

CONDITIONS D'ADMISSION

Article 1 - Le Concours est ouvert à tous les vins AOP, IGP de la zone de production des Bassins de Productions :

- **Sud-ouest** : AOP Béarn, Cahors, Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Brulhois, Enraygues Le Fel, Estaing, Fronton, Gaillac, Irouléguy, Jurançon, Madiran, Marcillac, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont, Tursan, Saint Sardos, Flocc de Gascogne ; IGP Comté Tolosan, Côtes du Tarn, Gers, Thézac-Perricard, Agenais, Lavilledieu, Côtes du Lot, Côtes de Gascogne, Landes, Aveyron, Coteaux de Glanes, Ariège.
- **Aquitain** : Bergerac, Côtes de Bergerac, Monbazillac, Monbazillac Sélection de grains nobles, Montravel, Côtes de Montravel, Haut Montravel, Pécharmant, Rosette, Saussignac, Buzet, Côtes du Marmandais, Côtes de Duras, ainsi que l'IGP Périgord.

Seuls peuvent concourir les échantillons provenant d'un lot homogène destiné à la consommation, d'un volume minimum fixé à :

- **Vins IGP (hors moelleux et doux)** : 75 hl, pour tous les participants
- **Vins IGP moelleux et doux** : 20 hl, pour tous les participants
- **Vins AOP (hors mousseux, moelleux et doux)** : 50 hl, pour tous les participants
- **Vins AOP mousseux** : 10 hl
- **Vins AOP moelleux et doux** : 20 hl
- **Vins AOP doux vendanges tardives** : 10 hl
- **AOP Flocc de Gascogne** : 10 hl

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.

Sur demande du syndicat de production, ces volumes minimums peuvent être modifiés pour certaines catégories de vins ou certains millésimes en fonction des spécificités locales ou des aléas climatiques sous réserve que les quantités commercialisables ne soient pas inférieures à 1000 litres. Ces modifications devront être dûment justifiées par le syndicat de production et entérinées par le Comité d'organisation.

Le vin doit être logé à part et clairement identifié.

Le concurrent est la personne physique ou morale qui élabore et/ou commercialise le vin. Sont admissibles : vigneron récoltants, négociants, coopératives viticoles et SICA.

Article 2 - Les millésimes admis au Concours proviendront des récoltes indiquées dans le tableau des millésimes joint en annexe.

Article 3 - Les concurrents devront adresser leur dossier d'inscription via le site Internet du concours, à l'adresse suivante : www.concours-vins-sudouest-france.com - **AVANT LE 26 FEVRIER 2021.**

DOSSIER D'INSCRIPTION :

Article 4 - Chaque dossier comprendra **obligatoirement** :

- Le bulletin d'inscription
- La déclaration de revendication
- La fiche technique du produit
- Une photo du produit (fichier au format jpg ou png)
- le rapport d'analyse datant de moins d'un an :

- Le chèque ou le virement de règlement (à l'ordre de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France) dans le cas où le paiement n'a pas été réalisé sur le site Internet du concours.

Règlement :

Le règlement est consultable par toute personne intéressée sur simple demande auprès de l'interprofession des Vins du Sud-Ouest France ou à l'adresse Internet www.concours-vins-sudouest-france.com.

Fiche de renseignement :

Chaque fiche doit être lisiblement remplie et obligatoirement signée. Les renseignements indiqués sur ces fiches pourront faire l'objet d'une vérification soit avant, soit après l'attribution des médailles.

Rapport d'analyses :

Pour chaque échantillon, il devra être joint obligatoirement au dossier d'inscription un rapport d'analyses **daté de moins d'un an**.

Pour chaque échantillon, ce rapport comportera tous les éléments d'identification de l'échantillon déjà précisés sur la fiche d'inscription,

- éléments d'identification du domaine,
- raison sociale (correspondant à la première ligne de l'adresse),
- dénomination de vente
- domaine, château ou marque commerciale,
- millésime,
- couleur,
- nom de cuvée ou numéro de cuve,
- numéro de lot (obligatoire pour les produits déjà embouteillés),
- nombre d'hectolitres (pour les vins en cuve) ou de bouteilles avec mention des volumes bouteilles (pour les vins sur pile),

Paramètres analytiques :

- acidité totale, exprimés en méq/l ;
- acidité volatile, exprimés en méq/l ;
- titre alcoométrique acquis et en puissance, à 20°C exprimés en % vol. ;
- anhydride sulfureux total, exprimés en mg/l ;
- sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
- surpression due à l'anhydride carbonique (pour les vins mousseux seulement), exprimés en bars ;

La demande de participation sera accompagnée du règlement du droit d'inscription fixé à **50 € HT par produit**, quelle que soit la dénomination appelée à concourir.

