



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

1

VIGNERONS INDEPENDANTS DE FRANCE

REGLEMENT DU CONCOURS VINS

REGLEMENT

DU CONCOURS 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 vins avec indication géographique (AOP – IGP) et aux vins sans indication géographique, élaborés en France par des vignerons indépendants vinifiant en caves particulières

Le règlement est consultable sur notre site www.vigneron-independant.com/concours par toute personne intéressée.

ARTICLE 2 :

Les vins seront présentés uniquement par le producteur de vins.

ARTICLE 3 :

Les échantillons présentés devront provenir d'un lot homogène d'au moins 10 HI destiné à la consommation. Pour tout volume inférieur, le Président du Concours pourra accorder une dérogation individuelle si le lot sans toutefois être inférieur à 100 litres constitue l'ensemble de la production du vin présenté et du millésime considéré pour un vigneron indépendant.

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.

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.

*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 datant de moins d'un an au jour du Concours

Devront être mentionnés :

Les éléments permettant d'identifier l'échantillon : n° de lot, domaine, château ou marque commerciale, cuvée, appellation, couleur, millésime

Les paramètres analytiques suivants :

- Les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20°, exprimés en % vol ;
- Les sucres (glucose/fructose) exprimés en g/l ;
- L'acidité totale et volatile, exprimées en méq/l ;
- L'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
- La surpression due à l'anhydride carbonique exprimée en bars (pour les Champagnes et autres mousseux)

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 - la déclaration de revendication pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ;

- La demande de certification pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage.

5 - 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 pas 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

ARTICLE 6 :

Chaque produit sera représenté par deux bouteilles :

- étiquetées conformément à la réglementation en vigueur,
- présentées sous CRD pour les vins d'un minimum de 50 cl 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.

L'organisation du Concours ne peut être tenue pour responsable d'éventuelles casses lors du transport ou d'échantillons manquants à l'arrivée et ce pour quelque cause que ce soit. L'échantillon ou les échantillons concernés ne pourront pas être dégustés lors du concours.

ARTICLE 7

Avant l'envoi des échantillons, le vigneron recevra une fiche de certification à compléter (n° de lot et volume) 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 vins proposés à la dégustation du jury sont présentés 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.

ARTICLE 10 :

Deux mois avant le déroulement du Concours, l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroule le concours, un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du Concours.

Dans les deux mois qui suivent le Concours, l'organisateur transmet à la DIRECCTE un compte-rendu signé des responsables du Comité de direction du Concours attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- Le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- La liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur
- Le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

4 - JURY ET RECOMPENSES

ARTICLE 11 :

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 12 :

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 13 :

Le jury sélectionnera les vins 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'engagent à prévenir chaque lauréat et à lui envoyer un courrier précisant la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré 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.

Pour tout échantillon primé, le vigneron s'engage à fournir un lot au Bureau du Concours :

- de 6 bouteilles pour les vins tranquilles et effervescents
- et/ou 3 bouteilles pour les vins de liqueurs et les vins doux naturels
- et /ou 1 bouteille pour les eaux-de-vie AOP Cognac et AOP Armagnac

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 14 :

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,

Les macarons des années antérieures (de l'année N jusqu'à l'année N-4)

En fonction du volume de vin déclaré à l'inscription, les producteurs souhaitant valoriser les vins primés pourront commander par internet des macarons, 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 Bureau du Concours.

Les commandes seront livrées sous 3 jours ouvrés.

☞ 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).

Le bon à tirer doit être soumis au Comité de Direction du Concours pour validation.

Aucune impression d'étiquettes intégrant la médaille ne doit être faite sans avoir obtenu l'accord préalable du Commissariat Général du Concours.

La médaille du Concours des Vignerons Indépendants étant déposée à l'INPI, 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.

L'opérateur qui a un présenté un vin primé à un concours et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de certification et de son bulletin d'analyses.

Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.

Leurs fiches de certification et leurs bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

ARTICLE 15 :

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

ARTICLE 16 :

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 17 :

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.

En outre, elle a la responsabilité de l'organisation, de la gestion et assure le contrôle et le respect du règlement du Concours.

ARTICLE 18

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

ARTICLE 19 :

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