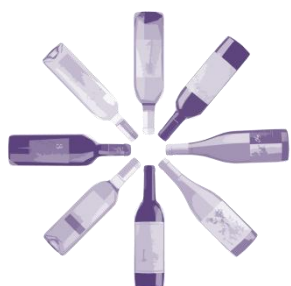




33ème JURY
du Concours des vins
de la Vallée de l'Hérault



DATE LIMITE D'INSCRIPTION :
VENDREDI 5 AVRIL 2019

CONFIRMATION DE VOTRE INSCRIPTION PAR LA CCVH :
VENDREDI 12 AVRIL 2019

JURY DE DEGUSTATION :
VENDREDI 19 AVRIL 2019

Contacts :

Mme Hélène FAGES

Mme Elisabeth POURCEL

Service Développement économique

Communauté de communes Vallée de l'Hérault

04 67 57 04 50 // concoursdesvins@cc-vallee-herault.fr



LE CONCOURS



*Une compétition locale qui valorise les
meilleurs vins
sur le plan régional et national !*

Avec 30 ans d'existence, le Concours des vins de la Vallée de l'Hérault, organisé chaque année par la Communauté de communes Vallée de l'Hérault, bénéficie d'un véritable ancrage territorial : il est devenu un événement incontournable pour les vignerons toujours plus nombreux à participer.

Bénéficiant d'une inscription sur la liste établie par le ministre chargé de la consommation, conformément à l'arrêté ministériel du 13 février 2013 fixant les conditions d'inscription des concours vinicoles français, il s'adresse aux caves particulières et coopératives de la Vallée de l'Hérault.

Cette compétition a pour objectif de valoriser les vins de la vallée de l'Hérault, grâce à l'attribution de médailles d'or, d'argent ou de bronze. Et si le jury estime que des vins médaillés d'or le méritent, la possibilité lui est donnée de désigner un grand prix par couleur, pour distinguer ses coups de cœur.

Dégustés à l'aveugle, sous le contrôle d'un huissier de justice, les échantillons en lice sont jugés par un jury composé de professionnels vitivinicoles et d'amateurs avertis, les producteurs participants ne pouvant juger leurs vins.

Et une fois médaillés, les vins bénéficient d'une promotion exceptionnelle : un livret palmarès édité à 40 000 exemplaires, des encarts publicitaires dans la presse locale et la presse spécialisée nationale, et pour le 30^e des nouveautés et des surprises pour continuer de promouvoir toujours plus les vins de la vallée de l'Hérault !



LE JURY DE DEGUSTATION



Date limite d'inscription : vendredi 5 avril (17h)

Qui peut participer ?

Chaque jury sera constitué de trois membres au minimum, dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents choisis parmi les acteurs de filière vin. Des amateurs avertis peuvent donc participer en tant que juré (expérience de dégustation à préciser dans le bulletin d'inscription).

Les jurys sont organisés de façon à ce que les producteurs présents ne dégustent pas les vins qu'ils présentent.

Une déclaration sur l'honneur doit être signée par tout membre du jury déclarant la présence de lien d'intérêt professionnel avec un producteur présent au concours.

Votre demande d'inscription ne vaut pas acceptation. Places limitées.

Déroulé :

▲ 8h30 : accueil des membres du jury

▲ 9h00 : présentation du Concours des vins & du déroulé de la matinée

▲ 9h30 : dégustation des jurys, organisés par couleur

La dégustation des vins s'effectuera dans le plus parfait anonymat.

Un vigneron compétiteur ne peut juger ses vins.

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.

Dans chaque jury, un rapporteur (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 distinctions attribuées ne dépasseront en aucun cas le tiers des échantillons présentés par catégorie et sur l'ensemble de l'épreuve.

▲ 11h : mise en place du 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 ne sont pas éligibles au Grand prix du fait des volumes de production moindres.

▲ 12h30 : le palmarès est dévoilé en avant-première officieusement
(les résultats ne seront officiellement dévoilés que lors du repas de remise des prix)

▲ 13 h : repas convivial offert en remerciement de votre participation au jury
où l'on peut échanger sur les vins proposés au concours de l'année



RÈGLEMENT



Inscrit sur la liste établie par le ministre chargé de la consommation

Ce concours permet de faire figurer les distinctions 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 de la communauté de communes : www.vins-vallee-herault.com

ARTICLE 2 – Les produits concernés

Ce concours est ouvert aux Vins AOP et IGP. Les seuls vins sans IG pouvant être présentés sont les vins de liqueur ou vins issus de raisin surmûris.

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% de la récolte des raisins destinés à élaborer le vin est faite 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, Bêlarga, Brignac, Campagnan, Canet, Celles, Ceyras, Clermont l'Hérault, Gignac, Jonquières, La Boissière, Lacoste, Lagamas, Le Pouget, Liausson, Montarnaud, Montpeyroux, Mourèze, Nébian, Paulhan, Plaissan, 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, Villeneuvevette.

