

Règlement des Vins

CONCOURS NATIONAL DE PARIS



Table des Matières

Article 1 : Organisation	2
Article 2 : Objectif du Concours	2
Article 3 : Produits admis à concourir	3
Article 4 : Modalités d'inscription	3
Article 5 : Coût de participation et modalités de paiement :.....	5
Article 6 : Expédition des échantillons	5
Article 7 : Contrôle des échantillons	6
Article 8 : Stockage des échantillons reçus.....	7
Article 9 : Utilisation des échantillons	7
Article 10 : Classification des vins, rangement des échantillons	8
Article 11 : Désignation des jurés	8
Article 12 : Organisation de la session	9
Article 13 : Fonctionnement général des commissions	9
1 Discipline	9
2 Fonctionnement matériel	10
3 Présentation des vins	10
Article 14 : Ordre de passage des échantillons et température de service.....	10
Article 15 : Description de la fiche de dégustation.	10
Articles 16 : Rôle des jurés	10
Article 17 : Transcription et calcul des résultats	11
Article 18 : Attribution des récompenses.....	11
Article 19 : Mention des récompenses.....	11
Article 20 : Force Majeure et modifications	12
Article 21 : Règles Générales.....	12

Article 1 : Organisation

Le concours appelé « Concours National de Paris » est organisé par la Société d'Exploitation de l'Académie des Vins et de la Gastronomie française (AVGF-SE) 21 Rue de Saint Cloud, 92150, Suresnes, France.

Afin de garantir la transparence, la traçabilité, l'impartialité de l'ensemble des procédures et le respect du règlement du concours, l'organisation et le déroulement de celui-ci seront réalisés sous le contrôle d'un huissier de justice ou d'un Comité de surveillance interne et indépendant ne participant pas au déroulement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'AVGF-SE adressera à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroulera le concours, un avis précisant le lieu et la date dudit concours ainsi que son règlement.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours l'AVGF-SE transmettra à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroulera le concours, un compte rendu co-signé du président du « Concours National de Paris » et du président du comité de surveillance ou de l'huissier de justice 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 retenus lors des présélections, 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 présent règlement peut être consulté par toute personne intéressée, sur le site internet de l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française : www.a-vgf.com

Article 2 : Objectif du Concours

Le « Concours National de Paris » a notamment pour objectif :

1. De favoriser la promotion de vins de qualité destinés principalement à la vente au particulier, aux réseaux traditionnels de distribution, au CHR, aux cavistes et à l'Export.
2. D'encourager le travail des vignerons en leur donnant de la visibilité et une forte légitimité.
3. De faire découvrir et connaître aux acteurs de la distribution traditionnelle, ainsi qu'au grand public, des vins identitaires et typés produits dans les diverses régions Françaises.

4. De proposer aux restaurateurs, aux distributeurs et aux consommateurs, des mariages harmonieux, inédits ou originaux, avec une sélection variée de vins de qualité.

Article 3 : Produits admis à concourir

Est appelé « référence », « produit » ou « échantillon » le vin dans toutes ses caractéristiques analyse et habillage tel qu'il est présenté au concours.

Sont admis à concourir au « Concours National de Paris » les vins sans indication géographique français (SIG), les vins avec indication géographique protégée (IGP), les vins d'appellation d'origine protégée (AOP) et les vins doux naturels (VDN) produits dans la ou les régions concernées par le thème du concours.

Pour être admis à concourir l'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur doit être issu d'un lot homogène. 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 et dont le volume est supérieur ou égal à 1000 litres. Toutefois, pour des produits dont la production est particulièrement faible (Vins jaunes, Vins de paille...) une quantité minimale de 100 litres peut être admise pour permettre au vin de concourir. La demande de dérogation doit être adressée par mail à contact@a-vgf.com qui s'engage à y répondre dans les plus brefs délais.

Le Concours National de Paris organise également une session thématique concernant les produits français autres que les vins, et faisant à ce titre, l'objet d'un règlement particulier spécifique consultable sur le site de l'AVGF : www.a-vgf.com
Le présent règlement ne concerne donc pas cette session.

Article 4 : Modalités d'inscription

L'inscription et la présentation de produits au « Concours National de Paris » sont paramétrés pour être entièrement réalisables sur le site de l'Académie : www.a-vgf.com
Le paiement est également prévu via le site de l'Académie : www.a-vgf.com avec une simple carte bancaire.

