

CONCOURS DES VINS DES « COTEAUX DU QUERCY »

REGLEMENT

Consultable par toutes personnes intéressées sur le site : www.vins-coteaux-quercy.fr

ARTICLE 1 : OBJET

Le Concours des Vins des « Coteaux du Quercy » a pour objet d'attribuer des médailles exclusivement aux vins de l'AOP Coteaux du Quercy.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse un avis à la DIRECCTE de Midi-Pyrénées. Cet avis indique le lieu, la date d'organisation du Concours et comprend un exemplaire du règlement, conformément à l'article 11 de l'arrêté du 13 février 2013.

ARTICLE 2 : LES VINS, MILLESIMES, COULEURS

Sont admis à concourir :

- . AOP « Coteaux du Quercy » - Rosé
- . AOP « Coteaux du Quercy » - Rouge, à partir du millésime 2012

Les millésimes seront définis chaque année et communiqués par un envoi annuel aux participants potentiels.

Le nombre d'échantillons admis au maximum par concurrent et par section est de 3.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'INSCRIPTION – BULLETIN D'INSCRIPTION

Le concours est ouvert aux vins précédemment cités, élaborés par des opérateurs habilités à produire ces vins, et ayant fait une déclaration de revendication auprès de l'Organisme et de Gestion.

Pour participer à ce concours, les concurrents doivent compléter un bulletin d'inscription pour chaque produit présenté, précisant :

- La SECTION
- Le nom de l'Appellation
- Le nom du Domaine
- Le Type de vin (rosé, rouge)
- les mentions relatives à certaines méthodes de production : fût ou non fût
- Le Millésime
- Le nom et l'adresse du concurrent ou nom de l'exploitation si différent
- La Cuvée ou château
- Le Volume concerné, n° de lot, n° de cuve pour le vrac
- Les cépages utilisés
- Et la mention « ne peut être vendu ».

Fournir : un bulletin d'analyse COFRAC de moins d'un an, la déclaration de revendication AOP.

Signer le règlement.

Acquitter le montant de la participation financière qui sera défini chaque année. Une facture sera adressée après le concours avec le palmarès.

Ces documents sont à adresser au syndicat de l'Appellation, selon la date limite indiquée sur le bulletin d'inscription, accompagné du paiement.

ARTICLE 4 : DISPONIBILITE ET HOMOGENEITE DU LOT

Les vins présentés doivent représenter un lot homogène* commercialisable d'au moins 10 hl en vrac ou de 1400 cols minimum.

** 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, dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.*

ARTICLE 5 : DEPOT D'ECHANTILLONS

Les échantillons présentés au concours doivent être représentatifs du lot auquel ils appartiennent.

L'organisateur assurera la représentativité des échantillons du lot auxquels ils appartiennent, par contrôles analytiques sur 5% des vins primés.

Pour les vins stockés 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'étiquetage des échantillons embouteillés doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Les échantillons seront déposés obligatoirement au syndicat de l'AOC Coteaux du Quercy, en port payé pour les envois, 10 jours et au plus tard 5 jours avant la date du concours. L'organisateur se réserve le droit d'éliminer du concours les échantillons arrivés hors délais.

- . 3 bouteilles de 0,75cl doivent être présentées, destinées à l'organisateur du concours pour la dégustation
- . Lors de l'envoi, le compétiteur devra garder 1 bouteille identifiée par l'étiquette (voir ci-dessous).

Le compétiteur devra apposer **sur toutes les bouteilles, y compris sur celle qu'il garde**, une étiquette fournie par l'organisateur, (cf. modèle en annexe).

Quel que soit l'échantillon, doivent être fournis : la déclaration de revendication, un bulletin d'analyse datant de moins d'un an à la date du concours, délivré par un laboratoire accrédité COFRAC, permettant de l'identifier, exemple : « analyse de contrôle organoleptique externe du lot présenté ».

En cas d'absence, l'organisateur se chargera de faire analyser l'échantillon aux frais de l'opérateur.

Paramètres analytiques demandés :

- titre alcoométrique volumique acquis et en puissance, en % vol
- les sucres (glucose+fructose) exprimés en g/l
- acidité totale exprimée en méq/l,
- acidité volatile exprimée en méq/l,
- anhydride sulfureux total exprimé en mg/l

Pour chaque vin primé, le détenteur de l'échantillon et l'organisateur conserveront chacun en leur possession :

- un échantillon de chaque vin primé durant un an
- sa fiche de renseignement et son bulletin d'analyse, durant 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

ARTICLE 6 : ANONYMAT

Les vins présentés à la dégustation seront logés en bouteilles avec leur habillage commercial, sauf pour les vins détenus en vrac, qui devront être en bouteilles type bordelaises traditionnelles de 75 cl, vertes pour les rouges et blanches pour les rosés.

