

## ARTICLE 1 : OBJET

Le concours Vinalies® France est organisé par l'EURL Œnologues de France, 21-23 rue de Croulebarbe 75013 PARIS (France), nommé dans le présent règlement l'organisateur.

Il est ouvert aux vins, provenant de toutes régions viticoles françaises et aux spiritueux français. Pour les spiritueux, s'appliquent les dispositions générales du Code de la consommation, notamment en matière de loyauté.

Les objectifs de l'organisateur sont de :

- Reconnaître et valoriser l'excellence des qualités intrinsèques des produits.
- Valoriser d'une façon générale l'excellence des produits français (tant de métropole que des départements et territoires d'outre-mer) ayant atteint un niveau optimal d'expression gustative.

Le concours Vinalies France est organisé dans le respect du règlement ci-dessous énoncé. Ce règlement est consultable par toute personne intéressée sur le site dédié au concours.

Dans ce cadre, l'organisateur a notamment pour mission de :

- Diffuser les référentiels et le règlement du concours ;
- Rassembler les rapports des membres du Jury ;
- Organiser la présentation des travaux et la proclamation des résultats ;
- Faciliter les tâches des jurys et coordonner celles des intervenants extérieurs participant à la mise en œuvre du concours.

## ARTICLE 2 : AYANTS DROIT

Sont seuls admis à concourir, de toutes les régions de France :

- Les vignerons-récoltants,
- Les coopératives vinicoles,
- Les unions de coopératives,
- Les groupements de producteurs,
- Les producteurs et producteurs-négociants,
- Les négociants-éleveurs,
- Les importateurs ou distributeurs.

## ARTICLE 3 : CONDITIONS D'ADMISSION

Les conditions d'admission aux concours Vinalies® par les Œnologues de France sont les suivantes :

- **Les vins conditionnés :**
  - Provenant d'un lot homogène destiné à la consommation et envoyés avec leur habillage de commercialisation définitif (étiquette conforme à la réglementation en vigueur dans le pays de production).

On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

- Les vins conditionnés en outres à vin (type Bag-in-Box).
- Les vins en vrac :
  - Les vins doivent être envoyés dans leur futur emballage de commercialisation (étiquette conforme à la réglementation nationale en vigueur). A l'inscription, le numéro de cuve, la quantité en cuve et le numéro de lot (si déjà attribué) doivent être renseignés.

Ces concours sont ouverts à tous les vins répondant à la réglementation européenne et française et/ou qui répondent à la définition du Code International des Pratiques Œnologiques de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et aux produits suivants : cidres/poirés, cidres/poirés de glace, spiritueux de la distillation d'autre produit que le raisin et boissons aromatisées issues de la fermentation alcoolique. Tous ces produits doivent porter l'indication du pays d'origine où les matières premières ont été récoltées et vinifiées.

Pour les vins produits en France, seuls les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, dont la déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime a été effectuée, peuvent concourir.

S'ils ne bénéficient pas d'une indication géographique et s'ils sont présentés avec une indication de millésime ou de cépage, seuls ceux dont le millésime ou le cépage a fait l'objet d'une certification conformément aux dispositions de l'article R.665-24 du Code Rural et de la Pêche Maritime peuvent concourir.

Les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique protégée et qui sont présentés sans mention de cépage ni de millésime, doivent fournir une déclaration de revendication (volume / surface).

Dans tous les cas, l'élaborateur (voir liste des ayants droit, art. 2) ne peut présenter un vin sous une marque commerciale que si celle-ci lui appartient expressément.

Le vin qui concourt doit provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et être disponible dans une quantité d'au moins 1 000 L. Un volume inférieur, toutefois supérieur à 100 L, peut être admis lorsque la production est particulièrement faible. La mention de l'origine doit être faite sur ces bouteilles.

Les étiquettes de commercialisation doivent être conformes :

- À la réglementation en vigueur en France pour les vins français,
- À la réglementation communautaire pour les États-membres de l'Union Européenne,
- À la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration et aux dispositions d'importation pour les pays tiers (sous réserve qu'il n'y ait pas de restrictions imposées par des décrets, lois ou accords entre ces pays et la France).