Ce droit d'inscription restera acquis à l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France même si un producteur renonçait à participer au concours pour quelque motif que ce soit, ou était éliminé pour l'un des motifs visés à l'article 6.

Les adhérents d'un syndicat ou d'un groupement de producteurs doivent présenter leurs échantillons à titre individuel, le règlement s'effectuant également à titre individuel.

COMPOSITION ET LIVRAISON DES ECHANTILLONS

Article 5 - Les échantillons, **3 par produit présenté pour l'ensemble des vins**, devront parvenir dans des bouteilles de 50 ou 75 cl, habillées de l'étiquette commerciale ou provisoire conforme à la réglementation (mentionnant dénomination, millésime, domaine, château ou marque commerciale, nom de cuvée), **au syndicat, au plus tard le 1^{er} MARS 2021.**

Les échantillons devront parvenir avec capsule CRD exclusivement ou munis du Document Simplifié d'Accompagnement (n°8171), franco de port et d'emballage. Les échantillons réceptionnés restent la propriété de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France, organisateur du Concours. Ils ne seront jamais retournés aux producteurs, même en cas de renonciation de leur part à participer au concours ou d'élimination pour les motifs visés à l'article 6.

Article 6 - Seront éliminés :

- les inscriptions incomplètes, illisibles ou raturées,
- les échantillons de vins non accompagnés de la déclaration de revendication.

- les bouteilles dont les rapports d'analyse font défaut ou ne comportent pas les mentions obligatoires,
- les bouteilles non fiscalisées,
- les bouteilles ne correspondant pas à la fiche d'inscription (domaine, château ou marque commerciale, millésime, nom de la cuvée ou n° de cuve).

ORGANISATION DU CONCOURS

Article 7 - Chaque lot d'échantillon de 3 bouteilles pour l'ensemble des vins et vins de liqueur sera numéroté et groupé selon sa dénomination commerciale.

Chaque lot est identifié par le nom du souscripteur, la dénomination de vente, le nom de l'exploitation, de la marque ou de la cuvée, la couleur et le cas échéant par le millésime et le numéro de lot.

Article 8 - L'organisateur du concours prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut faire procéder à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

JURY ET RECOMPENSES

Article 9 - Les jurés sont choisis à partir d'une liste établie par l'interprofession parmi les acteurs de la filière vin mais également parmi les consommateurs.

Une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs liens directs et indirects avec les vins présentés sera recueillie par l'organisateur du concours.

Chaque vin est dégusté par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents (œnologues, négociants, courtiers, représentants en vins, producteurs, techniciens de cave, de laboratoire ou d'ODG).

Article 10 - Le jury désigné, et placé exclusivement par les soins du Comité organisateur, notera tous les vins présentés, suivant une notice explicative remise à chaque juré. Chaque juré sera sous la responsabilité d'un président de table qui veillera au bon déroulement des dégustations. Celui-ci réalise une synthèse des délibérations des jurés et reporte les numéros des vins médaillés sur la fiche des résultats prévue à cet effet. Cette fiche est signée par le président ainsi que par les jurés.

Les décisions des jurés sont définitives et sans appel. Un concurrent ne peut juger ses propres vins.

Article 11 - Le nombre de distinctions, pour l'épreuve mais également par catégorie de vins récompensés, ne pourra excéder un tiers des échantillons présentés.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si les échantillons admis à concourir dans une catégorie ne proviennent pas de trois concurrents différents.

Si, pour une catégorie déterminée le nombre d'échantillons est inférieur à 3, les vins correspondants pourront être regroupés avec une ou plusieurs autres catégories.

Article 12 - Les résultats de chaque échantillon (médaillé ou non) seront communiqués directement aux intéressés par les soins de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France, organisateur du Concours. Ils seront consultables quelques jours après le Concours par Internet à l'adresse www.concours-vins-sudouest-france.com.

Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone ou télécopie.

Article 13 - Les récompenses (médailles d'Or et d'Argent ; Prix d'Excellence pour un vin récompensé trois ans d'affilée) seront matérialisées sous forme d'un diplôme mentionnant le nom du concours, la récompense attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré du lot primé, la catégorie dans laquelle le vin a concouru ainsi que le nom et l'adresse du détenteur et adressées aux producteurs médaillés. Des outils de communication pourront être mis à disposition des lauréats : modèle de communiqué de presse, affiche.

Article 14 - Les producteurs souhaitant valoriser les vins primés pourront commander directement auprès de leurs fournisseurs les macarons nécessaires, ou bien commander en ligne sur le site web du concours (délai de 2 semaines).

