

39^{ÈME}
ÉDITION

Concours des Burgondia

BASTION DES HOSPICES DE BEAUNE

Vin & Bière



Me voilà Président de Burgondia 2023, alors quelle fierté de me retrouver à écrire ces quelques mots, pour me présenter à vous.

Dans l'année de mon cinquantième anniversaire, même sans une montre de luxe, je pense avoir réussi ma vie, en réalisant une partie de mes rêves. Depuis près de 30 ans, je découvre le vin, j'en apprend les contours, j'en absorbe les codes (avec modération), j'en ai fait un art de vivre, en respectant avant tout une chose, ceux qui le font.

Depuis plusieurs années, j'écris sur les vignerons, leur histoire, leur terroir, les anecdotes qui ont marqué leur domaine, si bien que maintenant, d'après la presse nationale, je suis Influenceur. Moi le modeste policier, capitaine, qui porte fièrement les couleurs de la France sur

son uniforme (que je n'ai plus mis depuis bien longtemps, mais il est toujours dans mon bureau), je porte, par ma plume, les couleurs des régions viticoles françaises, et tout particulièrement la Bourgogne, étant un des ambassadeurs reconnu du Chablisien.

Ce concours, c'est un aboutissement pour nombre de vignerons, désireux de se mesurer un peu aux confrères, avec un panel de dégustateurs éclairés et professionnels, alors me retrouver à présider l'édition 2023, c'est un peu comme un Noël avec un pied de vigne en guise de sapin.

Alors, vive Burgondia 2023, que cette édition soit riche en vins surprenants, intéressants et surtout médaillés !

Laurent CHARRIERE
@les_vins_du_capitaine



BURGONDIA ÉLARGIT SES FRONTIÈRES

Tous les vins et crémants de Bourgogne et Franche-Comté, Beaujolais, AOP ET IGP peuvent être inscrits ! Ainsi que les bières !

DÉSORMAIS, INSCRIVEZ VOS ÉCHANTILLONS EN LIGNE AVEC UN RÈGLEMENT CB !

Cependant l'inscription version papier reste toujours disponible (Voir au dos les modalités d'inscription).

BURGONDIA, EN BREF

- + Des dégustateurs.trices professionnel(le)s ou passionné(e)s,
- + Des conditions optimales de dégustation,
- + Des outils de communication pour vos vins/bières,
- + Les échantillons sont ouverts le matin du concours et servis à température, dans des verres de dégustation haut de gamme,
- + Chaque produit est dégusté par 3 personnes placées à des tables éloignées. Aucune influence, ni commentaires ne sont donc possibles.

Comment S'INSCRIRE

Date limite d'inscription avant le 15 janvier 2023

INSCRIPTION EN LIGNE

- Connectez-vous ou créez votre espace personnel.
- Ajoutez vos produits et téléchargez les documents officiels obligatoires.
- Réglez vos droits d'inscription.

INSCRIPTION PAR COURRIER OU EMAIL

- Remplissez le bulletin d'inscription.
- Envoyez votre dossier avec son règlement (chèque ou preuve de virement) à Concours des Feminalise, 42 rue Thernaud, 71510 St Léger sur Dheune ou à burgondia@burgondia.com

RAPPEL DES CONDITIONS

Pour les vins : Analyse datant de moins d'un an (détermination requise disponible dans le règlement).

Déclaration de revendication (AOP) / Passeport (IGP).

VOUS NE DISEPOSEZ PAS DE TOUS LES DOCUMENTS NÉCESSAIRES À L'INSCRIPTION ?

Pas d'inquiétude, vous pourrez nous les envoyer au plus tard deux semaines avant le concours.

DÉPOT ET ENVOI DE VOS ÉCHANTILLONS JUSQU'AU 18 JANVIER 2023 CHEZ UN DÉPOSITAIRE

(voir liste page suivante) ou envoyez-les-nous directement à :
Concours des Feminalise, ZI le Colombier, 71510 St Léger sur Dheune.



NOUVEAUTÉ

FOURNIR 2 BOUTEILLES
par échantillon et 3 bouteilles
pour les bières si < à 50cl



**METTRE UNE COPIE DE
VOTRE INSCRIPTION**
dans votre carton



INDIQUER SUR LE COLIS
"Concours des Burgondia".

