

Le règlement du concours

Télécharger le règlement au format PDF 

56 e CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE

17/04/2010



CONDITIONS D'ADMISSION

Art. 1 – Le Concours est ouvert à tous les vins français **AOP (AOC, et VDQS qui ne se sont pas encore déterminés)**. Les Vins de Pays et d'indication géographique protégée (IGP) ne sont pas admis à concourir .

Seuls peuvent concourir les échantillons provenant **d'un lot homogène, à raison de 25 maximum par référence**, pour un **volume compris entre 10 et 3 000 hectolitres**.

- **2 échantillons maximum** autorisés par appellation, couleur et millésime pour **les vignerons récoltants**.
- **5 échantillons maximum** autorisés par appellation, couleur et millésime pour **les négociants et caves coopératives**.

Les mentions de communes, parcelles, climats, cépages, noms de crus et 1er crus, terroirs etc., sont pris en compte dans les quotas précités.

Lorsque la production est particulièrement faible, pour certains grands crus ou les vins jaunes et de paille du Jura, il est admis des lots de vins au moins égaux à 5 hectolitres.

Art. 2 – Les millésimes admis au Concours proviendront des **récoltes 2007, 2008 et 2009**, sauf les exceptions suivantes :

- les Vins Jaunes issus des récoltes 2001, 2002 et 2003
- les Vins de Paille issus des récoltes 2004, 2005 et 2006
- les Vins Doux Naturels issus des récoltes 2000 à 2009
- les Champagnes issus des récoltes 2002 à 2006
- les autres effervescents issus des récoltes 2005 à 200



si le millésime est revendiqué sur l'étiquette commerciale

Art. 3 – Les participants titulaires d'un numéro de référence devront adresser le dossier d'inscription complet à l'adresse suivante :

CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE
Parc des Expositions
Avenue Pierre Bérégovoy – 71000 MÂCON

avant le 27 janvier 2010 minuit (le cachet de la Poste faisant foi, quels que soient les imprévus pouvant intervenir : grève des Postes, transports, etc.).

Les fiches transmises par mail ou par télécopie ne seront pas prises en considération.

Les candidats souhaitant participer pour la première fois au Concours peuvent se faire référencer à partir du site Internet jusqu'au 31 décembre 2009. Y sont autorisés : les vignerons-récoltants, les coopératives vinicoles, les négociants-producteurs et les négociants-éleveurs dont le siège social est en France et pouvant attester d'un numéro de CVI (EVV pour les Champagnes).

DOSSIER D'INSCRIPTION

Art. 4 – Sous peine d'élimination, le dossier comprendra obligatoirement à réception :

- la fiche d'inscription
- les rapports d'analyses
- le chèque de règlement

Fiche d'inscription :

Chaque fiche d'inscription est nominative et ne peut être utilisée par un tiers. Chaque fiche doit être lisiblement remplie et obligatoirement signée. Les renseignements indiqués sur ces fiches pourront faire l'objet d'une vérification soit avant, soit après l'attribution des médailles.

L'original de la fiche d'inscription est à adresser au secrétariat, **une photocopie devant être conservée par le participant jusqu'à la diffusion des résultats.**

Rapport d'analyses :

Pour chaque échantillon inscrit, sera obligatoirement fourni un rapport d'analyse effectué par un **laboratoire agréé, ou accrédité COFRAC**. Afin de permettre d'identifier sans ambiguïté le produit présenté, tous les éléments indiqués sur la fiche d'inscription devront y être reportés.

Ces rapports devront être numérotés et classés dans l'ordre d'inscription des échantillons. Devront être mentionnés :

• **L'identité du propriétaire :**

- nom ou raison sociale (identique à la fiche d'inscription, se reporter à la 1ère ligne de l'adresse).