Afin de respecter l'anonymat : les échantillons seront anonymés par un habillage neutre et porteront un numéro d'anonymat, ils seront débouchés juste avant le concours.

En cas de différence, le vin pourra être transvasé dans des bouteilles identiques à la section dont il sera dégusté, par l'organisateur, 1heure maximum avant la dégustation.

ARTICLE 7 : DEGUSTATION

SECTION DEGUSTEE :

Une section sera composée à minima de 3 opérateurs distincts et de 3 échantillons. Donc possibilité de regroupement afin de respecter ce critère.

COMPOSITION DU JURY :

Après convocation et inscription auprès de l'organisateur, ils seront affectés au préalable, aux différentes tables, afin de respecter les critères suivants :

- 3 jurys au minimum par table, dont les $\frac{2}{3}$ au minimum sont des dégustateurs compétents (on entend par compétence des jurés : la régularité de la pratique de dégustation, la participation à des formations sur la dégustation, l'appartenance à une catégorie professionnelle pratiquant la dégustation)
- Un compétiteur ne pourra juger son vin.
- Afin de respecter leur impartialité et leur neutralité, une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs non liens direct ou indirect, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours (cf. en annexe), sera recueillie par l'organisateur du concours.

Le déroulement du concours est placé sous la responsabilité d'un président, désigné par l'organisateur du concours, au départ de la dégustation.

Chaque table est placée sous la responsabilité d'un président, désigné par l'ensemble des jurés concernés. Il a pour rôle :

- Faire respecter le silence et le bon déroulement de la dégustation
- Assurer le respect de l'anonymat
- Remplir correctement la fiche récapitulative car il en est responsable et la remettre à l'organisateur du concours.

ARTICLE 8 : NOTATION ET DISTINCTION

NOTATION : elle est réalisée par un système de points à partir de la fiche de dégustation permettant un classement.

DISTINCTION : un classement sera établi dans l'ordre décroissant des points obtenus, des distinctions seront remises aux premiers de chaque table dont les notes sont supérieures à la moyenne des points en respectant la donnée : le nombre de distinctions ne devront pas dépasser les $\frac{1}{3}$ des échantillons retenus et présentés, par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

A l'issu du concours, le syndicat délivrera au candidat primé, une attestation précisant : le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la distinction obtenue, le volume déclaré, les éléments permettant d'identifier le vin, les noms et adresse du détenteur et un diplôme.

Rappel : la distinction ne pourra figurer dans l'étiquetage d'un vin que si la dénomination de vente réglementaire correspond à celle spécifiée dans la fiche d'inscription.

ARTICLE 9 : DATE ET LE LIEU

Le Concours se déroule traditionnellement fin mai, début juin, en alternance entre des communes viticoles du Lot et du Tarn et Garonne.

En 2018, il aura lieu le mardi 29 mai à 10h, au Lycée des Territoires 46090 LE MONTAT (Lot).

ARTICLE 10 : EXERCICE DU CONTROLE

Un organisme de contrôle indépendant du concours, soit la Chambre d'Agriculture du Tarn et Garonne, qui déléguera des personnes afin d'assurer la mission de contrôle conformément à l'arrêté du 13 février 2013, sera chargé de vérifier le respect du règlement du concours.

Deux mois au plus tard, après le déroulement du concours, l'organisateur transmettra à la DIRECCTE de Midi-Pyrénées, le compte-rendu signé par le responsable de l'organisme 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 catégories
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégories
- La liste des vins primés et pour chacun les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur
- Le pourcentage des vins primés par rapport au nombre des vins présentés
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinctions.

ARTICLE 11 : MEDAILLES

La quantité de médailles représentative des distinctions attribuées, diffusées par l'organisateur, sera compatible avec le volume de vin, en fonction des récipients utilisés, déclaré sur la fiche de renseignement et seront à la charge des médaillés.

ARTICLE 12 : Le fait de participer au concours implique l'acceptation totale de toutes les clauses du présent règlement

A _____ le _____

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »