REGLEMENT DU CONCOURS DEPARTEMENTAL DES VINS EN LOIR-ET-CHER 2024

SOMMAIRE

CONDITIONS D'ADMISSION 2
INSCRIPTION 3
ORGANISATION DU CONCOURS 4
JURY 5
PUBLICITE - REMISE DE PRIX 7
OBLIGATION ET CONTROLE 7

CONDITIONS D'ADMISSION

Art 1 - La Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher en collaboration avec la Fédération des Associations Viticoles (FAV 41) organise un concours ouvert à tous les producteurs, négociants et élaborateurs de vins et vins effervescents bénéficiant d'une indication géographique (AOP ou IGP) et dont le siège de l'exploitation est situé dans le Loir-et-Cher.
Le concours est également ouvert à l'ensemble des producteurs de l'AOP Valencay, appellation qui est en partie produite dans le Loir et Cher.
Il a pour but la mise en compétition de vins candidats pour l'obtention d'une récompense sur la base de leurs qualités organoleptiques qui sont évaluées par un jury compétent.

Art 2 - Les lots de vins, admis à concourir, font partie d'une des catégories suivantes :
(Millésime **n** : dernière récolte)

*** A.O.P. TOURAINE :**
. Blanc : **n**
. Rosé **n**
. Rouge : *Gamay* **n**
. Rouge : *Assemblage* **n et n-1 an**

*** A.O.P. TOURAINE-OISLY :**
. Blanc **n-1 an**

*** A.O.P. CHEVERNY :**
. Blanc **n**
. Rosé **n**
. Rouge **n et n-1 an**

*** A.O.P. COTEAUX DU VENDOMOIS :**
. Blanc **n**
. Rosé **n**
. Rouge **n et n-1 an**

*** Vins Mousseux :**
comprenant :
. A.O.P. Touraine Méthode traditionnelle
Blanc ou rosé : brut-sec-1/2 sec
. A.O.P. Crémant de Loire blanc ou rosé : brut-sec-1/2 sec
(Pas de millésime exigé)

*** A.O.P. TOURAINE-MESLAND :**
. Blanc **n**
. Rosé **n**
. Rouge **n et n-1 an**

*** A.O.P. TOURAINE-CHENONCEAUX :**
. Blanc **n-1 an**
. Rouge **n-1 an**

*** A.O.P. COUR-CHEVERNY :**
. Blanc : *Romorantin* **n-1 an**

*** A.O.P. VALENCAY :**
. Blanc **n**
. Rosé **n**
. Rouge **n et n-1 an**

*** Vin de Pays Val de Loire / IGP**
. Blanc : *Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Chardonnay, Chenin, Grolleau gris, Pinot blanc, Pinot gris* **n**
. Rosé et Rouge : *Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Côt, Gamay noir, Grolleau noir, Grolleau gris, Pinot noir, Merlot, Pineau d'aunis* **n**

*** A.O.P. ROSE DE LOIRE : n**
Pour les vins de Pays, seuls les vins produits en Loir-et-Cher et dont le siège de l'exploitation est situé dans le Loir-et-Cher peuvent concourir.

INSCRIPTION

Art 3 - La communication du concours passe par :

- l'envoi d'un courrier individuel comportant le règlement du concours et le dossier d'inscription.
- la diffusion de l'évènement par la presse locale et spécialisée
- le site internet de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher.

Les documents nécessaires à l'inscription et le règlement sont disponibles sur demande au secrétariat de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher.

La date limite du dépôt des échantillons aux différentes permanences et le montant des droits d'inscription sont précisés dans le courrier individuel, sur le site internet et sur demande auprès du secrétariat du laboratoire.

Art 4 – L'inscription au concours implique l'acceptation complète du présent règlement.

Art 5 – Le dossier d'inscription

Le dossier d'inscription est nominatif et ne peut être utilisé par un tiers.
L'inscription peut être réalisée soit informatiquement via le site internet de la Chambre d'Agriculture http://www.loir-et-cher.chambagri.fr/ soit manuscrite via le dossier d'inscription papier.

Dans tous les cas, pour chaque lot de vin présenté au concours, les documents suivants doivent être joints au dossier d'inscription :

- Un bulletin d'analyse datant de moins d'un an à compter de la première journée de dégustation du concours ;
- La déclaration de revendication correspondant au vin présenté

Le bulletin d'analyse doit dater de moins d'un an et comporte :

- Les informations nécessaires à l'identification de l'échantillon : à minima la dénomination de vente (AOP ou Vin de Pays IGP), le millésime, la couleur et le nom de la cuvée s'il y a lieu.)
- Le T.A.V. acquis et en puissance
- Les sucres (en glucose-fructose), exprimés en g/l
- L'acidité totale, exprimée en méq/l
- L'acidité volatile, exprimée en méq/l
- Le SO2 total, exprimé en mg/l
- La surpression pour les vins effervescents (A.O.P. Touraine méthode traditionnelle et A.O.P. Crémant de Loire).

