

## RÈGLEMENT DU CONCOURS DES VINS DE LA COOPÉRATION OCCITANIE – PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE - Automne 2020

À l'initiative et sous l'égide de Coop de France Occitanie - Maison de la Coopération - 2 Av. Daniel Brisebois - BP 82256 – Auzeville - 31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX – et dans le cadre des actions de Promotion des Vins, il est institué un Concours annuel des vins produits par les Vignerons Coopérateurs. Une Commission d'Organisation composée de représentants de Coop de France Occitanie gèrera les aspects techniques de la dégustation. Ce concours est inscrit sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France. Cette liste est publiée au Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Le présent règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site [www.concoursdelacooperation.fr](http://www.concoursdelacooperation.fr)

Nous avons été contraints de reporter l'édition de mars 2020 du Concours des vins de la Coopération Occitanie pour cause de crise sanitaire du COVID\_19. Ci-après le règlement modifié qui s'applique uniquement à l'édition exceptionnelle de l'automne 2020.

Siège social Toulouse

Maison de la Coopération

2 Av Daniel Brisebois

BP 82256 – Auzeville

31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX

Tél : 05 61 75 42 82

Fax : 05 61 75 42 80

Siège administratif Montpellier

67 avenue de Maguelone

Maurin – CS70006

34876 LATTES CEDEX

Tél : 04 67 07 03 20

Fax : 04 67 42 95 45

Antenne Narbonne

Maison des Vignerons

ZAC Bonne Source - BP 40527

11105 NARBONNE CEDEX

Tél : 04 68 90 22 22

Fax : 04 68 90 22 23

Antenne Nîmes

Maison des Vignerons

575 Chemin du Chai

30900 NIMES

Tél : 04 66 64 71 55

Fax : 04 66 23 96 07

Antenne Perpignan

Maison des Vins et des Vignerons

19, av. Gde Bretagne - BP 649

66006 PERPIGNAN CEDEX

Tél : 04 68 86 14 92



en Occitanie

[WWW.CONSSOMMONSCOOPERATIF.COM](http://WWW.CONSSOMMONSCOOPERATIF.COM)

### Article 1 - OBJECTIFS

Ce concours est destiné à favoriser, au sein de la Coopération, une émulation dans le sens de la qualité des produits, par une dégustation générale et annuelle des vins produits par les entreprises Coopératives de la région Occitanie – Pyrénées Méditerranée, et à récompenser les meilleurs d'entre eux.

### Article 2 - DATE

Le Concours 2020 est exceptionnellement reporté à l'automne. Les entreprises coopératives seront informées de la date du concours au minimum un mois avant.

### Article 3 - LES PRODUITS ADMIS A CONCOURIR

Ce concours est ouvert à tous les vins tranquilles à Indication Géographique issus d'entreprises coopératives de la région Occitanie – Pyrénées Méditerranée.

Pour concourir, les vins doivent provenir d'un seul lot homogène, conditionné pour tout ou partie, clairement identifié par un numéro de lot qui sera mentionné sur la fiche renseignement. Un lot homogène est le volume de vin issu d'une même vinification pour une année donnée ou, dans un cadre d'assemblage de différents vins, le volume de vin issu d'un même assemblage ayant une dénomination géographique unique pour une année donnée. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Les vins doivent être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur, notamment en matière d'étiquetage.

Chaque entreprise coopérative pourra présenter un ou plusieurs échantillons de vin par catégorie et par couleur, pour autant qu'il s'agisse de lots différents (profil analytique et/ou méthode d'élaboration différente).

Le nombre global de vins inscrits au Concours ne pourra pas excéder 300 échantillons. Si le nombre de vins inscrits dépasse cette limite, l'organisateur restreindra le nombre de cuvées présentées par chaque concurrent selon la règle suivante : 3 cuvées par concurrent + un nombre de cuvées supplémentaire calculé au prorata du nombre de vins inscrits par la coopérative. L'organisateur informera alors chaque concurrent par courriel lui précisant le nombre de vin ne pouvant pas être pris en compte et lui demandant de faire le choix des cuvées qui seront dégustées.

#### **Article 4 - LES ÉCHANTILLONS**

Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité de minimum 1 000 litres. Comme précisé dans l'article 3, le vin est issu d'un lot homogène destiné à la consommation. Il est à la charge du participant de veiller à la traçabilité du produit qui concourt.

