CONCOURS DES VINS à ORANGE

RÈGLEMENT

CONDITIONS D'ADMISSION

ARTICLE 1 - Dénomination

L'Association **CONCOURS DES VINS À ORANGE,** dont le siège social est à Orange 2260 Route du Grès, organise un Concours de Vins qui a lieu, chaque année, **le premier vendredi et samedi du mois de février.**
Cette manifestation a pour but de promouvoir les vins AOP (ou AOC) de la Vallée du Rhône et les I.G.P (Vins de Pays).

ARTICLE 2 - Participants

Le Concours est ouvert aux : Vignerons Indépendants - Caves Coopératives Vinicoles - Groupements de Producteurs - Unions de Caves - Entreprises de Négoce.

ARTICLE 3 – Echantillons

Les vins présentés doivent être issus de lots homogènes, détenus en vue de la mise à la consommation.
On entend par lot, un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage.
Les lots doivent être définitivement assemblés à la date du prélèvement.
Un échantillon correspondant à un lot.
Parmi ces échantillons, les lots de plusieurs cuves sont autorisés à hauteur de 5 échantillons maximum.
Le lot peut être constitué de 1 à 5 cuves au maximum, pour un volume maximum de 5000 HL.
Dans le cas d'un volume minimum de 10 HL : s'il s'agit de la totalité de la récolte, le Concours peut prévoir l'admission à concourir de lots de vin dont le volume est inférieur à 10 HL sans toutefois être inférieur à 1 HL.

Le lot peut être constitué par un nombre défini de Barriques dont les numéros seront précisés.
Le lot ne peut pas être constitué de cuves et de bouteilles (l'un ou l'autre).

Pour les Entreprises de Négoce, les lots présentés doivent se trouver à l'adresse de ces dernières. Le cas échéant, le négociant dont les vins sont logés dans la cave « X » devra fournir une attestation cosignée (acheteur et vendeur) précisant que les vins ont été achetés par le négociant et qu'à ce titre il peut les présenter sous son nom propre, les caves s'engageant à ne pas présenter ce même vin au Concours. Le même récipient ne pouvant être présenté deux fois.

Le nombre d'échantillon pouvant être présenté est de 25, nous vous donnons le droit de pouvoir présenter 3 échantillons supplémentaires par catégories (les catégories sont énoncées dans l'article 4 ci-dessous).

Dans le supplément d'échantillons pouvant être présenté vous pourrez également y ajouter un Lot, le lot Pouvant être constitué de 2 à 5 cuves d'un même vin au maximum.

Le nombre total d'échantillons pouvant être présenté au Concours ne pourra pas dépasser 40 échantillons toutes catégories de vins confondues.

Nombre minimum d'échantillons

Conditions pour concourir : **3 échantillons minimum** par catégorie de vin donnée, présentés par **3 compétiteurs distincts.**
Dans le cas d'annulation d'un ou plusieurs échantillons, aucun remboursement ne sera effectué.

ARTICLE 4 – Catégories de vins présentés

Peuvent concourir les vins AOP (ou AOC) et les IGP (Vins de Pays) indiqués ci-dessous
Couleurs autorisées : Blanc, Rosé, Rouge et Orange.

a) Des AOP(ou AOC) CÔTES DU RHÔNE :

- Appellations Régionales

- Appellations Villages

- Appellation Villages avec nom de commune :

Villages Chusclan -Villages Gadagne - Villages Laudun - Villages Massif d'Uchaux - Villages Nyons -Villages Plan de Dieu - Villages Puyméras - Villages Roaix - Villages Rochegude - Villages Rousset les Vignes- Villages Sablet - Villages Saint Andéol - Villages Saint Gervais - Villages Saint Maurice - Villages Saint pantaléon les vignes – Villages Sainte Cécile - Villages Séguret - Villages Signargues - Villages Suze la Rousse - Villages Vaison la Romaine - Villages Valréas - Villages Visan

- Crus :

BEAUMES DE VENISE - CAIRANNE – CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CONDRIEU- CORNAS - CÔTE ROTIE - CROZES HERMITAGE - GIGONDAS - HERMITAGE - LIRAC - LAUDUN - RASTEAU - SAINT JOSEPH – SAINT-PÉRAY- TAVEL - VACQUEYRAS - VINSOBRES -

- Appellations Vins Doux Naturels **:**
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE
RASTEAU

b) Des AOP (ou AOC) VALLÉE DU RHÔNE :