## ARTICLE 4 : ÉCHANTILLONS

Chaque échantillon est présenté dans les conditions suivantes :

- **4 bouteilles** de 0,5 L à 1 L environ par échantillon pour les **concours internationaux** et **4 bouteilles** pour les **Vinalies France**
- 6 bouteilles si contenance inférieure à 0,5 L
- 3 outres à vin de 5 L maximum.

**Les bouteilles seront habillées avec leur étiquetage de commercialisation (étiquette + contre-étiquette si besoin)**

Chaque échantillon doit parvenir au lieu indiqué avant la date mentionnée sur le site Internet sinon il sera refusé et non remboursé par l'organisation.

L'expédition est faite aux frais des concurrents et à leurs risques et périls. Tout échantillon envoyé en port dû sera refusé. **Pour les envois de l'étranger, les frais de dédouanement sont en totalité à la charge de l'expéditeur et les envois doivent être effectués en Shipment DDP Incoterms 2010.** L'organisateur réceptionne les échantillons, les droits d'inscription et élimine, après contrôle, ceux qui ne seraient pas conformes au présent règlement. Dans ce cas, l'organisateur informe le concourant que ses échantillons ont été refusés du ou des concours.

**L'expéditeur colle l'étiquette d'identification, avec le numéro d'inscription envoyé par l'organisateur, de chaque vin sur chaque carton et chaque bouteille afin d'assurer la traçabilité lors du contrôle à réception.**

L'organisateur s'assure de la représentativité des échantillons en vérifiant la concordance des informations présentes (nom/marque exacte du produit présenté, appellation, cuvée, couleur, millésime, numéro de lot) sur les bouteilles échantillonnées et les informations transmises lors de l'inscription (appellation, cuvée, couleur, millésime, numéro de lot ainsi que le bulletin d'analyses).

Pour les produits en vrac, les bouteilles échantillons doivent comporter impérativement le numéro de lot ou le numéro de la cuve avec la quantité exacte en cuve dont elles sont issues et la date de l'échantillonnage. Les récompenses seront attribuées spécifiquement à la cuve ou au lot présenté.

Tout échantillon présenté au concours est représentatif du lot auquel il appartient. Lorsqu'un lot de produit présenté est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants, selon l'assemblage final et la quantité finale prévu de celui-ci.

Aucun échantillon non conforme ne sera retourné, les échantillons restant la propriété de l'organisateur. La responsabilité de la présentation et de la dégustation est entièrement assumée par l'organisateur. L'organisateur est seul compétent pour régler d'éventuels litiges.

## ARTICLE 5 : DOSSIER D'INSCRIPTION ET PAIEMENT

### Le dossier d'inscription se compose :

- De la **fiche d'inscription à remplir sur le site dédié** (une par échantillon)
- D'un **bulletin d'analyses conforme** de moins d'un an pour chaque échantillon présenté et comportant, outre les éléments permettant de l'identifier (numéro de lot ou numéro de cuve obligatoirement), les valeurs des paramètres analytiques suivants :
  - Titre alcoométrique acquis à 20°C en % vol,
  - Titre alcoométrique en puissance à 20°C en % vol,
  - Sucres (glucose + fructose) eng/L,
  - Acidité totale en méq/L,
  - Acidité volatile en méq/L,
  - Anhydride sulfureux total en mg/L,
  - Surpression en bars à 20°C pour les vins mousseux et pétillants.

- Pour les vins français, de la **déclaration de revendication** (pour les AOP et pour les IGP) ou la demande de certification (pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique et présentés avec une indication de millésime ou de cépage) ou la déclaration de récolte,
  - Pour les **négociants**, ce document peut être remplacé par le contrat d'achat (mentionnant la dénomination du produit, la couleur, le millésime éventuel, le volume, l'identité de l'acheteur et du vendeur).
- D'une **étiquette de commercialisation, portant toutes les mentions légales, par échantillon** (étiquette de corps plus la contre-étiquette si besoin). L'étiquette doit correspondre au millésime présenté, dans le cas où le vin est millésimé.
- Du **paiement des droits d'inscription** (un seul règlement par raison sociale, même pour plusieurs échantillons.) – les Tarifs en vigueur et les modalités de paiement sont disponibles sur le site Internet dédié.