Les vins de liqueur ou vins issus de raisins surmûris sans IG, du fait de leur méthode spécifique d'élaboration et de leur faible volume de production, pourront être présentés en dégustation au jury mais ne seront pas éligibles à une médaille d'or, d'argent ou de bronze. Ils pourront uniquement recevoir une mention spéciale.

ARTICLE 3 – Les producteurs compétiteurs

Les vignerons récoltants, les coopératives viticoles, 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 renvoyer 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.

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.

L'organisateur est chargé de recueillir une déclaration sur l'honneur signée par les membres du jury mentionnant leurs liens 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).

Le premier tour de dégustation appelé « Jury » permettra de désigner les médailles d'or, d'argent et de bronze. Dans chaque jury, un rapporteur (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.

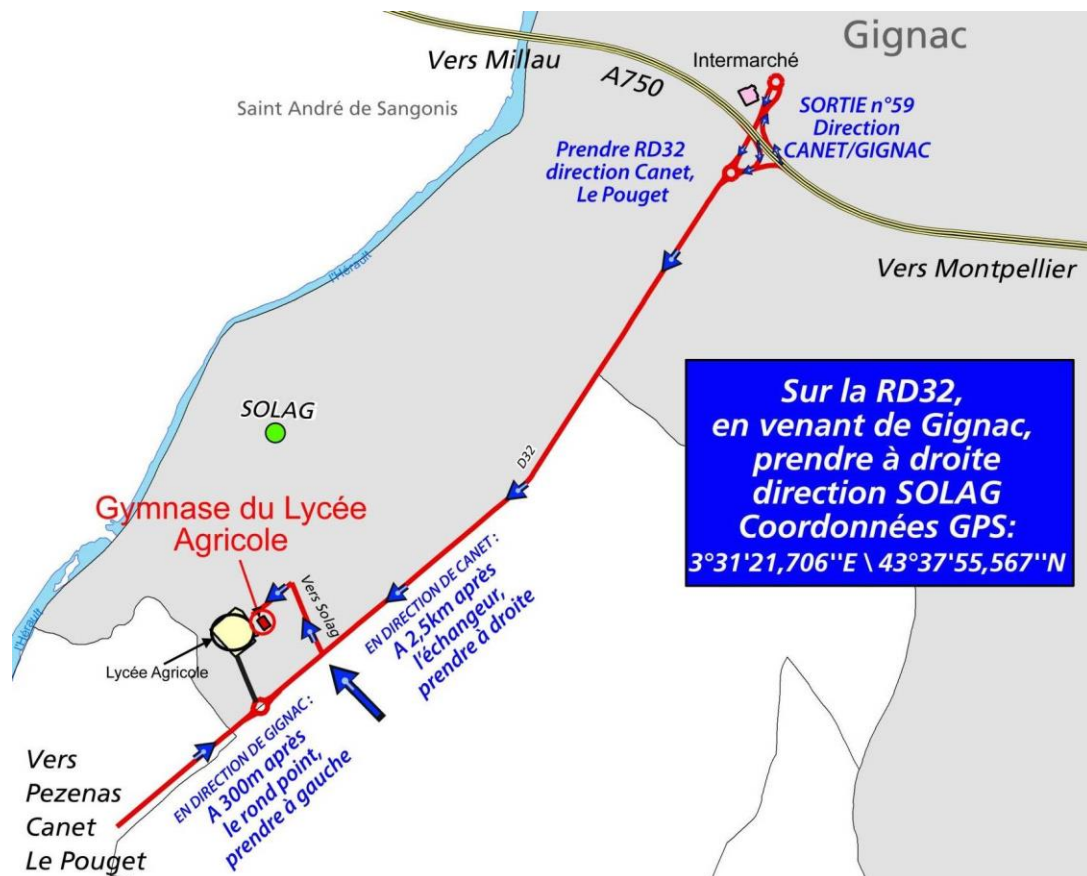
Les distinctions attribuées ne dépasseront en aucun cas le tiers des échantillons présentés par catégorie et sur l'ensemble de l'épreuve.

L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, le type de médaille obtenu, 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 cette distinction.



PLAN D'ACCES AU LYCEE AGRICOLE DE GIGNAC



Un fléchage sera installé sur la RD 32 pour vous indiquer la petite route qui mène au gymnase.

A noter que l'accès au gymnase ne se fait pas par l'entrée principale du lycée mais l'arrière.

Quelques consignes à respecter :

➤ **Prévenir au plus tôt en cas d'empêchement :**

04 67 57 04 50 ou contact@cc-vallee-herault.fr

➤ **Pas d'arrivée après 9 h**

TOUT EMPECHEMENT NON SIGNALE ENTRAINERA UNE RADIATION DU FICHER