

SOCIETE DE VITICULTURE DU JURA
CONCOURS DEPARTEMENTAL DES MARCS DU JURA
DU SAMEDI 5 JUILLET 2025 à ARBOIS

R E G L E M E N T

Article 1

Il est organisé un concours réservé aux élaborateurs de Marc 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 1 bis

Le présent règlement est applicable aux **Marc du Jura**.

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

Article 2

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

Marc du Jura	200 litres
---------------------	-------------------

Article 3

Le nombre maximum d'échantillons, par concurrent, **est fixé à 1**.

Article 4

Seront admis à concourir les :

Marc du Jura bénéficiant de l'appellation AOC Marc du Jura

Article 5 - INSCRIPTION

L'inscription au concours se fera au moyen d'un lien google form prévu à cet effet à l'exclusion de tout autre, dans la limite des dates fixées chaque année par la Société de Viticulture du Jura.
Chaque concurrent peut se procurer cet imprimé auprès du secrétariat de la Société de Viticulture du Jura.

Les renseignements figurant sur la fiche de participation devront être exacts et pourront faire l'objet d'une vérification.

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 6 - PRELEVEMENT

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

Les Marcs	seront prélevés en bouteilles Jura gravées de 37,5 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 - goût divers à confirmer),
- ⇒ un échantillon-témoin

Article 7 – ANALYSES

Les eaux de vie de Marc devront avoir été passées en CEO.

Article 8 - JURY

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

Chaque jury sera composé au minimum de 3 personnes, choisies parmi des dégustateurs compétents, dont au moins deux seront choisis parmi des professionnels du secteur du vin.

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

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 9 - RECOMPENSES

Les récompenses seront matérialisées par une attestation établie par la Société de Viticulture du Jura et remis aux participants après la divulgation des résultats.

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 10

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.

Article 11

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

Fait à Lons le saunier, 28.02.2025, pour le concours du samedi 5 juillet 2025.

La Présidente de la Société de Viticulture du Jura,

Valérie Closset

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'VC' with a large flourish extending to the right.