



## CONCOURS DES VINS JURY CONSOMMATEURS REUNIS A VACQUEYRAS

### REGLEMENT

**Article 1 - Objet :** L'association Concours des Vins Jury Consommateurs Réunis à Vacqueyras dont le siège social est à Vacqueyras, route de Carpentras, organise, chaque année depuis 1987, un concours de dégustation d'échantillons de vins de la Vallée du Rhône et de la région de Die.

**Article 2 - Participants :** Le Concours est ouvert aux Caves Particulières, Caves Coopératives, Groupements de Producteurs, Unions de Caves et Maisons de Négoce. Les Groupements et Maisons de Négoce peuvent présenter des vins encore logés dans les unités de vinification à condition de fournir une attestation cosignée (acheteur et vendeur) précisant les références de ces vins (cuve, volume, date achat). Les caves s'engageant alors à ne pas présenter ces mêmes vins au concours. Le même récipient ne pouvant être présenté deux fois.

**Article 3 - Vins :** Le concours est ouvert aux vins blancs, rosés et rouges bénéficiant des AOP (ou AOC) Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages avec ou sans nom de Commune, Appellations locales des Côtes du Rhône (Crus), Vin Doux Naturels de Beaumes de Venise et de Rasteau, Clairette de Die, Crémant de Die et Ventoux.

**Article 4 - Echantillons :** Les vins présentés doivent être issus de lots homogènes destinés à la consommation, conditionnés ou en vrac. On entend par lot, un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analyses similaires. Les lots doivent être définitivement assemblés à la date du prélèvement. Un échantillon correspond à un lot de bouteilles, de cuves ou de fûts, pour un volume n'excédant pas 3000 hectolitres. Le nombre de bouteilles sera précisé ainsi que, pour les vins en vrac, le nombre et les numéros de cuves et de fûts. Les échantillons correspondent à une quantité minimum de 10 hectolitres. Un volume inférieur peut être présenté à condition qu'il représente la totalité de la récolte pour l'appellation et le millésime concerné ou que le mode d'élaboration conduise à un volume particulièrement faible, sans toutefois être inférieur à 1 hectolitre. Le nombre d'échantillons n'est pas limité. Les millésimes admis à concourir sont précisés dans le règlement intérieur annuel joint à la fiche d'inscription.

**Article 4 - Dossier d'inscriptions :** Les candidats doivent obligatoirement remplir un dossier d'inscription composé des éléments suivants :

1. **Un bulletin d'inscription** qui permet l'identification précise et complète du participant (nom d'exploitation, raison sociale, dénomination, marque, coordonnées postales et téléphoniques, courriel, N° de SIRET ....) et les caractéristiques du vin c'est-à-dire la dénomination de vente réglementaire (AOP ou AOC), la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), les mentions traditionnelles, la marque, le volume du lot et lorsque les vins sont en vrac les références du ou des contenants.

2. **La déclaration de revendication de chaque appellation concernée.**

3. Chaque échantillon de vin présenté doit être obligatoirement accompagné d'un **bulletin d'analyses** datant de moins d'un an et issu d'un laboratoire agréé ou accrédité COFFRAC. Le bulletin d'analyse indique, outre 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) exprimé 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 surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars

Les participants doivent s'être inscrits aux dates prévues et avoir acquitté le montant des participations aux frais fixé par le règlement intérieur annuel.

**Article 5 – Prélèvements :** Le prélèvement des échantillons sera effectué par un ou plusieurs agents préleveurs mandatés par la commission d'organisation du Concours à des dates préalablement fixées. 3 bouteilles par échantillons seront prélevées. Le concours de dégustation à l'aveugle porte sur le produit fini tel que le consommateur doit le trouver quand il l'achète c'est-à-dire en bouteille étiquetée conforme à la législation portant la mention du millésime en cause et scellée. Pour les vins non encore conditionnés, les échantillons seront prélevés dans les contenants par l'agent préleveur, les bouteilles devront être capsulées et habillées avec leur étiquettes définitives ou, à défaut, par un projet d'étiquette à l'identique comportant toutes les mentions légales obligatoires. Le comité d'organisation du Concours se réserve le droit, soit directement, soit par l'intermédiaire de toutes personnes compétentes de contrôler la véracité des renseignements fournis par le candidat. Le comité d'organisation du Concours et le participant conservent pendant un an, à toutes fins utiles, un témoin des vins ayant obtenu une récompense, et pour une période de 5 ans la fiche de renseignements (fiche d'inscription) et le bulletin d'analyses.

**Article 6 – Anonymat des vins :** Les vins proposés à la dégustation du jury sont présentés dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons. Chaque échantillon, quelques jours avant le concours, est rendu anonyme par l'apposition d'une « chaussette de dégustation » opaque prévue à cet effet, les capsules sont retirées, un numéro d'identification imprimé sur une étiquette est collée sur la bouteille ainsi habillée après que les responsables du comité d'organisation du Concours aient vérifié la bonne correspondance entre les fiches d'inscriptions et les fiches d'analyses de chacun. La veille du concours les bouchons d'origine sont remplacés par des bouchons neutres.

