

CONDITIONS de PARTICIPATION au CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DES VINS 2019

[Extrait du règlement régional]

ÉTAPE 1 : INSCRIPTION

➤ QUI PEUT PARTICIPER ?

Producteurs individuels	viticulteurs
Coopératives et SICA de producteurs	vins provenant intégralement de leurs adhérents
Négociants-vinificateurs	vins provenant de la vinification soit : → de leur propre vendange → de l'achat de vendanges fraîches
Élaborateurs de crémant non vinificateurs	vins provenant de l'achat de vin de base

➤ MILLESIMES AUTORISEES

Les **quantités obligatoires minimales** commercialisables par lot lors du prélèvement sont :

DENOMINATION DE VENTE	MILLESIME 2016*	MILLESIME 2017	MILLESIME 2018
VINS ROUGES			
Bordeaux	NON	150 hL ou 50% de la déclaration de récolte	300 hL ou la totalité de la déclaration de récolte
Bordeaux supérieur Médoc Appellations communales Graves / Pessac-Léognan St-Emilion / Pomerolais Fronsadais / Les Côtes	150 hL ou 50% de la déclaration de récolte	150 hL ou 50% de la déclaration de récolte	NON
VINS BLANCS			
Graves Pessac-Léognan Entre-deux-Mers Bordeaux et autres secs	NON	100 hL ou 50% de la déclaration de récolte	200 hL ou la totalité de la déclaration de récolte
Bordeaux +4G	NON	50 hL ou 50% de la déclaration de récolte	50 hL ou la totalité de la déclaration de récolte
Liquoreux et Moelleux	50hL ou 50% de la déclaration de récolte	50hL ou la totalité de la déclaration de récolte	NON
AUTRES VINS			
Rosé, Clairet	NON	NON	200 hL ou la totalité de la déclaration de récolte
Crémant	50 hL ou 50% de la déclaration de récolte		
IGP Atlantique Rouge, Rosé, Blanc	NON	NON	50 hL ou la totalité de la déclaration de récolte

* Si les vins sont déjà conditionnés.

Le volume minimal concerne chaque vin présenté, même quand il y a plusieurs cuvées.
Dans tous les cas, la quantité du lot ne devra pas être inférieure à 10 hl lors du prélèvement.

➤ À QUELLES CONDITIONS ?

LOTS présentés (homogènes)	Les prélèvements se feront uniquement sur les vins assemblés (<i>sous réserve d'une modification qui fera l'objet d'un avenant</i>) Il n'est pas possible de présenter un même lot sous différentes dénominations.
DENOMINATIONS autorisées	Château ou terme assimilé
	Marque commerciale = 1 pour un viticulteur propriétaire
	Marque commerciale = 5 par appellation (concerne les caves coopératives ou un négociant viticulteur)
	Pas de marque de distributeur
SURFACE de l'appellation	Minimum 1 hectare (sauf liquoreux et crémants si <1 hectare présenter la totalité de la déclaration de récolte revendiquée)

Tout lot ayant déjà concouru au CGA sous un millésime retenu au tableau de référence (première page) et non médaillé peut faire être à nouveau présenté au titre du même millésime.

➤ CONSTITUTION DU DOSSIER ET TARIFS

PIECES A FOURNIR
Dossier récapitulatif (impression depuis l'inscription en ligne)
Déclarations de récolte ou bordereau d'achat ou contrat d'achat (<i>sauf déclaration de récolte 2018, délai supplémentaire 15 déc.</i>)
Fiche récapitulative complétée et signée
Chèque à l'ordre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

Les frais d'inscription sont de **104,40 € T.T.C.** par échantillon présenté (87 € H.T.) avec un tarif dégressif à partir de 6 échantillons (cf. dossier d'inscription).

N.B. : Le remboursement sera effectué si le dossier n'est pas valide ou s'il y a moins de 3 candidats dans une même section (appellation et couleur identiques). Il ne sera pas possible en cas de retrait d'habilitation, de désistement, de déplacement du vin, de non respect des conditions d'inscription ou d'absence lors du prélèvement.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION → LE 2 DECEMBRE 2018

Dossier complet à déposer le **3 décembre** avant 17h00 ou à envoyer (le cachet de la poste faisant foi) à :

Chambre d'Agriculture de la Gironde
Concours des vins de Paris
39 rue Michel Montaigne - CS 20115
33295 BLANQUEFORT Cedex

05.56.35.58.54

concoursparis@gironde.chambagri.fr

ÉTAPE 2 : PRÉLÈVEMENTS

➤ PRÉPARATION DES PRÉLEVEMENTS :

TOUS les vins devront être PRÊTS à partir du 7 JANVIER 2019

- Un avis de passage sera adressé aux candidats au moins 5 jours avant la date prévue.
- Les prélèvements devront être effectués dans le chai de production mentionné sur le dossier d'inscription. Les candidats s'engagent à être disponibles ou à se faire représenter lors du passage de l'agent habilité pour le prélèvement. **En cas d'absence, il ne sera pas programmé d'autre passage.**
- **Dans le cas où le vin présenté ne peut être prélevé**, en raison du désistement du concurrent, ou de son absence ou par la suite d'un déplacement du produit en un autre lieu, **celui-ci sera éliminé du concours sans que le concurrent ne puisse prétendre au remboursement.**

A FOURNIR
6 bouteilles transparentes de type « Bordelaise » Sans signe distinctif
<i>Vertes</i> → pour les vins rouges et blancs secs
<i>Blanches</i> → pour les liquoreux, rosés et clairets

➤ DEROULEMENT DES PRÉLEVEMENTS :

Les préleveurs mandatés par la Chambre d'Agriculture :

- ne collecteront **aucune bouteille préparée par un candidat**
- échantillonneront à partir du **stock de bouteilles** ou directement **dans les cuves** et vérifieront que les **vins présentés sont issus de vinifications différentes**
- fermeront les bouteilles avec un **bouchon estampillé CGA** (sauf les vins déjà en bouteilles)
- noteront toute **modification de volume** sur la fiche de prélèvement
- déposeront **4 bouteilles** destinées à la dégustation au centre de présélection
- **1 bouteille à conserver** durant 1 an par le candidat **et 1 à apporter au laboratoire d'analyse.**

➤ FOURNIR UNE ANALYSE COFRAC ET UN CERTIFICAT DE CONFORMITE :

Critères d'analyses généraux				
Titre alcoométrique volumique (acquis à 20°C en %vol)	Acidité totale (méq/l)	Acidité volatile (méq/l)	Anhydride sulfureux total (mg/l)	Glucose + Fructose (g/l)
Critères d'analyses à ajouter suivant les vins				
Vins rouges	Acidité malique			
Vins rosés et clairets	ICM			
Crémants/Mousseux	Suppression due à l'anhydride carbonique (bars)			

ÉTAPE 3 : PRÉSÉLECTIONS

Les présélections se dérouleront du **21 JANVIER** au **8 FÉVRIER 2019**, sous la responsabilité d'un agent de la Chambre d'Agriculture.

4 CENTRES DE PRESELECTION
Maison des Bordeaux à Beychac-et-Caillau
ODG des Côtes de Bourg à Bourg-sur-Gironde
Syndicat viticole des Graves à Podensac
Château Dillon à Blanquefort

Afin de préserver l'anonymat des échantillons présélectionnés, les résultats des présélections ne pourront être communiqués qu'après la dégustation finale à Paris.

Au maximum, **60 % des vins inscrits** peuvent être admis en finale du Concours.

L'élimination d'un vin au stade de la présélection ne donne pas lieu à un remboursement des droits.

ÉTAPE 4 : FINALE et DISTINCTION

La finale a lieu le **samedi 23 février 2019** à Paris, au Parc des Expositions pour le Salon international de l'Agriculture.

L'utilisation de la distinction à des fins promotionnelles et commerciales pour les vins médaillés lors de la finale de Paris est régie par l'article 21 du règlement national.

CONTRÔLE

Des vérifications pourront être effectuées par les agents de la D.D.T.M. et de la **D.I.R.E.C.C.T.E.** tout au long du déroulement du concours, du prélèvement à la **commercialisation**.

Tout vin présenté utilisant la dénomination château ou terme assimilé devra respecter les réglementations en vigueur.

Vous pouvez consulter les règlements régional et national intégraux sur www.gironde.chambagri.fr.