



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

INTERLOIRE – 62 Rue Blaise Pascal – 37 000 Tours

CONCOURS DES VINS DU VAL DE LOIRE - INTERLOIRE

Il permet aux vins ayant obtenu une distinction de se faire connaître et reconnaître sur le marché.

InterLoire est habilitée au plan national, à organiser ce concours qui permet, grâce au macaron à apposer sur les bouteilles, de faire connaître la distinction auprès des consommateurs. Toute personne pourra connaître les résultats du concours par les parutions presse, sur le site internet ou par demande adressée à l'Interprofession.

Le règlement complet ainsi que les modalités pour participer au concours sont présentés ci-dessous, et disponibles sous www.concoursvinsvalde Loire.fr. Les participants doivent être à jour de leurs obligations.

Les dispositions du présent règlement sont définies conformément à l'arrêté du 13 février 2013.

Article 1 : Candidats au concours

Les Producteurs, les Coopératives et les Négociants peuvent présenter leurs vins au Concours des Vins du Val de Loire, organisé par InterLoire. Les opérateurs seront avisés par mail ou pourront consulter le site internet : www.concoursvinsvalde Loire.fr.

Article 2 : Vins présentés

Le Concours des Vins du Val de Loire, organisé par InterLoire, est réservé aux AOP et IGP, relevant de la compétence d'InterLoire, conformément à ses statuts. La liste des AOP, IGP et catégories (AOP, Type de vin) ouvertes au concours est jointe en annexe 1. Chaque concourant peut présenter le nombre d'AOP et ou d'IGP de son choix. Les millésimes et normes sont précisés pour chaque AOP et IGP sur l'annexe 2.

Seuls les vins ayant fait l'objet **d'une déclaration de revendication** auprès de l'ODG ou la déclaration de fin de tirage pour les vins mousseux, et disposant d'une analyse de moins d'un an conforme au lot présenté, peuvent participer au concours. Des copies de la déclaration et de l'analyse devront être obligatoirement jointes au bulletin d'inscription, faute de quoi l'échantillon ne pourra pas concourir.

Dans tous les cas, les vins doivent être prêts à la mise en marché et conformes aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Millésime :

Pour chaque AOP et IGP, il sera retenu le dernier millésime commercialisable (en référence à son cahier des charges) et la possibilité selon le choix retenu par les O.D.G de présenter le millésime n-1 et n-2.

Pour les Vins Mousseux, les bouteilles devront avoir été dégorgées et répondre au minimum d'élevage sur latte de l'AOP concernée.

Il ne sera permis qu'une seule présentation, pour un vin déjà médaillé au Concours des vins du Val de Loire.

Article 3 : Volumes et degrés

Volumes minimums et normes à respecter pour le concours : cf. tableaux analytiques.

Les dépassements de degré ne seront autorisés que s'ils n'ont pas fait l'objet d'une opération d'enrichissement (celle-ci doit être mentionnée dans le cahier d'enrichissement).

Le volume ne doit pas être inférieur au minimum fixé, **sauf si le volume présenté représente la totalité de la récolte pour la catégorie revendiquée** (dans une même couleur). Dans ce cas, le volume proposé ne peut pas être inférieur à 1 000 litres (1 333 bouteilles) suivant la réglementation européenne.

Pour les vins moelleux à sélection de grains nobles et les Coteaux de Saumur dont le mode d'élaboration peut conduire à un volume de production particulièrement faible, le règlement du concours prévoit l'admission à concourir de lots de vins dont le volume est inférieur à 1 000 litres sans toutefois être inférieur à 500 litres.

Article 4 : Echantillons

L'envoi à l'organisation de 4 bouteilles 75 cl au total (**ou volume équivalent en conditionnement 37,5cl ou 50cl**) devra comporter :

- **1 bouteille non habillée et 3 bouteilles habillées** à déposer pour la dégustation, **De plus 1 bouteille sera conservée dans la cave du participant** jusqu'à la date du concours ou pendant une durée d'un an si le vin est primé. Dans ce dernier cas, l'échantillon conservé sera accompagné du bulletin d'inscription et du bulletin d'analyse, à conserver pendant 5 ans.

Bouteilles pour les vins tranquilles

Afin d'assurer la représentativité du lot auquel elle appartient, chaque bouteille de 75 cl doit être de forme conventionnelle aux usages de l'appellation et de la région concernée.

AOP Bonnezeaux : le vin doit être présenté dans la bouteille syndicale « bonnezeaux »

Important : les bouteilles personnalisées (par la forme, couleur, etc.) et donc facilement identifiables par les membres du jury, seront éliminées.

Couleur de la bouteille :

- AOP Vins rouges et blancs : bouteille de couleur verte, feuille morte ou antique,
- AOP Vins rosés : bouteille blanche obligatoire.
- IGP Vins blancs, rouges et rosés : bouteille de couleur blanche, verte, feuille morte ou antique.

Pour les vins mousseux et pétillants

Toutes les formes de bouteilles seront acceptées.