LUBERON - VENTOUX - GRIGNAN-LES-ADHÉMAR - COSTIERES DE NIMES - CÔTES DU VIVARAIS - DUCHÉ D'UZÈS - CLAIRETTE DE BELLEGARDE – CLAIRETTE DE DIE – CREMANT DE DIE – CHATILLON EN DIOIS – COTEAUX DE DIE

c) **Des IGP :**

- IGP Méditerranée
- IGP Vaucluse, Principauté d'Orange et Aigues
- IGP Drôme, Ardèche et Gard
- IGP Côteaux des Baronnies
- IGP Cévennes,
- IGP Coteaux du Pont du Gard,
- IGP Collines Rhodaniennes
- IGP Alpilles

Millésimes : **de N à N-5 pour toutes les appellations et toutes les couleurs (2026-2025-2024-2023-2022)**

Et pour les vins effervescents échantillons issus des récoltes de 2019 à 2025

ARTICLE 5 – Dossier d'inscription

Les dossiers d'inscription complets devront nous parvenir PAR COURRIER ou par MAIL.

Au plus tard le MERCREDI 16 DECEMBRE

Dans le cas de pièces manquantes, ces dernières devront nous parvenir par courrier ou par mail IMPERATIVEMENT AVANT LE CONCOURS.

Le dossier d'inscription est composé :

- Du bulletin d'inscription qui permet l'identification précise et complète du participant (nom d'exploitation - dénomination - marque - adresse – N° SIRET etc.)
- De la fiche d'inscription des vins qui permet l'identification de chaque lot présenté (n° - appellation - couleur - volume présenté etc.)
- De la fiche de règlement.

Le dossier d'inscription devra être dûment complété, signé et accompagné des documents suivants :

- **Le chèque de règlement établi à l'ordre du Concours des Vins à Orange.**
- **Le bulletin d'analyses qui comportera**, les valeurs des paramètres analytiques suivants :
    1. les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance ;
    2. les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
    3. l'acidité totale, exprimée en méq/l ;
    4. l'acidité volatile, exprimée en méq/l ;
    5. l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
    6. **La surpression due à l'anhydride carbonique exprimée en bars (pour les vins mousseux**
- **Les éléments permettant d'identifier clairement l'échantillon (nom – numéro cuve – couleur - appellation – millésime…)**
- **La ou les déclaration(s) de revendication de votre O.D.G ou la copie de la ou les déclaration(s) de récolte.**

Le bulletin d'analyse doit être issu d'un laboratoire agréé et daté de moins d'un an.
Les bulletins d'analyses doivent être présentés dans l'ordre d'inscription des vins.

ARTICLE 6 – Modalités de prélèvement

Chaque échantillon sera accompagné d'une fiche de prélèvement établie par les organisateurs, comportant les renseignements suivants :

- Désignation du produit (référence du lot et/ou de la cuve - volume présenté - millésime - couleur, etc.)
- Identification précise et complète du participant (nom d'exploitation - dénomination - marque - adresse - téléphone etc.)

Les prélèvements seront effectués par des agents mandatés par le Concours des Vins à Orange qui devront être obligatoirement accompagnés par une personne de la cave.

Ils seront réalisés dans des bouteilles type PPL blanches de 50 cl à raison de 3 par échantillon (1 reste à la cave 2 sont destinés au concours).

Seuls les vins effervescents seront prélevés déjà embouteillés

Le compétiteur qui a présenté un vin primé au Concours et les organisateurs du Concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.

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.

Si le lot présenté est un lot de plusieurs cuves, le préleveur agréé par le Concours des Vins à Orange effectuera le prélèvement dans chaque cuve, proportionnellement au volume de chaque cuve et il en effectuera l'assemblage afin d'en constituer l'échantillon.

Chaque cuve ne pouvant être présentée qu'une seule fois, soit individuellement soit dans un lot de plusieurs cuves.

Si le lot présenté est un lot de Barriques, le préleveur agréé par le Concours des Vins à Orange effectuera le prélèvement dans un contenant de son choix.

La fiche de prélèvement devra être impérativement signée par le producteur ou mandataire et par le préleveur.

Ces prélèvements ont lieu entre la 2° et 4° semaine de janvier.

Chaque participant sera avisé par téléphone de la date de ces prélèvements.

