

SOCIETE DE VITICULTURE DU JURA
CONCOURS DEPARTEMENTAL DES VINS DU JURA

REGLEMENT

Article 1

Il est organisé un concours réservé aux vinificateurs élaborateurs de vins du JURA.
L'organisation est assurée par la Société de Viticulture du Jura, 455, rue du Colonel de Casteljou - BP 40417 - 39016 LONS LE SAUNIER.

Le concours est ouvert :

- Aux producteurs individuels (viticulteurs).
- Aux coopératives et S.I.C.A pour les vins provenant intégralement de leurs adhérents.
- Aux négociants-vinificateurs pour les vins provenant intégralement de la vinification des raisins de leur propre vendange ou de l'achat de vendange fraîche.

Article 2

Le présent règlement est applicable aux AOC suivantes :

- AOC : **Arbois, Château Chalon, Côtes du Jura, L'Etoile, Macvin du Jura et Crémant du Jura**

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.

Article 3

Chaque échantillon admis à concourir devra présenter un lot homogène d'une quantité minimale commercialisable de :

Vin Tranquille	15 hectolitres ou 2 000 bouteilles 75 cl
Château-Chalon et Vin Jaunes (AOC embouteillées ou assemblées avant prélèvement)	600 bouteilles clavelin
Crémant du Jura	2 000 bouteilles 75 cl (dont 500 minimums devront être dégorgées)
Vin de Paille	200 litres
Macvin du Jura	200 litres

Pour les vins en vrac, le lot complet devra être assemblé dans un même contenant, avant prélèvement. Si l'assemblage n'est pas réalisé au moment du prélèvement l'inscription du vin sera annulée. Il s'agit de vins destinés à la mise en bouteille ou à la transaction.

Article 4

Le nombre maximum d'échantillons, par concurrent, **est fixé à 9**, toutes catégories comprises. Chaque concurrent ne pourra présenter au **maximum que 4 échantillons de crémant**.

Article 5

Un concurrent pourra présenter 1 lot par catégorie et pour un même millésime à l'exception de l'AOC Crémant du Jura : 2 lots maximum par catégorie.

Article 6

Pour chacune des appellations d'origine contrôlée, seront admis à concourir les catégories suivantes :

Vins Rouges, Rosés « vinifiés en rouge » : avec macération et Blancs « Floraux » : bénéficiant d'un élevage non oxydatif	issus des deux dernières récoltes
Vins Rosés « vinifiés en rosé » type rosé d'été : sans macération	issus exclusivement du dernier millésime
Vins Blancs « Tradition » : bénéficiant d'un élevage de type oxydatif	issus des récoltes précédant de 3 et 4 ans l'année du concours,
Château-Chalon	issus des récoltes précédant de 7 et 8 ans l'année du concours,
Vins Jaunes des appellations Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile	issus des récoltes précédant de 7 et 8 ans l'année du concours,
Vins de Paille des appellations Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile	issus de la récolte précédant de 4 et 5 ans l'année du concours,
Macvin du Jura blanc et Macvin du Jura rouge	
Crémant du Jura blanc et Crémant du Jura rosé	
Crémant du Jura avec millésime	issus des récoltes précédant de 3 ans au moins l'année du concours.

Définition des catégories

Les rosés « vinifiés en rouges » : cette catégorie regroupe les vins rosés élaborés avec une macération permettant d'obtenir la couleur

Les rosés « vinifiés en rosé » : cette catégorie regroupe les vins rosés vinifiés après une courte macération pour obtenir leur couleur

Les vins blancs « floraux » : les vins blancs qui ne sont pas élevés en élevage oxydatif

Les Vins Blancs « Tradition » : cette catégorie regroupe les vins bénéficiant d'un élevage de type oxydatif à l'exception des vins jaunes

Article 7 - INSCRIPTION

L'inscription au concours se fera au moyen du site internet de la société de viticulture du Jura, à l'exclusion de tout autre, dans la limite des dates fixées chaque année par la Société de Viticulture du Jura.

Un droit d'inscription par produit présenté sera demandé à chaque concurrent. Il ne sera établi aucun remboursement du droit d'inscription.

Les modalités d'inscription et le montant du droit d'inscription sont définis par le Conseil d'Administration de la Société de Viticulture du Jura.

Article 8 - PRELEVEMENT

Les échantillons seront prélevés à domicile par des commissions désignées par la Société de Viticulture du Jura :

Tous les vins, à l'exclusion des effervescents, du Macvin du Jura, des Vins de Paille et des Vins Jaunes	dans des bouteilles Jura gravées. <i>Les bouteilles blanches pour les vins Blancs ne sont pas autorisées.</i>
Les Rosés « vinifiés en rosé »	seront prélevés obligatoirement dans des bouteilles « Jura » blanche.
Les Macvins du Jura	seront prélevés dans des bouteilles Macvin du Jura (modèle déposé par la Société de Viticulture du Jura) 75 cl.
Les Vins de Paille	seront prélevés en bouteille Vin de Paille (modèle déposé par la Société de Viticulture du Jura) 37,5 cl.
Les Vins Jaunes	seront prélevés en bouteilles type clavelin de 62 cl.

