



RÈGLEMENT DU CONCOURS DES VINS SAUMUROIS

INSCRIPTION

Article 1 :

Le Syndicat des Vins de Saumur organise chaque année un Concours vinicole. Le Concours est ouvert à tous les producteurs produisant des vins AOP de Saumur quel que soit leur type ou leur couleur.

Article 2 :

Pour concourir, les vins AOP depuis le millésime 2014 doivent avoir fait l'objet par leur producteur d'une déclaration de revendication. Dans tous les cas, les vins présentés doivent être conformes aux réglementations française et européenne en vigueur. Ils doivent être représentatifs d'un lot homogène, soit conditionné en bouteilles, soit logé en vrac. Dans ce cas, et si l'échantillon présenté réunit plusieurs contenants (cuves, fûts, foudres, garde vin,...), ces contenants doivent renfermer le même vin. En outre, dès lors qu'un échantillon réunit plusieurs contenants, aucun d'entre eux ne peut servir à constituer un nouvel échantillon, même partiellement.

Article 3 :

Sont seuls admis à présenter leurs vins : les vigneron, les négociants et les caves coopératives produisant ou commercialisant des vins de Saumur. **Tout échantillon qui a obtenu une médaille à ce même Concours ne pourra à nouveau être présenté.**

Article 4 :

Chaque échantillon devra présenter un stock minimum de 10 hl provenant d'un lot homogène disponible et détenu en vue de la consommation. Pour tout volume inférieur à 10 hl et si le lot constitue l'ensemble de l'appellation et du millésime, dans ce cas l'échantillon peut concourir.

Article 5 :

Tout participant répondant aux articles ci-dessus, devra adresser au Syndicat des Vins de Saumur avant la date fixée chaque année par le Syndicat :

- **le bulletin d'inscription**, en mentionnant leur nom, prénom, raison sociale et adresse de leur entreprise, tél, fax, mail, les produits présentés en détaillant l'identification de l'échantillon, le(s) cépages, la date d'embouteillage, le numéro du lot, le volume disponible et le nom de la cuvée.

Les participants doivent joindre une **copie de la déclaration de revendication** de chaque échantillon de vin présenté ou la déclaration de fin de tirage avec la date de dégorgement pour les vins mousseux ainsi qu'une **analyse originale ou certifiée conforme et nominative** (pas au nom de l'embouteilleur) **signée du laboratoire datant de moins d'un an** à la date du Concours.

- **l'analyse** de chaque échantillon devra comporter les paramètres suivants :

- Identification de l'échantillon
- Titre Alcoométrique Volumique acquis et en puissance (TAV)
- Sucres (glucose + fructose)
- Acidité totale exprimée en méq/l
- Acidité volatile exprimée en méq/l
- L'anhydride sulfureux total en mg/l
- Surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux (exprimée en bar)

- **le chèque libellé** à l'ordre du Syndicat des Vins de Saumur.

En cas de défaut, les échantillons ne seront pas admis à concourir.

ECHANTILLON

Article 6 :

Les échantillons seront conditionnés en bouteilles de 75 cls ou de 50 cls. Deux bouteilles par échantillon devront être étiquetées et capsulées en CRD en indiquant le numéro du lot. **Les vins de la dernière récolte devront être conditionnés en bouteille de type ANJOU ou LOIRE.**

Ces échantillons doivent constituer un lot unique dont la traçabilité pourra être prouvée, lisible et accessible dans le cas d'un éventuel contrôle. Dans cette éventualité, **seul l'échantillon conservé et archivé par les organisateurs fera foi.**

ORGANISATION

Article 7 :

Les vins proposés à la dégustation du jury seront présentés dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons (bouteille habillée d'une chaussette avec son numéro d'identification). Les échantillons admis à concourir seront regroupés par catégorie, genre, nature, couleur et millésime. Il est requis la participation d'au moins 3 échantillons appartenant à la même catégorie mais de producteurs distincts. Si, pour une catégorie donnée, moins de 3 échantillons sont présentés, ceux-ci ne pourront pas concourir et ni être remboursés.

