

# Règlement du concours des vins IGP du Lot

## **1 - INSCRIPTION**

### **ARTICLE 1**

Le Syndicat des vins Côtes du Lot dont le siège social est situé au pôle viti-vinicole d'Anglars Juillac organise chaque année un Concours vinicole. Le Concours est ouvert à tous les vins IGP du Lot.

### **ARTICLE 2**

Les vins seront présentés par le producteur, la cave coopérative ou le négociant vinificateur.

### **ARTICLE 3**

Les échantillons présentés devront provenir d'un lot homogène, reconnu conforme en contrôle interne, disponible et détenu en vue de la consommation, d'au moins 10 hl. Pour tout volume inférieur, le Président du Concours pourra accorder une dérogation individuelle si le lot constitue l'ensemble du volume pour une catégorie et seulement pour un vigneron. Deux échantillons par catégorie sont autorisés.

### **ARTICLE 4**

Tout participant répondant aux critères de l'article 2 devra adresser au Secrétariat du Concours, avant la date fixée chaque année par le Comité de Direction du Concours, le cachet de la poste faisant foi :

- un bulletin d'inscription récapitulatif,

Et pour chaque lot présenté :

- une fiche produit détaillée de l'échantillon
- la déclaration de revendication
- un bulletin d'analyse datant de moins d'un an
- le règlement par chèque bancaire ou postal ou par virement, libellé au nom de l'organisateur et correspondant aux frais d'inscription des produits présentés,

### **ARTICLE 5**

Toute fiche d'inscription non accompagnée du règlement correspondant, par chèque bancaire postal, ou par virement, établi au nom de l'organisateur du Concours, ne pourra être enregistrée.

L'organisation du concours se réserve le droit d'éliminer les échantillons non conformes à la réglementation en vigueur ou au règlement du concours. Dans tous les cas, les échantillons fournis restent la propriété de l'organisation du Concours.

En cas d'élimination, le vigneron sera tenu informé de la raison de l'élimination de son échantillon. Le Comité de Direction du Concours se réserve le droit d'éliminer du Concours un échantillon dont la présentation (étiquetage) est défectueuse. Les droits perçus à l'occasion de l'enregistrement des inscriptions restent acquis à l'organisation du concours même dans l'hypothèse où les échantillons ne sont pas transmis.

## **2 - ENVOI DES ÉCHANTILLONS ET DES BULLETINS D'ANALYSE**

### **ARTICLE 6**

Chaque produit sera représenté par 3 bouteilles étiquetées conformément à la réglementation en vigueur pour les vins déjà embouteillés ou d'une étiquette neutre collée (vins prélevés sur cuve). Ces bouteilles devront parvenir à l'adresse indiquée

sur le bulletin d'inscription avant la date de clôture.

L'organisateur vérifiera la représentation du lot selon la fiche de renseignements et la déclaration du vigneron.

L'opérateur et l'organisateur du concours conserveront à disposition des services de contrôles : pendant 1 an, un échantillon de chaque vin primé et pendant 5 ans sa fiche de renseignements et son bulletin d'analyse.

### **ARTICLE 7**

Tout envoi d'échantillons devra être accompagné des résultats d'analyse comportant outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, pour tous les vins, les indications : du titre alcoométrique acquis et en puissance % vol, du SO<sub>2</sub> total mg/l, de l'acidité totale méq/l, de l'acidité volatile méq/l, le sucre (glucose + fructose), exprimé en g/l.

Tout échantillon devra avoir été reconnu conforme en l'état au contrôle interne de leur ODG respective.

En cas de défaut, les échantillons ne seront pas admis à concourir. Ce bulletin pourra être celui qui a été exigé au moment de la conformité du vin, s'il date de moins d'un an.

## **3 - ORGANISATION DU CONCOURS**

### **ARTICLE 8**

Les échantillons admis à concourir seront regroupés par millésime, et par catégorie ou de toute autre façon permettant le bon déroulement du concours.

Dans chaque catégorie de vin admis à concourir, il est requis la participation d'au moins 3 échantillons appartenant à la même catégorie et provenant de 3 professionnels différents.

### **ARTICLE 9**

Le Comité de Direction du concours fera procéder à la banalisation et au numérotage des échantillons. Les bouchons d'origine seront changés ou enlevés. Les bouteilles restantes, hors échantillon témoin, seront la propriété des organisateurs du concours et ceux-ci pourront en disposer librement.

### **ARTICLE 10**

Deux mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adresse un avis à La DIRECCTE de Toulouse. Cet avis indique le lieu et la date d'organisation du concours, ainsi que le règlement du concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, l'organisateur adresse à La DIRECCTE de Toulouse un compte rendu signé du responsable de comité de direction attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant, le nombre d'échantillons présentés (globalement et par catégorie), le nombre de distinctions attribuées (globalement, et par type de distinctions) et pour chaque échantillon 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.

## **4 - JURY ET RÉCOMPENSES**

### **ARTICLE 11**

Les jurés seront choisis parmi toutes les personnes qualifiées faisant acte de candidature en précisant la profession et l'adresse, avant la date prévue par le Comité de Direction du Concours.

Des convocations individuelles pour les personnes retenues comme jurés seront adressées directement. Les membres du jury signent une déclaration sur l'honneur mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisation professionnelles ou association dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Un compétiteur, membre du jury, ne pourra pas juger ses vins.

