

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES **VINS**
CLERMONT-FERRAND

REGLEMENT 2025



ARTICLE 1 : OBJET

Le concours départemental des vins a pour objet d'attribuer des récompenses à des vins produits dans le département du Puy-de-Dôme lors de la dégustation qui aura lieu le **lundi 12 mai 2025 (matinée) au Château de Villeneuve-Lembron.**

Il est ouvert :

- Aux opérateurs déposant une déclaration de revendication ;
- Et aux opérateurs habilités auprès de l'ODG de l'Appellation d'Origine Protégée Côtes d'Auvergne, de l'IGP du Puy-de-Dôme et de l'Indication Géographique Marc d'Auvergne pour les catégories 1 à 26 ;

Lors de son inscription l'opérateur doit fournir la déclaration de revendication des vins présentés bénéficiant d'une IG.

ARTICLE 2 : CONCURRENTS

Sont admis à concourir :

Le présent règlement s'applique aux appellations et dénominations suivantes :

(Catégorie 1,2 et 3) AOC Côtes d'Auvergne (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 4) AOC Côtes d'Auvergne (Rosé) millésime 2024

(Catégorie 5 et 6) AOC Côtes d'Auvergne (Blanc) millésimes 2023 et 2024

(Catégorie 7, 8 et 9) AOC Côtes d'Auvergne Boudes (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 10) AOC Côtes d'Auvergne Corent (Rosé) millésime 2024

(Catégorie 11, 12 et 13) AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 14, 15 et 16) AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 17, 18 et 19) AOC Côtes d'Auvergne Madargue (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 20, 21 et 22) IGP Puy-de-Dôme (Rouge) millésimes 2022, 2023 et 2024

(Catégorie 23) IGP Puy-de-Dôme (Rosé) millésime 2024

(Catégorie 24 et 25) IGP Puy-de-Dôme (Blanc) millésimes 2023 et 2024

(Catégorie 26) IG Marc d'Auvergne

Pour les appellations admises à concourir dans plusieurs millésimes, le règlement établit des catégories distinctes : une par millésime.

Pour concourir, **chaque catégorie doit comporter au moins trois échantillons provenant de trois candidats différents.**

Les demandes portent obligatoirement, pour être acceptées, le nom du détenteur (producteur ou société) qui reçoit la médaille éventuellement attribuée.

ARTICLE 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Les échantillons présentés doivent provenir de lots homogènes destinés à la commercialisation et disponibles dans une quantité d'au moins 1 000 litres. Ils peuvent être prélevés dans un stock de bouteilles ou bien être prélevés en cuves.

"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. Tout échantillon présenté au concours est représentatif du lot auquel il appartient. Lorsqu'un lot de vin présenté est stocké en vrac dans différents

contenants, 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"

Un candidat ne peut présenter, dans une même catégorie, sous des dénominations commerciales ou à des titres différents, plusieurs échantillons provenant en réalité d'un même lot homogène.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer le volume commercialisable pour chacun des échantillons présentés.

Chaque concurrent peut présenter maximum 3 échantillons par catégorie.

Le règlement est consultable pour toute personne intéressée sur le site internet de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme : <http://www.cotesdauvergne.com/>

L'étiquetage des vins présentés doit être conforme à la réglementation, à l'exception des prélèvements sur cuve.

ARTICLE 4 : FORMALITÉS

Pour participer à ce concours, les concurrents doivent remplir le coupon d'inscription et le retourner par mail au Syndicat AOC Côtes d'Auvergne **au plus tard le 23 avril 2025.**

Le droit d'inscription est de **25€ HT/échantillon.**

Les participants ayant présenté des échantillons au Concours général agricole sont exonérés des droits d'inscriptions à hauteur du nombre d'échantillons présentés.

Le règlement se fera à réception de la facture transmise, par le Syndicat AOP Côtes d'Auvergne, par mail à la suite du concours.

ARTICLE 5 : ÉCHANTILLONS

Les échantillons en bouteilles devront être déposés à la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme (11 Allée Pierre de Fermat, 63170 Aubière) **au bureau de Malaury Granger, avant le 05 mai 2025.** Une fois déposés, les échantillons seront placés sous la responsabilité du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne.

Bouteilles : 3 bouteilles devront être déposées au bureau de la Fédération Viticole du Puy-de-Dôme.

La bouteille standard est de type « Bourgogne Evolution couleur feuille morte ». Cependant, d'autres types ou coloris de bouteilles pourront être déposés. En cas de modèle de bouteille très différent et identifiable, (par exemple : Bordelaise, Bourgogne lourde, coloris inhabituel, etc.), le comité d'organisation se réserve la possibilité de transférer le vin dans une bouteille standard avant dégustation. Le transvasement en bouteille standard se fera le matin du Concours en présence d'au moins 2 responsables **du Comité d'organisation.**

Concernant les prélèvements en cuve, une commission viendra prélever les vins **le 30 avril 2025** selon les règles suivantes :

Prélèvement en cuves : la commission prélèvera 3 bouteilles identiques « Bourgogne Evolution couleur feuille morte » dans les cuves du participant. Les lots peuvent être répartis dans des cuves différentes identifiées, qui doivent toutes contenir le même vin. Seules les opérations suivantes peuvent être réalisées au moment du prélèvement :

- Aération par contact avec l'air ambiant
- Diminution de la teneur en dioxyde de carbone par contact avec l'air ambiant ou barbotage d'azote.
- Inertage des bouteilles à l'aide d'un des gaz suivants ou de leur mélange : dioxyde de carbone, azote.
- Filtration sur filtre à échantillon.

