



VIGNERONS BIO  
NOUVELLE-AQUITAINE

RÈGLEMENT 2021

## CONCOURS EXPRESSION DES VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

### Concours des vins et spiritueux biologiques de Nouvelle-Aquitaine

#### CONDITIONS DE PARTICIPATION

**Article 1 :** Le Concours « Expression des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine » est organisé par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, 38 route de Goujon 33570 Montagne.

Il a pour but de favoriser la promotion des vins et spiritueux biologiques, tels que définis par le règlement modifié CEE 889/2008 du 5 septembre 2008.

**Article 2 :** Ce concours est exclusivement ouvert :

- aux vins avec indication géographique (AOP-AOC millésimés et IGP (vins de pays)) tels que reconnus par l'INAO, issus de raisins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique et ayant fait une déclaration de revendication auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) correspondants. Les vins doivent être produits en Nouvelle-Aquitaine.

- aux eaux de vie de vin avec indication géographique tels que reconnus par l'INAO, issues de raisins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique. Les eaux de vie doivent être produites en Nouvelle-Aquitaine.

- aux vins de liqueur avec indication géographique tels que reconnus par l'INAO, issus de raisins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique. Les vins de liqueur doivent être produits en Nouvelle-Aquitaine.

- aux jus de raisin issus de raisins certifiés conformes au mode de production de l'agriculture biologique. Les jus de raisin doivent être produits en Nouvelle-Aquitaine.

Pour concourir, les produits listés ci-dessus doivent obligatoirement être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur, à savoir :

- présenter une déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et le la pêche maritime pour les AOP-AOC, et IGP,

- ainsi qu'un certificat de conformité au mode de production biologique délivré par un organisme certificateur agréé, conformément au règlement CEE 889/2008 du 5 septembre 2008

**Article 3 :** Sont admis à présenter ces vins : les vignerons récoltants, les coopératives viticoles, les unions de coopératives, les groupements de producteurs, les producteurs négociants, les négociants éleveurs.

Seuls les vins en AB peuvent concourir.

Les vins doivent être disponibles à la vente, avec des quantités correspondantes à la déclaration de revendication totale par AOP-AOC, sans être inférieure à 10 hl. Pour les spiritueux, le volume ne doit pas être inférieur à 3 hl. Pour les vins de liqueur, le volume ne doit pas être inférieur à 5 hl. Pour les jus de raisins, le volume ne doit pas être inférieur à 5 hl. Pour les vins dont la teneur en sucre est supérieure ou égale à 45 g/litres, le volume ne doit pas être inférieur à 3 hl. Les vins doivent être présents physiquement dans les chais au moment du prélèvement, et provenir d'un lot homogène clairement identifié. Ce lot est constitué d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. 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.

Collecte des échantillons :

Tout échantillon présenté au concours est représentatif du lot auquel il appartient.

Lorsqu'un lot de vin présenté au 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 assemblées au prorata des volumes des contenants.

**Article 4 :** Les prélèvements sont effectués sur le lieu stockage par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine ou par une personne mandatée par lui.

Lors du prélèvement une fiche accompagnant chaque échantillon sera vérifiée.

Elle comportera les renseignements suivants : la désignation de vente du produit (appellation, millésime, couleur), le volume disponible, la ou les références du ou des contenants, le ou les numéros de lots ainsi que l'identification complète du souscripteur. Le préleveur est autorisé à y apporter toute modification jugée utile et nécessaire (notamment modification des volumes présentés).

Elle devra être signée par le souscripteur ou son représentant.

Un vin déjà médaillé ne peut pas être présenté une nouvelle fois.

**Article 5 :** Pour que l'inscription soit prise en compte il faut que chaque participant :

- s'acquitte des frais de participation pour chaque produit présenté qui sont fixés chaque année par les organisateurs et figurent sur le bulletin d'inscription.

- fournisse 3 bouteilles **non étiquetées et non capsulées, avec un numéro de lot, de chaque vin** présenté.

- fournisse un dossier d'inscription complet comprenant :

1) La fiche de renseignements dûment complétée, et mentionnant les rubriques suivantes :

- la dénomination de vente réglementaire.
- les caractéristiques du vin, (la couleur, le millésime, le ou les cépages), le nom d'exploitation et le cas échéant l'indication géographique, les mentions traditionnelles, la marque
- le volume du lot, la ou les références du contenant lorsque les vins sont en vrac, le ou les numéros de lot lorsque les vins sont conditionnés
- l'identification complète du détenteur du lot participant au concours

Lorsqu'un même lot peut porter plusieurs noms de châteaux, le souscripteur s'engage à déclarer les noms de châteaux sur lesquels il prévoit de faire porter la médaille. A défaut, seul le nom de château indiqué sur la fiche d'inscription pourra être médaillé, sans qu'aucune substitution ne soit possible après l'inscription et le prélèvement du vin.

2) La licence de l'organisme certificateur en A.B.

3) Le bulletin d'analyse, datant de moins d'un an et faisant apparaître, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, les paramètres analytiques suivants :

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

VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

38 route de Goujon - 33570 MONTAGNE - Tél: 05 57 51 39 60

[contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr) - [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

En cas de non présentation du bulletin d'analyse, l'organisateur retirera le vin du Concours.