Pour toutes questions, contactez-nous au 03 85 45 11 11 ou à burgondia@burgondia.com

Grille tarifaire BURGONDIA 2023

ÉCHANTILLONS

25 € H.T (30 € TTC), Tarif par vin et bière présenté.

MÉDAILLES

Tarif dégressif des médailles
par quantité

1 000 médailles	5 000 médailles	10 000 médailles	50 000 médailles	100 000 médailles	>100 000 médailles
60€H.T le mille	56€H.T le mille	52€H.T le mille	48€H.T le mille	44€H.T le mille	Nous consulter

Bénéficiez d'une remise exceptionnelle de 10% pour toute commande en ligne avec un règlement par CB jusqu'au 15/04/23 !
Ensuite et pour toute l'année, également pour toute commande en ligne avec règlement CB, la remise sera de 3%.

REPIQUAGE

25 € H.T/le mille | Intégration de la médaille sur étiquettes avec contrat et paiement du droit d'utilisation de la médaille.

PRODUITS DÉRIVÉS À RETROUVER SUR NOTRE SITE INTERNET

Plaque alu-dibond, Crachoir individuel, Verre de dégustation Riedel, etc.



CONCOURS DES
Burgondia

Liste des DÉPOSITAIRES

ATTENTION ! CHANGEMENT D'ADRESSE

BEAUJOLAIS

MAISON DES BEAUJOLAIS

441 Avenue De L'europe
69 220 ST JEAN D'ARDIÈRES

Tél . 04 74 66 16 46

Dates. du 16/01/23 au 18/01/23

Horaires. 8h-23h

CÔTE CHALONNAISE - COUCHOIS

CONCOURS DES BURGONDIA

ZI Le Colombier
71510 ST LÉGER SUR DHEUNE

Tél . 03 85 45 11 11

Dates. du 16/01/23 au 18/01/23

Horaires. 09h - 12h / 13h30-17h

CHABLISIEN

BIVB CHABLIS

1 rue de Chichée
89 800 CHABLIS

Tél . 03 86 42 42 22

Dates. du 16/01/23 au 17/01/23

Horaires. 8h30 -12h30 / 13h30 -17h30

CÔTE D'OR

CITVB

6 rue du 16 ème Chasseur
22 200 BEAUNE

Tél . 03 80 26 23 76

Dates. du 16/01/23 au 17/01/23

Horaires. 9h-12h / 14h-17h

MÂCONNAIS

**BIVB MAISON DES VINS DE
BOURGOGNE**

520 av de Lattre de Tassigny
71000 MACON

Tél . 03 85 22 91 30

Dates. Le 17/01/23

Horaires. 9h-12h / 14h-17h





39^{ÈME} concours des Burgondia

16 FÉVRIER 2023

TÉL. 03 85 45 11 11
FAX. 03 85 45 28 83
MAIL. burgondia@burgondia.com

BULLETIN D'INSCRIPTION DES VINS

RETOURNER CE VOLET PAR COURRIER, À :
CONCOURS DES BURGONDIA - 42 RUE THERNAUD, 71510 SAINT-LÉGER-SUR-DHEUNE

SIGNÉ ACCOMPAGNÉ DE :
CHÈQUE À L'ORDRE DE CONCOURS DES BURGONDIA.

VINS ANALYSE(S) (CF. ART. 5 DU RÈGLEMENT)
LES ANALYSES DOIVENT DATER DE MOINS D'UN AN.

DÉCLARATION(S) OFFICIELLE(S) : (CF. ART.5 DU RÈGLEMENT).
DÉCLARATION(S) DE REVENDICATION (AOP) / PASSEPORT (IGP)

Les dossiers incomplets ne seront ni enregistrés ni remboursés. Règlement au dos.

IDENTITÉ (la raison sociale apparaît sur le site internet et tout support papier y compris le diplôme en cas de récompense)

Producteur.trice Cave coopérative Négociant.e

Nom de l'exploitation (raison sociale) : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Nom du responsable : _____

Tél. fixe : _____ Portable : _____

E-mail : _____

Site Internet : _____

ADRESSE DE FACTURATION (si différente)

Nom de l'exploitation (raison sociale) : _____

TVA Intracommunautaire: _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Email de facturation : _____