Toutefois, si pour une raison technique ou autre il était impossible à un participant de s'inscrire ou de régler son inscription par ce biais, il est toujours possible de demander un dossier papier, par mail : contact@a-vgf.com.

Le coût du traitement non dématérialisé est fixé à 10 € HT par participant, et ce, quel que soit le nombre de vins présentés au concours.

Pour être complète, l'inscription au concours doit comporter les 3 documents suivants :

- **Le formulaire « Bulletin d'inscription au concours »** dûment complété. Ce formulaire est disponible et peut être renseigné directement sur le site internet de l'Académie : www.a-vgf.com.
- **Le formulaire « Fiche de renseignement pour l'inscription d'un Vin »** dûment complété. Ce formulaire est disponible et peut être renseigné directement sur le site internet de l'Académie : www.a-vgf.com.

Il comporte notamment les renseignements suivants :

- L'identification complète et exacte du participant, lequel doit être titulaire du droit de commercialiser ou de distribuer les lots correspondant aux échantillons qu'il présente.
 - La désignation exacte du produit : son nom commercial (Nom de marque ou « d'exploitation »), sa revendication géographique conformément à la réglementation française pour les vins bénéficiant d'une identification géographique (IGP, AOP, VDN) ou d'une demande de certification pour les vins sans indication géographique (VSIG) avec indication de millésime ou de cépage ainsi que sa couleur, son millésime et un bulletin d'analyse.
 - La liste des cépages composant la cuvée, leur proportion dans l'assemblage ainsi que la méthode d'élaboration.
 - La quantité du produit disponible à la vente au jour de l'inscription doit être en tous points conforme à l'échantillon proposé au concours. Le volume disponible est donné en unités de ventes conditionnées, à commercialiser sous le même habillage que l'échantillon proposé au concours.
- **Un bulletin d'analyse de moins d'un an**, effectué par un laboratoire agréé COFRAC ou par le laboratoire conseil de la propriété certifié par l'œnologue conseil, l'œnologue de la cave ou le représentant légal de la propriété.

Le bulletin d'analyse précisera les données suivantes :

- L'identification de l'échantillon
- Le sulfitage (SO₂) exprimée en méq/l
- L'acidité volatile calculée en gramme par litre H₂SO₄
- Le SO₂ total en milligramme par litre
- Le SO₂ libre en milligramme par litre
- Le SO₂ actif en milligramme par litre

- Le TAV acquis et en puissance (degrés) en pourcent par volume
- Les sucres résiduels en gramme par litre
- Le PH
- L'acidité totale exprimée en méq/l
- Et éventuellement l'intensité colorante, la nuance, l'acide malique et les métaux lourds (non obligatoire).
- Pour les vins mousseux le CO2 et la pression exprimée en bar.

Les bulletins d'analyse et les fiches de renseignements seront conservés 5 ans par l'AVGF-SE

Les informations mentionnées sur les documents d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

Le comité organisateur, pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et prendre toutes les mesures qui lui paraîtraient appropriées en cas de non-conformité manifeste.

Seuls seront enregistrés et traités les dossiers reçus complets, conformes et acquittés à la date de clôture des inscriptions indiquée dans le règlement intérieur de chacune des sessions régionales indiquée sur le site www.a-vgf.com.

Article 5 : Coût de participation et modalités de paiement :

Les droits d'inscription sont consultables et devront être acquittés par Carte Bancaire, lors de l'inscription au concours, sur le site www.a-vgf.com

Ces coûts incluent la totalité des frais liés au concours à l'exception des frais de port des échantillons et de l'achat éventuel des médailles (Voir modalités et coûts sur le site de l'Académie www.a-vgf.com). Les sommes acquittées ne pourront en aucun cas être remboursées.

Article 6 : Collecte et expédition des échantillons

Chaque participant devra adresser les échantillons requis en se conformant aux clauses particulières de chacune des sessions.

Ces clauses régissent les éléments logistiques et administratifs ainsi que les délais et dates de réception des échantillons.

L'ensemble de ces éléments seront repris dans un e-mail envoyé à tous les participants et seront également accessibles sur le site : www.a-vgf.com

Tout échantillon présenté au « Concours National de Paris » est représentatif du lot auquel il appartient.

Lorsqu'un lot de vin présenté au « Concours National de Paris » est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours doit être composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

L'AVGF-SE s'assure de la représentativité des échantillons présentés.