4) La copie de la déclaration de revendication de l'année.

**Article 6 :** L'opérateur qui a présenté un vin primé au concours, et Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyse.

Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du 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 de déroulement du concours.

**Article 7 :** Les échantillons sont dégustés par un jury constitué par les organisateurs, regroupant des professionnels du monde du vin et de la presse. Les professionnels du monde du vin sont invités par courrier par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, à partir des bases de données professionnelles à sa disposition. L'organisateur recueille, préalablement à la dégustation, une déclaration sur l'honneur des jurés mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les vins qui seront dégustés au concours.

Chaque jury est constitué au minimum de 3 personnes dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents choisis parmi les professionnels du monde du vin.

Les échantillons sont présentés de façon anonyme. Il leur est attribué un numéro d'anonymat, classés par catégorie (toute bouteille présentant un signe particulier est transvasée). Un compétiteur ne peut juger ses vins. Le barème de notation est un système par point permettant le classement des vins mis en compétition selon leur valeur intrinsèque.

Le fonctionnement des jurys est placé sous la responsabilité d'un président de séance.

**Article 8 :** Chaque jury attribue des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

Le nombre de médailles est déterminé par le nombre d'échantillons dans la catégorie : 3 échantillons au moins = 1 médaille maximum ; entre 6 et 8 échantillons = 2 médailles maximum ; 9 échantillons ou plus = 3 médailles maximum. Chaque catégorie doit contenir 3 échantillons au moins. Ils doivent appartenir à la même appellation, ou à un même groupe (ex : Saint-Emilion et satellites, médoc, graves et communales) et provenir de 3 concurrents différents.

Les membres du jury procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de dégustation. A la fin des dégustations individuelles, le chef de la table, désigné par le Président, est chargé de remplir la fiche récapitulative de dégustation en tenant compte des avis des autres membres du jury.

Le nombre total de médailles accordées ne peut dépasser 30 % par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve du nombre total d'échantillons présentés au concours.

La matérialisation des récompenses se fera par un macaron apposé sur les bouteilles concernées ou par le droit d'utilisation du logo inséré sur l'étiquette, qui indique le millésime et le nom du concours. La vente ou l'attribution des outils de promotion sont strictement réglementées et vérifiées par l'organisateur.

**Article 9 :** L'organisateur délivre aux lauréats du concours un document sur lequel sont mentionnés le nom du concours, la nature de la médaille attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré, la catégorie dans laquelle le vin a concouru ainsi que les nom et adresse du lauréat.

Une distinction ne peut figurer dans l'étiquetage d'un vin que si la dénomination de vente réglementaire et, le cas échéant, l'indication

géographique sous lesquelles il est mis en marché correspondent à celles spécifiées dans la fiche de renseignements prévue à l'article 7 de l'arrêté du 13 février 2013.

Le volume du vin médaillé, indiqué sur le bulletin d'inscription, sera porté sur le palmarès officiel. Celui-ci sera transmis à la DIRRECTE Aquitaine qui pourra à tout moment effectuer les contrôles jugés utiles. Une extraction du palmarès pourra être effectuée afin de créer un document plus accessible pour le grand public.

**Article 10 :** L'organisateur a prévu un dispositif de contrôle chargé de vérifier le respect du règlement du concours. Cette Commission de contrôle est placée sous la responsabilité du Président du Concours, qui, vérifie les déclarations sur l'honneur fournies par les membres du jury ainsi que les correspondances entre les feuilles de prélèvement, les bulletins d'analyse et les fiches d'inscription des vins.

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront tranchées par Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

En cas de litige, l'organisateur constituera une commission d'éthique regroupant des représentants de l'INAO, de France Agrimer et d'un organisme certificateur en agriculture biologique.

En cas de doute sur la provenance ou l'authenticité d'un produit, les vins concernés seront éliminés de la compétition.

**Article 11 :** Deux mois avant le déroulement du concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE de Bordeaux un avis précisant la date et le lieu du concours ainsi que son règlement.

Au plus tard, deux mois après le déroulement du concours, les organisateurs transmettent à la DIRECCTE de Bordeaux, un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant :

- 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 attribués et leur répartition par type de distinction.

Les lauréats autorisent Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans la fiche technique sans que cela puisse leur ouvrir d'autres droits.

**Article 12 :** Il est prévu un budget permettant d'assurer la promotion des vins médaillés. Ce budget est alimenté grâce à une contribution spéciale indexée sur le volume des vins lauréats. En conséquence, ne pourront participer au Concours que ceux qui, lors de l'inscription, auront accepté d'acquiescer cette contribution en cas d'attribution de médaille. Le refus de participer à ce financement annulera le bulletin d'inscription.

**Article 13 :** Chaque participant s'engage à respecter l'ensemble des articles du présent règlement et à fournir l'intégralité des renseignements et des documents demandés sur la fiche technique.

**Article 14 :** La participation au Concours comporte l'acceptation du présent règlement. Celui-ci est consultable par toute personne intéressée sur notre site internet [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr), ou peut lui être transmis sur simple demande.