VINS ROUGES, BLANCS, ROSÉS ET CRÉMANTS DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE / AOP ET IGP

*Mentions obligatoires

CATÉGORIE (AOP/IGP)*	DÉNOMINATION* (Appellation)	CRU/LIEU-DIT-/MARQUE NOM DU DÉTENTEUR DE LOT*(1)	CÉPAGE(S)*	MILLÉSIME*	COULEUR*	N° LOT* ou référencement des contenants	VOLUME EN A) en vrac (hl) B) en bouteilles	CAPACITÉ TOTALE* Convertie en bouteilles (A+B)

01. CALCUL DU MONTANT DE VOTRE INSCRIPTION
NOMBRE D'ÉCHANTILLONS :

_____ X 30 € TTC = _____ TTC

VINS : FOURNIR 2 BOUTEILLES PAR ÉCHANTILLON (ART.3)

(1) Nom du détenteur du lot, si différent de l'organisme présentant le vin.

02. VOTRE SIGNATURE OBLIGATOIRE :

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus.

FAIT À : LE : / /

CHÈQUE À L'ORDRE DE "CONCOURS DES BURGONDIA"

TAMPON ET SIGNATURE (Obligatoire) :

(Précédés de la mention "Lu et approuvé")

.....
.....

RÈGLEMENT CONCOURS DES BURGONDIA - VINS

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

Logo du concours

Logo du concours

ARTICLE 1 • AYANT DROIT

Ce concours est ouvert à tous les vins et crémants de Bourgogne Franche-Comté, Beaujolais AOP/IGP des régions suivantes :

Pour les vins :

- Pour l’Yonne : le Chablisien, le Grand Auxerrois, le Tonnerrois, la Côte Saint-Jacques et Vézelay + les IGP
- Pour la Nièvre : le Pouilly Fumé, le Pouilly sur Loire, les Coteaux du Giennois + les IGP
- Pour la Côte d’Or : Côte de Nuits et Hautes Côtes de nuits, Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune et le Chatillonnais + les IGP
- Pour la Saône et Loire : Côte Chalonnaise, Couchois et Mâconnais + les IGP
- Pour le Beaujolais : les dix crus du Beaujolais, les Beaujolais et Beaujolais Villages + les IGP
- Pour le Jura : l’Arbois, le Château-Chalon, les Côtes du Jura, les Crémants du Jura, l’Etoile, et Macvin du Jura + les IGP
- Pour la Franche-Comté : les IGP.

Les départements correspondent aux différentes catégories,

Pour les vins :

- Les vignerons, vigneronnes, récoltants, récoltantes,
- Les coopératives vinicoles,
- 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.

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

Logo du concours

ARTICLE 7 • DÉGUSTATEUR / DÉGUSTATRICE

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

Concours des Burgondia dispose d’un fichier de dégustateurs(trices) professionnels(elles) et œnophiles avertis(ies). Un bulletin d’inscription via internet 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 vignerons, vigneronnes, récoltants, récoltantes,
- Les coopératives vinicoles,
- 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.

Les jurys sont placés sous la responsabilité d’un président référence, permettant de se référer à celui-ci en cas de doute de notation des autres jurés faisant partie de son groupe de dégustation.

ARTICLE 8 • CONDITIONS ET NOTATION DE LA DÉGUSTATION

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,
- L’équilibre général du vin.

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 de l’Économie, de l’Emploi, du Travail et des Solidarités, 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 de l’Économie, de l’Emploi, du Travail et des Solidarités, 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 vin 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 :

MÉDAILLE OR • MÉDAILLE ARGENT

Sur la médaille sont inscrits le nom et l’année du concours. Le nombre de médailles est limité à 33 % par catégorie du nombre de vins présentés. En cas de dépassement de ce pourcentage, l’organisation élimine une partie des échantillons notés par le jury, en commençant par ceux auxquels les moins bonnes notes ont été attribuées. Seule fait Loi la moyenne des notes attribuées par le Jury. Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour une catégorie donnée, moins de 3 compétiteurs distincts sont en compétition.

Toute reproduction ou représentation qu’elle soit totale ou partielle des médailles est soumise à autorisation et à paiement de droits. Risque de poursuites pour toutes fraudes reconnues.

ARTICLE 11 • RÉSULTATS

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), 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, 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 60.00 € H.T. (tarif dégressif par quantité), Frais de port en sus.

ARTICLE 14 • LA MÉDAILLE

La médaille et la marque Burgondia restent la propriété exclusive du Concours des Burgondia. 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.R.E.E.T.S) 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** ou transmis selon la demande.

^[1] Ce concours est organisé chaque année par Concours des Burgondia Beaune en février