

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 – AYANTS DROIT :

L'objet de ce concours est de valoriser les qualités fondamentales des vins présentés et de récompenser les meilleurs sur la base de leurs qualités organoleptiques évalués par un jury compétent. Sont autorisés à participer au concours : **les producteurs en caves particulières, les coopératives viticoles, les unions de coopératives viticoles, les négociants, les producteurs – négociants, les négociants-éleveurs.**

Cette autorisation de concourir ne concerne que les vins issus des départements suivants : **les Alpes-Maritimes, Alpes de Haute Provence et Hautes Alpes, Aude, Bouches du Rhône, Drome, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse, Haute Corse, et Corse du Sud.**

Dans tous les cas, l'élaborateur du vin ne peut présenter un vin sous une marque commerciale que si celle-ci lui appartient expressément.

ARTICLE 2 – DISPONIBILITE DU VIN :

Les vins doivent obligatoirement être prêts à la commercialisation en vrac ou bouteille.

Leurs étiquettes de commercialisation doivent être conformes à la réglementation Française et Européenne.

Pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, seuls les vins dont la déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer à un concours.

Pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique et qui sont présentés avec une indication de millésime ou de cépage, seuls les vins dont le millésime ou le cépage a fait l'objet d'une certification conformément aux dispositions de l'article R.665-24 du code rural et de la pêche maritime peuvent participer à un concours.

Les vins qui concourent doivent être disponibles dans une quantité d'au moins 1000 litres.

ARTICLE 3 – PRESENTATION DES ECHANTILLONS :

Pour participer, les vins doivent provenir d'un **lot homogène**.

Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Chaque échantillon doit être présenté dans les conditions suivantes : Trois bouteilles de 75 cl (si possible de couleur blanche) par catégorie de vin présenté. Pour les lots de vins déjà conditionnés, destinés à la commercialisation, millésimés ou non, les échantillons seront présentés dans leurs bouteilles d'origine sauf pour les bouteilles personnalisées facilement identifiables : l'organisme en charge du concours transvasera le contenu dans un récipient anonyme à l'approche du concours.

ARTICLE 4 – INSCRIPTION (modalités et Droits) :

Les échantillons présentés doivent obligatoirement être inscrits sur **une fiche d'inscription avant le vendredi 24 janvier 2025.**

Celle-ci comporte les rubriques suivantes : La dénomination de vente réglementaire, les caractéristiques du vin, à savoir, a minima, la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), le nom d'exploitation et, le cas échéant, l'indication géographique, les mentions traditionnelles, la marque, le volume du lot, la (les) référence(s) du (des) contenant(s) (nature et identification) lorsque les vins sont en vrac, le (les) numéro(s) de lot lorsque les vins sont conditionnés, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours, **le bulletin d'analyses de moins d'un an.**

Le bulletin d'analyses 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 mg/l ; l'acidité volatile, exprimée en mg/l ; l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ; **la déclaration de revendication** pour les vins bénéficiant d'une **appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, la demande de certification** pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage. L'opérateur qui a présenté un vin primé à un concours et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.

Ces échantillons, les fiches de renseignements et les bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.

Les droits d'inscription par échantillon s'élevaient à **27€HT soit 32,40€TTC si inscription via le formulaire en ligne.**

En revanche, si inscription via le formulaire papier, puis dépose au bureaux ou envoi par mail ou envoi postal, une augmentation sera appliquée, soit 42€TTC (35€HT) par échantillon présenté,

NB : le règlement de la facture d'inscription, les analyses et les revendications ne seront pas soumis à majoration s'il sont envoyés par courrier.

En aucun cas les droits d'inscription ne pourront faire l'objet d'un remboursement quels que soient les motifs d'annulation ou de refus.

ARTICLE 5 – ENVOI DES ECHANTILLONS :

Chaque échantillon doit parvenir à : **Foire de Brignoles –8 Place Gross Gérau – CS 50035 – 83170 BRIGNOLES** au plus tard le **vendredi 31 janvier 2025.**

L'échantillon comportera obligatoirement une étiquette indiquant les caractéristiques du vin (le nom du domaine ou de la cave coopérative, la catégorie, le millésime, la couleur, le n° de cuve et le volume en hl, ou le numéro de lot et le nombre de bouteilles de lot) afin d'identifier l'échantillon et ceux à **reporter sur les 3 bouteilles présentées par échantillon.**

À son arrivée, chaque échantillon est contrôlé par rapport à sa fiche d'inscription, à son bulletin d'analyse, et à la déclaration de revendication pour les vins produits bénéficiant d'une Indication Géographique et à la demande de certification pour les V.S.I.G. mentionnant sur leur étiquetage un nom de cépage ou un millésime.

Les échantillons parvenant après la date de clôture de réception des échantillons seront éliminés sans aucun recours.

Aucun échantillon refusé ne sera retourné.

L'expédition est faite aux frais du concurrent et à ses risques et périls.

ARTICLE 6 – ORGANISATION DU CONCOURS :

Les vins proposés à la dégustation sont présentés dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

À son arrivée, l'échantillon est mis sous numéro d'anonymat. L'échantillon est présenté anonymement par la mise en sac de celui-ci ou par l'application d'une étiquette opaque noire autocollante recouvrant toute la bouteille permettant la présentation aux jurys dans le plus strict anonymat avec une étiquette indiquant le numéro d'anonymat.