6 échantillons d'au-moins 75cl par produit présenté seront envoyés par le participant à Coop de France Occitanie dans leur habillage de commercialisation définitif.

Les échantillons, représentatifs du lot auquel le vin présenté appartient, sont accompagnés :

- du **bulletin d'analyse** datant de moins d'un an, qui comportera, outre les éléments d'identification complète de l'échantillon (**dénomination, couleur, millésime, N° de lot, nb de bouteille du vin, volume global du lot ...**), l'indication des titres alcoométriques **volumiques acquis et en puissance à 20°C exprimés en % vol**, des sucres (**glucose+fructose**) **exprimés en g/l**, de l'acidité totale **exprimée en méq/l**, de l'acidité volatile **exprimée en méq/l et de l'anhydride sulfureux total exprimé en mg/l**
- de la **fiche de renseignement** conforme à la réglementation jointe au dossier d'inscription du concours
- la **déclaration de revendication**

Le participant et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé avec sa fiche de renseignement et son bulletin d'analyse. Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de contrôle, pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours. Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

#### **Article 5 - ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION**

Les vins seront classés par catégorie : vins à indication géographique protégée, vin à appellation d'origine protégée, vins doux naturels. La dégustation se fera par table de 30 échantillons maximum, dégustés en deux séries avec une pause entre les deux. Les échantillons seront présentés anonymement en bouteilles de 75 cl masqués dans des chaussettes et identifiées par un numéro.

Les vins pourront participer au concours à condition qu'il y ait au moins 3 producteurs distincts par catégorie.

## Article 6 - FICHE DE DÉGUSTATION

Les vins seront notés de 0 à 20 selon une fiche simplifiée qui sera remise à chaque dégustateur (toute fiche raturée ou incompréhensible sera éliminée du résultat).

## Article 7 - CHOIX DES DÉGUSTATEURS

Les jurys du concours sont constitués par la Commission d'organisation. Ils sont composés d'au moins trois membres, dont deux tiers au moins de dégustateurs compétents choisis parmi les acteurs de la filière vin ou en lien avec cette filière (dégustateurs des ODG, viticulteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, professionnels de la restauration, etc) et les œnophiles avertis, sélectionnés à partir d'un listing d'affectation. Les jurés peuvent être déclarés compétents au vu de leurs qualifications professionnelles, du suivi d'une formation spécifique à l'analyse sensorielle ou de leurs expériences passées en tant que jurés dans des concours viticoles. Les dégustateurs s'inscrivent directement auprès de l'Organisateur. Toute entreprise coopérative présentant un vin pourra faire partie du jury.

Chaque jury est composé d'au-moins trois personnes. Chaque table sera animée par un Président nommé par la Commission d'organisation et fera des propositions de médaille.

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

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

## Article 8 - RÉSULTAT DU CONCOURS

Le résultat du concours se concrétisera par l'attribution :

- de médailles d'or
- de médailles d'argent
- de médailles de bronze

Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie ne doit pas représenter plus de 30% des échantillons présentés.

## Article 9 - REMISE DES MÉDAILLES

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 nom et adresse du détenteur.

Le lauréat aura la possibilité d'acheter des macarons autocollants en fonction du volume de vin déclaré sur la fiche d'inscription. Le repiquage sur étiquette n'est pas autorisé.



### **Article 10 - FRAIS DE PARTICIPATION**

Chaque année, la Commission d'organisation fixera le montant de la participation financière prélevée par échantillon qui représentera une quote-part des frais d'organisation du Concours.

### **Article 11 –LITIGES**

La participation au concours implique l'acceptation du présent règlement. Pour tout problème découlant de l'exécution du présent règlement ainsi que toutes les questions non prévues à celui-ci, les décisions de la Commission d'organisation seront souveraines et sans appel.

### **Article 12 – CONTRÔLE**

La Commission d'organisation, dont le Président de Coop de France Occitanie est le responsable, vérifie le respect de l'application du règlement du concours. Elle procédera à des contrôles analytiques sur quelques échantillons de vins embouteillés.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région du Languedoc-Roussillon un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région Languedoc-Roussillon un compte rendu signé du responsable de la commission d'organisation 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.

### **Article 13 - PROMOTION**

Pendant un an, les vins primés au concours seront mis en avant au cours des différentes manifestations organisées par Coop de France Occitanie.

Les lauréats autorisent les organisateurs à publier leurs noms ainsi que les éléments descriptifs de leur vin primé.