#### **ARTICLE 12**

Le jury sera composé de consommateurs, de professionnels de la restauration et de l'ensemble du secteur du vin.

Chaque jury sera composé d'au moins 3 personnes choisies parmi des dégustateurs qualifiés, dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. On entend par dégustateur compétent : sommeliers, œnologues, dégustateurs confirmés des ODG.

Les jurys sont placés sous la responsabilité du président du comité de direction.

Tous les jurés devront signer la fiche récapitulative des résultats.

#### **ARTICLE 13**

Le nombre total d'échantillons de vins médaillés est limité à 30% du nombre total d'échantillons de vins présentés par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve. L'organisateur du concours procédera à des analyses sur quelques échantillons primés.

#### **ARTICLE 14**

Lors de la phase d'attribution des médailles, les récompenses comprendront :

- Médailles d'or, d'argent et de bronze.
- Un diplôme remis ou adressé au propriétaire du vin déclaré sur la fiche d'inscription, matérialisera la récompense obtenue par produit médaillé. Il sera accompagné d'un document précisant la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du détenteur, le nom du concours et la catégorie dans laquelle le vin a concouru.

#### **ARTICLE 15**

Afin de matérialiser la récompense obtenue, le Comité de Direction du Concours pourra délivrer au propriétaire du vin déclaré sur la fiche d'inscription, en fonction du volume de vin déclaré, des macarons autocollants d'un modèle déposé (dont la

reproduction non autorisée est rigoureusement interdite) collables sur les bouteilles.

La médaille étant déposée, sa reproduction sur tarifs, documents publicitaires, Internet, etc. est réglementée.

Toute autre représentation de la récompense obtenue est interdite.

En tout état de cause, le nombre de macarons fournis pour un même vin ne pourra être supérieur à l'équivalent bouteilles de 75 cl du volume dont est issu l'échantillon déclaré.

Des spécimens de macarons seront adressés lors de l'annonce des récompenses. Ce macaron est seul habilité à justifier l'attribution de la récompense à l'exclusion de toute autre mention sur l'habillage des bouteilles des destinataires des médailles.

#### **ARTICLE 16**

Les participants ayant obtenu des récompenses en seront avisés individuellement par courrier.

Les lauréats autorisent le Syndicat des vins Côtes du Lot à publier leur nom ainsi que les éléments précisés dans leur fiche d'inscription pour l'édition des résultats sur support visuel ou papier sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

#### **ARTICLE 17**

Les lauréats s'engagent à fournir 6 bouteilles de vin supplémentaires par vin ayant obtenu une distinction.

#### **ARTICLE 18**

L'envoi de la « Fiche Vin » induit sans réserve l'acceptation du présent règlement.

### **5 - STRUCTURES D'ORGANISATION DU CONCOURS**

#### **ARTICLE 19**

Un Comité de Direction du Concours est mis en place par le Conseil d'Administration du Syndicat des vins Côtes du Lot. Il est composé au moins d'un Président et d'un Commissaire Général, tous deux nommés par le Conseil d'Administration du syndicat des vins Côtes du Lot. Il est chargé de vérifier le respect du règlement du concours.

Ils pourront s'adjoindre, le cas échéant, un ou plusieurs Commissaires Généraux adjoints.

La mission du comité de Direction est de mettre en place une stratégie et une politique afin de promouvoir ce concours.

En outre, elle a la responsabilité de l'organisation, de la gestion et assure le contrôle du concours.

#### **ARTICLE 20**

Ce présent règlement a été approuvé par le Conseil d'Administration du syndicat des vins Côtes du Lot.

**Les catégories de vins retenues :** *Pour pouvoir comparer ce qui est comparable, les produits ne seront comparés entre eux qu'à l'intérieur de catégories définissant des classes de produits considérées comme homogènes. Seuls les vins de l'année, et de l'année N - 1 (pour les rouges et les blancs) peuvent concourir.*

#### **Vins de l'année :**

- Catégorie 1 : IGP Côtes du Lot rouge\*
- Catégorie 2 : IGP Côtes du Lot rouge cépage\*
- Catégorie 3 : IGP Côtes du Lot rouge boisé cépage\*
- Catégorie 4 : IGP Côtes du Lot rosé sec\*
- Catégorie 5 : IGP Côtes du Lot rosé sec cépage\*
- Catégorie 6 : IGP Côtes du Lot rosé demi sec\*
- Catégorie 7 : IGP Côtes du Lot rosé demi sec cépage\*
- Catégorie 8 : IGP Côtes du Lot rosé moelleux\*
- Catégorie 9 : IGP Côtes du Lot blanc sec\*
- Catégorie 10 : IGP Côtes du Lot blanc demi-sec\*
- Catégorie 11 : IGP Côtes du Lot blanc cépage\*
- Catégorie 12 : IGP Côtes du Lot blanc moelleux\*

#### **Vins de l'année N - 1 :**

- Catégorie 13 : IGP Lot blanc\*
- Catégorie 14 : IGP Lot Rouge

*\* Sont acceptés dans l'ensemble de ces catégories, les IGP Coteaux de Glanes et IGP Comté Tolosan vinifiés dans le Lot.*