



Règlement du Concours des Vins de la Foire d'Avignon 2018



ARTICLE 1 - Dénomination

Le Concours des vins est organisé par l'association Avignon Foire Expositions du Grand Delta.

La mise en place et la gestion de ce concours sont confiées à une Commission d'organisation, comprenant les représentants de la profession, des administrations concernées et d'Avignon Foire et Expositions du Grand Delta dont le siège social est à Châteaublanc - Parc des Expositions d'Avignon - BP 50075 - 84143 MONTFAVET Cedex.

➡ Elle a pour but de définir les conditions particulières du Concours, de fixer le montant de la participation aux frais, d'arrêter la liste des dégustateurs.

➡ Elle doit veiller au bon déroulement du Concours et régler les litiges éventuels.

À l'issue du Concours, cette commission fait le bilan, la synthèse, et apporte toute suggestion pour l'avenir.

La date du concours est fixée au **samedi 10 mars 2018**.

Les opérations de dégustation de la 33e édition du concours se dérouleront au Parc des Expositions de Châteaublanc.

Le concours a pour but la promotion des Vins du Grand Delta et leur mariage avec la gastronomie de la région dans le cadre de « L'Espace Agricole Terre de Provence » de la FOIRE D'AVIGNON.

ARTICLE 2 - Vins présentés

Le concours est ouvert aux vins rouges, rosés et blancs produits dans leur région de production, soit :

- A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE

. L'Appellation Régionale

. Les Appellations Villages avec ou sans nom géographique

. Les Crus : BEAUMES DE VENISE, CHATEAUNEUF-DU-PAPE, CORNAS, CONDRIEU, COTE ROTIE, CROZES HERMITAGE, GIGONDAS, HERMITAGE, LIRAC, RASTEAU, SAINT-JOSEPH, SAINT PERAY, TAVEL, VACQUEYRAS, VINSOBRES, CAIRANNE.

. Les Appellations Vins Doux Naturels : MUSCAT BEAUMES DE VENISE, RASTEAU Rouge ou Doré

- A.O.P. BANDOL

- A.O.P. CASSIS

- A.O.P. PALETTE

- A.O.P. COTES DE PROVENCE PIERREFEU

- A.O.P. BAUX DE PROVENCE

- A.O.P. LUBERON

- A.O.P. VENTOUX

- A.O.P. COSTIERES DE NIMES

- A.O.P. CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

- A.O.P. CÔTEAUX DE PIERREVERT

- A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

- A.O.P. CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

- A.O.P. CÔTES DE PROVENCE FREJUS

- A.O.P. CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

- A.O.P. CÔTES DE PROVENCE CRUS CLASSES

- A.O.P. GRIGNAN LES ADHEMAR

- A.O.P. CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- A.O.P. CÔTES DU VIVARAIS

- A.O.P. CLAIRETTE DE DIE

- A.O.P. CLAIRETTE DE BELLEGARDE

- A.O.P. DU DUCHE D'UZES

- A.O.P. et IGP issus de la viticulture biologique

- Les Vins avec I.G.P (Indication géographique protégée) c'est-à-dire les : VINS DE PAYS de la Méditerranée : façade nationale de la côte méditerranéenne, les vins de pays des départements : Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes, Hautes Alpes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Gard, Var, Vaucluse ; vins de pays de zone de chacun de ces départements.

Peuvent concourir :

MILLÉSIMES	2015	2016	2017
	ROUGE	ROUGE	ROUGE
		ROSE	ROSE
		BLANC	BLANC

Les vins peuvent concourir dans les catégories « vins en vrac » ou « vins en bouteilles ».

➡ Les « vins en vrac » doivent représenter un lot homogène d'un volume minimum commercial de 40 hl par catégorie et millésime. Une dérogation peut être accordée pour un volume inférieur à 40 hl si celui-ci représente tout le stock détenu.

Pour les vins tranquilles, un lot est dit homogène quand il est constitué d'un ou plusieurs récipients dont le volume de vin est issu d'une même vinification pour une année donnée ou, dans le cas d'assemblage ayant une dénomination géographique unique pour une couleur et une année donnée.

Cet ensemble de récipients peut donc être représenté par un seul échantillon. Une traçabilité pertinente et fiable devra attester de l'authenticité du vin.