Les opérations de prélèvement seront exécutées en présence des commissions.

Les échantillons préparés à l'avance ne seront pas prélevés.

Le prélèvement par lot comprendra :

- ⇒ un échantillon destiné à la dégustation,
- ⇒ un échantillon double (casse – conservé 1 an à date du concours),
- ⇒ un échantillon destiné à l'analyse,
- ⇒ un échantillon-témoin

Article 9 – ANALYSES

Chaque échantillon sera confié à un laboratoire accrédité par l'organisateur pour être analysé aux frais du concurrent.

L'analyse fera apparaître les résultats suivants :

Vins blancs rouges et rosés, vins de paille, vins jaunes, Macvin du Jura

- ⇒ 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

Crémant du Jura :

- ⇒ 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

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.

Le fichier d'inscriptions 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.

La Société de Viticulture du Jura est propriétaire des doubles du concours.

Article 10 - JURY

Pour la présentation au jury de dégustation, les échantillons seront rendus non identifiables par tout procédé garantissant l'anonymat et au moyen d'une chaussette.

Chaque jury sera composé au minimum de 3 personnes, choisies parmi des dégustateurs compétents (personnes ayant suivies des formations à la dégustation, faisant partie d'un club d'œnologie,...) dont les 2/3 au moins seront choisis parmi des professionnels du secteur du vin.

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

Sera recueillie une déclaration sur l'honneur des membres du jury qui mentionneront leur lien direct ou indirect avec les entreprises, les établissements, les organisations professionnelles ou les associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Composition du jury : les jurys sont placés sous la responsabilité d'un Président qui aura pour rôle : d'être responsable du parfait déroulement des dégustations et 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.

La notation des échantillons se fera suivant les directives données au début des épreuves par le Président de la Société de Viticulture du Jura. Les décisions du jury seront sans appel.

Dans chaque catégorie leur étant soumise, les jurys pourront attribuer :

- ↗ une médaille d'OR
- ↗ une médaille d'ARGENT
- ↗ une médaille de BRONZE.

A titre exceptionnel et compte tenu de la qualité des produits, plus de trois médailles pourront être attribuées mais le nombre ne pourra dépasser le tiers des échantillons de la catégorie en cause.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si, pour une catégorie donnée, moins de trois échantillons différents sont en compétition.

Par différents, il convient d'entendre que ces échantillons doivent provenir de 3 concurrents individualisés.

Article 11 - RECOMPENSES

Les récompenses seront matérialisées par une attestation établie par la Société de Viticulture du Jura et remis aux récipiendaires après la divulgation des résultats. Cette attestation précisera le nom du concours, la catégorie dans laquelle à concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les noms et adresse des détenteurs.

La proclamation des résultats ne pourra se faire que si les résultats analytiques sont connus.

Sur la demande des concurrents primés, les macarons représentatifs des distinctions attribuées seront distribués par la société de viticulture du Jura.

Le nombre de macarons fournis à l'opérateur sera compatible avec le volume du lot déclaré lors de l'inscription en fonction des bouteilles utilisées : les commandes de macarons seront nécessairement faites auprès de la société de viticulture du Jura. Elle exercera un contrôle de cohérence des quantités commandées par rapport au volume du lot primé.

La Société de Viticulture du Jura pourra refuser de livrer des quantités de macarons non justifiées.

Toute utilisation irrégulière des récompenses sur des produits qui n'ont pas été primés entraînera l'impossibilité définitive pour le concurrent de participer au concours, sans préjudice éventuel de sanctions pénales.

Article 12

Une commission de contrôle est chargée de veiller à l'application du présent règlement.

Elle est composée d'un représentant de :

- de l'I.N.A.O.,
- de la Société de Viticulture du Jura,

Elle est habilitée à effectuer tout contrôle, notamment dans les lieux d'élaboration de stockage et de commercialisation des produits présentés.

Au plus tard 2 mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adressera un avis à la DIRECCTE qui indiquera le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi qu'une copie du présent règlement.

Dans les deux mois qui suivront le concours, l'organisateur adressera à la DIRECCTE un bilan comportant le nombre d'échantillons présentés (globalement et par catégorie), le nombre d'échantillons primés (globalement et par catégorie), le nombre de distinctions attribuées (par type de distinction) et, pour chaque échantillon primé, les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur, ainsi que le volume du lot ayant fait l'objet d'une distinction.

Article 13

La participation au concours comporte l'acceptation du présent règlement.

Fait à Lons le saunier, le 01 avril 2019

Le Président de la Société de Viticulture du Jura,

Mr Nicolas CAIRE

