

LE CONCOURS DES VINS DE PROVENCE RÈGLEMENT

Article 1 : OBJET

Sous l'égide du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), le concours des vins de Provence est exclusivement réservé aux appellations relevant de la compétence du CIVP.

Le concours des vins de Provence met en compétition des vins candidats pour obtenir une récompense sur la base de leurs qualités organoleptiques qui sont évaluées par un jury compétent. Le règlement du concours est consultable par toute personne intéressée, à sa demande, ou disponible sur le site : www.vinsdeprovence.com

ARTICLE 2 : LES PROFESSIONNELS AUTORISÉS À PRÉSENTER DES VINS

Le concours est ouvert à tout embouteilleur des appellations mentionnées qu'il soit entrepositaire agréé récoltant ou non récoltant.

ARTICLE 3 : DISPONIBILITÉ DU VIN

Chaque vin doit être présenté dans les conditions suivantes :

-Les vins rosés, blancs, et rouges de la dernière récolte ou de récoltes antérieures présentés au concours doivent :

-Pour les vins embouteillés : être représentatifs d'un lot homogène déjà embouteillé, prêt à la vente à la date d'inscription des échantillons, comportant la mention du millésime sur l'étiquette.

-Pour les vins en vrac : provenir d'un lot homogène, et destiné à la consommation et définitivement assemblé (pas de n° de cuve commun à 2 échantillons) à la date d'inscription.

Le lot homogène dont est issu l'échantillon de vin présenté doit être disponible dans un volume de 10 hl au minimum. Toutefois, lorsque la production est particulièrement faible, le lot pourra être inférieur à 1000 litres, mais supérieur à 100 litres

ARTICLE 4 : RÈGLES D'INSCRIPTION

Un dossier d'inscription doit être complété pour chaque vin présenté, et renvoyé à une date limite qui sera mentionnée sur le dossier d'inscription. Sont obligatoires pour l'enregistrement à la dégustation :

-Une fiche de renseignements comportant les éléments nécessaires à l'identification du lot présenté (appellation, dénomination, N° de lot pour les vins embouteillés, N° de cuve pour les vins en vrac, millésime, couleur, cépages, volume du lot, nombre de col, les mentions traditionnelles, la marque, le nom de l'exploitation, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours, le N° SIRET).

-Un bulletin d'analyse datant de moins d'un an. Ce 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), exprimés en g/l
- -L'acidité totale, exprimée en méq/l
- -L'acidité volatile, exprimée en méq/g
- -L'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
- -Les éléments permettant d'identifier clairement l'échantillon (nom de la cuvée – numéro cuve – numéro de lot - couleur - appellation – millésime - volume)

-La déclaration de revendication pour l'AOP des vins présentés.

-L'acquiescement des frais d'inscription pour chaque vin présenté. Le prix des frais d'inscription est indiqué dans la circulaire d'inscription. (Règlement par CB sur le site du concours, ou par chèque, libellé au nom du CIVP). Les vins dont les frais d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à la dégustation.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé avec son bulletin d'analyse et sa fiche de renseignements. Ces échantillons sont tenus à disposition des services de contrôle, pendant une période d'un an à compter de la date du déroulement du concours.

Les bulletins d'analyses et les fiches de renseignements seront tenus à disposition des agents chargés des contrôles pendant une période 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

ARTICLE 5 : ENVOI DES ÉCHANTILLONS

Afin d'assurer la représentativité du lot auquel ils appartiennent, les vins présentés au concours devront parvenir à raison de :

Pour les vins embouteillés : 3 bouteilles de 0.75cl, avec habillage définitif, étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, par lot dûment identifié.

Pour les vins prélevés en cuve : 2 bouteilles de 0.75 cl, avec l'étiquette fournie par le concours des Vins de Provence. Cette étiquette est obligatoire, en l'absence de celle-ci un vin ne pourra être considéré comme brut de cuve.

L'expédition est faite aux frais du participant et à ses risques et périls. Les adresses d'expédition sont indiquées dans la circulaire d'inscription.

ARTICLE 6 : ORGANISATION DU CONCOURS

Le CIVP assure le bon déroulement des dégustations par la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de la dégustation. Le CIVP pourra sous-traiter, sous sa responsabilité, tout ou partie de l'organisation du concours à un intervenant extérieur (prestataire technique). Une convention de partenariat sera alors conclue à cet effet entre ce dernier et le CIVP.