Article 8 :

Les membres du jury inscrits sur la liste du Syndicat sont désignés par les membres de son bureau.

Ils font partie des organismes qui travaillent avec la viticulture du Saumurois. Les jurys sont composés de 3 professionnels différents dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents de la filière vinicole : œnologues, membres et techniciens des Interprofessions et des organismes administratifs, viticulteurs, personnels des entreprises de négoce et des caves coopératives, des prescripteurs confirmés, courtiers, sommeliers, restaurateurs, journalistes professionnels et œnophiles.

Chaque jury est placé sous la responsabilité d'un président de jury. Le président du jury est chargé d'animer la table de dégustation en expliquant à chacun des jurés son rôle, la méthode de notation et la manière de remplir la feuille de dégustation. Le président de jury est nommé pour ses compétences reconnues par la profession dans la dégustation.

En cas de litige, le président fait appel à des commissaires qui ont toutes latitudes pour prendre des décisions. Ces commissaires, membre du comité d'organisation, sont les seuls habilités à pénétrer, pendant la dégustation, dans la salle où sont stockés les échantillons du concours.

L'organisateur recueille auprès de chaque membre du jury une déclaration sur l'honneur mentionnant leur nom, adresse, profession et le lien concernant les vins présentés au Concours. Aucun membre du jury ne peut juger ses vins.

DISTINCTIONS

Article 9 :

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne peut représenter plus d'un tiers du nombre des échantillons présentés. Les distinctions et médailles (or-argent-bronze) figurant dans l'étiquetage des vins primés comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu. L'organisateur du concours délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du concours et l'année, la distinction (or-argent-bronze), la catégorie, l'identification du vin, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du détenteur. Chaque vigneron, d'un ou plusieurs lots primés ne pourra avoir qu'un nombre de médailles équivalent au nombre de bouteilles déclarées. Le macaron est seul habilité à justifier l'attribution de la récompense. Toute non-conformité dans l'usage des macarons ou de leur reproduction entraînera l'application de sanctions immédiates.

Les lauréats autorisent le Syndicat des Vins de Saumur à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans leur fiche d'inscription pour l'édition des résultats sur support visuel ou papier sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

En cas de non-respect au règlement, le vigneron ne pourra pas commander de macarons, ni obtenir son diplôme.

L'organisateur du concours et le candidat primé doivent conserver un échantillon du vin primé avec sa fiche d'inscription et son bulletin d'analyse pour une période d'un an. Les fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents de contrôle, par l'organisateur du concours, pendant une période de 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

Article 10 :

L'organisateur qui ne participe pas à la dégustation du concours met en place un dispositif de contrôle interne constitué d'un auditeur indépendant qui sera chargé de vérifier le respect du règlement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Région Pays de Loire un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

Puis deux mois après le concours, un compte rendu signé du responsable de l'organisme de contrôle, attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant :

- 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.

CONTRÔLE

Article 11 :

Pour s'assurer de la bonne représentativité des vins, un agent de contrôle ou un auditeur indépendant mandaté par le Syndicat, effectuera un contrôle par sondage aléatoire sur quelques un des vins lauréats « Or, Argent ou Bronze », auprès de son propriétaire par prélèvement ou dans un circuit de distribution, dégustation, analyse chimique comparative, dégustation et analyse de traçabilité, après le concours. Toute non-conformité constatée entraînera le retrait de la médaille obtenue.

La libre participation au « Concours des Vins Saumurois » entraîne la pleine acceptation du présent règlement.

CONSTITUTION

Article 12 :

Le Concours des Vins Saumurois a été mis en place par le Syndicat des Vins de Saumur et représenté par son Président. Sa mission est de mettre en place une stratégie et une politique afin de promouvoir ce concours. Le Syndicat a la responsabilité de l'organisation, de la gestion et assure le contrôle du concours.

Ce présent règlement a été approuvé par le Conseil d'Administration du Syndicat des Vins de Saumur, il est consultable par toute personne intéressée sur le site du Syndicat : <http://www.vins-de-saumur.com> .