

## REGLEMENT CONCOURS DES BURGONDIA - BEAUNE

Ce concours est organisé chaque année par Concours des Burgondia Beaune en février.

### Article 1 – AYANT DROIT

Ce concours est ouvert à tous les vins et crémants de Bourgogne AOP des régions suivantes :

Pour l'Yonne : le Chablisien, le Grand Auxerrois, le Tonnerrois, la Côte Saint-Jacques et Vézelay.

Pour la Côte d'Or : Côte de Nuits et Hautes Côtes de nuits, Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune et le Châtillonnais.

Pour la Saône et Loire : Côte Chalonnaise, Couchois et Mâconnais.

Pour le Beaujolais : les dix crus du Beaujolais, les Beaujolais et Beaujolais Villages.

Mentions traditionnelles : Grands Crus, Premiers Crus.

Pour :

- Les vigneronnes, vigneronnes, récoltants, récoltantes,
- Les coopératives viticoles,
- Les unions de coopératives,
- Les groupements de producteurs, productrices,
- Les producteurs négociants, productrices négociantes,
- Les négociants éleveurs, négociantes éleveurs.

Seuls les vins dont la déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer au concours.

### Article 2 – CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis à concourir :

- Les vins en bouteilles
- Les vins en cuve

Chaque échantillon devra présenter un stock minimum de 10 hl provenant d'un lot homogène disponible et détenu en vue de la consommation.

Toutefois, lorsque la production est particulièrement faible, pour certains grands crus, il est admis des lots de vins au moins égaux à 5 hl.

### Article 3 – ECHANTILLONS

Pour chaque échantillon faisant l'objet d'une inscription (vins en cuve y compris), il devra être fourni :

- 3 bouteilles avec leurs étiquettes, fiscalisées (crd) avec analyse
- l'étiquetage des vins qui concourent doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Pour les vins en cuve, il convient impérativement qu'une traçabilité permette de montrer que l'assemblage mis en oeuvre pour l'échantillon sera reproduit à l'identique pour tout le volume concerné.

Pour tous les vins : après les résultats du Concours, une analyse sera effectuée à la charge de Concours des Burgondia Beaune sur environ 5 à 10 % des vins primés. Le résultat de celle-ci sera comparé à l'analyse jointe au dossier. En cas de non conformité, le vin sera éliminé.

### Article 4 : BULLETIN D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription devra être dûment complété avec les éléments suivants :

- Identification du Détenteur
- Nom de l'exploitation
- Dénomination de vente
- Marque, Cépage, Millésime, Couleur
- Le nombre de bouteilles en stock
- Le volume disponible en litre ou hectolitre
- La(es) référence(s) du ou des contenant(s) ainsi que l'identification du détenteur
- Le numéro de lot

### Article 5 – ANALYSES

Sur les analyses de chaque échantillon devront figurer obligatoirement la dénomination de vente et le nom éventuel de la cuvée, le millésime, la couleur, le numéro de lot, la quantité en bouteilles ou le volume précis et le numéro de cuve si en vrac.

Le bulletin d'analyse doit dater de moins d'un an et devra porter sur les déterminations suivantes :

- Titres alcoométriques acquis et en puissance à 20° C, exprimés en % vol
- Sucres (glucose+fructose), exprimés en g/l
- Acidité totale, exprimée en méq/l
- Acidité volatile, exprimée en méq/l
- Anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
- Suppression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars

Le bulletin d'analyse doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé, et le lot d'où il provient, sous peine d'être refusé. Pour cela doivent y figurer les éléments d'identification du lot inscrit au concours. La déclaration de revendication doit impérativement être jointe à l'analyse. L'organisateur du concours se réserve le droit de refuser toute candidature qui ne respectera pas les présentes dispositions de l'article 5 et 6.

### Article 6 – INSCRIPTION ET COÛT

L'inscription se fera obligatoirement sur les fiches de l'organisme qui les tient à la disposition du participant à l'adresse suivante :

CONCOURS DES BURGONDIA BEAUNE

42 rue Thernaud - 71510 ST LEGER SUR DHEUNE

Tél : 03.85.45.18.51 - Fax : 03.85.45.18.59 - Mail : burgondia@burgondia.com

- Le coût de l'inscription :  
22.00 € TTC par échantillon

- Dépôt des échantillons : 1 mois et demi avant la dégustation

- Lieu de dépôt : Régional (liste jointe au dossier)

En cas de difficulté d'identification, les échantillons seront éliminés et non remboursés.

