

# 60<sup>ème</sup> CONCOURS AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES & CRUS DES CÔTES DU RHÔNE Vinsobres 2021

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR 2021

**ARTICLE 1 :** Le Comité des Vignerons de Vinsobres organise depuis 1961, toutes les années, sans interruption, dans le cadre des Journées Agricoles et du Salon des Vins, un Concours d'échantillons de vin Côtes du Rhône. Ce concours est uniquement réservé, depuis 1985, aux vins AOC Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône Villages Communaux et depuis 2007 à l'ensemble des crus des Côtes du Rhône.

**ARTICLE 2 :** La mise en place et la gestion de ce concours sont confiées à une Commission d'Organisation dont les membres sont issus du Comité des Vignerons de Vinsobres. La Commission d'Organisation établit un Règlement Intérieur définissant les conditions particulières du concours et consultable sur le site : [www.vinsobres.fr](http://www.vinsobres.fr)

Elle fixe aussi le montant de la participation aux frais, arrête la liste des dégustateurs puis après l'échéance du concours, elle en fait le bilan et propose des suggestions ou nouveautés pour l'avenir.

**ARTICLE 3 : Le concours est ouvert aux Caves Particulières, Caves Coopératives ou Groupements 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 peut donc être présenté deux fois.

### **ARTICLE 4 : Inscriptions et prélèvements**

Pour pouvoir participer à ce concours, les candidats devront remplir les conditions suivantes :

1. s'être inscrits officiellement aux dates prévues et avoir acquitté le montant de la participation aux frais,

2. présenter des échantillons (cuves ou lots) correspondant à une quantité minimum de :

- **20 HL pour les Côtes du Rhône Villages (avec ou sans Nom) Rouge 2020, 2019 et 2018,**

- **20 HL pour les Côtes du Rhône Villages (avec ou sans Nom) Blanc ou Rosé 2020,**

- **20 HL pour tous les Crus 2020, 2019 et 2018, couleurs confondus.**

Un volume inférieur peut être présenté au concours à condition qu'il représente l'intégralité de la déclaration de récolte pour l'appellation et le millésime concernés.

Pour les vins tranquilles, **un lot doit être constitué de cuves ou fûts homogènes pour un volume total n'excédant pas 800 HL. Le lot, destiné à la consommation, doit donc être assemblé définitivement avant la date de prélèvement. Néanmoins, l'agent préleveur réalisera le prélèvement des différentes cuves composant le lot.**

Tous les vins en compétition doivent avoir un étiquetage conforme à la réglementation.

3. Le nombre maximum de vins à présenter par raison sociale est de 30 échantillons.

4. Le prélèvement des échantillons sera effectué par le ou les agents préleveurs mandatés par la Commission d'Organisation à des dates préalablement fixées.

**Les échantillons comprendront 5 bouteilles, type « Bourgogne, feuille morte »,** et seront prélevés dans les récipients selon la procédure définie pour le contrôle des vins.

Les échantillons ainsi prélevés seront identifiés à l'aide d'étiquettes et d'une fiche comprenant les renseignements suivants : désignation exacte du produit, le volume disponible, la référence du contenant ou le numéro de lot de mise en bouteilles.

5. Le dossier d'inscription doit être composé :

#### **• du bulletin d'inscription des vins mentionnant :**

a) les caractéristiques du vin, plus précisément : **la dénomination de vente réglementaire, la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), le nom d'exploitation, les mentions traditionnelles, la marque, le volume du lot.** Lorsque les vins sont en vrac, la référence du (des) contenant(s) (nature et identification). Si les vins sont conditionnés, le(s) numéro(s) de lot.

b) l'identification précise et complète du participant (**nom d'exploitation, dénomination, coordonnées postales et téléphoniques, adresse mail, n° SIRET...**)

**• d'une copie de la déclaration de revendication de chaque appellation concernée.**

**• du paiement (chèque ou virement) des frais d'inscription.**

6. Une analyse de chaque lot ou cuve soumis au concours sera réalisée par un laboratoire agréé ou accrédité COFFRAC dont le coût est pris en compte dans les frais d'inscription. Les paramètres analytiques suivants seront répertoriés sur chaque bulletin :

- 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,

- le pH,

- l'acide malique en g/L,

- DO 280,

- les Intensités Colorantes.

La Commission d'organisation du Concours se charge de fournir la 5<sup>ème</sup> bouteille prélevée auprès du laboratoire afin d'en réaliser l'analyse. Cette dernière sera fournie au candidat en amont du concours.

**ARTICLE 5 :** La Commission 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 des Vignerons 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 sa fiche de renseignements et le bulletin d'analyses.

### **ARTICLE 6 : Condition de dégustation**

Chaque échantillon se verra attribuer, quelques jours avant la date du concours, un numéro d'identification imprimé sur une étiquette collée sur la bouteille, après que les responsables de la Commission d'Organisation du Concours aient vérifié la bonne correspondance entre les feuilles de prélèvements, les bulletins d'analyses et les fiches d'inscriptions de chacun. Toutes les bouteilles et tous les bouchons de chaque échantillon seront identiques.

1. Chaque jury est composé d'au moins trois membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents (représentants de la profession), choisis par la Commission d'Organisation du Concours selon une liste pré-établie déjà en sa possession. Les dégustateurs procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de jugement.

La Commission d'Organisateur du Concours recueille pour chaque membre du jury lors de son inscription, une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés. Et ce afin d'éviter qu'un compétiteur, membre du jury, ne juge ses vins.

2. Un président de jury est nommé par la Commission d'Organisation du Concours dont le rôle est d'assurer le bon déroulement de la dégustation.

3. Les jurys de dégustation pourront accorder les médailles suivantes :

Or-Argent-Bronze. Aucune distinction ne sera attribuée pour une catégorie comportant moins de 3 échantillons de 3 compétiteurs distincts. Dans ce cas de figure, les échantillons seront remboursés aux participants. Le nombre de distinctions par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve ne doit pas représenter plus d'un tiers des échantillons présentés.

4. La Commission d'Organisation délivrera aux lauréats un diplôme précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que le nom et l'adresse du détenteur.

### **ARTICLE 7 : Utilisations des macarons**

1. Un macaron Concours des Vins AOC Côtes du Rhône Villages et Crus de Côtes du Rhône a fait l'objet d'un dépôt de marque (certificat d'enregistrement octobre 1999).

2. Depuis 2020, un nouveau logo est utilisé. Seul ce macaron représentatif des distinctions attribuées et sur lequel est mentionné le nom et l'année du concours doit être utilisé par les lauréats. Ce droit est uniquement réservé au volume primé. Le nombre de macarons apposés par les lauréats doit correspondre au volume primé.

**3. La gestion et les commandes des macarons sont effectuées par la Commission d'Organisation du Concours des Vins de Vinsobres.**

4. Tous les macarons antérieurs au Concours des Vins 2018 ne sont plus disponibles.

### **ARTICLE 8 : Dispositif de contrôle interne**

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 13 février 2013, les responsables de la Commission d'Organisation du Concours mettent en place, sous leur responsabilité, un dispositif de contrôle interne composé de membres volontaires faisant déjà partis de la Commission d'Organisation du Concours, 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 présentés, 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 présentés,

- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

**Notre concours fait partie de la liste officielle établie par le ministre chargé de la consommation publiée au Journal Officiel. Par conséquent, les médailles et distinctions peuvent figurer dans l'étiquetage des vins primés.**