

# REGLEMENT

## « CONCOURS DES VINS DE LA VALLEE DE L'HERAULT »

Version 14/02/2020

**Le Concours des vins de Vallée de l'Hérault est inscrit sur la liste établie par le ministre chargé de la consommation, de ce fait, les distinctions attribuées par le jury peuvent figurer sur l'étiquetage des vins primés.**

### ARTICLE 1 - Objet du concours

---

Le "Concours des vins de la Vallée de l'Hérault" est organisé par la Communauté de communes Vallée de l'Hérault dont le siège social est 2, Parc d'Activités de Camalcé - 34 150 GIGNAC. Il est destiné à promouvoir la qualité des vins de la Vallée de l'Hérault.

Le présent règlement est consultable par toute personne intéressée sur simple demande au siège de la communauté de communes Vallée de l'Hérault ou sur le site internet qui lui est dédié: [www.vins-vallee-herault.com](http://www.vins-vallee-herault.com)

### ARTICLE 2 – Les produits concernés

---

Article 2-1. Les conditions générales décrites ci-après s'appliquent à tous les vins présentés. Les vins doivent être commercialisés, conditionnés, étiquetés conformément à la réglementation en vigueur et conformément aux règles de l'appellation qu'ils revendiquent. Le respect des réglementations est de la responsabilité du producteur compétiteur.

En cas de perte de l'habilitation ou de déclassement du lot présenté avant le Concours, le producteur compétiteur doit en informer l'organisateur 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.

Un vin peut être présenté s'il remplit les conditions suivantes :

- Au moins 50% des raisins destinés à élaborer le vin sont récoltés sur le territoire éligible
- La totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faites sur le territoire éligible.

**Territoire éligible :** Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Aumelas, Bélarga, Brignac, Campagnan, Canet, Celles, Ceyras, Clermont l'Hérault, Gignac, Jonquières, La Boissière, Lacoste, Lagamas, Le Pouget, Liausson, Montarnaud, Montpeyroux, Mourèze, Nébian, Paulhan, Plaisan, Popian, Pouzols, Puéchabon, Puilacher, Salasc, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Bauzille de la Sylve, St Félix de Lodez, Saint-Guilhem-le-Désert, St Guiraud, Saint-Jean-de-Fos, St Pargoire, St Paul et Valmalle, Saint-Saturnin-de-Lucian, Tressan, Valmascle, Vendémian, Villeneuve.

Article 2-2. Ce concours est ouvert aux Vins bénéficiant soit d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) soit d'une Indication Géographique Protégée (IGP).

Les vins de liqueur ou vins issus de raisins surmûris sans Indication Géographique (VSIG) pourront être présentés en dégustation au jury mais seront uniquement éligibles à une mention spéciale.

En effet, les vins de liqueur ou vins issus de raisins surmûris sans IG sont caractérisés par leur méthode spécifique d'élaboration et leur faible volume de production.

### ARTICLE 3 – Les opérateurs compétiteurs

---

Les vigneron récoltants, les coopératives vinicoles, les Unions de Coopératives, les Groupements de Producteurs, les producteurs-négociants et les négociants-éleveurs sont admis à présenter leurs vins.

### ARTICLE 4 – Dossier d'inscription

---

Toute inscription au concours comporte de fait l'acceptation du présent règlement. Chaque participant au concours s'engage à respecter l'ensemble de ce règlement et à transmettre l'ensemble des pièces demandées, à savoir :

- **le dossier d'inscription dûment rempli**
- **une fiche par produit présenté avec l'étiquette et la contre-étiquette commerciales définitives.** Devront notamment y figurer:
  - nom du producteur
  - nom de la cuvée
  - le nom de l'indication géographique (AOP ou IGP)
  - caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépage, etc)
  - titres alcoométriques volumiques
  - volume total commercialisable du lot concerné
  - mentions obligatoires liées à l'étiquetage (information sur la présence d'allergènes, message sanitaire « femme enceinte »)
  - numéro de lot
- **un rapport d'analyses de moins d'un an** pour chacun des produits présentés. Ce rapport doit être effectué par un laboratoire d'analyses œnologiques et présentera le tampon du laboratoire et la signature de l'œnologue. Ce rapport devra permettre d'identifier sans ambiguïté le produit présenté en indiquant au minimum l'identité du propriétaire, l'adresse, l'appellation ou la dénomination de vente, le millésime, la couleur, le nom de la cuvée, le N° de lot, l'acidité totale en méq/l, l'acidité volatile en méq/l, le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance, l'anhydride sulfureux total en mg/l, les sucres (glucose et fructose). Pour des commodités de gestion, les rapports devront être numérotés et joints à la fiche produit correspondante.
- **Pour chaque produit présenté :**
  - pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée : la déclaration de revendication
  - pour les vins sans indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage : la demande de certification
- **un chèque** de règlement à l'ordre du TRESOR PUBLIC au titre de la participation. Le montant par produit présenté est fixé à 15 €.