• **les éléments d'identification de l'échantillon :**

- numéro d'ordre d'inscription (colonne N°)
- appellation (complétée si nécessaire des renseignements suivants : commune, climat, terroir, cépage, 1er cru, brut, sur lie, méthode traditionnelle etc.), si le décret d'appellation en autorise la mention sur l'habillage.
- domaine, château ou marque commerciale
- millésime (sauf pour les VDN ou les effervescents issus d'un assemblage. Dans ce cas, préciser : non millésimé)
- couleur
- volume total commercialisable, identique à celui indiqué sur la fiche d'inscription
- nom de cuvée ou numéro de cuve (si mentionnés sur la fiche d'inscription). En cas de changement de contenant, indiquer obligatoirement le N° mentionné sur la fiche d'inscription
- numéro de lot (pour les vins embouteillés).

• **les paramètres analytiques suivants :**

- densité et/ou masse volumique
- acidité totale et volatile
- titre alcoométrique
- anhydride sulfureux total
- glucose/ fructose ou sucres résiduels (seulement pour les vins blancs tranquilles et effervescents)
- surpression due à l'anhydride carbonique (pour les vins effervescents).

Chaque rapport d'analyse, un par échantillon présenté, devra être un original comportant le tampon du laboratoire et la signature de l'œnologue ou du responsable. Document officiel, aucun rajout manuel ne sera toléré. Il devra impérativement avoir été effectué après le 17 octobre 2009 afin d'avoir une validité maximum de six mois au jour du Concours.

L'organisateur et le propriétaire conserveront un échantillon de chaque vin primé avec son rapport d'analyse. Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pendant une période d'un an à compter du jour du Concours.

Chèque de règlement :

La demande de participation sera accompagnée du règlement du droit d'inscription fixé à quarante-cinq euros (45€) TTC. par échantillon, quelle que soit l'appellation appelée à concourir. Ce règlement sera effectué par chèque bancaire (1 seul par N° de référence) établi au nom de Comité Concours/SOGEPEM.

Les droits d'inscription resteront acquis au Comité.

COMPOSITION ET LIVRAISON DES ÉCHANTILLONS

Art. 5 – Les bouteilles de 75 cl (exception faite des vins jaunes et des vins de paille), 3 par échantillon, devront parvenir habillées de l'étiquette commerciale (vins déjà embouteillés) ou d'une étiquette neutre collée (vins prélevés sur cuve). Tous les renseignements déjà indiqués sur la fiche d'inscription devront y figurer, soit : appellation, domaine (château ou marque commerciale), **millésime (sauf pour les VDN ou les effervescents non millésimés),**

nom de cuvée ou numéro de cuve. Ces bouteilles devront parvenir munies de la capsule congé ou accompagnées du Document Simplifié d'Accompagnement (n°8171), franco de port et d'emballage, à l'adresse suivante

CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE

Parc des Expositions

Avenue Pierre Bérégovoy

71000 MACON

à partir du 8 février 2010 et impérativement avant le 26 février 2010 (sauf pour les régions Bourgogne et Beaujolais dont la clôture est fixée au 12 mars 2010). Les vins expédiés après les dates précitées ne pourront participer au Concours.

Les colis adressés avec un acquit-à-caution seront systématiquement renvoyés à l'expéditeur directement par le transporteur.

Les échantillons réceptionnés restent la propriété du Comité des Salons, Concours et Foire Nationale des Vins à Mâcon, organisateur du Concours. Ils ne seront jamais retournés aux participants, même en cas de renonciation de leur part à participer au concours, ou d'élimination pour les motifs visés à l'article 7.

Le Comité organisateur se réserve le droit de prélever des échantillons présentés sur cuve directement chez le détenteur qui sera averti de la date et des conditions de prélèvement par courrier.

Art. 6 – Afin d'identifier l'expéditeur, une étiquette (fournie) mentionnant le numéro de référence du participant et son numéro de région devra impérativement être collée sur chaque colis destiné à la cave. De même, au dos de chaque bouteille, une étiquette (à fournir) devra être apposée, sur laquelle seront reportés le numéro de référence et le numéro d'inscription de l'échantillon.