Art 6 – Les échantillons

Les échantillons des vins présentés sont composés de trois bouteilles possédant chacune une étiquette permettant de reconnaitre clairement le vin présenté.

L'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur est issu d'un lot homogène disponible d'un volume minimum de 1 000 litres. Ce lot est constitué d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. En année exceptionnelle, ces normes peuvent être revues par le Comité d'Organisation, de Gestion et de Contrôle. Toutefois, dans ce cas, le lot ne peut être inférieur à 100 litres.

Un lot homogène est constitué :

- d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac ;
- d'un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

Remarque : lorsqu'un lot de vin présenté à un concours est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage d'échantillons prélevés dans chacun des contenants et est assemblé au prorata des volumes de ces contenants.

Art 7 – Modalité du prélèvement

Les vins en vrac restent à la charge du viticulteur. La Chambre d'Agriculture se réserve le droit de procéder à une analyse comparative à postériori afin de vérifier la représentativité des échantillons présentés (voir article 25)

ORGANISATION DU CONCOURS

Art 8 – Le comité d'Organisation de Gestion et de Contrôle

Le contrôle du bon déroulement du concours est assuré par le Comité d'Organisation de Gestion et de Contrôle composé de la façon suivante :

**** Président** :*

- Président de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher

**** Vice-Présidents** :*

- Président de la Fédération des Associations Viticoles de Loir-et-Cher
- Président de la Commission Départementale Viticole

**** Secrétariat :***

- Technicien et conseiller, Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher
- Secrétaire, Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher aidée du secrétariat de la Fédération des Associations Viticoles

Art 9 - L'organisation du concours est confiée à la Chambre d'Agriculture qui sera chargée, en accord avec la F.A.V. et le Comité d'Organisation de Gestion et de Contrôle, de désigner et de convoquer les membres du jury.

<u>Art 10</u> - La date et le lieu de l'épreuve sont fixés par le Comité d'Organisation. Il en est de même pour la date et les lieux de réception des échantillons.

<u>Art 11</u> – L'anonymat

Tous les échantillons concourent sous un numéro et une présentation anonyme. L'anonymat est réalisé par le secrétariat sous la directive des représentants du Comité d'Organisation de Gestion et de Contrôle.

Pour cela, les bouteilles débouchées et décapsulées sont placées dans des emballages dissimulant leur forme et leur couleur (type chaussette) sur lequel est porté le numéro d'anonymat.

Si aucun de ces moyens n'assure l'anonymat de l'échantillon, le vin peut être transvasé dans des bouteilles identiques sous le strict contrôle d'un représentant de l'organisation du concours.

<u>Art 12</u> – Gestion des échantillons

Les échantillons seront acheminés sur les lieux de dégustations suffisamment à l'avance afin que les vins soient dégustés à même température.

JURY

<u>Art 13</u> – Désignation, convocation et inscription des jurés

Les jurés sont composés essentiellement d'acteurs de la filière vin et d'œnophiles avertis. L'ensemble des jurés est convoqué 15 jours avant la date de la dégustation.

Les organisateurs du concours disposent d'un fichier comprenant une base de données initiale de dégustateurs.

Toute personne qualifiée, non référencée dans le fichier et désirant participer bénévolement au jury, devra faire acte de volontariat auprès du secrétariat du concours. En fonction de son profil, les organisateurs du concours jugeront avec impartialité les compétences de cette nouvelle personne et valideront ou non sa participation.

Les nouveaux dégustateurs doivent renseigner une fiche comportant à minima :

- ✓ Nom et Prénom
- ✓ Coordonnées complètes
- ✓ Questionnaire tenant lieu d'attestation, utilisé par les organisateurs pour la répartition des jurés :
  - Professionnel de la viticulture (précision), d'un métier de la restauration (précision) ou consommateur ;
  - Participation(s) aux concours de dégustations : nombre d'années, noms des concours…

<u>Art 14</u> – La composition du jury et la sélection des vins

Chaque jury est composé d'un minimum de 3 personnes.

