



RÈGLEMENT 2025

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Article 1 : Le Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine (CBVA) est une création du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine dont l'organisation a été confiée à la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Il concerne les Vins AOP et les Vins de Pays (IGP), produits et élaborés dans les départements de Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques.

Ce Concours concerne les producteurs (caves particulières, coopératives et négociants) de ces départements pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine circonscrite dans la zone ci-dessus définie.

Article 2 : Le Concours est ouvert aux vins précédemment cités produits par des opérateurs habilités à produire ces vins et ayant fait une déclaration de revendication auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) correspondants.

L'organisateur vérifiera auprès de l'INAO et des ODG que l'opérateur est effectivement habilité.

Elle s'assure également de la validité de la déclaration de revendication auprès des ODG concernés.

En cas de perte de l'habilitation ou de déclassement du lot présenté avant le Concours, l'opérateur doit en informer l'Organisation et le vin ne pourra pas concourir.

Après le Concours, en cas de perte de l'habilitation ou de déclassement d'un lot médaillé, le lauréat s'engage à en informer obligatoirement l'Organisateur du Concours et à ne plus utiliser ni la médaille, ni le diplôme reçu. La médaille sera retirée et l'Organisation en informera la DGCCRF.

Article 3 : Ne peuvent concourir que les vins des 3 DERNIERS MILLESIMES : les deux derniers millésimes peuvent être présentés sous forme de vrac (lot homogène), ou embouteillés.

En ce qui concerne les AOC Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc et Bordeaux Supérieur, à la demande des ODG, les vins issus du dernier millésime ne sont pas admis à concourir. Seuls peuvent être présentés les 3 millésimes antérieurs. Le volume minimum du lot pouvant être présenté est de :

- 30 hls

ou • Toute la récolte si le volume déclaré est inférieur à la quantité indiquée ci-dessus (dans ce cas, joindre une photocopie de la déclaration de récolte à l'inscription). Toutefois, lorsque la production est particulièrement faible, le lot disponible pourra être inférieur à 1000 litres sans pour autant être inférieur à 100 litres.

Article 4 : Tout lot est identifié par le nom du souscripteur, la désignation du Château ou de la marque, l'appellation, la couleur et le millésime. S'il a déjà obtenu une médaille à ce même Concours, il ne pourra faire l'objet d'une nouvelle inscription.

INSCRIPTIONS ET PRELEVEMENTS

Article 5 : La période d'inscription est fixée du **6 au 31 janvier 2025**.

Les inscriptions se font uniquement en ligne sur le site du Concours www.concours-de-bordeaux.com

Chaque participant doit créer un compte sur le site du Concours et remplir un formulaire par vin présenté (mentionnant obligatoirement les indications suivantes : le nom du vin, appellation, millésime, volume présenté, adresse de prélèvement)

La déclaration de récolte peut être soit téléchargée directement sur le site du Concours depuis le compte soit envoyée par mail. Le bulletin d'analyse sera envoyé après le prélèvement du vin.

Le règlement sera effectué soit par carte bancaire, soit par virement ou chèque établi à l'ordre du Salon de l'Agriculture Nouvelle Aquitaine.

Tout dossier incomplet ne sera pas enregistré.

Article 6 : Le volume du vin médaillé, indiqué lors de l'inscription et réajusté lors du prélèvement, sera porté sur le Palmarès Officiel. Celui-ci sera transmis à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), qui pourra à tout moment effectuer les contrôles jugés utiles.

Article 7 : Le bulletin d'analyse du vin présenté, daté de moins d'un an, doit être issu d'un laboratoire accrédité COFRAC. Il correspond au volume présenté et porte sur les critères analytiques suivants :

- Titre alcoométrique volumique exprimé 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 crémants ;
- Les éléments permettant d'identifier clairement l'échantillon (nom, numéro de cuve, couleur appellation, millésime...).

En cas de non présentation du bulletin d'analyse, l'Organisation retirera le vin du Concours. Aucun remboursement ne sera effectué.

Article 8 : L'annulation d'une inscription donnera lieu à un remboursement intégral des droits d'inscription si elle est signalée au moins 7 jours calendaires avant la date de prélèvement indiquée par l'Organisateur du Concours.

En cas d'absence du viticulteur le jour du prélèvement impliquant un nouveau passage du préleveur, un paiement supplémentaire de 30 € sera demandé.

En cas de perte de l'habilitation ou de déclassement du lot présenté, le remboursement des droits d'inscription ne sera intégral que si l'Organisateur du Concours a été prévenu au moins 10 jours avant la date du Concours. Dans le cas contraire, aucun remboursement ne sera effectué.

Enfin, en cas de non-conformité du lot présenté, les droits d'inscription ne seront pas récupérables.

Article 9 : Les prélèvements en propriété seront effectués par des agents agréés par l'Organisateur du Concours. 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(les) référence(s) du (des) contenant(s), le(s) numéro(s) de lot(s) 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. Ce dernier ainsi que l'Organisateur du Concours conserveront un échantillon de chaque vin primé, avec son bulletin d'analyse. Ces échantillons seront tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'une année à partir de la date du Concours.

L'organisation du concours conservera pendant 5 ans la fiche d'inscription et l'analyse du vin présenté.

