

CONCOURS  
DÉPARTEMENTAL DES **VINS**  
**CLERMONT-FERRAND**

**REGLEMENT 2018**



## **ARTICLE 1 : OBJET**

Le concours départemental des vins - Clermont-Ferrand 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 23 avril 2018 (salon de l'hôtel de Ville, à Clermont-Ferrand)**.

Il est ouvert :

- aux opérateurs déposant une déclaration de récolte ;
- aux opérateurs enregistrés auprès de l'ODG de l'Appellation d'Origine Protégée Côtes d'Auvergne pour les catégories 1 à 10 ;
- aux opérateurs enregistrés auprès de l'ODG de l'Indication Géographique Protégée Puy-de-Dôme pour les catégories 11 à 15.
- aux opérateurs enregistrés auprès de l'ODG de l'Indication Géographique Marc d'Auvergne pour la catégorie 16.

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 et 2) AOC Côtes d'Auvergne (Rouge) millésime 2016 et 2017

(catégorie 3) AOC Côtes d'Auvergne (Rosé) millésime 2017

(catégorie 4 et 5) AOC Côtes d'Auvergne (Blanc) millésime 2016 et 2017

(catégorie 6) AOC Côtes d'Auvergne Boudes (Rouge) millésime 2017

(catégorie 7) AOC Côtes d'Auvergne Corent (Rosé) millésime 2017

(catégorie 8) AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue (Rouge) millésime 2017

(catégorie 9) AOC Côtes d’Auvergne Châteaugay (Rouge) millésime 2017

(catégorie 10) AOC Côtes d’Auvergne Madargue (Rouge) millésime 2017

(catégorie 11 et 12) IGP Puy-de-Dôme (Rouge) millésime 2016 et 2017

(catégorie 13) IGP Puy-de-Dôme (Rosé) millésime 2017

(catégorie 14 et 15) IGP Puy-de-Dôme (Blanc) millésime 2016 et 2017

(catégorie 16) IG Marc d’Auvergne

Pour les appellations admises à concourir dans les millésimes 2016 et 2017, le règlement établit deux catégories distinctes : une pour chacun des deux millésimes.

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.

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.fedeviti-puydedome.com/>  
L'étiquetage des vins présentés doit être conforme à la réglementation.

#### **ARTICLE 4 : FORMALITÉS**

Pour participer à ce concours, les concurrents doivent remplir le coupon d'inscription et le retourner au Syndicat AOC Côtes d'Auvergne avant le 16 avril 2018.

Ce coupon doit être accompagné d'un droit d'inscription de 12 euros par échantillon, chèque à l'ordre du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne-concours des vins. Un justificatif de paiement sera envoyé par retour du courrier.

#### **ARTICLE 5 : ÉCHANTILLONS**

Les échantillons sont prélevés par une commission de prélèvement d'au moins deux personnes, placées sous la responsabilité du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne. Les échantillons seront prélevés les 17-18 et 19 avril 2018.

Prélèvement en bouteilles : la commission prélèvera 3 bouteilles identiques dans le stock de bouteilles du participant. La bouteille standard est de type « Bourgogne Evolution couleur feuille morte ». Cependant, d'autres types ou coloris de bouteilles pourront être prélevés. 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.

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.

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 5 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 courriers.

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 deux 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.*

*Deux mois avant le déroulement du concours, le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne à la D.I.R.E.C.C.T.E. 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 D.I.R.E.C.C.T.E. 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 et la Ville de Clermont-Ferrand s’engagent 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 Le 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.

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

Signature précédée de la mention  
« Lu et approuvé »