Les 2/3 du jury sont des personnes reconnues comme des dégustateurs compétents :

- ✓ soit œnologues, membres et techniciens des interprofessions et des organismes administratifs, viticulteurs, vignerons, personnels des entreprises de négoce et de caves coopératives, courtiers, sommeliers ainsi que les restaurateurs, journalistes professionnels et œnophiles.
- ✓ soit un consommateur de vin averti : un consommateur ayant participé à ce type de concours depuis plus de 5 ans et de préférence à d'autres concours qu'à ceux de la présente organisation.

En complément, 1/3 des jurés pourront être des personnes moins expérimentées.

De courtes formations pourront être organisées facultativement au préalable à la demande des jurés.

Dans chaque jury, un président est désigné. Son rôle est de veiller au bon déroulement de la dégustation et au bon remplissage des fiches de dégustation.

L'appréciation des dégustateurs fait l'objet d'un système de notation par points permettant un classement des vins selon leur qualité intrinsèque. Il est conseillé à chaque jury d'étalonner les notes lors des premiers échantillons : les jurés annoncent chacun leurs notes, leur ressenti global appuyé de leur commentaire plus précis et peuvent ainsi comparer leur jugement et la relativité de leurs notes, pour ensuite les ajuster.

Dans la mesure où des désistements de dernières heures auraient lieu, les membres présents de la Commission de Contrôle et de Gestion désigneront parmi les dégustateurs présents la composition des nouveaux jurys.

<u>Art 15</u> – Déroulement du concours

Lors de la dégustation, l'organisateur recueille l'ensemble des déclarations sur l'honneur remplies et signées par chaque juré. Il sera mentionné sur ces déclarations les liens, directs ou indirects, que les dégustateurs ont avec les entreprises, établissement, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. Les dispositions nécessaires sont mises en place pour qu'aucun compétiteur ne juge son propre vin.

Dans le cas où le nombre des échantillons est trop élevé dans une catégorie, deux ou trois jurys procède à une première sélection. Puis un « super jury » est désigné pour la sélection finale et l'attribution d'éventuelles récompenses.

<u>Art 16</u> - Les décisions du jury sont sans appel et aucune réclamation ne sera prise en considération.

<u>Art 17</u> - Aucune distinction ne pourra être attribuée si dans une catégorie donnée, il y a moins de 3 compétiteurs distincts.

Le potentiel maximum de récompenses à attribuer sera, par catégorie, de 1/3 d'échantillons présentés.

PUBLICITE - REMISE DE PRIX

Art 18 – **Promotion des vins primés**
Les résultats seront adressés pour publication à la presse locale, régionale et nationale. La Chambre d'Agriculture est chargée de la promotion des vins primés par la réalisation d'un dépliant et par sa distribution. Le palmarès est édité par la presse locale et spécialisée.

Art 19 : La remise des prix
La remise des prix est organisée par la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher et la Fédération des Associations Viticoles.
Il sera délivré au lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin (couleur, millésime, nom de la cuvée…), le volume déclaré et les nom et adresse du détenteur.

Art 20 – Les macarons
La distinction peut être mentionnée sur la bouteille par l'apposition d'un macaron sur lequel est inscrit Le nom et l'année du concours et la mention : médaille d'or, médaille d'argent ou médaille de bronze.
Chaque viticulteur désirant mentionner la récompense sur la bouteille doit commander auprès du secrétariat du concours le nombre de macarons souhaité.
Le secrétariat centralise les commandes et assure la distribution des macarons en quantité compatible avec le volume déclaré en fonction des récipients utilisés.

OBLIGATION ET CONTROLE

Art 21 – Exercice de contrôle
Un dispositif de contrôle interne est mis en place afin de vérifier le respect de l'application de ce règlement. Pour cela, une personne qui ne participe pas à l'organisation du concours est désignée par le comité d'organisation de gestion et de contrôle pour assurer la réalisation d'un audit interne.

Art 22 – Obligation de l'organisateur
Deux mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi du Centre, comprenant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, l'organisateur adresse à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi du Centre un compte rendu, signé du responsable du dispositif de contrôle interne, 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 vin 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

Art 23 – Obligation du primé et de l'organisateur

L'opérateur qui a présenté un vin primé et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon de vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.
Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle pendant une période d'un an à compter de la date du déroulement du concours.

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

Art 24 - Des contrôles analytiques seront effectués sur 5 à 10% des vins primés à posteriori pour vérifier l'authenticité et la représentativité des vins récompensés.
Le non respect du règlement entraînera l'annulation de la distinction obtenue pour l'année en cours et éventuellement l'exclusion définitive, après avis du comité de gestion.