

BULLETIN D'INSCRIPTION ~ CONCOURS 2020 ~

Grand Prix
Clémence
Lefeuve



RAISON SOCIALE
NOM PRÉNOM
ADRESSE
CP VILLE
TÉLÉPHONE PORTABLE
MAIL

Je n'autorise pas que mes coordonnées soient communiquées aux partenaires du GPCL

S'engage à respecter les règles prévues par le règlement du concours, présentera au concours le vin suivant (**quantité minimum de 40 hl par vin présenté**) - Récolte 2019.

Le vin présenté a fait l'objet d'une déclaration de revendication dans les règles de l'appellation. La fiche de renseignement sera à compléter avec l'agent de prélèvement, elle indiquera les références précises du lot.

Muscadet récolte 2019 Sèvre et Maine Côtes de Grand Lieu
 Côteaux de la Loire AOC
 En cuve Embouteillé
Quantité présentée hl
Lieu de prélèvement

Nom du vin présenté Château Clos Domaine de

- Coût de l'inscription : **46 € par échantillon**.
- Une facture vous sera délivrée. Merci de vous tenir à la disposition des agents qui opéreront le prélèvement de l'échantillon sur avis de passage.
- Prévoir 6 bouteilles vides, nues (avec bouchons) pour le prélèvement en cuve, ou 6 bouteilles vides bouchées du lot embouteillé présenté, ainsi que - dans les deux cas - 1 étiquette (non collée) de votre Domaine ou Château.
- Une bouteille du lot prélevé sera à conserver par vous.
- Ce bulletin est à retourner, dûment rempli au siège du Comité d'Organisation du GPCL, Espace Frédéric PRAUD - Rue du Square - 44430 LE LOROUX BOTTEREAU ou par mail.

IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 31 JANVIER 2020

Règlement lors du passage de l'agent de prélèvement

par chèque bancaire en espèces

Fait à, le

Signature

ETIQUETTE N° PRÉLÈVEMENT

Le règlement complet du concours est à joindre à l'inscription, paraphé et signé.

Le lauréat du prix s'engage à honorer de sa présence la soirée « Clémence fait son show » du 7 mars 2020 et à tenir le stand de dégustation, à participer aux animations prévues au cours de l'année et à offrir 60 bouteilles au Comité d'organisation du GPCL à des fins promotionnelles.

En partenariat avec :



FICHE DE RENSEIGNEMENTS

~ CONCOURS 2020 ~



PRÉLÈVEMENT FAIT LE PAR

RAISON SOCIALE
NOM PRÉNOM
ADRESSE
CP VILLE
TÉLÉPHONE PORTABLE
MAIL

VIN PRÉSENTÉ

Muscadet récolte 2019 Sèvre et Maine Côtes de Grand Lieu
 Côteaux de la Loire AOC

<input type="checkbox"/> En cuve :	Cuve N°	Volume	Cuve N°	Volume
	Cuve N°	Volume	Cuve N°	Volume
	Cuve N°	Volume	Cuve N°	Volume
	Volume total			

Embouteillé : Lot N°
Volume total du lot

Quantité présentée hl
Lieu de prélèvement

Nom du vin présenté Château Clos Domaine de

Vérification de la déclaration de revendication par l'agent de prélèvement : oui
 non

Ce lot a-t-il fait l'objet d'un enrichissement ? oui
 non

Si vous avez répondu «non», merci de compléter l'attestation sur l'honneur ci-jointe

Signature de l'agent

Signature du compétiteur
ou de son représentant



ATTESTATION DE NON ENRICHISSEMENT

Je soussigné(e),
certifie sur l'honneur que l'ensemble du lot présenté au Grand Prix Clémence Lefevre 2020 a un
degré alcoolique naturel, et n'a fait l'objet d'aucun enrichissement.

Fait à, le 2020.

