



Article 1 - Organisation

Le Concours Mondial du Sauvignon, à l'initiative de l'ODG des Bordeaux, est organisé conjointement par la s.a.Vinopres, rue de Mérode 60 à 1060 Bruxelles, Belgique (website : www.concoursmondial.com) organisatrice du Concours Mondial de Bruxelles depuis 1994 et consultant pour de nombreux concours nationaux et internationaux et pour cette année 2016 en Rueda, Espagne.

La partie technique des dégustations du Concours Mondial du Sauvignon est prise en charge dans sa totalité et de manière indépendante par la société Vinopres.

Article 2 - Buts

Le Concours Mondial du Sauvignon a pour but, notamment :

1. de favoriser la promotion de vins principalement issus du cépage Sauvignon de bonne qualité ;
2. d'encourager leur production et de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation et de contribuer à l'expansion de la culture du vin et des spiritueux ;
3. de faire connaître et présenter au public la richesse et la diversité de ce cépage cultivé dans de nombreux pays.
4. d'aider le consommateur en plébiscitant les meilleurs vins de la production mondiale en constituant un label, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue et difficile.

Article 3 - Produits admis à concourir

Le Concours Mondial du Sauvignon est ouvert, sans discrimination, à tous les vins, vins spéciaux et mistelles élaborés avec plus de 85% du cépage sauvignon.

Le volet 'assemblage' du concours est ouvert sans discrimination à tous les vins, vins spéciaux et mistelles élaborés avec un minimum de 51% du cépage sauvignon.

Tous les échantillons doivent être présentés en bouteilles avec l'étiquetage et la présentation d'origine du millésime commercialisé, sauf dérogation expresse.

Chaque échantillon présenté doit en outre provenir d'un lot homogène disponible dans une quantité d'au moins 2250 litres et détenu en vue de la consommation.



Toutefois, lorsque la production est particulièrement faible pour certaines catégories de vin, le lot disponible pourra être inférieur à 2250 litres sans toutefois être inférieur à 1000 litres.

Les échantillons inscrits au Concours Mondial des Sauvignon seront répartis dans les catégories suivantes :

1. Sauvignon sec non boisé
2. Sauvignon sec boisé (partiellement ou totalement)
3. Sauvignon demi-sec ou moelleux (contenant plus de 4g/l de sucre résiduel) non boisé
4. Sauvignon demi-sec ou moelleux (contenant plus de 4g/l de sucre résiduel) boisé (partiellement ou totalement)
5. Assemblage sec non boisé à base de sauvignon
6. Assemblage sec boisé (partiellement ou totalement) à base de sauvignon
7. Assemblage demi-sec ou moelleux (contenant plus de 4g/l de sucre résiduel) non boisé
8. Assemblage demi-sec ou moelleux (contenant plus de 4g/l de sucre résiduel) boisé (partiellement ou totalement)

Remarques :

Les catégories « sauvignon » doivent contenir au minimum 85% de sauvignon blanc et/ou gris

Les catégories « assemblage » doivent contenir au minimum 51% de sauvignon blanc et/ou gris

Le choix d'une catégorie non conforme à la réalité du vin présenté impliquera un risque de pénalisation dans la note du vin.

Article 4 - Modalités d'inscription

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir son inscription avant le 10 février 2016 :

- soit par courrier au secrétariat du CONCOURS MONDIAL DE SAUVIGNON, « Vinopres-CMS, rue de Mérode 60, B-1060 Bruxelles », Belgique, un formulaire d'inscription dûment complété pour chaque produit présenté.
- soit directement via l'inscription en ligne disponible sur le site web : www.cmsauvignon.com

Le formulaire d'inscription de chaque produit devra obligatoirement comprendre :

1. l'identification complète et exacte du participant ;



2. la désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine et son millésime ;
3. la catégorie du produit selon l'annexe 1 (« *Catégories du Concours* »)
4. la proportion de sauvignon et des éventuels autres cépages présents dans la cuvée
5. la quantité du produit, disponible à la vente, correspondant à l'échantillon.

