

32^e Concours National des Crémants

Organisé par

La Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant

en collaboration avec :

- le Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace*
- le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur*
- l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne*
- le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois*
 - la Société de Viticulture du Jura*
 - le Syndicat des Vins AOC de Limoux*
- le Syndicat Général des Vignerons Producteurs de Crémant de Loire*
 - le Syndicat Régional des Vins de Savoie*
 - le Fonds de Solidarité Viticole du Luxembourg*



et avec l'aimable participation d'un certain nombre de partenaires qui seront indiqués dans les différents documents d'organisation

FEDERATION NATIONALE DES PRODUCTEURS ET ELABORATEURS DE CREMANT

12, Avenue de la Foire aux Vins – F-68000 COLMAR

☎ 03.89.20.07.17 ☒ 03.89.29.55.94

e-mail : olivier.cremant@orange.fr

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

ARTICLE 1er

Ce Concours est organisé par la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant en collaboration avec

- le Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace
- le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur
- l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne
- le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois
- la Société de Viticulture du Jura
- le Syndicat des Vins AOC de Limoux
- le Syndicat Général des Vignerons Producteurs de Crémant de Loire
- le Syndicat Régional des Vins de Savoie
- le Fonds de Solidarité Viticole du Luxembourg

Il aura lieu simultanément le jeudi 4 mai 2023 dans les différentes régions, en partenariat avec les neuf syndicats et organismes précités.

Pour l'année 2023, ce Concours est ouvert à tous les producteurs-élaborateurs et élaborateurs de Crémant exerçant à l'intérieur de l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées CREMANT D'ALSACE, CREMANT DE BORDEAUX, CREMANT DE BOURGOGNE, CREMANT DE DIE, CREMANT DU JURA, CREMANT DE LIMOUX, CREMANT DE LOIRE, CREMANT DE SAVOIE et CREMANT DE LUXEMBOURG.

Les neuf appellations susmentionnées définissent chacune une catégorie.

ARTICLE 2

Dans chacune des neuf catégories énoncées à l'Article 1, il pourra être établi cinq sous-catégories définissant chacune les types de produit admis à concourir:

Ces cinq sous-catégories sont définies comme suit :

Crémant Blanc Brut - Crémant Blanc Brut Millésimé - Crémant Rosé Brut - Crémant Blanc de Noirs Brut – Crémant Cuvées Spéciales.

Trois échantillons au minimum provenant de trois entreprises distinctes seront exigés pour pouvoir concourir dans une même sous-catégorie pour une sous catégorie donnée. Si cette condition devait ne pas pouvoir être respectée, les échantillons incriminés seront placés dans la sous-catégorie Blanc Brut de l'appellation concernée (catégorie), sauf pour la sous-catégorie Crémant Rosé Brut.

Aucun lot ayant été primé lors de l'une des trois éditions précédentes du Concours National des Crémants ne pourra concourir au présent concours.

Les vins concourant dans la sous-catégorie « Crémant blanc brut millésimé » devront obligatoirement provenir d'une récolte antérieure ou égale à 2020.

Dans ce cas, l'étiquetage devra obligatoirement prévoir l'indication de ce millésime.

Les Crémants dont l'étiquetage précise qu'ils sont issus du millésime 2021 ne pourront concourir dans la sous-catégorie « Crémant Blanc Brut Millésimé ».

Les Crémants concourants dans la sous-catégorie « Blanc de Noirs » préciseront obligatoirement cette mention dans leur étiquetage. Lorsque les cépages mentionnés dans l'étiquetage permettent clairement d'identifier l'appartenance à cette sous-catégorie, les vins peuvent également concourir dans cette sous-catégorie.

Les Crémants concourants dans la sous-catégorie « Cuvées Spéciales » seront issus de cuvées vieilles en bois, ou de cuvées vieilles sur lies d'un minimum de 36 mois avant dégorgement, ou de cuvées extra-brut. Ces indications complémentaires seront classifiées dans les fiches d'inscription des échantillons et l'élaborateur devra apporter les justifications nécessaires de la traçabilité de l'appartenance des vins à cette sous-catégorie en fonction des dites classifications répertoriées.