Concours des Vins  
de la Coopération

OCCITANIE  
PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

### Concours des vins de la coopération Occitanie Pyrénées Méditerranée septembre 2020

Contact : Aurélie MONJOINT - 04 68 90 22 21 – [a.monjoint@coopoccitanie.fr](mailto:a.monjoint@coopoccitanie.fr)

#### **AVANT LE MERCREDI 19 AOUT 2020 : INSCRIPTION AU CONCOURS**

Pour s'inscrire, merci de nous retourner par mail à [a.monjoint@coopoccitanie.fr](mailto:a.monjoint@coopoccitanie.fr) :

- le **fiche de renseignement** des vins présentés  
**=> télécharger le fichier en cliquant ici**
- les **déclarations de revendications** des vins présentés
- les **analyses** des vins présentés

**Rappel :** le bulletin d'analyse datant de moins d'un an, comporte, outre les éléments d'identification complète de l'échantillon (dénomination, couleur, millésime, N° de lot, nb de bouteille du vin, volume global du lot ...), l'indication du titre alcoométrique volumique acquis et en puissance à 20°C exprimés en % vol, des sucres (glucose+fructose) exprimés en g/l, de l'acidité totale exprimée en méq/l, de l'acidité volatile exprimée en méq/l, de l'anhydride sulfureux total exprimé en mg/l.

#### **ENTRE LE 19 AOUT ET LE 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE : INSTRUCTION DES DOSSIERS**

Comme précisé dans le règlement, si le nombre global de vins inscrits au Concours excède 300 échantillons, l'organisateur informera chaque concurrent par courriel lui précisant le nombre de vin ne pouvant pas être pris en compte et lui demandant de faire le choix des cuvées qui seront dégustées (cf règlement du Concours) Une facture correspondant au nombre de cuvées pris en compte sera envoyée à chaque participant. Elle devra être acquittée à réception.

#### **ENTRE LE 1<sup>er</sup> ET LE 18 SEPTEMBRE 2020 : COLLECTE DES ÉCHANTILLONS**

**Nous faire parvenir 6 bouteilles\* par produit présenté, en indiquant sur vos colis la mention « Concours des vins de la coopération Occitanie – septembre 2020 », à expédier à l'antenne de Maurin ou à livrer dans l'antenne Coop de France Occitanie de votre choix :**

- pour expédier par transporteur :  
Coop de France Occitanie – 67 avenue de Maguelone – Maurin - CS70006 – 34876 LATTES CEDEX.  
Contact : Patricia SELVA ou Evelyne PAYET - 04 67 07 03 20
- contact de l'antenne Narbonne : Nadine JEAN - 04 68 90 22 24
- contact de l'antenne de Maurin : Patricia SELVA ou Evelyne PAYET - 04 67 07 03 20
- contact de l'antenne de Nîmes : Christelle CALAMEL - 04 66 64 71 55
- pour l'antenne de Perpignan : livrer au dépôt du CIVR à l'attention de Laurent CUTZACH

**Rappel :** Une bouteille est conservée par le participant comme échantillon témoin, ainsi que le bulletin d'analyse et le dossier d'inscription, pendant un an lorsque le vin est médaillé.

\* Ces échantillons serviront à la dégustation du Concours des vins de la coopération, à la dégustation du Coup de Cœur si le vin est médaillé Or et présenté à la sélection, ainsi que pour la promotion des produits coopératifs.

Siège social Toulouse  
Maison de la Coopération  
2 Av Daniel Brisebois  
BP 82256 – Auzeville  
31322 CASTANET TOLOSAN CEDEX  
Tél : 05 61 75 42 82

Siège administratif Montpellier  
67 Av. de Maguelone  
Maurin  
CS 70006  
34876 LATTES CEDEX  
Tél : 04 67 07 03 20

Antenne Narbonne  
Maison des Vignerons  
ZAC Bonne Source - BP 40527  
22 rue Ernest Cognacq  
11105 NARBONNE CEDEX  
Tél : 04 68 90 22 22

Antenne Nîmes  
Maison des Vignerons  
575 Chemin du Chai  
30900 NIMES  
Tél : 04 66 64 71 55

Antenne Perpignan  
Maison des Vins et des Vignerons  
19, av. Gde Bretagne  
BP 649  
66006 PERPIGNAN CEDEX  
Tél : 04 68 86 14 92

