

REGLEMENT

« CONCOURS DES VINS DE LA VALLEE DE L'HERAULT »

Version 01/03/2022

Le Concours des vins de Vallée de l'Hérault est inscrit sur la liste établie par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Ministère de l'Économie et des Finances). De ce fait, les distinctions attribuées par le jury peuvent figurer sur l'étiquetage des vins primés.

ARTICLE 1 - Objet du concours

Le "Concours des vins de la Vallée de l'Hérault" est organisé par la Communauté de communes Vallée de l'Hérault dont le siège social est 2, Parc d'Activités de Camalcé - 34 150 GIGNAC. Il est destiné à promouvoir la qualité des vins de la Vallée de l'Hérault.

Le présent règlement est consultable par toute personne intéressée sur simple demande au siège de la communauté de communes Vallée de l'Hérault ou sur le site internet qui lui est dédié: www.vins-vallee-herault.com

ARTICLE 2 – Produits concernés

Article 2-1 Le concours est ouvert aux vins commercialisés en bouteilles. Tous les millésimes sont admis à concourir.

Article 2-2 Le concours est territorial. Le périmètre de production et de vinification des vins admis à concourir est strictement délimité.

Un vin peut être présenté s'il remplit les conditions suivantes :

- au moins 50% des raisins destinés à élaborer le vin sont récoltés sur le territoire éligible
- la totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible.

Territoire éligible : Aniane, Arboras, Argeliers, Aspiran, Aumelas, Bélarga, Brignac, Campagnan, Canet, Celles, Ceyras, Clermont l'Hérault, Gignac, Jonquières, La Boissière, Lacoste, Lagamas, Le Pouget, Liausson, Montarnaud, Montpeyroux, Mourèze, Nébian, Paulhan, Plaisan, Popian, Pouzols, Puéchabon, Puilacher, Salasc, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Saturnin-de-Lucian, Tressan, Valmascle, Vendémian, Villeneuveville.

Article 2-2. Ce concours étant un concours territorial, seuls les vins bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée (IGP) ou d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) peuvent concourir.

Exception est faite pour la catégorie « vin de liqueur ou vins issus de raisins surmûris » dans laquelle les vins sans indication géographique (VSIG) sont admis à concourir. Les vins de liqueur ou vins issus de raisins surmûris sont caractérisés par leur méthode spécifique d'élaboration et leur faible volume de production.

Si une perte de l'habilitation ou de déclassement du lot présenté survient avant le Concours, l'opérateur compétiteur doit en informer l'organisateur et le vin ne pourra pas concourir.

En cas de perte de l'habilitation ou de déclassement d'un lot récompensé (donc après Concours), le lauréat s'engage à en informer l'Organisateur du Concours dans les plus brefs délais et à ne plus

utiliser ni la distinction, ni le diplôme reçu. La récompense sera retirée et l'Organisation en informera la DREETS (Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités).

ARTICLE 3 – Les Opérateurs compétiteurs

Les opérateurs admis à présenter leurs vins sont les vigneron récoltants, les coopératives viticoles, les Unions de Coopératives, les Groupements de Producteurs, les producteurs-négociants et les négociants-éleveurs.

ARTICLE 4 – Disponibilité du vin

Le concours est ouvert aux vins produits au minimum :

- à 10 hectolitres d'un lot homogène destiné à la consommation pour les vins blancs, rosés et rouges
- à 5 hectolitres d'un lot homogène destiné à la consommation pour les vins, qui du fait de leur méthode spécifique d'élaboration, sont produits dans des volumes moindres
- à 5 hectolitres d'un lot homogène destiné à la consommation pour les vins rouges inscrits dans la catégorie « vin de garde »

ARTICLE 5 – Échantillon

Tout échantillon présenté au Concours est représentatif du lot auquel il appartient et issu d'un lot homogène. Conformément à l'article 7 du Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques, 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 à un concours 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. L'opérateur compétiteur s'engage sur l'honneur sur la représentativité des échantillons du lot présenté. Le Concours contrôle de façon aléatoire la représentativité de ceux-ci en faisant faire une contre-analyse sur un échantillon.

Le participant assure qu'il a pris toutes les mesures HACCP adéquates ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire et garantir la sécurité des produits livrés au Concours.

Les bouteilles d'échantillons sont prioritairement habillées avec l'étiquette de commercialisation. L'étiquette doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le respect des réglementations est de la responsabilité du compétiteur.

Dans tous les cas, l'étiquette d'identification devra mentionner les mêmes informations et précisions que celles figurant sur le formulaire d'inscription du vin.

Pour la présentation au concours, **3 bouteilles** de 0,75 litre par vin inscrit doivent être remises aux organisateurs aux dates et lieux définis annuellement. Les bouteilles de 0,5 litre sont admises pour les vins produits dans des volumes moindres du fait de leur méthode spécifique d'élaboration.