ARTICLE 3

Les échantillons devront avoir fait l'objet de toutes les déclarations nécessaires notamment la déclaration de revendication pour le contrôle des conditions de production prévues par les cahiers des charges de leurs AOC.

En outre, chaque échantillon admis à concourir devra provenir d'un lot homogène disponible dans une quantité d'un minimum de 1.500 bouteilles de 75 cl et détenu en vue de la consommation.

On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin qui a été élaboré et conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires

ARTICLE 4

L'inscription au Concours devra se faire exclusivement via le site internet de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant cremants.com à l'exclusion de tout autre dispositif.

Les échantillons devront être inscrits entre le 10 mars 2023 et le 19 avril 2023 sur le site de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant. Les dépôts des échantillons en régions seront obligatoirement accompagnés de la confirmation de l'inscription sur le site cremants.com.

Les inscriptions devront obligatoirement être accompagnées de la déclaration de revendication, du certificat d'analyse datant de moins d'un an et du règlement auprès du syndicat régional référent, de préférence par virement.

L'analyse obligatoire sera le reflet exact de l'échantillon présenté, c'est à dire qu'elle devra comporter les dosages susmentionnés sur Crémants dégorgés.

Le certificat d'analyse, fourni par le demandeur, devra obligatoirement indiquer l'identification de l'échantillon et comprendre les dosages suivants :

- ⇒ **sucres : glucose et fructose exprimés en g/l**
- ⇒ **titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance exprimés en % vol**
- ⇒ **acidité totale exprimée en méq/l**
- ⇒ **acidité volatile exprimée en méq/l**
- ⇒ **anhydride sulfureux total (SO₂ total) exprimé en mg/l**
- ⇒ **surpression due au CO₂ exprimée en bars**

Les renseignements complétés sur le site devront être exacts et pourront faire l'objet d'une vérification par la commission de contrôle du Concours.

ARTICLE 5

Pour chaque échantillon faisant l'objet d'une inscription, il devra parvenir **avant le 21 avril 2023**, trois bouteilles de 75 cl (uniquement bouteilles de 75 cl).

Ces bouteilles devront comporter l'habillage habituel sous lequel elles sont commercialisées jusqu'à la date du Concours. En outre, l'étiquetage de chaque échantillon devra être conforme aux réglementations en vigueur.

Un récoltant ayant fait élaborer à façon, peut présenter un échantillon à condition que la maison élaboratrice ne présente pas elle-même un échantillon de ce lot, et que mention soit faite de son identité sur le bulletin d'inscription.

Par ailleurs, il ne pourra y avoir plus de 5 échantillons présentés par sous-catégorie et par raison sociale.

Sur chaque colis devra figurer :
« 32^e Concours National des Crémants - 2023 »

Tout colis ou échantillon ne remplissant pas les conditions ci-dessus énoncées, ou parvenant pour quelque raison que ce soit en dehors des délais définis, restera la propriété de l'organisateur. Des contrôles sur la conformité des lots en cave, leur identification précise ainsi que les minima commercialisables pourront être effectués avant et après le concours.

Dépôt des échantillons :

Les échantillons de Crémant d'Alsace seront déposés au Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace à COLMAR qui se chargera de la collecte des échantillons liés à sa région.

De la même manière, les échantillons de Crémant de Bordeaux seront déposés au Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur à BEYCHAC & CAILLAU.

Les échantillons de Crémant de Bourgogne seront déposés au Centre Interprofessionnel Technique des Vins de Bourgogne à BEAUNE.

Les échantillons de Crémant de Die seront déposés au Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois à VERCHENY.

Les échantillons de Crémant du Jura seront déposés à la Société de Viticulture du Jura à LONS LE SAUNIER.

Les échantillons de Crémant de Limoux seront déposés au Syndicat des Vins AOC de Limoux à LIMOUX.

Les échantillons de Crémant de Loire seront déposés à la Fédération Viticole Anjou-Saumur à ANGERS.

Les échantillons de Crémant de Savoie seront déposés au Syndicat Régional des Vins de Savoie à APREMONT.

