



43^e Concours des Vins AOC Côtes du Rhône de Tulette

A.O.P Côtes du Rhône conventionnels & issus de l'Agriculture Biologique

BULLETIN D'INSCRIPTION DES VINS

(à retourner complété et signé avant le **8 février 2023** au
COMITE DES VIGNERONS - «Concours Tulette» B.P. 1 26790 TULETTE)

FICHE PARTICIPANT:

Tél :

Fax :

E-mail :

Adresse de prélèvement des échantillons (si différente) :

.....

.....

.....

Coordonnées de la personne à contacter pour le prélèvement des échantillons :

Nom :

Tél. (portable) :

Merci de bien vouloir remplir un bulletin d'inscription par lieu de prélèvement.

	Côtes du Rhône Couleur / Cépages	Récolte	Degré	Bio	Réf. Cuves "C" ou Lots "L"	Volume en HL ou Nb bouteilles
				OUI / NON		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Veuillez fournir dans votre courrier toutes les pièces pour valider votre inscription.

Droits d'inscription: Nombre d'échantillons (cuve ou lot) : x 30,00 € = € Non soumis à TVA

Le Participant reconnaît avoir pris connaissance du règlement du Concours, accepte de s'y conformer et certifie que la totalité des renseignements fournis sont exacts.

Fait à Certifié exact, le

Nom du signataire:

Signature et Cachet de l'entreprise :

43ème CONCOURS DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE DE TULETTE

A.O.P. Côtes du Rhône conventionnels & issus de l'Agriculture Biologique

Règlement 2023

Le concours des vins AOC Côtes du Rhône de Tulette, organisé par le Comité des Vignerons de Tulette, est ouvert aux vins AOP Côtes du Rhône. Ce concours est inscrit sur la liste des Concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer sur l'étiquetage des vins. La date du concours est fixée chaque année par décision du Conseil d'Administration du Comité.

Les caves coopératives ou unions de caves, caves particulières et maisons de négoce ont la faculté de présenter à ce Concours leurs vins de la dernière récolte, ainsi que ceux des deux années antérieures. Les organisateurs ne peuvent en aucun cas participer au Concours.

Conditions de participation:

Art. 1 - Seuls peuvent concourir :

- * Les vins A.O.P. Côtes du Rhône régionaux de la récolte en cours,
- * Les vins A.O.P. Côtes du Rhône régionaux des deux années antérieures à la dernière récolte.
- * Les vins A.O.P. Côtes du Rhône issus de l'agriculture biologique de la récolte en cours et des deux années antérieures à la dernière récolte.

Art. 2 - Le nombre d'échantillons présentés par unité de production est limité à 25 échantillons en conventionnel et 25 échantillons en «Bio».

Art. 3 - Chaque lot présenté devra obligatoirement être accompagné d'un bulletin d'analyse de moins de 3 mois issu d'un laboratoire agréé ou accrédité COFFRAC et comportant les éléments analytiques retenus dans le cadre de la procédure de contrôle des vins. (Pour tous les vins: Acidité Totale en mEq/l, Acidité volatile en mEq/l, Titre Alcoométrique Volumique acquis et en puissance, Sucres (glucose + fructose), Anhydride sulfureux total en mg/l, pH et en plus pour les vins rouges: Intensité colorante modifiée et Indice de polyphénols totaux). Pour les vins tranquilles, un lot homogène destiné à la consommation est le volume de vin issu d'une même vinification pour une année donnée ou, dans le cas d'assemblage ayant une dénomination géographique unique pour une année donnée.

Art. 4 - Volume minimum pour concourir : 10 hl pour les vins blancs et rosés, 20 hl pour les vins rouges.

Art. 5 - Le bulletin de participation doit être renvoyé avant la date limite d'inscription. Il doit mentionner :

- L'identification complète du détenteur du lot présenté: le nom et l'adresse du producteur, nom de l'exploitation.
- Les cépages
- Le degré (titre alcoométrique volumique),
- La couleur,
- Le millésime,
- Les vins issus de l'agriculture biologique,
- Le volume et le numéro de la cuve pour les vins en vrac ou le nombre de bouteilles et le numéro de lot pour les vins en bouteilles,

Art. 6 - Il doit être joint :

- La copie de la déclaration de revendication pour les vins correspondant à la récolte (2020, 2021, 2022)
- La copie des analyses de moins de 3 mois (par échantillon)
- La copie de la certification AB pour les vins issus de l'agriculture biologique.
- Le bulletin d'inscription dûment rempli accompagné du règlement par chèque à l'ordre du COMITE DES VIGNERONS DE TULETTE.