Article 10 : Les vins embouteillés doivent être stockés distinctement par marque ou nom de Château, par appellation et par millésime. De même, au moment du prélèvement, les vins stockés en vrac seront clairement identifiés sur les cuves par référence au Château (ou marque), à l'appellation, à la couleur et au millésime. Le volume présenté (en bouteilles ou en vrac) devra être physiquement présent lors du prélèvement, sous la forme d'un lot homogène destiné à la consommation. Cette identification demeurera de manière évidente jusqu'à l'épuisement du stock initialement médaillé, qu'il s'agisse d'un château ou d'une marque, d'un vin en vrac ou en bouteilles.

Article 11 : Chaque échantillon de vin comportera :

- 3 bouteilles de 75 cl destinées à l'Organisateur du Concours.
- 2 bouteilles de 75 cl, identifiées par le préleveur, laissées au producteur dont une est destinée à l'analyse.

Les bouteilles, neutres (vertes et/ou marron et/ou antiques) devront être fournies au préleveur par le souscripteur.

Le compétiteur qui a présenté un vin au Concours et les organisateurs du Concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche d'inscription et de son bulletin d'analyses. Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents de contrôle pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.

JURYS ET RECOMPENSES

Article 12 : Les échantillons soumis à la dégustation par les jurys seront présentés de façon anonyme. Il leur est attribué dès leur arrivée dans leur lieu de stockage un numéro d'anonymat, toute bouteille présentant un signe particulier est transvasée.

Plusieurs contrôles sont effectués par le Commissaire Général du Concours afin de vérifier l'anonymat.

Le regroupement des échantillons s'effectuera par catégorie :

- vin rouge,
- vin blanc,
- vin rosé et claret,
- vin doux,
- vin mousseux.

Les vins présentés par les producteurs et ceux présentés par les négociants ne seront pas distingués sur les tables. Aucune médaille ne pourra être attribuée dans une catégorie représentée par moins de 3 compétiteurs distincts.

Article 13 : Les jurys sont constitués de dégustateurs qualifiés, provenant de divers collèges professionnels (producteurs, responsables techniques, œnologues, courtiers, négociants, sommeliers, etc). Des personnes n'appartenant pas au secteur vitivinicole pourront être admises en fonction de leurs compétences personnelles (appartenance à un club de dégustation), vérifiées par le Commissaire Général du Concours.

Les jurys sont recrutés sur la base d'un fichier professionnel à qui une invitation est envoyée.

Un président de Jury est nommé par le Commissaire Général du Concours, il doit s'assurer du bon déroulement de la dégustation. Son rôle est précisé dans un document qui lui est remis en début de dégustation.

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 président de jury est chargé de remplir la fiche récapitulative de dégustation en tenant compte des avis des autres membres du 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 du jury ne juge ses vins.

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

Article 14 : Il est prévu au titre des récompenses, l'attribution de médailles d'or, d'argent et de bronze. Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vins présentés ne doit pas excéder le tiers des échantillons dégustés.

Article 15 : En fonction du volume inscrit et médaillé, il sera délivré au lauréat une attestation de diplôme qui seule fait foi, comportant :

- le nom du concours
- l'année du concours
- l'identification complète du détenteur
- la nature de la distinction attribuée
- les éléments permettant d'identifier le vin
- le volume déclaré
- la numérotation correspondant au volume médaillé,

Cette attestation est transmise à la DGCCRF. L'utilisation de la marque CONCOURS DE BORDEAUX-VINS D'AQUITAINE, de son logo (modèle déposé), et de la récompense attribuée est strictement réglementée :

- La fabrication des macarons autocollants n'est pas autorisée. Seule la société **ATT** accréditée par l'Organisation a la possibilité de les fournir. Ce macaron est doté d'un système de sécurisation qui le rend infalsifiable, il comporte également le nom du concours et l'année du palmarès.

Le macaron, propriété du Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine, a fait l'objet d'un dépôt de marque avec les droits afférents à cette marque.

- si le lauréat souhaite intégrer la médaille dans l'étiquette, il peut en faire la demande auprès de la société accréditée par l'organisation.

L'emploi simultané du logo et des macarons sur les mêmes bouteilles est interdit. Ces possibilités sont seules habilitées à matérialiser l'attribution d'une récompense au Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine. La seule mention de la médaille sur l'habillage des bouteilles, sans représentation du logo, n'est pas autorisée.

Article 16 : L'Organisateur met en place un dispositif de contrôle interne, ce dispositif 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'analyse et les fiches d'inscription des vins.

Deux mois avant le déroulement du concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE de Bordeaux un avis précisant le lieu et la date 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 notamment :

- le nombre de vins présentés au Concours
- le nombre de vins primés
- 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

Article 17 : La participation au Concours comporte l'acceptation du présent règlement. Celui-ci est consultable sur le site internet du Concours www.concours-de-bordeaux.com

Article 18 : En cas de contestation ou de litige, le Tribunal de Grande Instance de Bordeaux est seul compétent.

Article 29 : En cas d'annulation du Concours, le dédommagement des candidats inscrits ne pourra pas excéder les droits d'inscription.

Article 20 : Tarifs

Inscription :

Droits d'inscription par vin présenté : 108 € TTC (90 € HT)

Paiement par CB, virement ou chèque établi à l'ordre du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine.

Annulation :

- Signalée 7 jours au moins avant le prélèvement : remboursement intégral

- Signalée moins de 7 jours avant la date du prélèvement : pas de remboursement

Absence lors du prélèvement :

Demande de nouveau prélèvement : 30 € TTC

En cas de non réception du bulletin d'analyse COFRAC : non présentation du vin au concours et pas de remboursement.

Les résultats du Concours pourront être consultés dès la fin des dégustations sur le site du Concours : www.concours-de-bordeaux.com

Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine

Un événement organisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde dans le cadre du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine