

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES VINS DE L'ISERE

RÈGLEMENT

1. Principes généraux

Organisateur du concours

La Chambre d'Agriculture de l'Isère dont le siège social est situé 34 rue du Rocher de Lorzier, ZA Centr'Alp, 38430 Moirans, en partenariat avec le Syndicat des Vins de l'Isère, dont le siège social se situe à la même adresse.

Lieu et date du concours 2023

Le concours aura lieu le lundi 16 octobre 2023, à Montbonnot-Saint-Martin.

Consultation du Règlement

Ce règlement est à la disposition de toute personne en faisant la demande. Il est également disponible sur le site www.isere.chambres-agriculture.fr (rubrique viticulture).

Ce concours est inscrit sur la liste du Ministre chargé de la consommation. Les médailles attribuées lors de ce concours peuvent figurer sur l'étiquetage des vins primés.

2. Objet du concours

Ce concours des vins est réservé aux exploitations viticoles produisant :

1. Des vins sous **Indication Géographique Protégée (IGP) Isère**, avec ou sans dénomination Coteaux du Grésivaudan et Balmes Dauphinoises ;
2. Des vins sous **Appellation d'Origine Protégée (AOP) Savoie** et **Savoie cru des Abymes**, pour les exploitations dont le siège social est en Isère et/ou dont le vin présenté est issu de parcelles de vigne cultivées en Isère ;
3. Des vins sous **IGP Collines Rhodaniennes**, pour les exploitations dont le siège social est en Isère et/ou dont le vin présenté est issu de parcelles de vigne cultivées en Isère ;
4. Des **vins mousseux** et **mousseux de qualité**, pour les exploitations ayant leur siège social en Isère ;
5. Des vins sans Indication Géographique et dont le siège social est en Isère.

⇒ Les vins mentionnés aux points 1, 2 et 3 auront dû être revendiqués dans leur indication géographique.

Sont admises à concourir les exploitations viticoles produisant des vins parmi ceux mentionnés ci-dessus, et pour lesquels l'échantillon présenté doit provenir d'une même vinification (lot homogène) d'au moins 1000 litres. Ce lot doit être disponible et détenu en vue de la consommation.

Dans les catégories de vins précédemment citées, seront autorisés les vins dont le mode d'élaboration a conduit à un volume de production particulièrement faible, de 100 litres minimum et jusqu'à moins de 1000 litres.

3. Règles d'organisation du concours

Le présent concours respecte le principe d'égalité.

3.1 – Inscription au concours

Tout participant devra adresser un **bulletin d'inscription avant le 30 juin 2023**. Cette fiche devra être minutieusement remplie, signée, puis envoyée **par courrier postal** à l'adresse suivante : Chambre d'agriculture de l'Isère, à l'attention de Isabelle Avocat, 34 rue du Rocher de Lorzier, ZA Centr'Alp, 38430 Moirans ou **par courrier électronique** : isabelle.avocat@isere.chambagri.fr

Le bulletin d'inscription permet de caractériser chaque échantillon, sur la base des indications suivantes, complétées par les participants au concours : dénomination de la cuvée, marque, cépage, couleur, n° et volume du lot, n° de cuve, quantité, filtration, mise en bouteille, millésime, nom de l'exploitation, taux de sucre pour les blancs.

Chaque bulletin d'inscription devra obligatoirement être accompagné :

- D'une copie de la déclaration de revendication pour les vins bénéficiant d'une IG (IGP ou AOP).
- D'un bulletin d'analyses datant de moins de 1 an et concernant le ou les échantillons présentés au concours.

Le bulletin d'analyses doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé et le lot d'où il provient sous peine d'être refusé (nom du détenteur, date, numéro de cuve, couleur, IG, millésime).

L'**analyse** doit porter **au minimum sur les critères suivants** :

- Les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20°C, exprimés en % vol.,
- Les sucres (glucose et fructose), exprimés en g/l
- L'acidité totale, exprimée en méq./l
- L'acidité volatile, exprimée en méq./l
- L'anhydride sulfureux total exprimé en mg/l
- La surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

Tous les bulletins d'inscription et les bulletins d'analyses seront conservés par l'organisateur pendant au moins 5 ans.

3.2 – Collecte et présentation des échantillons de vin

- Les échantillons de vin présentés au concours doivent être représentatifs du lot auquel ils appartiennent.
- Les échantillons devront être présentés en bouteille.
- Une bouteille « témoin » est gardée par le vigneron pendant au moins un an.
- Une bouteille « témoin » est également gardée par l'organisateur du concours pour l'analyse éventuelle et deux bouteilles sont prévues pour la dégustation le jour du concours.

- Collecte des échantillons de vin en vue de la présentation au concours : **3 bouteilles** de chaque vin présenté au concours doivent être **déposées** par les vigneronnes et/ou vigneronnes, **au siège de la Chambre d'agriculture de l'Isère OU auprès d'un relais territorial, tel que prévu ci-après, aux jours et horaires habituels d'ouverture** :
 - Pour les Balmes Dauphinoises : au Domaine du Loup des Vignes (auprès de Stéphanie Loup), à Saint-Savin.
 - Pour les côteaux du Grésivaudan nord : Au Tonneau Gourmand (auprès de Joël Féraud), à Crolles.
 - Pour le Voironnais, la Bièvre et les côteaux du Grésivaudan sud : au siège de la Chambre d'agriculture de l'Isère (auprès de Isabelle Avocat ou Marie Mallet), à Moirans.
 - Pour le Trièves : chez Samuel Delus, 55 Place du village, à Prébois.
 - Pour les Collines Rhodaniennes (IGP) et le Roussillonnais : au Pavillon du Tourisme (auprès de Florian Marcelin), à Vienne.
 - Pour les vins en AOP Savoie : au siège du Syndicat Régional Vins de Savoie, à Apremont.
 - Pour toutes et tous, au cas où : A l'Apogée du Vin (auprès de Enora Le Roy), à Grenoble.
- Tous les vins présentés au concours doivent être rassemblés au siège de la Chambre d'agriculture, au moins 3 jours avant la date prévue pour l'anonymisation des échantillons. L'organisateur du concours est chargé d'organiser ce rassemblement dans les délais prévus, en accord avec chaque relais territorial.
- L'exploitation viticole qui a présenté un vin primé conserve en sa possession pendant un an, un échantillon du vin primé, une copie du dossier d'inscription et son bulletin d'analyse.
- Les vins participant au concours doivent avoir un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.
- L'organisateur du concours s'assure de la représentativité des échantillons.
- Lorsqu'un lot de vin présenté à un concours 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.

3.3 – Conditions de dégustation

- Les échantillons admis à concourir seront regroupés par appellation ou IGP, par couleur.
- L'organisateur du concours procédera à l'avance à l'anonymat des bouteilles et au numérotage de celles-ci selon l'ordre de dégustation prévu pour le concours. Les bouchons d'origine et les capsules seront retirés avant la dégustation et les bouteilles de forme spéciale ou comportant des marques ou écussons seront transvasées dans des bouteilles neutres.
- Les jurés procèdent à la dégustation à l'aveugle et évaluent les vins selon les modalités de la fiche individuelle de jugement remise au début du concours.
- Le jury, pour chaque catégorie de vin, est composé d'au moins 3 personnes, dont deux des membres sont des dégustateurs compétents, choisis parmi les professionnels du secteur des vins : sommeliers, œnologues, restaurateurs, cavistes et viticultrices / viticulteurs (sauf celles et ceux présentant ses vins au concours).
- Un président de jury ou un représentant de la Chambre d'agriculture de l'Isère est nommé par l'organisation du concours ; il doit s'assurer du bon déroulement de la dégustation en respectant les règles édictées par l'organisation du concours.

Les vins dégustés sont évalués selon ces critères :

- L'élément visuel
- L'élément olfactif
- L'élément gustatif
- L'harmonie, jugement global

3.4 - Attribution de la distinction « Concours Départemental des vins de l'Isère »

Seuls les vins avec Indication Géographique (IGP ou AOP) pourront être récompensés par une distinction, aussi appelée « médaille », qui pourra ensuite figurer sur la bouteille.

Les vins sans Indication Géographique (IGP ou AOP) pourront bénéficier d'une « mention spéciale du jury » qui ne pourra pas figurer ensuite sur la bouteille.

Ce concours cherchant à distinguer des vins de qualité, et compte tenu de la diversité des territoires de production, les appellations suivantes seront admises à concourir, pour les **millésimes 2020, 2021 et 2022** :

- **IGP Isère, avec ou sans mention géographique**
 - Catégorie vin rouge
 - Catégorie vin blanc
 - Catégorie vin rosé

- **AOP Savoie**
 - Catégorie vin rouge
 - Catégorie vin blanc
 - Catégorie vin rosé

- **AOP Savoie, Cru Abymes**
 - Catégorie vin blanc

- **IGP Collines Rhodaniennes,**
 - Catégorie vin rouge
 - Catégorie vin blanc
 - Catégorie vin rosé

Pour chaque catégorie de vins, une distinction (ou « médaille »), pourra être attribuée si au moins trois échantillons différents sont présentés, provenant chacun d'un domaine différent.

Le nombre de récompenses (ou « médailles ») attribuées ne pourra pas dépasser le tiers du nombre total d'échantillons admis à concourir par catégorie de vins.

La Chambre d'Agriculture délivrera aux lauréats un document précisant le nom du concours et la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la nature de la récompense attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que le nom et l'adresse du lauréat.

4. Publicité et communication pour le concours

- La liste des vins récompensés fera l'objet d'une publication dans la presse.
- L'organisateur pourra proposer à chaque concurrent lauréat, un macaron à apposer, s'il le souhaite, sur les bouteilles de vin « médaillé ». Le nombre de macaron devra correspondre au volume de vin déclaré lors de l'inscription.

5. Obligations de l'organisateur

L'organisateur du concours met en place et anime un comité d'organisation composé en partie d'agents de la Chambre d'agriculture de l'Isère et chargé de vérifier le respect du règlement du concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) Auvergne-Rhône-Alpes, précisant le lieu, la date du concours ainsi que le règlement.

L'organisateur pourra procéder sur quelques échantillons primés à une analyse, dans le mois qui suit le concours.

Dans les deux mois qui suivent le concours, l'organisateur adresse à la DREETS Auvergne-Rhône-Alpes un bilan signé attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant : le nombre d'échantillons présentés (globalement et par catégorie), le nombre d'échantillons primés (globalement et par catégorie), le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés, le nombre de distinctions attribuées (par type de distinction) et pour chaque échantillon primé, les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur.

L'organisateur du concours conservera la fiche de renseignements (ou le bulletin d'inscription) ainsi que le bulletin d'analyse des échantillons présentés pendant au moins 5 ans.

Les échantillons de vins primés seront tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'un an.