Les prélèvements sont effectués par des représentants de l'AVGF-SE dûment mandatés.

Ces représentants peuvent être internes ou externes à l'AVGF-SE. Dans le cas où le candidat serait le représentant il devra certifier sur l'honneur que l'échantillon présenté soit représentatif du lot.

Les échantillons non reçus à la date limite prévue ou dont les coûts d'inscription n'auront pas été acquittés dans les délais fixés par les clauses particulières de la session concernée ne seront pas admis à concourir et ne seront pas renvoyés à l'expéditeur.

Le concurrent qui a présenté un vin primé au concours conservera en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses. Ces échantillons seront 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 seront tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

Chaque vin inscrit au concours doit être expédié en quatre exemplaires identiques.

Les quatre bouteilles présentées de chaque vin devront toutes porter le même numéro de lot qui sera, par ailleurs, identique à celui de l'ensemble du lot à commercialiser.

Les échantillons devront être adressés « franco de port », droits acquittés et toutes taxes payées. Les bouteilles devront être munies de la capsule CRD. Tous les échantillons expédiés en port dû seront refusés.

L'étiquetage des produits élaborés dans les états membres de l'UE devra être conforme à la réglementation communautaire. Les échantillons devront être envoyés dans le type de bouteilles spécifique à l'appellation concernée avec l'étiquette commerciale.

Pour tous renseignements, merci de contacter le secrétariat du comité organisateur par courriel : contact@a-vgf.com

Article 7 : Contrôle des échantillons

Le « Concours National de Paris » vérifiera la conformité de chaque échantillon reçu :

- Quatre bouteilles identiques portant le même numéro de lot.
- Conformité de l'habillage aux règles d'étiquetage et à la dénomination ou l'appellation revendiquée par le vin.

- Conformité des documents d'inscription.
- Conformité des documents officiels fournis avec les échantillons et l'objet du concours (bulletin d'analyse, certificat ECOCERT, DEMETER etc., déclaration de récolte, etc...)
- Dans le cas d'un échantillon en vrac, conformément à l'article 9 du présent règlement, l'AVGF-SE sera particulièrement attentive au contrôle à posteriori des produits primés. Elle se réserve le droit de comparer l'échantillon à une bouteille prélevée sur le marché. Elle pourra, soit procéder à une analyse par un laboratoire agréé COFRAC, soit demander une dégustation à un comité mandaté à cet effet. En cas d'anomalie avérée l'AVGF-SE en informera les autorités compétentes et procédera au retrait de la récompense.

Le « Concours National de Paris » rectifiera éventuellement les erreurs matérielles mais refusera d'inscrire l'échantillon dont l'étiquetage ou l'analyse le rendrait « non conforme » ou s'il ne répondait pas en tous points aux clauses du présent règlement.

Article 8 : Stockage des échantillons reçus

L'AVGF-SE s'engage à stocker les échantillons dans un local sécurisé et dans des conditions de températures et d'ambiance garantissant leur bonne conservation.

Un échantillon de chaque vin primé sera conservé par l'AVGF-SE pour une durée minimum d'un an.

Article 9 : Utilisation des échantillons

Sur les quatre bouteilles de chaque vin présenté au concours :

- Deux bouteilles seront utilisées pour la dégustation lors du concours.
- Une bouteille pourra être utilisée pour un éventuel contrôle analytique avant ou après le concours. L'AVGF-SE s'engage à faire analyser par un laboratoire agréé COFRAC tout vin pour lequel il y aurait une suspicion de non-conformité émise par un jury lors de la dégustation et confirmée par le président du palmarès National de l'AVGF ou de son représentant dûment mandaté. L'AVGF-SE se réserve également le droit de comparer certains échantillons à une bouteille prélevée sur le marché lors de contrôles aléatoires qu'elle pourrait décider d'effectuer durant l'année qui suivra le concours (Analyse par un laboratoire agréé COFRAC ou dégustation comparative par un jury professionnel).
- Une bouteille de chaque vin primé sera conservée pendant un an après la date de chaque session du concours et tenue à disposition des autorités compétentes de l'état.

Les échantillons envoyés restent la propriété de l'AVGF-SE.