Les échantillons de Crémant de Luxembourg seront déposés au Fonds de Solidarité Viticole à REMICH.

Chacun des Syndicat susmentionné assurera ensuite la mise à l'écart de ses échantillons jusqu'à la date de la dégustation en région au siège de son syndicat ou à tout endroit qui aura été convenu entre le Syndicat et la Fédération.

L'anonymat de l'ensemble des échantillons se fera par le responsable régional désigné par le Syndicat Membre de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant.

Une fois l'anonymat réalisé, chacun des 9 Syndicats régionaux susmentionnés maintiendra l'anonymat de l'ensemble des échantillons, triés et revêtus de leur numéro d'anonymat, au siège de son syndicat ou à tout endroit qui aura été convenu par le Syndicat régional.

Le Syndicat régional garantira ainsi la totale confidentialité des échantillons revêtus du numéro d'anonymat jusqu'au jour de la dégustation.

ARTICLE 6

La demande de participation sera accompagnée du règlement du droit d'inscription fixé à 45 euros HT, soit 54 euros TTC par échantillon (lot de 3 bouteilles).

Le règlement sera effectué par virement bancaire, ou par chèque auprès du Syndicat régional référent qui s'engage à reverser la moitié du montant susmentionné collecté par échantillon à la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant par virement ou par chèque.

Les échantillons non accompagnés du règlement ne seront pas pris en considération.

La fiche de participation et le l'intitulé du virement devront porter la même raison sociale.

ARTICLE 7

Dans les trois bouteilles représentant l'échantillon, deux sont destinées au jury de dégustation, la troisième est conservée en témoin pendant un an minimum par le Syndicat régional à l'adresse de son siège ou à tout endroit qui aura été convenu entre le Syndicat régional et la Fédération

La Commission de Contrôle pourra ordonner toute analyse de contrôle sur les échantillons de son choix.

ARTICLE 8

Pour la présentation au jury de dégustation, les échantillons seront rendus non identifiables par tout procédé garantissant l'anonymat. Le carton recouvrant la bouteille et complété par un bouchon à bec verseur garantira parfaitement cet anonymat, tant par rapport à la forme qu'à la couleur du contenant.

Le parfait respect de l'anonymat sera laissé sous l'entière responsabilité de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant et du Syndicat régional en charge du concours.

Par ailleurs, le débouchage de l'échantillon devra se faire de telle façon que les membres du jury n'aient aucune possibilité d'identifier le bouchon.

ARTICLE 9

La commission de contrôle est composée du Président (ou de son représentant) de chacun des Syndicats des appellations contrôlées des Crémants participant au Concours.

Elle est chargée de veiller à l'application du présent règlement. Elle est habilitée à effectuer tous contrôles notamment dans les lieux d'élaboration, de stockage et de commercialisation.

Au plus tard 2 mois avant le déroulement de l'épreuve, la Fédération adressera un avis à la DREETS de la région dans laquelle se déroule le concours, en prévoyant également une copie à la DREETS de l'Alsace. Cet avis indiquera le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi qu'une copie du présent règlement.

Au plus tard 2 mois après le déroulement du concours, la Fédération adressera à la DREETS de la région dans laquelle se déroule le concours, en prévoyant également une copie à la DREETS de l'Alsace, un compte-rendu signé du responsable de la commission de contrôle attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- le nombre d'échantillons présentés, globalement et par catégorie,
- le nombre d'échantillons retenus lors des présélections, globalement et par catégorie,
- le nombre des vins primés et pour chaque échantillon primé, les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur,
- le pourcentage d'échantillons primés par rapport au nombre de vins primés, globalement et par catégorie,
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

L'opérateur qui a présenté un vin primé et l'organisateur du concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon de chaque vin primé pendant 1 an accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.

Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date du déroulement du concours.

Les fiches d'inscription et les bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de 5 ans à compter de la date du déroulement du concours.

Chaque syndicat régional est propriétaire des doubles du concours.

ARTICLE 10

La convocation des dégustateurs sera faite par le Syndicat de chacune des régions.

L'organisateur recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les entreprises, les établissements, les organisations professionnelles ou les associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. Chaque jury, composé au minimum de trois personnes, sera présidé par une personnalité compétente du monde viticole issu de la région dont est originaire la catégorie de vin jugé.