Il devra, en outre, être obligatoirement accompagné :

1. d'une copie du bulletin d'analyse du produit délivré par un laboratoire officiel ou par un laboratoire compétent, conformément aux droits du pays ;
2. d'un chèque d'un montant égal au coût de participation au concours, le bulletin de paiement dûment complété ou de la preuve du virement bancaire du coût de participation; en cas d'inscription en ligne le paiement pourra se faire par carte visa et/ou Mastercard via le site sécurisé OGONE.

Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et y donner la suite qui lui semble s'imposer.

Article 5 - Coût de participation et modalités de paiement

Le coût de participation est fixé à 100€ par échantillon (Pour les sociétés belges, à majorer de 21 % de TVA).

1 échantillon	100 €	6 échantillons	570 €
2 échantillons	198 €	7 échantillons	658 €
3 échantillons	294 €	8 échantillons	744 €
4 échantillons	388 €	9 échantillons	828 €
5 échantillons	480 €	>10 échantillons	90 €/ échantillon

Le paiement peut être effectué par chèque, par virement au compte VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Bank Identification Code) de la Banque de la Poste (B-1000) ou par carte de crédit Visa/Eurocard ou American Express en remplissant le bordereau de paiement.



Les chèques sont à envoyer avec les formulaires d'inscription.

Ces coûts doivent être réglés lors de l'inscription. Les produits dont les coûts d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à concourir.

Article 6 - Expédition des échantillons

Faire parvenir 3 bouteilles étiquetées de chaque échantillon et les expédier entre le 01^{er} et le 19 février 2016 de 9h à 12h30 et de 13h30 à 16h30:

Att. Bernard Sirot - Concours Mondial du Sauvignon
Manufacture Royale (ancien bâtiment Seita)
86, cours de Verdun
33210 Langon - France

Pour toute information concernant le Concours, contactez Bernard Sirot: +33 (0) 6 80 32 13 18.

Article 7 - Contrôle des échantillons reçus

1. LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON vérifie les envois de vins reçus et les documents officiels qui les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les échantillons ne répondant pas aux clauses du présent règlement.
2. Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques. L'étiquetage des produits élaborés dans les états membres de l'UE doit être conforme à la réglementation communautaire et pour les pays tiers, conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration.
3. Il procède ensuite à la répartition des échantillons à partir des caractéristiques portées sur les déclarations prévues à l'Article 4, ou, au besoin des caractéristiques constatées.
4. LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON assurera un contrôle aval des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits à des échantillons du même lot acheté de manière anonyme. Une analyse comparative réalisée par un laboratoire agréé COFRAC sera effectuée ainsi qu'une dégustation comparative réalisée par une sélection indépendante d'œnologues. En cas de litiges ou de différences avérées, le Concours Mondial du Sauvignon se réserve le droit de retirer la récompense obtenue, de contacter les services de répressions des fraudes ou les services nationaux équivalents et d'interdire les



producteurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant une durée de cinq ans.

Article 8 - Classification des vins, rangement des échantillons

Après contrôle, en se fondant sur les documents d'inscription et les certificats d'analyses, de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont classés par série et présentés aux jurys dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire.

Article 9 - Désignation des jurés

1. L'évaluation des échantillons est effectuée par des commissions composées de jurés dont le nombre dépend du nombre et du type des produits présentés au concours. LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON convoque et désigne les jurés
2. Chaque commission se compose de 4 à 7 jurés. Les jurés sont des personnes dont les qualités de dégustateurs ne pourront faire défaut. Les commissions seront composées de dégustateurs originaires d'au moins trois pays et/ou régions différent(e)s.
3. Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un président désigné par LE CONCOURS MONDIAL DE DU SAUVIGNON. Celui-ci veillera au bon déroulement de la dégustation, à la qualité des vins servis, au contrôle du remplissage des fiches de dégustations et à l'accréditation de celles-ci.