Art. 7 – Seront éliminés (liste non exhaustive) :

- les inscriptions incomplètes, illisibles ou raturées
- les échantillons inscrits au-delà des plafonds fixés par l'article 1
- les échantillons dont les rapports d'analyse feraient défaut, ou ne seraient pas conformes à l'article 4
- les dossiers parvenant à la cave en même temps que les bouteilles
- les bouteilles dont l'étiquette ne serait pas en conformité totale avec la fiche d'inscription (appellation, domaine, château ou marque commerciale, millésime, nom de cuvée ou n° de cuve etc.)
- les bouteilles personnalisées (par la forme, couleur, etc.) et donc facilement identifiables par les membres du jury.

Le Comité n'est pas tenu d'informer les producteurs dont les vins auront été éliminés avant la dégustation pour quelque motif que ce soit, notamment pour les motifs visés ci-dessus.

Quel que soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation ni à aucune restitution de bouteilles.

ORGANISATION DU CONCOURS

Art. 8 – Chaque lot échantillon de 3 bouteilles sera numéroté et groupé selon sa région d'origine et son appellation, les vins seront classés par millésime dans chaque catégorie.

Art. 9 – Les bouteilles échantillons seront rendues non identifiables par le Comité organisateur. Les jurés n'auront pas accès aux bouchons d'origine qui seront remplacés par des bouchons neutres. Pour les vins effervescents, la direction du Concours prévoira du personnel (non juré) pour déboucher de façon anonyme ces bouteilles.

JURY ET RÉCOMPENSES

Art. 10 – Les jurés sont composés d'acteurs de la filière vin (producteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins, restaurateurs) et d'œnologues avertis.

Toute personne qualifiée, non référencée dans le fichier informatique et désirant participer bénévolement au jury, devra faire acte de volontariat avant le 1er mars 2009.

Sauf imprévu, le Concours se déroulera **le samedi 17 avril 2010, à 9 heures précises, au Parc des Expositions de Mâcon, avenue Pierre Bérégovoy.**

Art. 11 – Le jury désigné, et placé exclusivement par les soins du Comité organisateur, notera tous les vins présentés, suivant une notice explicative. Les décisions des jurés sont définitives et sans appel.

Art. 12 – Le nombre de médailles à attribuer pour l'ensemble du Concours ne représentera pas plus du tiers des vins présentés par catégorie. Si pour une catégorie donnée moins de trois échantillons de participants différents sont en compétition, les vins correspondants seront présentés à la dégustation mais aucune récompense ne pourra être attribuée.

Art. 13 – Les résultats de chaque échantillon (médaillé ou non), accompagnés des diplômes et du justificatif de paiement, seront communiqués directement aux intéressés par les soins du Comité organisateur. Le palmarès sera consultable par Internet à l'adresse www.concours-salons-vins-macon.com. **Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone ou télécopie.**

Art. 14 – En fonction du volume de vin déclaré à l'inscription, les producteurs souhaitant valoriser les vins primés pourront commander au secrétariat du Concours des macarons ou collerettes, seuls supports pouvant justifier de l'attribution du prix. Les participants qui perdraient l'appellation qu'ils ont revendiquée à l'inscription, sont tenus d'en informer le service administratif du Concours.

Le logo du "Dégustateur" étant déposé, sa reproduction sur tarifs, documents publicitaires, Internet, etc. est réglementée. Le repiquage sur étiquette n'est autorisé que sur dérogation écrite et signée de l'organisateur du Concours. Toute infraction fera l'objet de poursuites à l'encontre du producteur et de son imprimeur. L'organisateur du Concours pourra faire procéder à des contrôles de conformité entre la fiche d'inscription déposée et l'échantillon récompensé. Il s'autorise à vérifier la déclaration de revendication ou le certificat d'agrément des vins médaillés.

Art. 15 – Il est créé une commission de contrôle, dont le rôle est de vérifier la bonne application des règles fixées par le présent règlement, et de régler au mieux tous les litiges, à la diligence de son président. Cette commission se réserve le droit de sanctionner le déclarant par son exclusion du Concours. L'exclusion, ou toute autre sanction, ne préjuge pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

Art. 16 – L'envoi de la feuille d'inscription au Concours implique l'acceptation complète du présent règlement.