



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

VIGNERONS INDEPENDANTS DE FRANCE

REGLEMENT DU CONCOURS

EAUX-DE-VIE DE VIN et EAUX-DE-VIE DE MARC

REGLEMENT

DU CONCOURS DES EAUX-DE-VIE DES VIGNERONS INDEPENDANTS

1 – INSCRIPTION

ARTICLE 1 :

Le Syndicat des Vignerons Indépendants de France dont le siège social est situé au 18 Avenue Winston Churchill – CS 60009 – 94227 CHARENTON LE PONT Cedex organise chaque année un Concours vinicole*.

Le Concours est ouvert aux eaux de vie AOP Cognac et AOP Armagnac et les Eaux de Vie de Marc AOR et Eaux de Vie de Vin AOR.

Le règlement est consultable sur le site www.vigneron-independant.com/concours.

ARTICLE 2 :

Les Eaux de Vie de Vin seront présentées uniquement par le producteur des Eaux- de- vie de vin.

ARTICLE 3 :

Les échantillons présentés devront provenir d'un lot homogène d'un volume minimum commercialisable de 400 litres pour les eaux-de-vie d'Armagnac et d'un volume minimum de 300 bouteilles d'un contenant de 0.70 cl pour les eaux-de-vie de Cognac et d'un volume minimum de 100 litres pour les Eaux de Vie de Marc et Eaux de Vie de Vin. Sont admis à concourir les eaux de vie en bouteilles doivent être présentées en bouteilles et prêtes à la consommation bénéficiant d'une appellation d'origine contrôle ou réglementée, ou d'une dénomination géographique. Toutes ces eaux de vie doivent avoir un titre alcoométrique comprises entre 40 et 55 % vol. Les eaux de vie doivent avoir été distillées et élevées en France. Tout échantillon présenté est représentatif du lot auquel il appartient. Le participant atteste sur l'honneur la représentativité des échantillons sur son bulletin d'inscription.

Seuls peuvent concourir les échantillons provenant d'un lot homogène destiné à la consommation et définitivement assemblé à la date d'inscription (pas de n° cuve commune à deux échantillons).

Le volume déclaré est le volume total de l'assemblage. Le vin doit correspondre au cahier des charges de l'appellation.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ARTICLE 4 :

Tout participant répondant aux critères de l'article 2 devra adresser au Bureau du Concours, avant la date fixée chaque année par le Comité de Direction du Concours, le cachet de la poste faisant foi :

- 1 - un bulletin d'inscription récapitulatif,
- 2 - un bulletin d'analyse du lot de bouteilles

Devront être mentionnés :

Les éléments permettant d'identifier l'échantillon : n° de lot, domaine, château ou marque commerciale, cuvée, couleur, millésime et volume total commercialisable.
Les paramètres analytiques suivants :

- Titre alcoométrique volumique brut à 20°C (% vol.)
- Titre alcoométrique volumique réel à 20°C (% vol.)

Chaque rapport d'analyse, un par échantillon présenté, devra être signé de l'œnologue ou du responsable de laboratoire. Document officiel, aucun rajout manuel ne sera toléré.

3 - puis pour chaque produit présenté :

- une fiche produit détaillée de l'échantillon présenté avec une étiquette commerciale identique à celle figurant sur le produit présenté à coller en bas de la fiche.

4 - un chèque bancaire ou postal libellé au nom de l'organisateur et correspondant aux frais d'inscription des produits présentés.

ARTICLE 5 :

Toute fiche d'inscription non accompagnée du règlement correspondant, chèque bancaire ou postal, établi au nom de l'organisateur du Concours, ne pourra être enregistrée.

L'organisation du concours se réserve le droit d'éliminer les échantillons non conformes à la réglementation en vigueur, au règlement du concours. Dans tous les cas, les échantillons fournis restent la propriété de l'organisation du Concours

Le Comité de Direction du Concours se réserve le droit d'éliminer du Concours un échantillon dont la présentation est défectueuse (absence d'étiquette commerciale, absence de CRD)

Les droits perçus à l'occasion de l'enregistrement des inscriptions restent acquis à l'organisation du concours même dans l'hypothèse où les échantillons ne sont pas transmis.