## **ARTICLE 5 – Conditionnement**

---

**Le concours est ouvert aux vins commercialisés en bouteilles, présentés dans leurs emballages définitifs de commercialisation et produits au minimum :**

- **à 10 hectolitres d'un lot homogène destiné à la consommation pour les vins blancs, rosés et rouges**
- **à 5 hectolitres d'un lot homogène destiné à la consommation pour les vins, qui du fait de leur méthode spécifique d'élaboration, sont produits dans des volumes moindres.**

**Ils doivent être étiquetés conformément à la réglementation en vigueur, quelle que soit l'année de production.** Pour la présentation au concours, 4 bouteilles par produit doivent être remises aux organisateurs aux dates et lieux définis annuellement.

L'organisateur du Concours se réserve le droit d'exclure des produits dont le conditionnement pourrait nuire à l'image du concours et/ou des produits du terroir Vallée de l'Hérault. En cas de litige, une commission spéciale sera constituée.

## **ARTICLE 6 – Dégustation**

---

Toute personne (professionnel ou amateur) désirant participer au jury devra demander son inscription auprès de la Communauté de communes Vallée de l'Hérault, et compléter la fiche d'inscription fournie, en précisant ses coordonnées, sa qualité et sa compétence en matière de dégustation sur la base d'un questionnaire établi par l'organisateur.

Chaque juré devra déclarer sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects, avec les producteurs ou vins présents au concours.

Le Président et les membres des jurys seront nommés par les organisateurs, dans la limite des places disponibles.

La dégustation des vins s'effectuera dans le plus parfait anonymat: toutes les bouteilles sont présentées dans des emballages identiques, portant pour seule référence le n° du jury et le n° du produit (ex : A-1). Les jurés n'auront pas accès aux bouchons d'origine qui seront remplacés par des bouchons neutres. Toute bouteille présentant un signe particulier est transvasée. Un compétiteur ne peut juger ses vins.

Chaque jury sera constitué de 3 membres au minimum, dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents choisis parmi les acteurs de la filière vin (viticulteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins, sommeliers). Le jury sera chargé de juger la qualité du produit et d'attribuer ou non une médaille aux vins dégustés (or, argent ou bronze). Une fiche de dégustation sera proposée aux membres du jury afin de disposer d'une base identique de notation.

Le regroupement des échantillons s'effectuera par catégorie (vins rouges, rosés, blancs, vins de liqueur ou issus de raisins surmûris).

Le premier tour de dégustation appelé « Jury » permettra de désigner les médailles d'or, d'argent et de bronze. Dans chaque jury, un ambassadeur (qui ne peut pas être un producteur présentant des vins au concours), sera chargé d'être en liaison avec l'organisateur pour s'assurer du bon déroulement de la dégustation, remplir le dossier récapitulatif de dégustation en tenant compte des avis des autres membres du jury. Il est invité à participer au grand jury.

Les médailles d'or sont à nouveau dégustées par un grand jury qui décerne un trophée dénommé « Grand Prix » parmi les médailles d'or. Si le grand jury l'estime nécessaire, il pourra attribuer un grand prix par couleur. Les vins de liqueur ou issus de raisins surmûris sont uniquement éligibles à une mention spéciale.

## ARTICLE 7 – Récompenses

---

Une médaille d'or, d'argent ou de bronze ne peut être attribuée que s'il existe au moins trois compétiteurs distincts dans la catégorie. Il en est de même pour une mention spéciale.

**Les distinctions attribuées ne dépasseront en aucun cas le quart des échantillons présentés par catégorie et sur l'ensemble de l'épreuve.**

L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, le type de distinction obtenue, les éléments permettant d'identifier clairement le vin primé, le volume total déclaré du vin pour le lot présenté et le nom et adresse du détenteur.

Seuls les vins qui auront justifié d'une attestation de certification spécifique (par exemple agriculture raisonnée ou agriculture biologique) pourront bénéficier d'une communication sur leur mode spécifique de culture.

## Article 8 - Contrôle

---

Un comité technique interne, composé de salariés de la communauté de communes Vallée de l'Hérault, est chargé de l'organisation du concours et de la vérification du respect du présent règlement. Les salariés ont un devoir de secret professionnel quant au déroulement de la procédure.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence et de la consommation, du travail et de l'emploi Languedoc-Roussillon un avis précisant le lieu et la date du concours, ainsi que le règlement du concours. Un huissier de justice sera chargé de vérifier la bonne régularité des opérations.

A tout moment, l'organisateur est en mesure de faire procéder à une analyse contradictoire de tout ou partie des vins présentés. Ce contrôle sera fait systématiquement sur le(s) vin(s) ayant reçu le trophée « Grand Prix ».

L'organisation du concours se réserve le droit d'éliminer les vins non conformes au règlement du concours. Ces sanctions ne préjugent pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence et de la consommation, du travail et de l'emploi Languedoc-Roussillon 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, 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 distinctions

Le producteur et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.

Les échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an à compter de la date du déroulement du concours.

Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyse sont tenus à disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.