#)

Domaine Vincent Damp

Médaille

Bronze
Lyon 2011



Détail vin

Nom du vin : Domaine Vincent Damp
Pays : France
Appellation : AOC - Chablis
Millésime : 2009
Catégorie : Tranquille Blanc
Cépage(s) : Chardonnay --
Lot : L1910



Concours des vins à Lyon

Lyon International Wine competition
2 Avril 2011 - A la Cité internationale

[Le concours](#)[Producteurs](#)[Dégustateurs](#)[Résultats](#)[Vidéos](#)[Actualités](#)[Lyon](#)[FAQ](#)[Contact](#)

Le Concours des vins à Lyon

La dégustation est organisée par l'association du Concours international des vins de Lyon. Elle a pour but de mettre en avant les vins de qualité.

Une communication sur tous les fronts

Le concours des vins de Lyon ne s'arrête pas après la dégustation. L'objectif est avant tout de faire connaître les vins primés et de signaler sur tous les fronts les résultats des jurys.

- La presse : Elle est informée des résultats dès la publication afin de relayer l'information rapidement vers le consommateur.
- La filière : Une grande partie de la promotion du concours est transmise via les réseaux de la filière vin tels que les interprofessions, les syndicats, les groupements de producteurs.
- Internet : Le web a aussi une grande place au sein de l'information. Le concours met en place des partenariats avec des sites viticoles et publie les résultats auprès de la presse internet afin d'être présent en France et à l'international.

Les Toques Blanches Lyonnaises

Lors de la dégustation, les Grands chefs Lyonnais membres de l'association Les Toques Blanches Lyonnaises feront partie des jurys de sélection. Leur expérience et leur connaissance du goût des consommateurs apportent au Concours un gage d'objectivité et de qualité.

Les Toques Blanches Lyonnaises regroupent aujourd'hui une centaine de chefs cuisiniers de Lyon et de Rhône-Alpes. L'association est toujours présidée par de grands Chefs comme Paul BLANC, Roger ROUCOU, Pierre ORSI, Guy LASSAUSAIE, et depuis mars 2006 par Christophe MARGUIN, installé aux Echets, dont le restaurant fête son centenaire.

Un jury d'experts

Chaque table de jury est composée de professionnels du vin et d'au moins un amateur de vin. En effet ce dernier permet de tenir compte des besoins et des exigences des consommateurs. Les professionnels du vin en vérifient la conformité.

Chaque dégustateur note les vins individuellement puis comparativement.

A la fin de la dégustation le président du jury récupère les notes de chaque jury puis établit le résultat avec les médailles.

Une dégustation à l'aveugle

Tous les vins sont dégustés à l'aveugle, les bouteilles sont masquées afin que les dégustateurs ne soient pas influencés par l'étiquette ou le nom du producteur.

3 Médailles

Chaque jury décerne 3 médailles au groupe de vins qui lui a été confié : Or, Argent, Bronze. Les médailles peuvent être commandées par le producteur et être apposées sur les bouteilles. Le consommateur a souvent du mal à se décider face à un large choix de vins. La médaille du Concours des vins de Lyon est un gage de qualité et permet de le sécuriser dans son achat.