

ÉTAPE 1 : INSCRIPTION

➤ QUI PEUT PARTICIPER ?

Producteurs individuels	viticulteurs
Coopératives et SICA de producteurs	vins provenant intégralement de la vinification des raisins de la propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches 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

- Le concurrent est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de la vinification et qui l'élabore. Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de regroupement se limitant à des tâches de commercialisation ne peut concourir.
- **Une marque commerciale** ne peut être présentée que par son propriétaire (appartenant aux catégories ci-dessus).

➤ MILLESIMES ET QUANTITES AUTORISEES

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

DENOMINATION DE VENTE	MILLESIME 2021*	MILLESIME 2022	MILLESIME 2023
VINS ROUGES			
Bordeaux	NON	150 hL ou 50% de la déclaration de récolte	150 hL ou la totalité de la déclaration de récolte
Bordeaux supérieur Médoc et 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	100 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 la totalité de la déclaration de récolte	50hL ou la totalité de la déclaration de récolte	NON
AUTRES VINS			
Rosé, Clairet	NON	NON	100 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 Homogènes	Les prélèvements se feront uniquement sur les vins assemblés (= lot physiquement constitué). Tout vin non assemblé au moment du passage du préleveur ne pourra être prélevé, et sera donc annulé sans remboursement possible. 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 vinificateurs)
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)
LOT déjà présenté	Tout lot ayant déjà concouru au CGA et non médaillé peut être à nouveau présenté au titre du même millésime (sous conditions de respecter les millésimes autorisés)

➤ CONSTITUTION DU DOSSIER ET TARIFS

Le dossier **complet** est à déposer ou envoyer **dernier délai le 29 novembre 2023** (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

PIECES A FOURNIR

Dossier récapitulatif (impression depuis l'inscription en ligne)
Déclarations de récolte ou bordereau d'achat ou contrat d'achat (pour la déclaration 2023, vous pouvez l'envoyer plus tard, par mail avant le 12/12/23)
Chèque à l'ordre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

Les frais d'inscription sont de **115,20 € T.T.C.** par échantillon présenté (96 € H.T.) avec un tarif dégressif à partir de 6 échantillons (cf. dossier d'inscription).

N.B. : Les droits d'inscription seront remboursés par l'organisateur en cas d'annulation de la section en concours par le Commissaire général faute d'un nombre suffisant de concurrents ou de vins inscrits dans ladite section (moins de 3 candidats dans une même section : appellation et couleur identiques).

Toute inscription est définitive après le 5 janvier 2024, date de blocage du module de saisie. Après cette date, nul ne pourra prétendre au remboursement des droits d'inscription pour quelque motif que ce soit 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.

ÉTAPE 2 : PRÉLÈVEMENTS

➤ PRÉPARATION DES PRÉLEVEMENTS

Les prélèvements auront lieu du 9 au 19 janvier 2024.

TOUS les vins devront être **PRÊTS** et **ASSEMBLES** à partir du 9 janvier 2024.

- Un avis de passage sera adressé par mail 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 PAR LE CANDIDAT AU MOMENT DU PRÉLEVEMENT

6 bouteilles transparentes de type « Bordelaise » sans signe distinctif de couleur verte pour les vins rouges et blancs secs et blanches pour les liquoreux, rosés et claires

➤ DEROULEMENT DES PRÉLEVEMENTS

Les préleveurs mandatés par la Chambre d'Agriculture prélèveront **6 bouteilles** :

- ➔ **4 bouteilles** destinées aux dégustations.
- ➔ **1 bouteille à conserver** durant 1 an par le candidat comme échantillon témoin.
- ➔ **1 bouteille destinée à l'analyse.**
- ne collecteront **aucune bouteille préparée par un candidat**
- **ne collecteront aucun vin NON ASSEMBLE**
- échantillonneront à partir du stock de bouteilles ou directement dans les cuves
- noteront toute **modification de volume** sur la fiche de prélèvement

➤ FOURNIR UNE ANALYSE COFRAC + CERTIFICAT DE CONFORMITE (moins de 3 mois)

Critères d'analyses généraux				
Titre alcoométrique volumique (acquis à 20°C en %vol)	Acidité totale (még/l)	Acidité volatile (még/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 claires	ICM			
Crémants/Mousseux	Suppression due à l'anhydride carbonique (bars)			

ÉTAPE 3 : PRÉSÉLECTIONS

Les présélections se dérouleront du **26 janvier au 9 février 2024**, sous la responsabilité d'un agent de la Chambre d'Agriculture sur différents sites de dégustations en Gironde :

- ➔ Au syndicat de Bourg sur Gironde.
- ➔ Maison des Graves à Podensac.

- Maison des Bordeaux à Beychac-et-Caillau.
- ODG des Médoc, Haut-Médoc et Listrac-Médoc à Pauillac.

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 aura lieu le **dimanche 25 février 2024 à Paris, Porte de Versailles à l'occasion du salon de l'agriculture.**

L'utilisation de la distinction à des fins promotionnelles et commerciales pour les vins médaillés lors de la finale 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.