**Signature du compétiteur
ou de son représentant :**

Comité d'Organisation du GPCL
Espace Frédéric Praud - rue du Square - 44430 Le Loroux Bottereau.
comitegpcl@orange.fr - 02.40.33.83.70

RÉGLEMENT

~ CONCOURS 2020 ~



Le présent règlement est disponible sur simple demande auprès du Comité d'Organisation, il sera consultable au siège de l'association ou transmis par courrier postal ou courriel.

1 – PARTICIPANTS

Peuvent participer tous les producteurs (viticulteurs, coopératives ...) du Vignoble Nantais, produisant des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée en Muscadet.

Le demandeur devra indiquer clairement son identité, le nom du domaine sur le bulletin d'inscription.

2 – VOLUME

L'échantillon présenté au GRAND PRIX CLEMENCE LEFEUVRE doit représenter un volume de 40 hl minimum, en cuve ou déjà embouteillé. Il s'agira d'un lot homologué de vin provenant, au moment de l'embouteillage, du même récipient.

3 – HOMOGENÉITÉ DU LOT PRESENTE AU CONCOURS

L'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur est issu d'un lot homogène. Ce lot est constitué d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

4 – MILLÉSIME

Le Muscadet présenté, sera millésimé et doit provenir de la récolte précédant le concours.

5 – INSCRIPTIONS

Les demandes d'inscription seront transmises aux responsables des différentes instances du vignoble ou seront disponibles au siège du Comité d'Organisation. Elles devront être déposées au siège du Comité d'Organisation quinze jours avant la date du concours. Chaque demande devra être rédigée lisiblement sans omettre de répondre à toutes les informations demandées.

Il ne sera admis qu'une seule demande par domaine.

Obligations du demandeur :

Pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, seuls les vins dont la déclaration de revendication prévue aux articles D. 644-5 et D. 646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer à un concours. La déclaration de revendication devra être fournie à l'organisateur lors du prélèvement des échantillons.

6 – PRÉLÈVEMENT

Pour les vins en cuve, le prélèvement se fera par un agent de prélèvement désigné par le Comité d'Organisation et les représentants de la viticulture.

Une fiche accompagnera chaque lot mentionnant la désignation exacte du produit (dénomination, millésime, marque), le volume disponible, les références des contenants et le numéro du lot, la qualité du détenteur, son nom et son adresse.

Pour les vins embouteillés, les échantillons seront prélevés par l'agent de prélèvement parmi le lot identifié de la cuvée. Une fiche sera jointe à chaque échantillon. Celle-ci reprendra les mêmes indications que pour les vins en cuve avec, en plus, le ou les numéros de lots.

La fiche de renseignement reprend la dénomination de vente réglementaire, les caractéristiques du vin (millésime, cépage, nom de l'exploitation,) le volume du lot, la référence du ou des contenants (si vins en vrac), les numéros de lots (si vins conditionnés), l'identification complète du détenteur du lot.

7 – CONTRÔLE ANALYSE

Le Muscadet proposé à la sélection devra répondre aux critères de l'appellation. Une analyse sera réalisée par le comité organisateur en cas de sélection pour le super jury.

Le bulletin d'analyse, datant de moins d'un an, indique, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, les valeurs des paramètres analytiques suivants : TAV acquis et en puissance, sucres (glucose + fructose), acidité totale, exprimée en méq/l, acidité volatile, exprimée en méq/l, anhydride sulfureux total en mg/l.

Ce bulletin devra accompagner chaque lot avec le nom et l'adresse du compétiteur.

8 – ÉCHANTILLONS

Six échantillons du lot seront prélevés. Le participant devra mettre à disposition de l'agent de prélèvement 6 bouteilles type « Muscadet » et 6 bouchons neutres. Les échantillons proposés pour le déroulement du concours seront numérotés par l'agent. Les bouchons personnalisés seront éliminés pour en garantir l'anonymat.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé, avec son bulletin d'analyse, sa fiche d'inscription et sa fiche de renseignement complétée lors du prélèvement.

Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période de un an.

Les fiches de renseignement et les bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle pendant une période de 5 ans à compter de la date de déroulement du concours.