2 - ENVOI DES ECHANTILLONS ET DES BULLETINS D'ANALYSE

ARTICLE 6 :

Chaque produit sera représenté par deux bouteilles :

- étiquetées conformément à la réglementation en vigueur,
- présentées sous DSA pour les eaux-de-vie d'un minimum de 37.5 cl minimum par échantillon présenté,
- de forme conventionnelle aux usages de l'appellation ou de la région concernée.

Ces bouteilles devront parvenir à l'adresse indiquée sur le bulletin d'inscription avant la date de clôture.

Seront admis les échantillons transmis par le canal des Fédérations des Vignerons Indépendants qui assureront le regroupement et l'expédition sur le lieu du concours.

Les vignerons non adhérents aux Vignerons Indépendants de France seront informés directement du lieu de regroupement de leurs échantillons.

ARTICLE 7

Avant l'envoi des échantillons, le vigneron recevra une fiche de certification à compléter et à retourner à l'organisateur.

Au dos de chaque bouteille, une contre-étiquette fournie par l'organisateur devra être collée sur laquelle figure le numéro d'échantillon.

En cas de défaut, les échantillons ne seront pas admis à concourir.

3 - ORGANISATION DU CONCOURS

ARTICLE 8 :

Les échantillons admis à concourir seront regroupés par région d'origine, par appellation et par millésime, ou de toute autre façon permettant le bon déroulement du concours; les Fédérations devront faire connaître leur proposition de classement.

Dans chaque catégorie de vins admis à concourir, il est requis la participation d'au moins 3 échantillons appartenant bien à la même catégorie et provenant de 3 professionnels différents.

Si dans une catégorie le nombre de concurrents ou le nombre de produits est inférieur à trois au moment des inscriptions, la catégorie peut être soit supprimée soit regroupée sur décision du Commissaire Général du Concours. Les échantillons concernés peuvent également être inscrits dans une catégorie générique.

ARTICLE 9 :

Les eaux de vie de vin proposées à la dégustation du jury sont présentées dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons (anonymisation sous cachottier par les Vignerons Indépendants de France). Les bouchons d'origine seront changés et remplacés par des bouchons neutres.

Les bouteilles restantes, hors échantillon témoin, seront la propriété des organisateurs du concours et ceux-ci pourront en disposer librement.

4 - JURY ET RECOMPENSES

ARTICLE 10 :

Les jurés seront choisis parmi toutes les personnes qualifiées faisant acte de candidature en précisant la profession et l'adresse, avant la date prévue par le Comité de Direction du Concours.

Des convocations individuelles pour les personnes retenues comme jurés seront adressées directement.

ARTICLE 11 :

Chaque jury sera composé d'au moins trois personnes dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents dont un Président.

Les jurys fonctionneront sous l'autorité d'un Président. Le rôle du Président sera de gérer le déroulement de la dégustation, d'être en liaison avec l'organisateur pour assurer le fonctionnement général du jury et de reporter les résultats sur la fiche récapitulative.

Les dégustateurs compétents sont :

- des consommateurs avertis sont sélectionnés en fonction de soit leur compétence en dégustation (appartenance à un club de dégustation, soit de leur participation à des formations à la dégustation, dégustation dans des Concours des Vins dont celui des Vignerons Indépendants, dans des salons des Vins, aux domaines), soit de leur participation aux formations à la dégustation proposées par le Concours des Vins des Vignerons Indépendants soit par la qualification d'un vin test et d'un QCM lors du Concours des Vins des Vignerons Indépendants.
- Des acteurs de la filière Vins (Vignerons, œnologues, sommeliers, cavistes, courtier)

L'organisateur du Concours recueillera une déclaration sur l'honneur des membres de jury mentionnant leurs éventuels liens, directs ou indirects concernant les vins présentés au Concours.

Un compétiteur membre du jury ne pourra juger ses vins.

ARTICLE 12 :

Le jury sélectionnera les eaux de vie de vin à médailler par catégorie et par appellation.

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.

Les récompenses comprendront pour le jury :

- Médailles d'or, d'argent et de bronze.

Les Vignerons Indépendants de France s'engageront à prévenir chaque lauréat et à lui envoyer un courrier précisant la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin ainsi que les nom et adresse du détenteur.

Un diplôme sera remis ou adressé au propriétaire du vin déclaré sur la fiche d'inscription, qui matérialisera la récompense obtenue-par produit médaillé.