Parmi ces trois personnes, il est prévu qu'un dégustateur au minimum soit issu de la région dont est originaire la catégorie de vin jugée. Il peut donc être le Président du Jury.

En outre, le Président qui aura pour rôle d'être responsable du parfait déroulement des dégustations et de la conservation de l'anonymat des échantillons, y compris après la dégustation, de faire respecter le silence pendant les dégustations, de dégager une note globale pour la table sur chaque vin et de faire signer le palmarès par tous les jurés présents à la table.

Sont qualifiés de dégustateurs compétents les professionnels du monde du vin ou des personnes ayant suivi des formations à la dégustation, ou qui font partie d'un club d'œnologie, ... Les jurys sont constitués de 2/3 au minimum de dégustateurs compétents.

Aucun compétiteur ne doit participer à un jury pour des vins qu'il a présenté.

Chaque jury dégustera une seule catégorie de vins précisée à l'article 1. Plusieurs sous-catégories pourront être présentées à un même jury.

Le jury devra obligatoirement être informé préalablement de la catégorie ainsi que la sous-catégorie de vin qu'il aura à juger.

ARTICLE 11

La notation des échantillons se fera au moyen d'une feuille de notation et d'un barème élaboré par la Commission de Contrôle et distribuée à chaque juré au moment des épreuves.

Une explication sur les règles de la dégustation du concours devra être portée à la connaissance de l'ensemble des jurés préalablement à la dégustation. Cette explication, établie sous la responsabilité de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, pourra être faite sous forme orale et/ou sous forme de document qui sera remis à chaque juré.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 12

Les textes de référence indiquent que le nombre de distinctions attribuables devra être limité à un tiers (33%) des échantillons présentés au Concours et par catégorie de vin récompensé. Précisément, les distinctions attribuables ne pourront dépasser un tiers du nombre d'échantillon présentés par catégorie.

Ces récompenses comprendront: - des médailles d'or
 - des médailles d'argent
 - des médailles de bronze

Le Règlement du présent Concours est approuvé par la DGCCRF. En cas de litige, seule la commission de contrôle composée du Président (ou de son représentant) de chacun des Syndicats des appellations contrôlées est compétente.

Les récompenses seront matérialisées par un diplôme établi par la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, remis ou adressé, au nom du propriétaire du Crémant déclaré sur la fiche de participation.

Parmi les indications figurant sur ce diplôme, et outre la nature de la distinction attribuée, figurera obligatoirement l'intitulé du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, l'identité du vin, le numéro du lot, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du propriétaire du vin.

ARTICLE 13

A la demande du participant, il pourra être remis des vignettes collables sur les bouteilles. Ces vignettes justifieront l'attribution du prix de l'année du Concours. Le nombre de vignettes attribuables sera fonction du nombre de bouteilles du lot concerné et déclaré sur la fiche de participation. En aucun cas, le participant ne pourra prétendre à davantage de vignettes que le nombre déclaré sur la fiche de participation.

L'acquisition de ces vignettes se fera exclusivement auprès de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant. Ces vignettes préciseront obligatoirement le libellé exact du concours ainsi que l'année de l'organisation de celui-ci.

Dans le cas d'une cession d'une partie ou de la totalité des bouteilles d'un éventuel lot primé au présent Concours d'une entreprise à une autre, il est prévu que l'entreprise acquérant ces bouteilles puisse utiliser les vignettes justifiant l'attribution du prix. Cette mesure de tolérance est soumise à une parfaite traçabilité du lot en question.

ARTICLE 14

Toute utilisation irrégulière des récompenses sur des produits qui n'ont pas été primés entraînera l'impossibilité définitive pour le concurrent de participer aux Concours ultérieurs, sans préjuger d'éventuelles sanctions d'ordre pénal.

ARTICLE 15

La participation au Concours implique l'acceptation du présent Règlement. Celui-ci est disponible auprès du secrétariat de la Fédération, sur simple demande écrite, ou disponible sur le site internet de la Fédération à l'adresse suivante : *cremants.com*