Il assure, grâce à une fiche de jugement adéquate, le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

La dégustation à l'aveugle sera faite dans les plus strictes conditions d'anonymat (double anonymat : numéro d'enregistrement du vin et numéro de dégustation du vin). Dans un souci d'exigence du maintien de la qualité du produit, le service des vins se fera au verre.

(Si les conditions techniques le permettent, le remplissage du verre se fera dans une salle en dehors de la salle de dégustation, dans le cas contraire, la bouteille anonymée sera amenée dans la salle de dégustation).

Une présélection peut être organisée pour une appellation qui compterait plus de 250 échantillons. Elle se ferait au minimum une semaine avant la finale selon un processus d'élimination par voix majoritaire.

Les échantillons des produits présentés au concours des vins de Provence pourront, à l'issue du

concours, être utilisés par le CIVP à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au producteur ou négociant.

ARTICLE 7 : LES JURYS

Le jury choisi par l'organisateur sera composé d'au moins trois personnes, dont au moins les deux tiers sont des dégustateurs compétents choisis parmi les professionnels du secteur du vin. Les dégustateurs retenus dans les jurys émanent des listes de dégustateurs agréés par les ODG (vigneron, directeur de cave, œnologue, caviste, maître de chai, courtier, négociant, technicien de laboratoire, technicien de cave), des représentants de la restauration (sommeliers), des dégustateurs avertis. Ces derniers sont sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation (participation à des formations à la dégustation, à des stages de dégustation, appartenance à des clubs de dégustation) et de leur participation aux formations à la dégustation proposées par le Centre du Rosé. Un compétiteur ne peut juger ses vins ; les organisateurs du Concours prennent les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury ne juge ses vins. L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres de jury 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 au concours. Chaque membre de jury disposera d'une fiche de dégustation et appliquera le barème de notation qui lui sera communiqué.

Chaque jury est placé sous la responsabilité d'un président de jury qui cosigne toutes les fiches de dégustation.

ARTICLE 8 : LES DISTINCTIONS

Le CIVP décerne les récompenses suivantes :

- Médaille d'or
- Médaille d'argent
- Médaille de bronze
- Diplômes 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 les nom et adresse du détenteur.

Le nombre total de médailles attribuées ne pourra jamais excéder par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve le tiers du nombre d'échantillons présentés.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour le concours ou pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs (entreprises) distincts sont en compétition. Les distinctions obtenues seront accompagnées d'un diplôme établi par l'organisateur.

Les macarons représentatifs des distinctions obtenues selon le modèle ci-joint seront exclusivement délivrés par le CIVP. Ce dernier se réserve le droit d'effectuer à tout moment les contrôles appropriés sur l'utilisation de ces macarons auprès des lauréats. En cas de non-conformité, le propriétaire des vins sera exclu de toute présentation au concours pendant 5 ans, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourront lui être réclamés. Le nombre de macarons sera compatible avec le nombre de bouteilles concernées.

ARTICLE 9 : CONTRÔLES

Les organisateurs du concours mettent en place un dispositif de contrôle interne : une commission professionnelle qui est chargée de vérifier le respect du règlement du concours. Cette commission est composée :

- du Président du CIVP
- du Responsable de l'organisation du concours (le directeur du CIVP)
- du Responsable de la dégustation (le prestataire technique)

Cette commission procédera à des contrôles analytiques sur toute ou partie des vins primés qui pourront être réalisés par un laboratoire agréé COFRAC.

L'organisateur du concours adressera à la DIRECCTE PACA deux mois avant le déroulement de l'épreuve un avis qui précisera le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi que le règlement du concours. Dans les deux mois qui suivent le concours, un bilan signé du responsable du dispositif de contrôle sera adressé à la DIRECCTE PACA, attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment : le nombre d'échantillons présentés (globalement et par catégorie), le nombre d'échantillons retenus lors des

présélections (globalement et par catégorie), le nombre d'échantillons primés (globalement et par catégorie), le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés, le nombre de distinctions attribuées (par type de distinctions), et pour chaque échantillon primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE ET ANNULATION

Si un événement indépendant de la volonté du Conseil Interprofessionnel des vins de Provence devait empêcher le bon déroulement du concours, le Conseil Interprofessionnel des vins de Provence ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable et de ce fait aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants. Quel que soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation ni à aucune restitution de bouteilles

Le Conseil Interprofessionnel des vins de Provence ne peut par ailleurs être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE 11 : OBLIGATION DES PARTICIPANTS

La présentation des vins au concours implique l'acceptation du présent règlement.