Le Comité de Direction du Concours pourra faire procéder à des contrôles de conformité entre la fiche déposée et l'échantillon récompensé. Il se réserve en outre, le droit de faire procéder par un laboratoire d'Analyses Oenologiques agréé un contrôle analytique des échantillons primés et d'y donner la suite qui lui semblera s'imposer.

Le Comité de Direction du Concours pourra en tout temps, veiller à ce qu'il y ait conformité entre les échantillons primés présentés au Concours et les échantillons commercialisés par le vigneron. En cas de non-conformité, le Comité Directeur du Concours se réserve le droit de sanctionner le déclarant par son exclusion à participer à tout nouveau concours et le retrait des macarons éventuellement livrés.

Ces sanctions ne préjugent pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

ARTICLE 13 :

Afin de matérialiser la récompense obtenue, le Comité de Direction du Concours pourra délivrer au propriétaire du vin déclaré sur la fiche d'inscription, en fonction du volume de vin-déclaré.

☞ Des macarons auto-collants d'un modèle déposé (dont la reproduction non autorisée est rigoureusement interdite) collables sur les bouteilles,

☞ L'autorisation de mentionner la récompense sur l'étiquette, après accord écrit à demander auprès du Comité de Direction du Concours. Le repiquage devra répondre à des dimensions et des couleurs précises (diamètre 29 mm – fond blanc - impression encre noire et film à chaud Or – Argent – Bronze ou encre noire uniquement– polices de caractères Futura– Zapthumnst).

La médaille étant déposée, sa reproduction sur tarifs, documents publicitaires, Internet, etc ... est réglementée.

Toute autre représentation de la récompense obtenue est interdite.

En tout état de cause, le nombre de macarons fournis pour un même vin ne pourra être supérieur à l'équivalent bouteilles de 70 cl du volume dont est issu l'échantillon déclaré.

Des spécimens de macarons seront adressés lors de l'annonce des récompenses. Ce macaron est seul habilité à justifier l'attribution de la récompense à l'exclusion de toute autre mention sur l'habillage des bouteilles des destinataires des médailles.

Toute utilisation frauduleuse de macarons peut donner suite à des poursuites à l'encontre du producteur et de son imprimeur.

ARTICLE 14 :

L'envoi de la fiche de participation au Concours des Vignerons Indépendants comporte sans réserve l'acceptation du présent règlement.

ARTICLE 15 :

Les participants ayant obtenu des récompenses en seront avisés individuellement par courrier. Aucun résultat ne pourra être communiqué par téléphone et les participants ne pourront exciper les résultats du concours tant qu'ils n'auront pas reçu l'information officiellement.

Les résultats seront consultables par internet www.vigneron-independant.com/concours

Les lauréats autorisent Vignerons Indépendants de France à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans leur fiche d'inscription pour l'édition des résultats sur support visuel ou papier sans que cela puisse ouvrir d'autres droits

5 - STRUCTURES D'ORGANISATION DU CONCOURS

ARTICLE 16 :

Un Comité de Direction du Concours a été mis en place par le Conseil d'Administration des Vignerons Indépendants de France. Il est composé au moins d'un Président et d'un Commissaire Général, tous deux nommés par le Conseil d'Administration des Vignerons Indépendants de France.

Ils pourront s'adjoindre le cas échéant un ou plusieurs Commissaires Généraux adjoints.

La mission du comité de Direction est de mettre en place une stratégie et une politique afin de promouvoir ce concours.

La mission du comité de Direction est de mettre en place une stratégie et une politique afin de promouvoir ce concours. En outre, elle a la responsabilité de l'organisation, de la gestion et assure le contrôle et le respect du règlement du Concours.

ARTICLE 17 :

Ce présent règlement a été approuvé par le Conseil d'Administration des Vignerons Indépendants de France. Le règlement complet a été déposé à la SELARL PETEY GUERIN BOURGEAC 221 rue du Faubourg St-Honoré 75008 PARIS

ARTICLE 18 :

Le Comité de Direction du Concours s'engage à modifier le règlement du concours dans le sens indiqué par toute directive européenne à venir.

BUREAU DU CONCOURS
Vignerons Indépendants de France
Immeuble le Chanzy
18 Avenue Winston Churchill
94220 CHARENTON-LE-PONT