Toute autre correction, notamment de l'acidité, de la teneur en soufre, du niveau d'oxydoréduction par ajout de solution de cuivre, etc. ne pourra avoir lieu lors de la prise d'échantillon.

Les échantillons doivent obligatoirement être accompagnés d'un **bulletin d'analyse de moins d'un an** comportant, outre les éléments d'identification :

- l'indication du titre alcoométrique acquis et en puissance
- les sucres (glucose + fructose)
- de l'acidité totale exprimée en méq/l
- de l'acidité volatile exprimée en méq/l
- de l'anhydride sulfureux total exprimé en mg/l

Le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne et l'opérateur qui a présenté un vin primé conserveront un échantillon de chaque vin primé avec son bulletin d'analyse et sa fiche de renseignement. Ces échantillons sont **tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'un an après le 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 du déroulement du concours.

Les vins proposés à la dégustation du jury sont présentés de façon anonyme. Il leur est attribué dès leur arrivée dans un lieu de stockage un numéro d'anonymat. Les vins proposés à la dégustation seront anonymés par la mise en place d'une chaussette mentionnant le numéro d'anonymat. Cet anonymat sera réalisé sous la responsabilité du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne. Le regroupement des échantillons s'effectuera par catégorie.

ARTICLE 6 : DÉGUSTATION

Chaque jury sera composé de **3 dégustateurs minimum**. Un candidat vinificateur ne peut pas juger ses propres vins.

Les jurés sont compétents au vu de leurs qualifications professionnelles (viticulteurs, œnologues, restaurateurs, cavistes, etc.), de leurs expériences passées en tant que jurés des concours vinicoles.

Les jurés sélectionnés par le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne sur leurs qualifications professionnelles (viticulteurs, œnologues, restaurateurs, cavistes, etc.) et/ou leurs expériences passées en tant que jurés des concours vinicoles sont invités par mail.

Chaque jury désigne un président qui note les résultats sur la fiche prévue à cet effet.

L'organisateur 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.

ARTICLE 7 : DISTINCTIONS

a) Médailles or, argent, bronze :

Pour chaque catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve, il ne peut y avoir plus du tiers d'échantillons primés par rapport au nombre initial d'inscrits. Les distinctions sont décernées par le jury et consistent en une remise de diplômes et médailles d'or, d'argent et de bronze. Le jugement du jury est souverain.

Aucune distinction ne peut être attribuée si, pour le concours ou pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs sont en compétition.

b) Palmarès :

Si pour le concours ou pour une catégorie donnée, un nombre insuffisant d'échantillons différents sont en compétition, ou si les échantillons ne proviennent pas d'au moins trois candidats différents, l'organisation se réserve le droit de regrouper des catégories ou de ne pas les faire concourir.

Un dispositif de contrôle interne est mis en place par le Syndicat AOC Côtes d’Auvergne, composé au moins de deux membres du Syndicat AOC Côtes d’Auvergne. Cette commission de contrôle sera chargée de vérifier le respect du règlement du concours.

Un mois avant le déroulement du concours, le Syndicat AOC Côtes d’Auvergne à la DREETS Auvergne un avis précisant le lieu et la date du Concours ainsi que le règlement du concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, le comité d’organisation adresse à la DREETS Auvergne un compte-rendu signé du responsable du dispositif du contrôle interne attestant que le concours s’est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- *le nombre d’échantillons 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 des vins primés par rapport au nombre de vins présentés,*
- *le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.*

Le Syndicat AOC Côtes d’Auvergne délivre aux lauréats une attestation individuelle, précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d’identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les noms et adresse du détenteur.

ARTICLE 8 : PROMOTION

1 - Sauf avis contraire signifié par écrit, la liste des participants et des médaillés sera diffusée par voie de presse et auprès des partenaires du Syndicat AOC Côtes d’Auvergne.

2 - Au cours de leurs manifestations :

Le Syndicat AOC Côtes d’Auvergne s’engage à présenter en priorité les produits médaillés.

ARTICLE 9 : MARQUE COLLECTIVE POUR LE RAPPEL DES DISTINCTIONS

Le rappel des distinctions obtenues à ce concours dans toute publicité individuelle ou collective doit obligatoirement, en toutes circonstances, se faire à l’aide de la marque collective. Cette marque collective est soumise à un règlement d’utilisation que chaque lauréat s’engage à respecter. Ce règlement sera disponible sur simple demande auprès du Syndicat AOC Côtes d’Auvergne. L’utilisation de cette marque collective n’est possible que sur les lots primés et dans la limite du volume déclaré.

Raison sociale :

Nom et Prénom du responsable :

A..... le.....

Signature précédée de la mention

« Lu et approuvé »