« Tout échantillon présenté à un concours est représentatif du lot auquel il appartient.

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 des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblée au prorata des volumes de ces contenants ».

➡ Les vins qui participent au concours doivent être des vins détenus en vue de leur consommation. Ils doivent avoir rempli toutes les conditions de production, transformation et de contrôle propre à leur « Cahier de charges » respectif.

➡ Les « vins en bouteilles » doivent représenter un stock commercial minimum de 10 hl. Toutefois, il est recommandé de présenter des lots pouvant assurer une action promotionnelle.

➡ Les vins participant au concours doivent avoir un étiquetage conforme à la réglementation.

Nombre minimal de concurrents et de produits :

Le Président peut prendre la décision de ne pas ouvrir un concours ou une section si le nombre d'échantillons a été inférieur lors de la précédente édition.

Si dans une section le nombre de concurrents est inférieur à trois au moment des inscriptions, la section peut être soit supprimée, soit regroupée sur décision du Président. Les échantillons concernés peuvent également être réinscrits dans une section générique.

ARTICLE 3 – Modalités du ramassage

La collecte des « vins vrac » et « vins en bouteilles » est effectuée par des agents mandatés par la Commission d'organisation et ou des syndicats de produits concernés.

Les échantillons collectés seront constitués de 3 bouteilles (voir article 7).

Pour rendre anonymes les vins dégustés, les bouteilles personnalisées seront transvasées dans des bouteilles neutres, sous la responsabilité de l'organisateur.

Chaque échantillon sera accompagné d'une fiche permettant de l'identifier clairement :

- Identification du participant,

- Désignation du produit, appellation,
- Référence du lot ou de cuve,
- Couleur
- Millésime
- Volume disponible.

Dans tous les cas :

- Un bulletin d'analyse réalisée par un laboratoire agréé ou accrédité, COFRAC si possible, doit obligatoirement être joint à l'inscription.

Il doit dater de moins d'un an et comporter également les éléments permettant d'identifier l'échantillon, les valeurs des paramètres analytiques suivants :

- les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20 °C, exprimés en % vol. ;
- les sucres (glucose + fructose) exprimés en g/l ;
- l'acidité totale, exprimée en méq/l ;
- l'acidité volatile, exprimée en méq/l ;
- l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
- la suppression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

Ce bulletin peut être celui issu de la **procédure de contrôle.**

- Une copie de la déclaration de revendication POUR LES CRUS ou déclaration de récolte pour les vins des pays ou IGP également jointe à l'inscription.

- Pour les vins biologiques, les négociants et producteurs doivent produire un certificat biologique délivré par l'organisme certificateur.

Tout échantillon collecté, mais qui s'avérerait non-conforme sera retiré des épreuves du concours. Les frais d'inscription et l'échantillon resteront acquis à l'organisateur.

Les concurrents sont responsables de leurs déclarations ou de celles faites en leur nom.

Sont admis à présenter leurs vins : les vigneron récoltants, les vigneron indépendants, les groupements de producteurs, unions de caves, les coopératives viticoles et les entreprises de négoce.

ARTICLE 4 – Participation

Pour pouvoir participer à ce concours, les candidats doivent être inscrits aux dates prévues à l'aide du bulletin fourni par les organisateurs du concours et avoir acquitté le montant de la participation aux frais d'inscription de **38 € TTC** par échantillon pour 2018 à l'ordre d'Avignon Foire et Expositions du Grand Delta.

La vérification des bulletins d'inscription (volumes mis en bouteilles, etc.) anonymat, peut être effectuée sous le contrôle et en présence des services de contrôles officiels.

La Commission d'Organisation du Concours se réserve le droit, soit directement, soit par l'intermédiaire de toute personne compétente de contrôler la véracité des renseignements fournis par le candidat.

Par ailleurs, le Concours des vins de la Foire d'Avignon est soumis au contrôle des administrations compétentes.

ARTICLE 5 - Opérations de dégustation

Les vins seront présentés aux jurys de manière anonyme. Ces derniers procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de jugement jointe en annexe. Un compétiteur ne peut juger ses vins.

Les jurys du concours sont choisis parmi les représentants de la Profession, des Consommateurs et de la Restauration. Chaque jury, composé d'au moins trois personnes, dont les 2/3 sont des dégustateurs compétents, est placé sous la responsabilité d'un président dont le rôle est fixé par le règlement du concours.