Les échantillons doivent provenir d'un lot non seulement homogène mais aussi disponible et détenu en vue de la commercialisation, conditionné ou en vrac (sauf pour les vins mousseux). Ils doivent être représentatifs du lot auquel ils appartiennent.

On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

Lorsqu'un lot de vin présenté au concours est stocké en vrac, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

Pour les AOP, le nombre d'échantillons est limité à 2 échantillons maximum pour une même catégorie (AOP – millésime – type de vin), sous réserve que les cuvées et numéros de lots puissent être clairement identifiés et que chaque cuvée réponde au volume minimum à commercialiser.

Pour les IGP, le nombre d'échantillons est limité à 2 échantillons maximum par cépage ou catégorie.

Chaque concourant devra s'inscrire en ligne. Les éléments à renseigner (ou vérifier) pour l'inscription :

- Le nom de l'exploitation,
- La dénomination de vente réglementaire (AOP ou IGP),
- Le millésime,
- Et, le cas échéant : la couleur, le cépage, la cuvée ou la marque...
- Le volume du lot
- La nature et l'identification des contenants pour les vins en vrac
- Le(s) numéro(s) de lot pour les vins en bouteilles
- Un bulletin d'analyse complet de moins d'un an (voir article 5),
- Une copie de la déclaration de revendication (ou déclaration de fin de tirage avec date de dégorgement effectif pour les vins mousseux)

Les bouteilles sont à déposer aux adresses et aux dates figurant à la fin du présent règlement.

Pour tous les vins présentés, conditionnés en bouteille ou non au jour de leur inscription, les échantillons doivent être étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

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.

Article 5 : Analyses

Un bulletin d'analyse est **obligatoire** pour chaque échantillon et doit dater de moins d'un an. Le candidat s'engage à ce que l'échantillon déposé provienne du même lot que celui ayant fait l'objet de l'analyse. Pour cela, le bulletin devra indiquer les éléments permettant d'identifier l'échantillon ainsi que le n° de lot revendiqué (ou les n° de cuves pour les vins en vrac).

Pour l'ensemble des vins, le bulletin d'analyse réalisé par un laboratoire doit comporter les indications suivantes :

- Identification de l'échantillon,
- Le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance à 20°C, exprimé en % vol,
- Les sucres (glucose + fructose), exprimé en g/l,
- L'anhydride sulfureux total (en mg/l),
- L'acidité totale (en méq/l ou en g/H₂SO₄),
- L'acidité volatile (en méq/l ou en g/H₂SO₄),
- La surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

Article 6 : Jury/Dégustation

Les vins proposés à la dégustation du jury seront présentés anonymement : dans **une bouteille nue** respectant les types de bouteilles définis à l'article 4, sur laquelle une étiquette précisera le nom du concours, l'année et le numéro d'anonymat de l'échantillon.

Pour les vins mousseux, les vins seront présentés au verre afin de ne pas dévoiler les formes de bouteilles.

Chaque jury est composé d'au moins 3 personnes pratiquant la dégustation, dont au moins 2 sont compétentes et qualifiées pour leur aptitude à la dégustation et leurs connaissances des AOP et/ou des IGP du Val de Loire. Cette liste est établie et reste ouverte, parmi les professionnels du vin, définis par les catégories suivantes : viticulteurs, vigneron, négociants, personnels des domaines, entreprises de négoce et des caves coopératives, œnologues, techniciens de la vigne et du vin, membres de l'interprofession et des services de la viticulture, courtiers, sommeliers, restaurateurs, cavistes, agents commerciaux dans le domaine du vin et les journalistes spécialisés. Les autres membres seront sollicités à partir d'une liste préétablie, avec des personnes déjà sélectionnées pour leur pratique de la dégustation parmi les œnophiles et membres de clubs d'œnologie, les personnes ayant suivi des sessions d'initiation à la dégustation, les personnes en lien avec le tourisme viticole, les journalistes... ou qui se seront manifestées et

auront été retenues pour leur capacité à déguster par l'organisateur du concours.

Chaque membre du jury devra remplir et signer, au moment de son inscription à la dégustation, une déclaration sur l'honneur mentionnant ses liens directs ou indirects avec les entreprises, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. Ces documents seront recueillis par InterLoire préalablement à la dégustation.

Tout compétiteur, membre d'un jury, ne pourra pas juger ses vins.

Le barème de notation est un système de points et de collecte de mesures permettant le classement des vins en compétition et l'attribution de médailles.

Article 7 : Distinctions

1) Distinctions

Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensée ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés. Elles sont dénommées : **Médaille d'Or, Médaille d'Argent et Médaille de Bronze**

Pour une catégorie donnée, aucune distinction ne pourra être attribuée si moins de 3 opérateurs différents sont en compétition. Si à l'issue de la période d'inscription, cette condition n'est pas respectée, les échantillons présentés ne pourront pas concourir et les inscriptions seront remboursées.

Les Médailles d'Or, d'Argent et de Bronze font l'objet d'un macaron défini par une charte graphique.