L'organisateur du Concours se réserve le droit d'exclure des produits dont le conditionnement pourrait nuire à l'image du concours et/ou des produits du terroir Vallée de l'Hérault. En cas de litige, une commission spéciale sera constituée.

ARTICLE 6 – Dossier d'inscription

Chaque participant au concours s'engage à transmettre l'ensemble des pièces demandées, à savoir :

- **le dossier d'inscription dûment rempli**
- **une fiche par produit présenté avec l'étiquette et la contre-étiquette commerciales définitives.** Devront notamment y figurer:
 - nom du compétiteur
 - l'identification complète du détenteur du lot participant au concours (au cas où il différerait du compétiteur)
 - nom de la cuvée
 - le nom de l'indication géographique (AOP ou IGP)
 - caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépage, etc)
 - titres alcoométriques volumiques
 - volume total commercialisable du lot concerné
 - numéro de lot
 - mentions obligatoires liées à l'étiquetage (information sur la présence d'allergènes, message sanitaire « femme enceinte »)
- **un rapport d'analyses de moins d'un an** pour chacun des produits présentés. Ce rapport doit être effectué par un laboratoire d'analyses œnologiques et présentera le tampon du laboratoire et la signature de l'œnologue. Ce rapport devra permettre d'identifier sans ambiguïté le produit présenté en indiquant au minimum l'identité du propriétaire, l'adresse, l'appellation ou la dénomination de vente, le millésime, la couleur, le nom de la cuvée, le N° de lot, l'acidité totale en méq/l, l'acidité volatile en méq/l, le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance, l'anhydride sulfureux total en mg/l, les sucres (glucose et fructose). Pour des commodités de gestion, les rapports devront être numérotés et joints à la fiche produit correspondante.
- **Pour chaque produit présenté :**
 - pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée : la déclaration de revendication
 - pour les vins sans indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage : la demande de certification
- **Un chèque** de règlement à l'ordre du TRESOR PUBLIC au titre de la participation. Le montant par produit présenté est fixé à 15 €.

La date d'ouverture et de clôture des inscriptions, ainsi que la date limite de réception des échantillons sont disponibles sur simple demande adressée à la Communauté de communes Vallée de l'Hérault ou sur le site dédié www.vins-vallee-herault.com

ARTICLE 7 – Organisation du jury de dégustation

Les séries de dégustation

Le regroupement des échantillons s'effectue par catégorie : vin rouge, vin rosé, vin blanc, vin de garde, vin de liqueur ou issu de raisins surmûris.

La catégorie « vin de garde » est ouverte aux vins rouges ayant plus de deux ans d'âge (càd dont le millésime correspond à l'année n-3 de l'édition du concours à laquelle il est inscrit). Le compétiteur indique lors de l'inscription dans quelle catégorie le vin concourt.

Les vins concourant dans la catégorie « vin de liqueur ou vin issu de raisins surmûris » sont caractérisés par leur méthode spécifique d'élaboration et leur faible volume de production.

Chaque catégorie doit regrouper au moins trois compétiteurs distincts. Si le nombre de compétiteurs est inférieur, la catégorie concernée ne pourra pas faire l'objet d'un jury de dégustation et aucune récompense ne pourra être attribuée.

Les membres du jury

Le jury est composé de jurés « prescripteurs » (amateurs avertis, journalistes, influenceurs, acteurs de la filière commercialisation tels que sommeliers, distributeurs, cavistes etc...) et de jurés « acteurs de la filière production » (œnologues, producteurs, techniciens, membre d'Organisme de Défense et de Gestion d'AOC, syndicats d'AOC, etc...)

Pour participer au jury, la demande d'inscription est faite auprès de la Communauté de communes Vallée de l'Hérault en complétant le formulaire de pré-inscription, en précisant ses coordonnées, sa qualité et sa compétence en matière de dégustation sur la base d'un questionnaire établi par l'organisateur.

Le niveau de dégustation est demandé lors des pré-inscriptions.

Chaque juré doit déclarer sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects, avec les producteurs ou vins présentés au concours. Un opérateur compétiteur ne peut juger ses vins.

Les membres du jury sont nommés par la coprésidence de l'équipe organisationnelle, dans la limite des places disponibles.

Chaque jury est constitué de 3 membres au minimum.

Rôle du jury

Le jury est chargé de juger :

- Si les vins présentés dans les catégories « Vin rouge », « Vin blanc », « Vin rosé » méritent une médaille aux vins dégustés (or, argent ou bronze)
- Si les vins présentés dans les catégories « Vin de garde » et « Vin de liqueur ou issu de raisins surmûris » méritent une mention spéciale.

Dans chaque jury, un ambassadeur, est chargé d'être en liaison avec l'organisateur pour s'assurer du bon déroulement de la dégustation à sa table, remplir le dossier récapitulatif de dégustation en tenant compte des avis des autres membres du jury.

