



**BULLETIN D'INSCRIPTION
CONCOURS DE LA « PIPETTE D'OR » 2020**

Ouvert aux AOP Muscadet sur lie 2019

Madame Monsieur Société

Nom Prénom

Raison sociale ou nom d'exploitation

Adresse

Code Postal Ville

Tél : Portable : E-mail :

- s'engage à respecter les règles prévues par le règlement du concours,
- présentera au concours le vin suivant (quantité minimum 50 hl ou 6 667 bouteilles).

Muscadet

Sèvre & Maine Côtes de Grand Lieu Coteaux de la Loire AOC

couleur volume du lot.....
millésime..... n° de lot.....
n° de cuve (s'il s'agit d'un lot en bouteilles)
libellé complet.....

ATTENTION :

Ce bulletin d'inscription sera remis aux organisateurs au moment de l'apport des échantillons le mardi 10 mars 2020 à partir de 14 h 00, Espace Culturel, le Champilambart, route d'Ancenis, VALLET.

Droit d'inscription : 25 € + TVA règlement : chèque espèces

le viticulteur,

le responsable,



EXPO-VALL' 2020
SALON DES VINS DE NANTES

REGLEMENT CONCOURS DE LA PIPETTE D'OR

Salon des vins de Nantes – 11 le Champilambart – 44330 VALLET
Tél : 02 40 33 92 97
Courriel : expovall@wanadoo.fr

ARTICLE 1

Ce concours concerne le Muscadet sur lie, Muscadet Sèvre & Maine sur lie, Muscadet Coteaux de la Loire sur lie et Muscadet Côtes de Grand-Lieu sur Lie.

ARTICLE 2

Pour concourir les vins cités article 1 doivent avoir fait l'objet par leur producteur d'une déclaration de revendication. Dans tous les cas ils doivent être prêts à la commercialisation et conformes aux réglementations française et européenne en vigueur. Ils doivent être représentatifs d'un lot homogène, soit conditionné en bouteilles, soit logé en vrac.

ARTICLE 3

Sont seuls admis à présenter leurs vins : les vignerons, les négociants et les caves coopératives, produisant ou commercialisant du Muscadet.

ARTICLE 4

Tout concourant doit présenter un échantillon provenant d'un lot de 50hl minimum en cuve, ou 6 667 bouteilles minimum du millésime 2019. Il devra être présenté en bouteilles, type Muscadet sur lie, avec des bouchons non personnalisés. Un seul échantillon par exploitation ou négociant est retenu.

ARTICLE 5

Pour que l'inscription soit effective, le concourant devra avoir déposé ses échantillons le **mardi 10 mars de 14h00 à 18h00 à l'Espace Culturel Champilambart – route d'Ancenis à VALLET** et s'être acquitté des droits d'inscription de **25 € + TVA par échantillon**.

ARTICLE 6

Sur la fiche d'inscription, les participants doivent :

- Indiquer leur nom, prénom, raison sociale et adresse de leur entreprise, leurs N° de téléphone (fixe et mobile) et courriel.
- Mentionner clairement l'identification de l'échantillon présenté : la dénomination de son type (Sèvre & Maine, Côtes de Grand Lieu...), sa couleur, son millésime, son libellé complet (domaine, château, marque commerciale...) ainsi que la traçabilité (vins non-embouteillés : identification du ou des contenants au jour de l'inscription et volume total du lot commercialisé en hectolitres, vins embouteillés : identification du ou des numéros de lot, nombre de bouteilles avec la centilisation de chaque lot et date d'embouteillage.
- Agrafier à chaque fiche d'inscription un exemplaire de l'étiquette du vin présenté.



L'organisateur du concours s'assure de la représentativité des échantillons présentés. Un contrôle analytique sera effectué sur quelques échantillons primés, par des représentants de l'organisateur du concours dûment mandatés.

Les participants doivent joindre une copie de la déclaration de revendication de chaque échantillon de vin présenté ainsi qu'un rapport d'analyse original (ou une copie certifiée conforme) et nominatif, signé du laboratoire datant de moins d'un an à la date du concours.

Ce rapport ne peut être celui qui a été produit dans le cadre du prélèvement du vin par l'Organisme d'Inspection, de la déclaration de revendication ou d'une procédure de contrôle de conformité du produit. Il ne peut également provenir d'un laboratoire interne à l'entreprise (cas de certaines caves coopératives ou négoce). En conséquence, il doit être obligatoirement réalisé par un laboratoire œnologique indépendant, public ou privé et doit impérativement composer les paramètres analytiques suivants :

- Identification de l'échantillon
- Titre alcoométrique acquis et en puissance à 20° C exprimés en % vol
- Sucres (glucose/fructose) en g/l
- Acidité totale exprimée en méq/l
- Acidité volatile exprimée en méq/l
- Anhydride sulfureux TOTAL exprimé en mg/l

Le règlement est consultable au bureau d'Expo-Vall'. Il peut être envoyé par mail ou par courrier à toute personne qui en fait la demande.