Article 10 : Classification des vins

- Après contrôles, les échantillons seront classés par les organisateurs en catégories.
- Les organisateurs se réservent le droit de définir les catégories qui leurs paraissent les plus pertinentes.
- Avant d'être soumis à l'évaluation des jurys, les échantillons seront rendus anonymes par le biais d'un code défini par les organisateurs ainsi que par l'emploi d'un dispositif empêchant l'identification visuelle du produit (chaussettes...).
- Seul le numéro de code, et la catégorie seront connus des jurys lors des dégustations, toutefois l'organisateur pourra, s'il le juge utile, donner aux jurés des informations complémentaire sur le produit.
- L'AVGF-SE garantira les meilleurs températures et conditions de service possible.

Article 11 : Désignation des jurés

Les jurés sont, pour au moins deux tiers d'entre eux, des personnes dont les qualités de dégustateurs et les compétences sont reconnues. Ils sont œnologues, journalistes de la presse spécialisée, sommeliers, vigneron, enseignants ou étudiants d'un métier de la vigne et du vin, membres de clubs œnologiques, distributeurs-commerçants restaurateurs, cuisiniers, professionnel des métiers de bouche ou personnes pouvant justifier d'un fort niveau de compétence en œnologie.

Ils fourniront une déclaration sur l'honneur mentionnant leur lien éventuel avec les entreprises, établissements ou organisations professionnelles dont les activités concernent les vins présentés au concours.

- Un juré peut également être un compétiteur mais, dans ce cas, il ne pourra pas juger ses propres vins.
- Le comité d'organisation du « Concours National de Paris » convoquera et désignera les jurés.
- Le nombre de jurés désignés sera fonction du nombre de produits présentés au concours.
- Chaque jury sera composé au minimum de 3 jurés et fonctionnera sous l'autorité d'un « président du jury » désigné par le comité organisateur du « Concours National de Paris ».
- Pour chaque concours, l'AVGF-SE nommera un ou plusieurs « Président du Jury ».

- Le Président du Jury veillera au bon déroulement de la dégustation, à la conformité de l'anonymisation des vins servis et au contrôle du remplissage des fiches de dégustations.
- Il pourra demander la dégustation d'un deuxième échantillon lorsqu'il le jugera utile.

Article 12 : Organisation de la session

Chaque session se déroulera sous le contrôle :

- Du Président du « Concours National de Paris » ou de son représentant.
- Du ou des « Président de Jury » du concours correspondant à la session.
- Des membres de la commission de contrôle interne de l'AVGF-SE chargés de vérifier le respect du règlement du concours. Les membres de cette commission de contrôle ne participent pas au déroulement du concours.

En cas de litige durant la dégustation la décision du Président du « Concours National de Paris » sera réputée finale et sans appel.

Article 13 : Fonctionnement général des jurys

1. Discipline

- L'anonymat absolu est le principe fondamental des concours. Celui-ci sera scrupuleusement respecté durant toute la durée de la préparation et de la dégustation.
- Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation distribuées pourront déjà porter des indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches porteront également le numéro du juré ainsi que sa signature.
- Le personnel ramassant les fiches s'assurera qu'elles sont correctement renseignées.
- Il ne sera pas laissé de double de fiches aux jurés.
- En fin de séance, et une fois seulement les fiches de dégustation rassemblées et entre les mains du « Président du Jury », les membres des jurys pourront avoir connaissance des vins qu'ils ont dégusté et échanger à leur sujet.

2. Fonctionnement matériel

- Une fois les jurys formés, afin de les éclairer sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une séance préalable d'explications permettant d'établir un équilibre entre les critères d'évaluation de chaque dégustateur.
- Les jurys siégeront dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès sera formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Il sera interdit d'y fumer.
- Dans tous les cas, l'organisateur s'assurera que les vins soient présentés aux jurés de façon telle que leur origine ne puisse être reconnu, garantissant ainsi l'anonymat de l'échantillon.
- Le « Concours National de Paris » garantira, ainsi, aux membres du jury, des conditions de dégustation optimales.

3. Présentation des vins

- Chaque vin sera présenté et dégusté individuellement et non comparativement.

Article 14 : Ordre de passage des échantillons et température de service.

Le but du classement des échantillons sera de présenter aux jurys des séries homogènes successives. Ces séries seront examinées dans un ordre rationnel, déterminé par le comité organisateur.

Article 15 : Description de la fiche de dégustation.

- Chaque juré recevra en même temps que l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.
- Cette fiche devra comporter les indications relatives aux caractères organoleptiques.
- Cette fiche devra comporter le numéro de la table.