Article 10 - Mission du président de commission

Le président de commission a pour mission de veiller, en bon père de famille, au parfait déroulement des opérations de dégustation des échantillons et de :

1. veiller au secret concernant l'anonymat absolu des vins ;
2. ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon lorsqu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

Article 11 - Organisation de la session

Le comité organisateur du CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON, qui est composé d'un directeur opérationnel et d'un directeur général, organise la répartition des échantillons entre les commissions et l'ordre des dégustations.



Article 12 - Fonctionnement général des commissions

1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :

- a. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.
- b. Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes distribuées peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches peuvent comporter le numéro du juré et sa signature.
- c. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un vin, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité.

2. Fonctionnement matériel

Une fois les commissions formées, afin d'éclairer celles-ci sur l'exercice de leur mission, elles seront réunies pour une ou plusieurs séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur et ce, afin de permettre d'établir un équilibre entre les critères d'évaluation de chaque dégustateur.

- a. La ou les commissions siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer.
- b. Une seconde salle, contiguë, mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer.
- c. Le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation en présence des jurés.
- d. Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant la forme de la bouteille et garantissant l'anonymat de l'échantillon.



- e. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. La dégustation se fait à raison de 40 échantillons maximums par jour.
- f. LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON garantit aux dégustateurs, les conditions optimales de dégustation.

3. Présentation des vins

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

Article 13 - Ordre de passage des échantillons et température

1. Le but du rangement des vins est essentiellement de présenter aux commissions des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries sont examinées dans un ordre rationnel, décidé par le comité organisateur conformément à l'article 11.
2. Chaque matin, avant la première séance de dégustation, il est recommandé de présenter aux jurés, en vue de leur « mise en bouche », un vin de même type que la série prévue. Ce vin ne doit pas être choisi parmi ceux présentés au concours. La dégustation doit être discutée en commun.
3. Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins soient dégustés par les juges aux températures adéquates de service.

Il est indispensable que tous les échantillons d'une même catégorie, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

Article 14 - Description de la fiche de dégustation

Chaque juré reçoit en même temps que l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

Cette fiche doit comporter les indications relatives aux caractères organoleptiques, conformément à l'exemple fourni en annexe.

Cette fiche doit comporter le numéro de la commission et la signature du président.

Article 15 - Rôle des jurés

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à l'échantillon.



Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné.

Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche au président de sa commission.

L'avis des jurés est sans appel.

Article 16 - Transcription et calcul des résultats

LE CONCOURS MONDIAL DE DU SAUVIGNON traduit en chiffres les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Lorsqu'un échantillon est noté « éliminé » pour un ou plusieurs critères, il est automatiquement classé dans les « éliminés » et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une récompense.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la note résultant de l'application de la méthodologie de distribution de médailles accréditée par l'Institut de Statistique de l'Université Catholique de Louvain.

Article 17 - Attribution des récompenses

1. Médaille d'or et médaille d'argent

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes :

- médaille d'or
- médaille d'argent

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.

2. Les trophées spéciaux Révélation

LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON accorde également des trophées supplémentaires pour les produits ayant obtenu la plus forte côte dans les catégories suivantes :



- Sauvignon sec non boisé
- Sauvignon sec élevé en fûts
- Assemblage à base de sauvignon non boisé (min 51% de sauvignon)
- Assemblage à base de sauvignon élevé en fûts (min 51% de sauvignon)

Ces trophées *Révélation* sont complémentaires aux médailles énoncées au 1^{er} alinéa.

Toutes les récompenses accordées par LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON dans le cadre du présent concours s'appliqueront uniquement aux produits primés et dans la stricte limite des volumes déclarés par le producteur ou le négociant sur le formulaire d'inscription (article 4 ci-avant) et dont l'échantillon présenté au concours est issu.

3. Notes attribuées

Au terme du concours, tous les producteurs (ou leur représentant) non médaillés recevront une note chiffrée reprenant l'évaluation de leurs vins ainsi que l'écart qui les séparait de la médaille d'argent.