Si lors du passage de l'agent préleveur il n'est pas possible d'effectuer les prélèvements, le Concours des Vins à Orange se réserve la possibilité d'annuler l'inscription. (Frais d'inscription non remboursés)

Aucun autre passage ne sera effectué.

ARTICLE 7 – Conditions de dégustation

Les vins proposés à la dégustation du jury sont présentés dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

Lors du prélèvement, les échantillons sont prélevés dans des bouteilles type PPL blanches de 50 cl.

Sauf pour les vins effervescents qui sont embouteillés dans des bouteilles de 75 cl

Un numéro anonyme est attribué à chaque échantillon de vin présenté dès son arrivée au lieu de stockage des échantillons, après que le Commissaire Général du Concours a vérifié la concordance entre les feuilles de prélèvements, les bulletins d'analyses et les fiches d'inscription des vins de chaque échantillon.

Les membres du jury procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de jugement.
Un Président de Jury est nommé par le Commissaire Général du Concours, il doit s'assurer du bon déroulement de la dégustation ; il est invité à signer « La Charte de président de Jury ».
Chaque vin est dégusté par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents.

Un compétiteur ne peut juger ses vins ; les organisateurs du Concours prennent les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury ne juge ses vins.

Les organisateurs du Concours recueillent une déclaration sur l'honneur des membres de 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.

Les membres du jury du Concours sont choisis parmi les Représentants de la Profession (vigneron, directeur de cave, œnologue, caviste, maitre de chai, courtier, négociant, technicien de laboratoire, technicien de cave) Représentants de la Restauration (restaurateur, sommelier) Dégustateurs Avertis.

Le Commissaire Général du Concours approuve la candidature des Dégustateurs Avertis. Ces derniers sont sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation (participation à des formations à la dégustation, à des stages de dégustation, appartenance à des clubs de dégustation) et de leur participation aux formations à la dégustation proposées par le Concours des Vins à Orange.

ARTICLE 8 – Récompenses

Chaque jury peut attribuer une ou plusieurs récompenses, à savoir :

- **Médaille Grand Or**
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

Le nombre de ces médailles ne devant pas dépasser le quart des échantillons présentés.

Tout vin médaillé au Concours des Vins à Orange ne pourra faire l'objet d'une nouvelle inscription à ce concours.
Une traçabilité pertinente et fiable devra attester de l'authenticité du vin.

Le Concours des Vins à Orange délivre aux lauréats un document 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.

Ce Document peut se décliner sous forme d'attestation et/ou de diplôme.

Des macarons représentatifs des distinctions attribuées pourront être appliqués sur les bouteilles et seront disponibles seulement auprès du bureau du Concours des Vins à Orange.
Le macaron, propriété du Concours des Vins à Orange, a fait l'objet d'un dépôt de marque avec les droits afférents à cette marque.
Seul ce macaron, doté d'un système de sécurisation qui le rend infalsifiable, pourra représenter une récompense attribuée par le Concours des Vins à Orange.
Sa reproduction sur tarifs, documents publicitaires, Internet… est réglementée.
Le Concours des Vins à Orange procède chaque année à un appel d'offres auprès d'imprimeurs.
Le nom de l'imprimeur retenu sera communiqué lors des résultats.
Toute utilisation frauduleuse de macarons peut donner suite à des poursuites à l'encontre du producteur et de son imprimeur.

Les organisateurs du Concours mettent en place un dispositif de contrôle interne, ce dispositif de contrôle interne est en conformité avec les dispositions de l'arrêté. Ce contrôle est sous la responsabilité du Commissaire Général du Concours, qui à ce titre, vérifie les déclarations sur l'honneur fournies par les membres du jury ainsi que les correspondances entre les feuilles de prélèvements, les bulletins d'analyses et les fiches d'inscription des vins.

Deux mois avant le déroulement du Concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE PACA un avis précisant le lieu et la date du Concours ainsi que le règlement du Concours.
Au plus tard deux mois après le déroulement du Concours, les organisateurs transmettent à la DIRECCTE PACA un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle interne 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.

Le concours des vins à Orange fait partie de la liste officielle établie par le Ministre chargé de la Consommation publiée au Journal officiel.
Le règlement du Concours est consultable sur le site du Concours : http://www.concoursdesvins.fr

Les résultats du Concours pourront être consultés le lundi suivant le Concours sur notre site :
http://www.concoursdesvins.fr