Le bon déroulement des dégustations

La dégustation des vins s'effectue dans le plus parfait anonymat: toutes les bouteilles sont présentées dans des emballages opaques identiques, portant pour seule référence le n° du jury et le n° du produit (ex : A-1). Les bouchons d'origine sont remplacés par des bouchons neutres. Toute bouteille présentant un signe particulier est transvasée. Les jurés ne manipulent pas les échantillons ; le service est assuré par l'équipe organisatrice.

Une fiche de dégustation est proposée aux membres du jury afin de disposer d'une base identique de notation. Les notes sont confidentielles.

ARTICLE 8 – Récompenses

Les récompenses décernées dans les catégories Vin rouge, Vin rosé et Vin blanc sont : Médaille d'Or, Médaille d'Argent, Médaille de Bronze.

La récompense décernée dans les catégories Vin de garde et Vin liquoreux ou issu de raisins surmûris est : Mention Spéciale.

Le nombre de récompenses ne doit pas représenter plus d'un quart des échantillons présentés par catégories et sur l'ensemble de l'épreuve.

L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du concours, la nature de la distinction obtenue, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, les éléments permettant d'identifier clairement le vin primé, le volume total déclaré du vin pour le lot présenté et le nom et adresse du détenteur.

Les participants ont la possibilité de commander auprès de l'organisateur des macarons adhésifs millésimés correspondant à la distinction obtenue. Leur nombre est fonction du volume déclaré lors de l'inscription.

Exception : les récompenses attribuées dans la catégorie vin de liqueur ou issu de raisins surmûris ne peuvent pas faire l'objet d'un macaron adhésif. En effet, conformément à l'objectif de clarté des étiquetages dans le secteur vitivinicole poursuivi par l'article 120 du Règlement n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et plus particulièrement, le macaron d'un concours des vins territorial ne peut pas figurer sur l'étiquetage d'un vin sans indication géographique.

Pour rappel, seuls les macarons des concours vinicoles référencés sur la liste de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (Ministère de l'Economie et des Finances) peuvent figurer dans l'étiquetage des vins.

Le repiquage des macarons n'est autorisé que sur dérogation écrite et signée de l'organisateur.

La médaille, la mention spéciale, le logo et le diplôme étant la propriété de l'organisateur, toute infraction fera l'objet de poursuites à l'encontre du participant et de son imprimeur. De même, la reproduction du logo « Concours des vins de la Vallée de l'Hérault », sur tout document publicitaire, Internet ou bouteilles est strictement interdit sans autorisation préalable de la Communauté de communes Vallée de l'Hérault.

Les résultats sont consultables sur www.vins-vallee-herault.fr

Enfin, seuls les vins qui auront justifié d'une attestation de certification spécifique (par exemple agriculture raisonnée ou agriculture biologique) pourront bénéficier d'une communication sur leur mode spécifique de culture.

ARTICLE 9 : Cas de force majeure

Si un événement non-imputable au Concours et/ou constitutif d'un cas de force majeure devait empêcher le bon déroulement des dégustations, le Concours ne pourrait en être tenu responsable à quelque titre que ce soit et pour quelque conséquence que ce soit susceptible d'être invoquée à son encontre par un Participant. Par cas de force majeure on entend : épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ou circonstances exceptionnelles indépendantes de la volonté de l'Organisateur et empêchant le bon déroulement du Concours.

Dans ce cas le Concours se réserve le droit d'annuler la sélection, d'en modifier le lieu ou les dates initialement prévues, de l'écourter, de la prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement.

En cas d'annulation pure et simple d'une édition du Concours ou de modifications telles que décrites plus haut, le Concours ne pourra pas être tenu responsable à quelque titre que ce soit vis-à-vis du Participant dont les droits d'inscription et les échantillons déjà expédiés resteront acquis au Concours. Le Concours pourra être amené à redemander des échantillons dans les cas cités ci-dessus.

Article 10 : Contrôle

Un comité technique interne, composé de salariés de la communauté de communes Vallée de l'Hérault, est chargé de l'organisation du concours et de la vérification du respect du présent règlement. Les salariés ont un devoir de secret professionnel quant au déroulement de la procédure.

Un huissier de justice sera chargé de vérifier la bonne régularité des opérations de mise à l'anonymat, dégustation et levée de l'anonymat.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la DREETS un avis précisant le lieu et la date du concours, ainsi que le règlement du concours.

A tout moment, l'organisateur est en mesure de faire procéder à une analyse contradictoire de tout ou partie des vins présentés.

L'organisation du concours se réserve le droit d'éliminer les vins non conformes au règlement du concours. Ces sanctions ne préjugent pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à DREETS un compte-rendu signé du responsable du dispositif de contrôle 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 distinctions

Le participant 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.

Les échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an à compter de la date du déroulement du concours.

Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyse sont tenus à disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

ARTICLE 11 – Obligations des participants

La présentation des vins au concours implique l'acceptation du présent règlement.