Les frais de banque ne sont pas pris en charge par l'organisateur. Le droit d'inscription reste acquis à l'organisateur. En aucun cas le paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement, quels que soient les motifs d'annulation de l'inscription.

- **Récapitulatif du dossier d'inscription :**

Tous concours confondus		Producteurs Français	Producteurs Etrangers
	Fiche Inscription	✓	✓
	Bulletin d'analyses	✓	✓
	Déclaration de revendication (AOP/IGP) Demande de certification ou déclaration de récolte (Si non AOP/IGP) ou contrat d'achat (cas des négociants)	✓	
	Etiquette de commercialisation	✓	✓
	Paiement	✓	✓

- ❖ Moyens de paiement (justificatifs à joindre obligatoirement à l'inscription) :

- Par chèque bancaire à l'ordre de Œnologues de France
- Par carte bancaire (Visa, Mastercard, Eurocard) directement sur le site du concours
- Par virement bancaire

**Toute inscription incomplète à la date du concours sera refusée.**

## ARTICLE 6 : ORGANISATION DES DÉGUSTATIONS

L'organisation matérielle des dégustations tant au niveau local que national est assurée par l'EURL des Œnologues de France et par délégation, à l'une des directions régionales de l'Union des Œnologues de France.

Les produits seront dégustés selon leur catégorie (origine ou type de vin), les échantillons étant placés auparavant dans un emballage identique dissimulant leur forme et garantissant leur anonymat.

Si pour certaines catégories, le nombre minimum de concurrents par catégorie (3) n'est pas atteint, l'organisateur se réserve le droit de regrouper plusieurs catégories caractérisées par des éléments d'identification communs.

L'appréciation des produits sera descriptive et comportera des commentaires pour :

- L'aspect visuel,
- L'aspect olfactif,
- L'impression gustative,
- L'impression générale.

L'organisateur désigne les jurys à partir d'une liste préétablie de dégustateurs. Les jurys sont en priorité constitués d'œnologues français (et étrangers pour les concours internationaux). La présidence revient de droit à un œnologue français, membre de l'Union des Œnologues de France.

Les jurés non-œnologues sont sélectionnés parmi les spécialistes reconnus en matière de dégustation pour leurs compétences, émanant de milieux très divers tels que la production, la commercialisation, la consommation, la communication, etc.

L'organisateur prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre du jury, ne juge ses vins ou des vins avec lesquels il aurait un lien quelconque. Pour cela, il recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les vins présentés au concours.

Les dégustations peuvent être publiques, sur décision de l'organisateur. Les délibérations du jury sont secrètes.

Une première phase de présélection est organisée par chacune des régions de l'Union des Œnologues de France :

- Alsace,
- Bordeaux Sud-Ouest,
- Bourgogne /Centre-Est,
- Champagne,
- Languedoc-Roussillon,
- Val de Loire
- Vallée du Rhône Provence Corse

Le jury composé d'œnologues se réunira et procédera à une sélection gustative. Seuls 33% maximum des échantillons par catégorie et par rapport au nombre de vins inscrits sont sélectionnés pour la phase finale. Ces échantillons doivent atteindre un niveau optimal d'expression gustative. Les résultats des présélections ne sont en aucun cas divulgués avant la finale.

Une phase finale nationale est ensuite organisée par l'EURL Œnologues de France. Elle réunit l'ensemble des vins présélectionnés lors de la phase précédente.