•Rôle du président :

- Savoir apprécier les vins, les juger, les commenter, les décortiquer,
- Savoir animer une table de jurés, échanger avec eux, calmer certains esprits ou à l'inverse, réveiller quelques palais bien endormis,
- Avoir un esprit de synthèse, renseigner et émarger la fiche récapitulative de son jury.

•Le dégustateur compétent doit répondre à l'un des critères suivants :

- Appartenir à la filière vitivinicole,
- Avoir suivi une formation à la dégustation,
- Être membre d'un club de dégustation,
- Participer à d'autres concours,
- Être restaurateur, sommelier, œnologue, administrateur dans le secteur vitivinicole, journaliste vin et gastronomie.

•Le dégustateur amateur est un non professionnel de la filière du vin :

C'est donner l'opportunité à un consommateur passionné de s'exprimer sur différents vins du Grand Delta, quelques parrainages viennent enrichir chaque année notre liste initiale.

ARTICLE 6 - Récompenses

Les jurys attribuent une ou des récompense (s), sans obligation de nombre, à savoir :

- ➔ Une ou des MEDAILLE (S) D'OR
- ➔ Une ou des MEDAILLE (S) D'ARGENT
- ➔ Une ou des MEDAILLE (S) DE BRONZE

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si, pour le concours ou une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

Un diplôme remis ou adressé au propriétaire de vin, matérialise la récompense obtenue.

L'organisateur du concours délivre aux lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin le cas échéant, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du détenteur.

À la demande des lauréats, autant de macarons que de bouteilles de 75 cl représentant le lot primé, seront fournis à titre onéreux.

Les vins primés peuvent être exposés pendant toute la durée de la Foire Expositions, au sein de « l'Espace Agricole Terre de Provence ».

Le palmarès du Concours sera consultable sur le site internet www.concoursdesvins-avignon.com

Le macaron « FOIRE d'AVIGNON » fait l'objet d'un dépôt de marque. Son utilisation ne peut se faire qu'avec l'autorisation du Comité d'Organisation du Concours des Vins de la Foire d'Avignon.

Pour les lauréats qui souhaitent la reproduction du macaron « Foire d'Avignon » sur leurs étiquettes, un droit d'utilisation leur sera délivré par le Comité d'organisation du concours des vins de la Foire d'Avignon, à titre onéreux, identique à celui du macaron adhésif « Foire d'Avignon », en fonction du volume primé.

ARTICLE 7 - Conditions générales

La Commission d'Organisation du Concours ainsi que le viticulteur conserveront un an, à toutes fins utiles, un témoin des vins ayant obtenu une récompense. Le bulletin d'analyse, la déclaration de revendication et la fiche de renseignements seront conservés par l'organisateur pendant cinq ans.

L'opérateur dont les vins ont participé au concours doit conserver pendant 1 an non seulement 1

échantillon du vin primé, mais également le bulletin d'analyse et la fiche d'inscription.

Les vins primés antérieurement peuvent concourir l'année suivante, dans la limite du présent règlement et à condition que le volume représenté soit identique au volume primé.

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.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi Provence Alpes Côte d'Azur un compte rendu signé du responsable du comité d'organisation 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.

Le concours des vins de la Foire d'Avignon fait partie de la liste officielle établie par le Ministre chargé de la consommation publiée au Journal officiel.

La participation au concours comporte l'acceptation du présent règlement général.

ARTICLE 8 - Utilisation des données

Les informations demandées à l'inscription sont utilisées par Concours des Vins de la Foire d'Avignon, notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site officiel du Concours des Vins de la Foire d'Avignon. Elles sont utilisées en vue de la promotion des lauréats. Ces informations seront également utilisées lors de la réalisation des diplômes. Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.35 Loi informatique et liberté du 6 janvier 1998) en écrivant à Concours des Vins de la Foire d'Avignon BP50075 – 84143 Montfavet Cedex.



CALENDRIER DU CONCOURS 2018

27 février 2018	Date limite des inscriptions
À partir du 21 février 2018	Prélèvements des échantillons
06 mars 2018	Anonymat des échantillons
10 mars 2018	Concours des Vins