Les macarons seront à commander auprès d'InterLoire. Le bon de commande sera communiqué aux lauréats avec le palmarès. Ce macaron fait apparaître, en dehors du type de médaille, le nom et l'année du concours.

Le nombre de macarons acquis par le lauréat pour chaque vin primé doit être en rapport avec le volume déclaré. Pour cela, InterLoire disposera d'un tableau avec, pour chaque vin primé, l'AOP ou l'IGP, le millésime et autres éléments d'identification ainsi que le volume déclaré et le nom de la marque ou de la cuvée afin de contrôler l'adéquation avec les commandes passées.

Pour chaque vin primé, le lauréat recevra une attestation précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

En outre, un diplôme sera réalisé pour chaque vin médaillé et adressé aux lauréats.

InterLoire et le lauréat conserveront un échantillon des vins médaillés pendant un an et les bulletins d'inscription ainsi que les bulletins d'analyse de ces échantillons pendant 5 ans.

Article 8 : Contrôle

InterLoire met en place un dispositif interne de contrôle du concours en confiant à son service technique et qualité, la charge de vérifier le respect du présent règlement.

Les DREETS Pays de la Loire ou Centre seront avisées deux mois avant le déroulement de l'épreuve du lieu et date du concours et recevront le règlement du concours.

Dans les 2 mois suivant la première dégustation, InterLoire transmet, aux DREETS Pays de la Loire et Centre, un compte-rendu signé du responsable du dispositif de contrôle attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement. Il comporte les éléments suivants :

- Le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie,
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie, avec le % de vins primés par rapport au nombre de vins présentés et répartition par type de distinction,
- La liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur.

Article 9 : Inscription et dépôt des échantillons

- **Date du concours : Jeudi 20 Avril 2023**
- **Attention, toute demande d'annulation d'un échantillon après la clôture des inscriptions (annulation tardive) et le non dépôt d'échantillons feront l'objet d'aucun remboursement des droits d'inscription.**
- **Date limite d'inscription en ligne : 3 Mars 2023 (Après cette date, aucun dossier ne sera pris en compte)**
- **Dépôt des échantillons : Entre le 3 et le 7 Avril 2023 selon les lieux**

Pour tout renseignement sur les inscriptions, les dépôts ou toute autre question, veuillez contacter la référente du Concours, Mme GROSMAN Sophie, à l'adresse mail concours@vinsvaldeloire.fr ou par téléphone au 02 47 60 55 41.

Dépôt des échantillons :

AOP et IGP Val de Loire du Nantais - Fédération des Vins de Nantes
Château de la Frémoire - 44120 Vertou

François ROBIN
Tél : 02 40 80 14 81

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 9h à 12h30 / 14h à 17h

AOP et IGP Val de Loire Chinon
COPAC
33 Avenue Gambetta - 37500 Chinon
Vanessa MAURICE

Tél : 02 47 93 16 20

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 8h à 12h / 14h à 18h

AOP et IGP Val de Loire - Syndicat AOP Coteaux du Loir & Jasnières
Centre Chevalier

28 rue Henri Chevalier - 72500 MONTVAL SUR LOIR
Sandrine Pairel

Tél : 02 43 44 00 72

Lundi 3 avril de 9h30 à 12h00

AOP et IGP Val de Loire Touraine - Syndicat Viticole AOP Touraine
ZI 4 rue Gutenberg - 41140 Noyers sur Cher

Alexandra MONTIER
Tél : 07 84 51 61 87

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 9h30 à 12h30 / 14h à 17h

AOP et IGP Val de Loire - Saumur Syndicat des Vins de Saumur
49 rue du maréchal Leclerc - 49400 Saumur

Irène LELIAS
Tél : 02 41 51 16 40

Jeudi 6 avril et vendredi 7 avril 2023
de 9h à 12h30 et 14h à 17h30

Syndicat des vins du Haut Poitou

**1 bis Place de l'Eglise BLASLAY
86170 SAINT MARTIN LA PALLU**

Madame Pascale BONNEAU

Tel : 06 08 81 28 31

vdhp86@orange.fr

Mardi 4 avril 2023 de 14h30 à 18h

Syndicat des vignerons de l'aire d'appellation Vouvray

20, rue Victor Hugo - 37210 Vouvray

Mme Nathalie Richard Topin

Tél : 02 47 52 71 07 / 02 47 52 83 84

Lundi 3 avril 2023, jeudi 6 avril 2023 et vendredi 7 avril 2023 de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Mardi 4 avril 2023 de 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h

Fermé le mercredi

Observatoire des Vins

Route de la Gare - 41100 Thoré la Rochette

Nicolas Parmentier

Tél : 06 80 72 83 96

Mercredi 5 avril 2023 de 10h à 12h

Salle communale Faye d'Anjou

Rue Albert LEBRUN - 49380 Faye d'Anjou

Mme OGER

Tél : 02 41 54 30 77

Jeudi 6 avril 2023 de 9h-12h30 / 14h-17h

vendredi 7 avril 2023 de 9h-12h30 / 14h-16h30