Les échantillons seront regroupés en catégorie et sous-catégorie (voir annexe). Aucune récompense (or argent ou bronze) ne peut être attribuée à une catégorie qui ne contiendrait pas un nombre suffisant d'échantillons : trois échantillons minimum de trois concurrents différents.

Chaque vin est dégusté et noté individuellement et non comparativement.

La dégustation aveugle classe les vins selon leurs qualités intrinsèques suivant un système de notation par points.

Les membres du jury sont choisis par la commission des secteurs agricoles de la Foire de Brignoles sur une liste préétablie de dégustateurs compétents comportant des producteurs indépendants, des présidents et membres de coopératives viticoles ou d'union de coopératives, des négociants, des courtiers en vins, des œnologues, des sommeliers, auxquels peuvent être adjoints des consommateurs choisis pour leur réputation d'épicurien.

Chaque jury est composé d'au moins trois membres dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents.

L'ensemble des jurys sont placés sous la Présidence d'un(e) Président(e) des jurys.

Le Président du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens, direct ou indirect, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Un juré ne peut pas juger ses vins.

Le (la) Président(e) du concours désigne pour chaque jury, un(e) président(e), œnologue ou en possession d'un diplôme équivalent ou ayant déjà démontré avoir une haute qualification et une grande expérience pour la dégustation dans le domaine du vin et un(e) secrétaire.

Les jurys fonctionnent sous l'autorité du (de la) Président(e) qui ne peut être membre du jury.

Le (la) Président(e) du concours assure, en liaison avec le directeur technique, les membres de la commission des secteurs agricoles, le bon fonctionnement et le bon déroulement des opérations.

Toutes mesures sont prises afin d'éviter qu'un compétiteur membre du jury ne juge ses vins.



ARTICLE 7 – DISTINCTIONS ET MEDAILLES :

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.

Le calcul du nombre de récompenses à attribuer se fait en prenant en compte l'ensemble des échantillons ayant concouru dans des conditions similaires. Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour le concours ou pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition. Les distinctions et médailles figurant dans l'étiquetage des vins primés comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu.

Le (la) Président(e) du concours remettra un document (Diplôme) individuel complet précisant outre le nom du concours et l'année au cours de laquelle il s'est tenu, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur ainsi que l'année.

Ces distinctions consisteront en l'attribution de médailles et diplômes Or, Argent et Bronze.

En outre, le Comité d'Organisation de la Foire se réserve l'exclusivité et sur commande écrite, de la mise à disposition de macarons aux récipiendaires.

Le nombre de macarons fournis ne doit pas dépasser le volume du vin contenu dans le récipient ayant fait l'objet de la récompense.

Une distinction ne peut figurer dans l'étiquetage d'un vin que si la dénomination de vente réglementaire et, le cas échéant, l'indication géographique sous lesquelles il est mis en marché correspondant à celles spécifiées dans la fiche de renseignements.

La reproduction du logo, des médailles et des diplômes est strictement interdite ainsi que leur utilisation sans l'accord du Comité Directeur.

ARTICLE 8 - CONTROLES :

Une commission de contrôle est mise en place. Cette commission, composée de trois membres du Comité d'organisation de la FOIRE de BRIGNOLES totalement indépendants, et ne participent en aucune manière au concours des vins. Elle est chargée de vérifier le respect et le bon déroulement du concours.

Deux mois avant la date du concours, le Directeur du concours adresse à :

La Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la région Provence Alpes Côte d'Azur –Pôle C 23-25 rue Borde 13285 Marseille

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, il transmet à la même Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi –Pôle C, 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 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.

ARTICLE 9 – ACCEPTATION DU REGLEMENT:

La participation au concours entraîne de fait l'acceptation du présent règlement lequel est consultable sur le site internet de la Foire de Brignoles www.foiredebrignoles.fr, rubrique « concours ».

Sur simple demande, il peut être adressé par courriel.

CATEGORIE 1 : Vins d'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) autant de groupes que d'appellations présentées. Seuls sont acceptés les vins correspondant à la première année de commercialisation prévue par le règlement de l'appellation ([article 1](#)).

1^{ère} Catégorie A.O.P. BANDOL - CASSIS – BELLET - PALETTE

Toutefois l'appellation Bandol pourra présenter des vins rosés et blancs de la dernière récolte.

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

2^{ème} Catégorie A.O.P. COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs

1^{ère} Sous-Catégorie Crus Classés COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

2^{ème} Sous-Catégorie SAINTE -VICTOIRE COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

3^{ème} Sous-Catégorie FREJUS COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

4^{ème} Sous-Catégorie LA LONDE COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

5^{ème} Sous-Catégorie PIERREFEU COTES DE PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

6^{ème} Sous-Catégorie NOTRE DAME DES ANGES

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

4^{ème} Catégorie A.O.P. COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

5^{ème} Catégorie Autres A.O.P.

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs.

CATEGORIE 2 : Vins.I.G.P.

1^{ère} Catégorie I.G.P. de Zone Homologuée

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs

2^{ème} Catégorie I.G.P. de Département

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs

3^{ème} Catégorie I.G.P. de Cépape (*cépape unique*)

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs

4^{ème} Catégorie I.G.P. Méditerranée

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs

5^{ème} Catégorie I.G.P. Pays d'Oc

- 1^{ère} Section – Vins rouges 2024
- 2^{ème} Section – Vins rosés 2024
- 3^{ème} Section – Vins blancs 2024
- 4^{ème} Section – Vins rouges millésimés antérieurs