Article 18 - Mention des récompenses

Les distinctions des produits primés sont matérialisées comme suit :

1. Médaille d'or et médaille d'argent

a. Les participants ayant obtenu une ou plusieurs médaille(s) en seront avisés par courrier officiel du CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON.

Chaque médaille sera matérialisée par l'obtention :

- d'une médaille officielle et,
- d'un diplôme précisant la nature de la distinction, l'identité exacte du produit ayant obtenu la médaille, le volume déclaré ainsi que l'identité du producteur ou du négociant en cause selon les renseignements fournis sur le formulaire d'inscription.

b. En outre, afin que le producteur ou négociant qui bénéficie de la médaille puisse en retirer un maximum d'avantages, il lui sera proposé à la vente, par LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON (et selon les tarifs en vigueur au jour de l'obtention de la médaille):

- des macarons (autocollants) officiels du Concours Mondial du Sauvignon à apposer sur les bouteilles du produit primé,



- un droit d'utilisation du logo appelé « *dérogation de reproduction du logo* ». Ce droit est dérogatoire, individuel et incessible. Il est limité à concurrence du nombre de reproductions déclarées par le négociant ou producteur sur le bon de commande et, en tout état de cause, à un an.

Le producteur ou négociant qui souhaite reproduire le logo du Concours Mondial du Sauvignon ou celui de l'Assemblage sur ses étiquettes, ou tout autre support, devra donc acheter ce droit d'utilisation appelé « *dérogation de reproduction du logo* » au CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON.

En aucun cas il ne pourra apporter de modifications au logo notamment en ce qui concerne ses proportions, son diamètre ou sa couleur.

Aucune autre reproduction de la médaille du concours et/ou des macarons officiels et/ou du logo du Concours Mondial du Sauvignon n'est autorisée et ne peut, de surcroît, être apposée sur une bouteille du produit primé.

La mention de la distinction obtenue ne peut être reproduite que par le biais de ces macarons officiels et/ou « *dérogations de reproduction du logo* ».

Le nombre de macarons ou de dérogations *de reproduction du logo* fournis pour un même produit primé ne peut pas, en tout état de cause, être supérieur à l'équivalent en nombre de bouteilles de 75cl du volume déclaré sur le formulaire d'inscription et dont est issu l'échantillon.

2. Les trophées spéciaux *Révélation*

Les participants ayant obtenu un trophée supplémentaire comme énoncée ci-dessus (article 17.2.) en seront avisés par courrier officiel du CONCOURS MONDIAL DE DU SAUVIGNON.

La distinction du produit '*Révélation*' dans sa catégorie sera uniquement matérialisée par l'obtention d'un trophée.

Toute contrefaçon, reproduction et/ou utilisation non conforme des médailles, macarons et/ou logos du CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON est rigoureusement interdite et sera sanctionnée par le paiement au CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON d'une pénalité forfaitaire et irréductible de 10.000,00 €, outre les dommages et intérêts pour le préjudice direct et indirect occasionné au CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON.

La même sanction sera applicable en cas de mention des trophées spéciaux (article 17.2 ci-avant) sur les bouteilles du produit primé par un trophée.



LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON retirera toute distinction attribuée à une bouteille d'un produit dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales du pays d'origine ou qui fait un usage indu d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

Article 19 - Règles générales

- Tout signataire du formulaire d'inscription sera avisé par courrier des résultats des produits qu'il aura présentés.
- Les résultats du concours sont finaux et sans appel.
- Les échantillons des produits présentés au concours pourront, à l'issue du concours, être utilisés par LE CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au producteur ou négociant.
- La participation au Concours Mondial du Sauvignon emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.
- En cas de litige en relation avec le Concours Mondial du Sauvignon, les juridictions de Bruxelles seront seules compétentes et la loi belge sera applicable.

Thomas Costenoble
Directeur Concours Mondial du Sauvignon