Le nom et le logo « Concours des Vins du Sud-Ouest France » sont une marque déposée et ne peuvent être utilisés sur les bouteilles qu'avec l'accord écrit de l'Organisateur.

La quantité de macarons ne pourra pas dépasser celle du volume de vins déclarés commercialisés, lors de l'inscription, pour l'échantillon primé.

L'organisateur du Concours procédera à des contrôles de conformité entre la fiche d'inscription déposée et l'échantillon récompensé, en cas de non-conformité, l'Organisateur du Concours se réserve le droit de sanctionner le déclarant par son exclusion du Concours et le retrait des macarons éventuellement livrés.

Ces sanctions ne préjugent pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

DISPOSITIONS LEGALES ET CONVENTIONNELLES

Article 15 - Un dispositif de contrôle est mis en place pour vérifier le respect du règlement du concours. A cet effet l'organisateur du concours nomme un organe constitué de 3 personnes dont 2 de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France et 1 du Conseil interprofessionnel Vin de la Région de Bergerac. Le directeur de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France est le responsable de ce dispositif de contrôle.

Article 16 - Deux mois avant le déroulement de concours l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroule le concours un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, sera adressé à la DIRECCTE 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 distinction.

Article 17 - Conformément à l'arrêté du 13 février 2013 fixant les conditions d'inscription des concours viticoles français et notamment son article 7, l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France s'assurera de la représentativité des échantillons présentés :

- Les indications mentionnées sur la fiche d'inscription ainsi que les documents fournis engagent la responsabilité de leur auteur. L'interprofession des Vins du Sud-ouest France contrôlera à réception des échantillons, de façon systématique la conformité des échantillons avec les documents qui lui ont été fournis.
- Un contrôle analytique réalisé dans les 12 mois suivant le concours sera effectué par un laboratoire agréé. Ce contrôle par sondage portera sur quelques échantillons de vins médaillés.

Le détenteur du vin primé au concours et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon de chaque vin primé pendant une période d'un an.

Les concurrents ainsi que l'organisateur du concours tiennent à la disposition des agents chargés des contrôles, les Bulletins d'inscriptions ainsi que les rapports d'analyses pendant une période de 5 ans à compter de la date de déroulement du concours

Article 18 - L'envoi de la feuille d'inscription au Concours dûment signée, implique l'acceptation complète du présent règlement

ANNEXE :

Tableau des millésimes
autorisés à concourir
en 2021

(vins tranquilles)

DENOMINATIONS	ROUGE	ROUGE FUT	ROSE	BLANC SEC	BLANC MOELLEUX / LIQUEUREUX / DOUX	VENDANGES TARDIVES / GRAINS NOBLES	PERLE	MOUSSEUX
Béarn	2019	-	2020					
Bergerac	2019 --> 2020	-	2020	2019 --> 2020				
Bruhais	2017 --> 2019		2020					
Buzet	2017 --> 2020	2017 --> 2019	2020	2019 --> 2020				
Cahors	2018 --> 2020	2017 --> 2018						
Coteaux du Quercy	2018 --> 2019	2017 --> 2019	2020					
Côtes de Bergerac	2018	-			2020			
Côtes de Duras	2018 --> 2019	2018 --> 2019	2020	2020	2019			
Côtes de Millau	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES				
Côtes de Montravel					2020			
Côtes du Marmandais	2017 --> 2020	2017 --> 2019	2020	2020				
Entraygues-Le Fel	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES				
Estaing	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES	TOUS MILLESIMES				
Fronton	2018 --> 2020	2018 --> 2019	2020					
Gaillac	2018 --> 2019	2017 --> 2019	2020	2019 --> 2020	2019 --> 2020	2017 --> 2018	2020	Non millésimé
Haut Montravel					2019			
Irouléguay	2018 --> 2020	2018 --> 2020	2020	2019 --> 2020				
Jurançon				2018 --> 2020	2018 --> 2020			
Madiran	2018 --> 2019	2016 --> 2019						
Marcillac	2019 --> 2020	-	2020					
Monbazillac					2019	2018		
Montravel	2018	-		2020				
Pacherenc du Vic-Bilh				2018 --> 2020	2018 --> 2020			
Pécharmant	2018	-						
Rosette					2020			
Saint Mont	2019	2018-2019	2020	2020				
Saint Sardos	2018 --> 2019		2020					
Saussignac					2017 --> 2019			
Tursan	2019 --> 2020	2018 --> 2019	2020	2020				
Toutes IGP	2018 --> 2020		2018 --> 2020	2018 --> 2020	2018 --> 2020			
Floc de gascogne			TOUS MILLESIMES		TOUS MILLESIMES			