ARTICLE 7

- Pour les vins stockés en cuves au jour de leur inscription, comme pour les vins conditionnés en bouteilles de 75 cl au jour de leur inscription, **6 bouteilles de 75 cl par vin présenté sont exigées.**
- Dans tous les cas, les bouteilles sont à déposer à l'adresse et à la date figurant ci-dessous du présent règlement.
- Pour tous les vins présentés, conditionnés en bouteille ou non au jour de leur inscription, les échantillons doivent être étiquetés et capsulés CRD conformément à la réglementation communautaire et nationale en vigueur.
- Ces échantillons doivent constituer un lot unique dont la traçabilité pourra être prouvée, lisible et accessible dans le cas d'un éventuel contrôle. Dans cette éventualité, seul l'échantillon conservé et archivé par les organisateurs fera foi.

ARTICLE 8

A réception, les vins seront recouverts d'une chaussette afin de garantir l'anonymat. Ils seront présentés au jury de manière anonyme, en bouteille, les jurés n'auront pas accès aux bouchons d'origine.

La dégustation se déroulera dans les locaux mis à disposition par le Champilambart et spécialement aménagés à cet effet. Les jurys du concours, qui ont été sélectionnés par la commission concours d'Expo-Vall', seront constitués de dégustateurs confirmés : œnologues, membres et techniciens des interprofessions et des organismes administratifs, viticulteurs, vigneron, personnels des entreprises de négoce et de caves coopératives, prescripteurs confirmés de la filière viti-vinicole, courtiers, sommeliers, ainsi que des restaurateurs, journalistes professionnels et oenophiles.

Chaque jury comportera au minimum trois personnes, dont les deux tiers au moins seront des dégustateurs compétents choisis parmi les professionnels de la filière viticole et qui jugeront les vins présentés selon un système de notation et d'évaluation fourni par l'organisateur.



L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des jurés 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.

L'organisateur du concours prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.

Chaque jury est placé sous la responsabilité d'un président de jury.

Le président du jury est chargé d'animer la table de dégustation en expliquant à chacun des jurés son rôle, la méthode de notation et la manière de remplir la feuille de dégustation. Il est nommé pour ses compétences reconnues par la profession dans la dégustation.

ARTICLE 9

- **L'opérateur qui a obtenu une récompense et l'organisateur du concours, conservent chacun en leur possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyse.**
- **Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.**
- **Les fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents de contrôle, par l'organisateur du concours, pendant une période de cinq ans à compter de la date du déroulement du concours.**

ARTICLE 10

- Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.
- Le calcul du nombre de récompenses à attribuer se fait en prenant en compte l'ensemble des échantillons ayant concouru dans des conditions similaires.
- Aucune distinction ne peut être attribuée si, pour le concours, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.
- Les vins sélectionnés dans leur catégorie se verront attribuer, selon leur niveau, quatre types de récompenses : Pipette d'Or, premier dauphin, deuxième dauphin et troisième dauphin.
- Un pendentif sera disponible pour le lauréat de la Pipette d'Or, un macaron pour les deux dauphins.
- Dans le cas où un vin AOP, lauréat de la pipette d'Or, premier dauphin, deuxième dauphin ou troisième dauphin, ferait l'objet, à posteriori du concours, d'un contrôle aléatoire par l'organisme d'inspection dont il relève et que le contrôle lui ôte, même temporairement, l'appellation revendiquée, le producteur s'engage à informer les organisateurs du concours par courrier recommandé avec accusé de réception.
- Une distinction ne peut figurer dans l'étiquetage d'un vin que si la dénomination de vente réglementaire, et, le cas échéant, l'indication géographique sous lesquelles il est mis en marché correspondent à celles spécifiées dans la fiche de renseignements prévue à l'article 6 du présent règlement.
- L'organisateur du concours délivre aux lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin le cas échéant, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les noms et adresse du détenteur.



ARTICLE 11

Tout concourant devra s'acquitter du droit de participation fixé par échantillon (Cf. ci-dessous du présent règlement). Le règlement global correspondra à autant de fois de participation qu'il y aura de dossiers d'inscription par concourant (un dossier = un vin présenté). Ce règlement sera effectué par chèque bancaire ou en espèces le jour de l'apport des échantillons. Le droit de participation et les échantillons resteront acquis aux organisateurs du concours même dans le cas où un concourant, après s'être inscrit, renoncerait à participer à l'épreuve pour quelque raison que ce soit.

ARTICLE 12

Chaque concourant s'engage :

- A remettre le jour de l'apport des échantillons, la fiche d'inscription dûment remplie, accompagnée du règlement des frais de participation, de la déclaration de revendication et du rapport d'analyse.
- S'il est lauréat de la Pipette d'Or, à se soumettre à un contrôle dans le cadre de l'article 9 du présent règlement.
- La libre participation au concours de la « Pipette d'Or » entraîne la pleine acceptation du présent règlement.

ARTICLE 13

Exercice du contrôle et retrait de la liste.

Expo-Vall' met en place un dispositif interne de contrôle en confiant au responsable du concours des vins, la charge de vérifier le respect du présent règlement.

Deux mois avant la date du concours, l'organisateur adresse à la DIRECCTE Pays de la Loire un avis précisant le lieu, la date ainsi que le règlement du concours.

Au plus tard deux mois après le concours, l'organisateur transmet à la DIRECCTE Pays de la Loire un compte-rendu signé du responsable du concours 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 distinction.