Articles 16 : Rôle des jurés

Les jurés noteront chacun des critères demandés sur la fiche relative à l'échantillon. Ils pourront noter leurs observations éventuelles dans l'espace réservé et rendront la fiche au « Président du Jury ». L'avis des jurés sera sans appel.

Article 17 : Transcription et calcul des résultats

Le président du « Concours National de Paris » ou son représentant validera pour chaque produit une note globale finale résultant de l'application de la méthodologie de distribution des Palmes définie par l'AVGF-SE via les fiches de dégustation des jurés.

Article 18 : Attribution des récompenses

Aucune distinction ne pourra être attribuée si moins de trois compétiteurs ont présenté des vins dans une même catégorie.

Dans le cas où il y aurait moins de 3 compétiteurs présentant des vins dans une même catégorie, l'AVGF-SE se réserve le droit de regrouper plusieurs catégories dans une seule rubrique formant ainsi une nouvelle catégorie.

Lors de chaque session Régionale du « Concours National de Paris » les vins ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des palmes, recevront les récompenses suivantes :

- Palme d'Or
- Palme d'Argent
- Palme de Bronze

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin ne peut représenter plus du tiers des échantillons présentés. La somme de toutes les palmes d'Or ne pourra être supérieure à 25% du nombre total de palmes, le nombre de palmes d'argent ne pourra, quant à lui, pas dépasser 35% du nombre total de palmes.

Dans l'hypothèse d'une égalité entre deux ou plusieurs vins à la frontière entre deux niveaux de classifications, les vins concernés seront, par convention, classés dans la catégorie inférieure.

Toutefois en cas de circonstances particulières laissées à l'appréciation des organisateurs, l'AVGF-SE se réserve le droit discrétionnaire de modifier ces seuils et ces modalités à l'exception du nombre maximum de médailles (un tiers du total des vins présentés).

Article 19 : Mention des récompenses

Une attestation individuelle sera remise à chaque lauréat. Elle mentionnera notamment :

- le nom du concours.
- la catégorie dans laquelle le vin a concouru.
- la distinction attribuée.

- l'identification du vin.
- le volume déclaré en unité de vente.
- le nom et l'adresse du détenteur.
- l'année d'obtention de la distinction.

Les palmes seront disponibles pour les vignerons sous deux sortes :

- Une version consistant en une autorisation d'impression de la palme obtenue directement sur l'étiquette. En ce cas le Bon à tirer de l'étiquette devra obligatoirement être agréé et contresigné par l'AVGF-SE.
- Une version consistant en un support autocollant plastifié, représentant la palme avec sa couleur et intégrant la mention attribuée « Palme d'or, Palme d'argent ou Palme de bronze » selon la récompense obtenue.

La grille de prix des médailles et des autorisations d'impression est consultable sur le site internet de l'Académie : www.a-vgf.com

Article 20 : Force Majeure et modifications

Si un événement indépendant de la volonté du « Concours National de Paris » devait empêcher le bon déroulement du concours, l'AVGF-SE ne pourra en être tenue responsable. Le comité organisateur se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, maladie, décès, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste), d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée.

La responsabilité de l'AVGF-SE ne saurait être engagée de ce fait et aucun dédommagement ne pourra lui être demandé par les participants.

Le « Palmarès National de l'AVGF » ne pourra être tenu responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie constatée au cours ou à la suite de l'acheminement des échantillons.

Article 21 : Règles Générales

Tout signataire du formulaire d'inscription au « Concours National de Paris » pourra consulter les résultats obtenus concernant les produits qu'il aura présentés sur le site internet de l'Académie des vins et de la Gastronomie Française : www.a-vgf.com au plus tard 7 jours ouvrés après la fin de l'épreuve régionale concernée.

Les résultats du « Concours National de Paris » sont réputés finaux et sans appel.

En cas d'annulation du concours dans les circonstances énoncées à l'article 20 du présent règlement les échantillons ne seront pas renvoyés au compétiteur. La participation au Concours National de Paris emporte l'acceptation expresse du présent règlement.

En cas de litige en relation avec le « Concours National de Paris », les juridictions Françaises seront seules compétentes et la loi française sera applicable.

Fait à Paris le 17 Décembre 2023

Gilles Eychenne

Pierre-Henri Eychenne

Président de l'AVGF-SE

Président du Concours National de Paris