**Article 7 – Composition et compétence du Jury :** Les membres qualifiés du jury sont sélectionnés par le comité d'organisation du Concours. La base des critères de sélection s'oriente sur des consommateurs avertis et leur aptitude à la dégustation des vins. Cette aptitude est appréciée par des professionnels du milieu vitivinicole par un entretien préalable ou un questionnaire où sont notamment demandé des références sur une expérience de dégustation antérieure (cours de dégustation, appartenance à des clubs de dégustations, participation à d'autres concours, stage de dégustation ...). Chaque jury est composé d'au moins trois membres dont les 2/3 sont des dégustateurs compétents répondant au moins à deux des critères énoncés ci-dessus. Tous les dégustateurs reçoivent avec leur convocation par courrier des explications et des documents sur le déroulement du concours, sur les différentes phases de la dégustation professionnelle (appréciation des critères visuels, olfactifs et gustatifs) et sur les caractéristiques des appellations en compétition. Ces documents sont également disposés dans un dossier sur chaque table de jury et sont consultables tout au long de la dégustation. En prélude au concours, un professionnel du vin présente oralement le concours, la méthode de dégustation et les caractéristiques des vins en compétition. Tout au long de la dégustation, des professionnels du vin sont à la disposition des membres du jury pour apporter les conseils nécessaires au bon déroulement du concours. Par leur démarche pédagogique et objective ils peuvent fournir, le cas échéant, à la demande des membres du jury, des éléments permettant d'apprécier les typicités des appellations en compétitions, de rappeler et souligner la pertinence des différentes phases de la dégustation ou d'apporter toutes autres informations d'ordre général pour favoriser la pertinence du jugement. Le comité d'organisation de Concours recueille pour chaque membre du jury lors de son inscription, une déclaration sur l'honneur mentionnant ses liens directs ou indirects avec des entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au Concours. Et ce afin d'éviter qu'un compétiteur, membre du jury, ne juge ses vins.

**Article 8 - Déroulement de la dégustation :** Un Président de jury est nommé pour chaque table par le comité d'organisation du concours ou est éventuellement désigné par les membres du jury. Les membres du jury établissent leur classement par point à l'aide d'une feuille individuelle prévue à cet effet. Le rôle du président est d'assurer le bon déroulement de la dégustation, de faire signer la feuille de présence aux membres du jury, d'établir un classement des vins à partir des feuilles de notation de chacun et de consigner, après concertation, les résultats sur une fiche récapitulative signée par l'ensemble des dégustateurs du jury. Les décisions des jurys et du super jury sont définitives et sans appel.

**Article 9 - Récompenses :** Chaque jury peut accorder une ou plusieurs récompense à savoir : RAIMBAUT d'OR et RAIMBAUT d'ARGENT. Aucune distinction ne sera attribuée pour une catégorie comportant moins de 3 échantillons de 3 compétiteurs distincts. Dans ce cas de figure, le montant des frais d'inscription sera remboursé au participant. Le nombre de distinctions par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve ne doit pas représenter plus d'un tiers des échantillons présentés.

Un super jury composé de dégustateurs désignés par le comité d'organisation du Concours parmi les membres du jury déguste l'ensemble des Raimbaut d'Or et décerne un Trophée RAIMBAUT par catégorie de vin, millésimes confondus. Ne seront admises à concourir au Super Jury que les catégories présentant au moins 3 échantillons récompensés d'un Raimbaut d'Or. Les Trophées récompensant un seul et unique vin par appellation ou catégorie d'appellation (certaines appellations présentant les même caractéristiques pourront être regroupés dans un même jury, par exemple les crus septentrionaux, les crus méridionaux rosés ...) sont attribués pour un an au lauréats, c'est-à-dire jusqu'à l'édition suivante du concours, date à laquelle le titre est remis en compétition.

Le comité d'organisation du Concours délivre aux lauréats un document 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, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du détenteur. Ce document peut se décliner sous forme d'attestation et/ou de diplôme.

**Article 10 - Utilisation des Macarons :** Des macarons représentatifs des distinctions attribuées, sur lequel est mentionné le nom et l'année du concours, pourront être appliqués sur les bouteilles et seront disponibles seulement auprès du bureau du Concours à Vacqueyras qui gère les commandes. Cette fourniture sera effectuée à titre onéreux. Ce droit est uniquement réservé au volume primé. Le nombre de macarons apposés par les lauréats doit correspondre au volume primé. Le rapprochement entre la demande de macarons et la fiche d'inscription des vins où figure le volume présenté fait l'objet d'un contrôle systématique de la part du comité d'organisation du concours. Les modèles de macarons ont fait l'objet d'un dépôt de marque. Leur reproduction sur les étiquettes, les tarifs, les documents publicitaires, sur Internet ... est réglementée.

**Article 11 – Dispositif et contrôle interne :** Conformément à l'arrêté du 13 février 2013, les responsables du comité d'organisation du Concours mettent en place, sous leur responsabilité, un dispositif de contrôle interne chargé de respecter et faire respecter le règlement.

L'organisateur s'engage à adresser aux services de la DIRECCTE PACA, 2 mois avant la date du Concours, un avis précisant le lieu et la date du concours accompagné du règlement, et au plus tard 2 mois après 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 présenté au concours, globalement par catégorie ;
- le nombre de vins primés, globalement 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.

**Article 12 :** La participation à ce concours entraîne l'acceptation sans restriction des articles précédents du règlement.

Le règlement du Concours ainsi que les palmarès annuels sont consultables sur le site Internet du Concours : <http://www.concoursdesvinsvacqueyras.com>