#### **Article 7 – DEGUSTATEUR - DEGUSTATRICE**

Les jurés sont choisis parmi les acteurs(trices) de la filière vin sur la base de leur faculté de dégustation : producteurs(trices), oenologues, techniciens(iennes), négociants(es), courtier(ières), représentants(antes) en vins, mais également oenophiles avertis(es).

Concours des Burgondia Beaune dispose d'un fichier de dégustateurs(trices) professionnels(elles) et oenophiles avertis(ies). Un bulletin d'inscription est envoyé à chacun d'entre eux(elles). Chaque juré remplit ce bulletin d'inscription qui comprend :

- Fiche d'identité (nom, prénom, adresse, tél, email)
- Métier
- Employeur
- Qualification
- Compétences de Dégustation (stages, formations, diplômes)

Le juré doit déclarer sur l'honneur ses liens éventuels avec :

- Les vigneronnes, vigneronnes, récoltants, récoltantes,
- Les coopératives viticoles,
- Les unions de coopératives,
- Les groupements de producteurs, productrices,
- Les producteurs négociants, productrices négociantes,
- Les négociants éleveurs, négociantes éleveurs

Après vérification, l'organisation valide le bulletin d'inscription. Les 3 membres du jury, dont au moins deux choisis parmi les professionnels(elles) du secteur du vin, sont répartis dans la salle et dégustent séparément le même vin et ne peuvent en aucun cas s'influencer. Un juré ayant un quelconque lien avec un détenteur ne pourra juger ses vins. Les vins sont présentés sous chaussettes et servis par des personnes compétentes.

#### **Article 8 – CONDITIONS ET NOTATION DE LA DEGUSTATION**

Les vins seront dégustés selon leur origine et leur type. L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires sur :

- l'aspect visuel
- l'aspect olfactif
- l'impression gustative

Le décompte des notes est sous la responsabilité de l'organisation. Les décisions du jury sont sans appel. Les échantillons sont débouchés par les organisateurs.

#### **Article 9 – COMMISSION DE CONTRÔLE**

La commission de contrôle composée des responsables du Concours est chargée de veiller à l'application du présent règlement lors de la dégustation. Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de Bourgogne, un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du Concours.

Au plus tard, deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de Bourgogne, un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle interne ou externe attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

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

#### **Article 10 – DISTINCTIONS**

Le Concours des Burgondia Beaune décerne les distinctions suivantes :  
MEDAILLE OR MEDAILLE ARGENT MEDAILLE BRONZE

Sur la médaille sont inscrits le nom et l'année du concours. Le nombre de médailles est limité à 33 % du nombre de vins présentés. En cas de dépassement de ce pourcentage, l'organisation élimine dans l'ordre décroissant une partie des échantillons notés par le jury. Seule fait Loi la moyenne des notes attribuées par le Jury. Aucune distinction de pourcentage ne pourra être attribuée si pour une catégorie donnée (21-69-71-89, Bourgognes Génériques et Crémants), moins de 3 échantillons de participants différents par catégorie sont en compétition.

#### **Article 11 – RESULTATS**

Les résultats sont envoyés sous quinzaine après la dégustation. L'organisation délivre aux lauréats une attestation sur laquelle sont mentionnés notamment le nom du Concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la nature de la récompense attribuée (médaille or, argent ou bronze), l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du détenteur plus un diplôme.

#### **Article 12 – CONDITIONS D'ACHAT**

Chaque détenteur d'un ou plusieurs lots sélectionnés ne pourra acheter qu'un nombre de médailles Or, Argent, Bronze équivalent au nombre initialement déclaré de bouteilles, demi-bouteilles, magnums, de vins en cuve.

#### **Article 13 – TARIF**

Après confirmation des résultats, les intéressés pourront retirer les médailles au prix de 75.00 € H.T. (tarif dégressif par quantité), Frais de port en sus.

#### **Article 14**

La médaille et la marque Burgondia restent la propriété exclusive du Concours des Burgondia Beaune. Sa reproduction sous quelque forme que ce soit, étiquettes, lettres, supports publicitaires, ou sa diffusion sur Internet, par exemple, est interdite sauf dérogation expresse de l'organisation du Concours. Toute infraction constatée pourra faire l'objet de poursuites diligentées à l'encontre de l'utilisateur et de son imprimeur.

#### **Article 15 – CONTRÔLE**

L'organisateur du concours mais également le propriétaire du vin doivent conserver un échantillon de chaque vin primé et le tenir à la disposition des services de contrôle (D.G.C.C.R.F.) pendant une période d'un an. Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyse doivent être tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du Concours.

#### **Article 16 - DIFFUSION**

Pour toute personne intéressée, le règlement peut être consulté via notre site internet [www.burgondia.com](http://www.burgondia.com) ou transmis selon la demande.