Lors de cette finale, l'organisateur compose les jurys qui comprendront chacun 3 jurés œnologues au minimum. Ces jurés sont placés sous la responsabilité d'un président de table qui gère le déroulement de la dégustation, assure en liaison avec l'organisateur le fonctionnement général du jury et synthétise puis rédige, avec l'aide de son suppléant, les commentaires de dégustation pour les médailles Or et Grand Or.

La fiche de dégustation utilisée est un modèle approuvé par l'Union des Œnologues de France, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, l'Union Internationale des Œnologues et VINOFEDE.

- **Commissaire général :**

L'organisateur assure le bon déroulement des Vinalies® France et désigne un commissaire général indépendant qui n'intervient en rien dans l'organisation, mais qui peut participer aux dégustations.

Celui-ci est chargé de vérifier le respect du règlement, la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de la dégustation et de son jugement, à l'aide de la fiche adéquate, le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

- **Questions des candidats :**

Toute question concernant les dégustations, leur organisation et les résultats du concours émanant de candidats doit être transmise à l'organisateur.

S'il y a lieu, l'organisateur fera connaître la question posée et la réponse donnée sur le site Internet dédié au concours, ou éventuellement par courriel directement au candidat concerné.

Les dispositions portées sur les documents qui sont adressés aux candidats au moment de leur inscription et, le cas échéant, les informations qui leur sont apportées ultérieurement, sur le site Internet dédié au concours ou par écrit, déterminent seules le cadre du concours.

Le seul interlocuteur des candidats est l'organisateur. En aucun cas les candidats ne sont autorisés à s'adresser directement aux membres du jury ou au Commissaire général.

## **ARTICLE 7 : RÉCOMPENSES**

L'organisateur décerne des récompenses dans la limite de 30% par catégorie. Ces récompenses sont réparties entre Vinalies Or et Argent tout en sachant qu'au sein des Vinalies Or, si la notation le justifie, des Vinalies Grand Or peuvent être décernées. Ces récompenses sont attribuées dans le respect de la résolution OIV 332A- 2009 et suivantes. Aucune distinction ne peut être attribuée si moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition dans une même catégorie.

Les résultats seront officiellement publiés à l'issue du concours des Vinalies France sur le site internet du concours. Chaque participant sera avisé ultérieurement. L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme et un document précisant le nom du concours, la nature de la distinction attribuée et la note obtenue, la désignation du produit, le volume déclaré, la catégorie dans laquelle le produit a concouru ainsi que le nom et l'adresse du détenteur.

Des macarons et des visuels (commande et demande de droit de reproduction auprès de l'organisateur) sont disponibles pour les produits primés, leur vente est limitée au volume de produit déclaré lors de l'inscription. **Toute autre représentation de la récompense obtenue est interdite.**

Pour le concours Vinalies France, différentes palmes peuvent être attribuées, à condition :

- ✓ Que les vins, les spiritueux et les produits dérivés inscrits aient obtenu une médaille Grand Or (note supérieure ou égale à 93/100 points).
- ✓ Que le nombre de vins, spiritueux ou produits dérivés concourant à cette palme soit supérieur à 10 échantillons.

**En aucun cas, la palme ne vient s'ajouter au nombre de vins primés mais en fait bien partie.**

Contrairement aux produits récompensés par une médaille, les distinctions des produits lauréats des Palmes ne pourront pas figurer sur l'étiquette. Ces produits bénéficieront d'une communication particulière (diplôme spécifique, média presse, Internet, sites spécialisés, etc.).

Les résultats des Vinalies France seront diffusés le plus largement possible sous forme d'un palmarès sur le site internet dédié, les réseaux sociaux et tout autre moyen utile.

Toute diffusion d'information sur les récompenses attribuées, sous quelque forme que ce soit, est strictement interdite avant leur proclamation officielle. Toute utilisation abusive d'une récompense pourra faire l'objet d'une convocation du contrevenant devant une commission de discipline constituée par l'organisateur.

Les décisions du jury sont souveraines et ne pourront faire l'objet d'aucune réclamation.

