

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 vinicoles, les unions de coopératives vinicoles, 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, Drôme, 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. Les vins qui concourent doivent être disponibles dans une quantité d'**au moins 1000 litres**.

Pour participer, les vins doivent provenir d'un **lot homogène**. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

ARTICLE 3 – PRESENTATION DES ECHANTILLONS :

Chaque échantillon doit être présenté dans les conditions suivantes : Trois bouteilles de 75 cl (si possible de couleur blanche et bordelaise) 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 : se référer à l'article 6.

ARTICLE 4 – INSCRIPTION (modalités et Droits) :

Le dossier d'inscription comprendra obligatoirement à réception **avant la date limite mentionnée sur la fiche d'inscription** :

- **Une fiche d'inscription** (version en ligne ou version papier) qui comporte : 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** qui indique, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, les valeurs des paramètres analytiques suivants : les titres alcoolométriques 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 ; **afin d'identifier sans ambiguïté l'échantillon présenté, tous les éléments indiqués sur la fiche d'inscription devront y être reportés sur le rapport d'analyse** (appellation - cuve - lot - volume...)
- **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.

EN ACCORD AVEC L'ART 7 DE L'ARRÊTÉ du 13 FÉVRIER 2013, L'ORGANISME SE RESERVE LE DROIT DE REFUSER DU CONCOURS SANS POSSibilitÉ DE REMBOURSEMENT NI RENVOI D'ECHANTILLONS, LES ECHANTILLONS DONT LES RAPPORTS D'ANALYSES ET DE REVENDICATION FERAIENT DEFaut

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 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. **Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses** sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de **cinq ans** à compter de la date de déroulement du concours.

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

En revanche, si inscription via le formulaire papier, puis déposé 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'ils sont envoyés par courrier.

Quelque soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation, ni à aucune restitution de bouteilles.

Les échantillons dont les frais d'inscription n'auront pas été acquittés, ne seront pas admis à la dégustation, ni les échantillons renvoyés.

ARTICLE 5 – ENVOI DES ECHANTILLONS :

Chaque échantillon doit parvenir à : **Foire de Brignoles –8 Place Gross Gérau – CS 50035 – 83170 BRIGNOLES** au plus tard la date indiquée sur le formulaire d'inscription.

L'échantillon comportera obligatoirement une étiquette y 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, ni remboursé.

L'expédition est faite aux frais du concurrent et à ses risques et périls. La Foire de Brignoles ne peut être tenu pour responsable en cas de perte, vol, casses, retard, ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE 6 – ORGANISATION DU CONCOURS :

À son arrivée, l'échantillon est mis sous numéro d'anonymat. L'échantillon est présenté anonymement 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 bouchons identifiables seront remplacés par des bouchons neutres et les bouteilles identifiables, l'organisme en charge du concours transvasera le contenu dans un récipient anonyme à l'approche du concours.

Les échantillons seront regroupés par catégorie. Aucune récompense (or argent ou bronze) ne peut être attribuée si une catégorie ne contient pas un nombre suffisant d'échantillons : trois échantillons minimums de trois concurrents différents. L'échantillon ne peut être dégusté.

Chaque vin est dégusté et noté individuellement et non comparativement.
La dégustation aveugle classe les vins selon leurs qualités intrinsèques suivant un barème de notation.



Parce qu'un juré ne peut juger ses vins : la commission chargée du concours recueille une **déclaration sur l'honneur** des membres du 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.

Les membres du jury sont choisis par la commission en charge du concours sur une liste préétablie de dégustateurs compétents comportant des producteurs indépendants, des présidents et membres de coopératives vinicoles ou d'union de coopératives, des négociants, des courtiers, des œnologues, des cavistes, des maîtres de chai, des sommeliers, des techniciens de cave et des techniciens de laboratoire, auxquels peuvent être adjoints – sous réserve d'acceptation par l'organisateur du concours - des consommateurs choisis pour leur réputation d'épicurien et des étudiants dans la filière de l'œnologie.

Chaque jury est composé d'au moins trois membres dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents. L'organisation du concours se réserve le droit d'annuler l'inscription d'un juré amateur s'il n'y a pas assez de jurés professionnels d'inscrits.

Chaque juré, est placé sous la **responsabilité d'un(e) représentant(e) de table**, 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 qui aura pour rôle d'organiser la dégustation à la table dans le respect des règles : gestion du dossier, ordre de dégustation des échantillons, gestion des vins...

L'ensemble des jurys sont placés sous la **responsabilité d'un(e) Président(e) des jurys** qui veille au bon déroulement des opérations en liaison avec l'organisation du concours, la commission interne et le Président du concours.

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.

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 fourni 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 d'Organisation.

ARTICLE 8 - CONTROLES :

Une première commission de contrôle interne composée de trois membres du Comité d'organisation de la FOIRE de BRIGNOLES est chargée de vérifier le respect et le bon déroulement du concours.

Deux mois avant la date du concours, le Président 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.

Une deuxième commission de contrôle interne composée de trois membres du Comité d'organisation de la FOIRE de BRIGNOLES est chargée de vérifier sur la **vente des macarons**, le respect entre le volume présenté et la centilisation des contenants.

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.

LES CATEGORIES :

Sont autorisés les échantillons : rouges, rosés, blanc de 2025 et les rouges millésimés antérieurs à 2025 dans les catégories suivantes :

→ Les A.O.P.

Sont autorisés les échantillons : rouges, rosés, blanc de 2025 et les rouges millésimés antérieurs à 2025 dans les catégories suivantes :

1^{ère} Catégorie A.O.P. BANDOL

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

3^{ème} Catégorie A.O.P. COTEAUX D'AIX

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

5^{ème} Catégorie Autres A.O.P.

→ Les I.G.P.

Sont autorisés les échantillons : rouges, rosés, blanc de 2025 et les rouges millésimés antérieurs à 2025 dans les catégories suivantes :

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

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

3^{ème} Catégorie I.G.P. de Cépage (cépage unique)

4^{ème} Catégorie I.G.P. Méditerranée

5^{ème} Catégorie I.G.P. Pays d'Oc