Le tout doit être envoyé avant la date limite fixée par courrier au

COMITE DES VIGNERONS «Concours Tulette»

B.P. 1 26790 TULETTE

ou par mail à contact@concoursdesvinstulette.com

Art. 7 - Tout échantillon non conforme aux conditions de participation ci-dessus sera éliminé. Chaque échantillon fera l'objet d'un prélèvement de 4 bouteilles 75 cl fournies par les organisateurs (1 témoin, 3 dégustations). Il sera effectué par un agent mandaté par l'organisateur à des dates préalablement fixées, selon la procédure des opérations pour le contrôle des vins. La Commission d'organisation se réserve le droit, soit directement, soit par l'intermédiaire de toute personne compétente et habilitée à cet effet de contrôler la véracité des renseignements fournis par le participant. Le Comité des Vignerons de Tulette ainsi que le détenteur d'un vin primé doivent conserver pendant un an et à toute fin utile un exemplaire du vin et 5 ans les fiches de renseignements et les bulletins d'analyse. Les échantillons seront présentés anonymement à la dégustation (bouteille neutre). Chaque bouteille comportera uniquement une étiquette reprenant un numéro d'anonymat et la catégorie du produit. L'anonymat s'effectuera sous la responsabilité du président du concours.

Art. 8 - Les membres des jurys de dégustation sont désignés par la Commission d'Organisation du concours après inscription ou soumission de leur candidature au Comité des Vignerons de Tulette par courrier ou par mail. Ils sont choisis parmi les professionnels du secteur du vin et des personnalités. Le président du Concours recueille la déclaration sur l'honneur de chacun des jurés mentionnant leurs liens directs et indirects éventuels avec les vins présentés au concours. Un juré ne peut en aucun cas juger ses vins.

Art. 9 - Les jurys de dégustation, sous la responsabilité du président sont composés d'au moins 2/3 de jurés compétents (issus du milieu vitivinicole ou ayant une formation de sommelier, dégustateur ou gastronome). Ils noteront tous les vins sans exception selon une fiche de dégustation remise à chaque jury. Le barème de notation adopté est un système par points. Ils pourront accorder les récompenses suivantes : Médaille d'OR, Médaille d'ARGENT, Médaille de BRONZE. Dans le cas où une catégorie de vin comporterait moins de 3 échantillons provenant de trois compétiteurs distincts, aucune distinction ne pourra être attribuée. Le nombre de distinctions pour l'ensemble de l'épreuve, et par catégorie, ne peut représenter plus d'un tiers des échantillons présentés. Le président de jury est garant de l'intégrité des personnes et des votes pour l'attribution des médailles. En cas de contestation, il devra en rendre compte au président du concours qui aura à rendre sa décision sans recours aucun.

Art. 10 - Un Super Jury se réunira à l'issue du Concours pour classer les médailles d'OR et pour décerner le Premier Prix du Concours: « l'Amphore » matérialisé par une poterie sur socle réalisée sur un artisan potier.

Art. 11 - Les organisateurs délivrent aux lauréats une attestation individuelle comportant outre le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la distinction attribuée, l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que les noms et adresse du détenteur. En fonction du volume récompensé, il pourra commander exclusivement auprès de l'Organisateur du Concours un nombre d'exemplaires suffisant de macarons autocollants. Ce macaron justifiera l'attribution du prix obtenu l'année du Concours. L'étiquetage des vins et la distinction doivent être conformes aux réglementations en vigueur.

Art. 12 - Le Concours des vins de Tulette est placé sous le contrôle des services du Syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône. Les contrôles réalisés en interne sont tenus sur registre papier et informatique. Une "commission concours" composée du président du concours ainsi que 2 membres nommés par le Comité des Vignerons de Tulette est chargée de vérifier le respect du règlement du concours. Deux mois avant la date du concours, l'organisateur adresse à la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes un avis précisant le lieu, la date ainsi que le règlement. Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, le président du concours transmettra à la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes un compte rendu signé par le responsable de la "commission concours" attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment: 1/ le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie, 2/ le nombre de vins primés globalement et par catégorie, 3/ la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur, 4/ le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés, 5/ le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction. Tout litige ou réclamation devra être formulée devant ladite commission au plus tard à 11h30 le jour du concours et rendra son jugement après étude et audition des personnes concernées. Ledit jugement sera non contestable.

Art. 13 - La participation au Concours des Vins de Tulette comporte l'acceptation du présent règlement. Le présent règlement est consultable sur le site du Concours: www.concoursdesvinstulette.com.