9 – FRAIS

Le règlement se fera auprès de l'agent de prélèvement lors de son passage par chèque (à l'ordre du comité d'Organisation) ou en espèces. Pour 2020 le coût est de 46 €.

10 – DÉROULEMENT

Le Grand Prix Clémence Lefevre se déroulera dans le cadre d'une manifestation organisée en mars au Loroux-Bottereau mais pourra pour toutes les raisons invoquées par le Comité, changer de lieu et date.

Anonymat des échantillons : Les vins proposés à la dégustation des jurys sont présentés dans des conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

11 – JURYS

Les jurys du Grand Prix Clémence Lefevre seront exclusivement composés de femmes dont les deux tiers au moins sont des dégustatrices compétentes choisies parmi les professionnelles du vin (professions en rapport, membres de club de dégustation). Le nombre des dégustatrices sera toujours impair. Le choix des membres du jury sera établi (harmonisation entre les origines géographiques, l'activité professionnelle des dégustatrices) par le Comité d'Organisation puis entériné par la structure de contrôle. La sélection par les jurys s'effectuera par une dégustation « à l'aveugle ».

Le fonctionnement des jurys est placé sous la responsabilité d'un président du jury qui a pour mission de veiller au sérieux des dégustations, à l'impartialité des jurys et aux bonnes conditions de dégustation.

Les premiers jurys sélectionneront 11 échantillons au maximum, qui seront alors soumis à l'appréciation du super-jury. Celui-ci sera composé d'au moins trois membres, dont les deux tiers seront des dégustatrices compétentes. Le super-jury sera choisi selon les mêmes critères que le jury. Aucun candidat ne sera présent au sein des deux derniers jurys (jury intermédiaire et super-jury).

Le barème de notation adopté est un système par point permettant le classement des vins mis en compétition selon leur qualité intrinsèque.

Aucune distinction ne pourra être attribuée si pour le concours ou pour une catégorie donnée moins de trois échantillons différents provenant de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

L'organisateur du concours prend les dispositions nécessaires pour garantir l'obligation d'impartialité qui s'impose à tout membre d'un jury. L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres de jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. L'organisateur du concours prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un candidat, membre d'un jury, ne juge ses vins.

13- PRIX

Le Grand Prix Clémence Lefeuvre ne comportera qu'une seule récompense. Toutefois, les quatre premiers seront cités. En tout état de cause, le nombre des distinctions attribuées ne représentera pas plus du tiers des échantillons présentés par catégorie et pour l'ensemble de l'épreuve. L'organisateur fournit lui-même au lauréat les macarons représentatifs de la distinction attribuée (jupe). Le nombre de macarons fournis doit être compatible avec le volume déclaré en fonction des récipients utilisés.

Les distinctions et médailles figurant dans l'étiquetage des vins primés comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu. L'organisateur du concours délivre aux lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin le cas échéant, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du détenteur. Une distinction ne peut figurer dans l'étiquetage d'un vin que si la dénomination de vente réglementaire sous laquelle il est mis en marché correspond à celles spécifiées dans la fiche de renseignements prévue à l'article 7.

14 – HABILLAGE

La distinction ne se substitue pas à l'habillage réglementaire auxquels sont soumis les vins d'appellation. L'étiquetage des vins doivent être conforme à la réglementation communautaire et nationale (Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques)

15 – OBLIGATIONS DE L'ORGANISATEUR

L'organisateur du concours met en place un dispositif de contrôle chargé de vérifier le respect du règlement du concours. Il est composé de 3 personnes désignées par le Comité d'Organisation en raison de leur impartialité vis-à-vis du concours.

Deux mois avant le déroulement de l'épreuve l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE) de la région Pays de Loire. Cet avis indique le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi que le règlement du concours.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la DIRECCTE de la région Pays de Loire un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle 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.

16 – ACCEPTATION DU RÉGLEMENT

Toute inscription sous-entend l'acceptation du présent règlement. Il ne sera accepté aucune réclamation.