Seuls les lauréats du concours pourront faire état de leur(s) récompense(s) et utiliser les signes distinctifs de celle(s)-ci. Il est donc interdit de céder, de vendre ou de donner l'usage d'une récompense à une tierce personne physique ou morale.

## **ARTICLE 8 : CONTRÔLES**

L'organisateur reste compétent pour régler d'éventuels litiges. Il peut procéder sur quelques échantillons à un contrôle analytique, par un laboratoire d'analyses œnologiques agréé, et se réserve le droit d'y donner la suite qui lui semble nécessaire.

Il informe la DIRECCTE/DREETS de la région dans laquelle se déroule le concours final du lieu et de la date deux mois minimum avant la dégustation en y joignant le présent règlement.

L'organisateur envoie à la DIRECCTE/DREETS régionale concernée dans un délai de deux mois après le concours un compte rendu signé, attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et précisant l'ensemble des éléments suivants :

- Le nombre d'échantillons présentés au concours globalement et par catégorie,
- Le nombre d'échantillons retenus lors des présélections globalement et par catégorie,
- Le nombre d'échantillons primés globalement et par catégorie,
- La liste des échantillons primés et pour chacun les éléments permettant d'identifier le produit et son détenteur, le numéro de lot et la quantité déclarée,
- Le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés,
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront pendant un an à compter de la date de déroulement du concours un échantillon de chaque produit primé et pendant cinq ans sa fiche d'inscription et le bulletin d'analyses associé.

Ces échantillons, leurs fiches d'inscription et leurs bulletins d'analyses seront tenus à la disposition des services de contrôles. L'organisateur se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses.

## **ARTICLE 9 : CAS DE FORCE MAJEURE ET MODIFICATIONS**

Si un événement indépendant de la volonté de l'organisateur devait empêcher le bon déroulement du concours, il ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable.

Il se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, de le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (pandémie/épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, défaillance d'un prestataire, etc.), d'évènement indépendant de sa responsabilité ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être demandée par le participant.

L'organisateur ne peut pas, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

Afin de prendre en considération les mesures générales nécessaires pour faire face à une épidémie ou un cas de force majeure (dans le cadre d'urgence sanitaire), l'organisateur met en place les mesures les plus adaptées.

•  
Pour le déroulement des Vinalies France, il se réserve le droit d'organiser une phase unique de dégustations en région au terme desquelles sont attribuées les récompenses. Si tel est le cas, le quota de 30 % par catégorie de vins primés sera appliqué au niveau régional.

## ARTICLE 10 : PARTICIPATION AU CONCOURS ET UTILISATION DES DONNEES RECOLTEES

Elle comporte de fait la lecture et l'acceptation du présent règlement (le participant confirme avoir lu le règlement lié à l'organisation des Vinalies et confirme avoir pris connaissance de la politique de gestion des données de l'organisateur dans le cadre du concours).

Particulièrement, en s'inscrivant au concours, les candidats autorisent, dans le cadre de la politique de communication de l'organisateur, toute utilisation libre de droits de leur participation au concours (présentation du candidat, dégustations, cérémonies, etc.) pour toute communication et reportage dans les médias et pour la diffusion auprès du public de cette participation.

En acceptant le présent règlement, les candidats concèdent également à l'organisateur le droit de fixer leur voix et/ou leur image, et celui de les reproduire et de les diffuser sur tous supports dans le cadre de la promotion du concours.

•  
•  
Concernant l'utilisation des données, les Œnologues de France, organisateurs des concours Vinalies, s'engagent à ne pas partager ou vendre les données des participants à des fins commerciales ou marketing.

Les Œnologues de France se tiennent à la disposition des participants, pour tout renseignement concernant la sécurité et la justification de collecte et durée de conservation des données à caractère personnel dans le cadre du concours mentionné dans ce règlement.

- **Durée de conservation des données :**

Toutes les données à caractère personnel collectées relatives à la participation aux concours des Vinalies par les Œnologues de France seront conservées.

Retrouvez sur le site web <https://www.vinalies-internationales.com/fr/donnees-personnelles> toutes les informations concernant les droits et les données collectées.