



OFFICE DES VINS VAUDOIS

SELECTION DES VINS VAUDOIS



RÈGLEMENT

pour les concours de vins devant répondre aux normes internationales
et visant le patronage de l'Union Suisse des Œnologues (USOE)



Office des Vins Vaudois (OVV) – Case postale 1155 – 1001 Lausanne
Tel. 021 721 24 24 / Fax 021 721 24 25
Web www.vins-vaudois.com / Email info@vins-vaudois.com
Lausanne / Février 2005

Article 1 : BUTS

Dans le but :

1. D'encourager la production de vins de bonne qualité,
2. De favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger,
3. De stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation,
4. D'aider à faire connaître au public les types caractéristiques de vins produits,
5. D'élever le niveau technique et scientifique des participants,
6. De contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins vaudois.

UNE SELECTION CANTONALE DE VINS est organisée conformément au présent règlement.

Article 2 : RECONNAISSANCE

Ce concours est reconnu par l'Office des Vins Vaudois (OVV) comme référence unique pour les différentes sélections cantonales ainsi que pour la désignation des vins les plus dignes de représenter le vignoble vaudois en Suisse et à l'étranger.

Il se déroule sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues.

Article 3 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR

Le concours est ouvert sans discrimination, à tous les vins et vins spéciaux, conformément aux définitions du « *Code international des pratiques œnologiques* » de l'O.I.V. Les vins sont issus de raisins produits sur le territoire du canton de Vaud avec appellation d'origine contrôlée (AOC), ils doivent être détenus en vue de la vente dans des récipients d'un volume maximal de 2 litres, figurer sur les prix courants de l'année du concours avec un stock minimum de 1500 bouteilles. Tous les échantillons doivent être présentés en bouteilles avec l'étiquetage et la présentation d'origine.

Article 4 : INSCRIPTION

- Le concours se déroule deux fois par année.
- La gestion financière du concours est assurée par l'OVV.
- Les modalités financières, à hauteur de CHF 100.- permettent la participation aux Sélections des Vins Vaudois et au Guide Hachette, les délais étant mentionnés sur le formulaire d'inscription en annexe.
- Lors de l'édition du Concours National des Vins Suisses, une participation financière supplémentaire sera à la charge du producteur.
- 4 bouteilles de 0,5 l ou 0,75 l sont fournies par vin présenté.
- En cas de sélection pour le Concours national, le participant s'engage à livrer dans les délais demandés, 4 bouteilles supplémentaires.
- A chaque vin présenté doit correspondre un lot minimum de 1500 bouteilles disponibles à l'inscription.

- **Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre** (Annexe I):
- La désignation exacte du participant, du produit, son origine et son millésime.
- Le ou les cépages présents dans le vin.
- Les particularités de vinification : élevage en fût de chêne, macération carbonique, passerillage, cryoextraction, vendange tardive, etc...
- Le bulletin d'analyses signé par le participant.

Article 5 : CONTROLE DES ECHANTILLONS RECUS

1. L'organisme-délégué vérifie les vins reçus et les documents 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 dont l'authenticité doit toujours être sauvegardée dans le respect des principes légaux. Il doit donc éliminer les échantillons dont l'étiquetage ne respecte pas ces principes.
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. Il doit stocker les échantillons dans des conditions de températures et d'ambiance garantissant une bonne conservation.

Article 6 : CLASSIFICATION DES VINS, RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRESENTES

Après contrôle, en se fondant sur les documents d'inscription, les échantillons sont présentés aux jurys par cépage et par mode de vinification dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire.

Article 7 : DESIGNATION DES JURES

1. L'appréciation des échantillons est faite par des jurys dont le nombre est fixé en fonction du nombre et de la nature des vins présentés au concours.
2. Dans un jury, chaque organisation viticole cantonale est représentée, il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des jurés.
3. Chaque jury se compose, en principe, de 7 jurés ou plus. En aucun cas, le nombre des jurés ne peut descendre en-dessous de 5.
4. Les jurés peuvent être :
 - membre d'une association viti- vinicole,
 - membre de la Société des cafetiers restaurateurs et hôteliers,
 - représentant la presse spécialisée,
 - membre de l'Union Suisse des œnologues, en général nommé président du jury,
 - membre du panel cantonal de dégustateurs,
 - toute personne pouvant aider à la reconnaissance des vins vaudois comme produit de qualité,
 - membre de la Société de la Sommellerie.

5. Tous les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un Bureau (Presidium) comprenant 3 personnes :
 - un président,
 - un vice-président,
 - un œnologue-conseiller, représentant-délégué de l'Union Suisse des Oenologues.
6. Le Bureau (Présidium) dispose d'un secrétariat.
7. Le Bureau (Présidium) contrôle l'activité des jurys. Les membres du Bureau ne participent pas aux jugements.
8. Les jurés sont désignés personnellement. Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés.
9. L'autorité se réserve le droit de tester les jurés et la cohérence de leur jugement, au moins une fois en leur présentant, à leur insu, deux fois le même vin.

Article 8 : MISSION DU BUREAU (PRESIDIUM)

Sous la responsabilité du président, le Bureau (Présidium) a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de préparation, et d'examen des échantillons, et de communication des résultats, notamment :

- veiller au secret concernant l'anonymat absolu des vins soumis aux dégustateurs ainsi qu'au secret des résultats ;
- contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. Il vérifie notamment l'ordre dans lequel seront présentés les vins ;
- veiller à la bonne présentation des échantillons, notamment par rectification d'un rangement manifestement erroné, exclusion d'un échantillon ne répondant pas aux clauses du règlement, renvoi à une dégustation ultérieure ;
- contrôler l'ouverture des échantillons dans la salle annexe, leur température, leur identité et leur anonymat vis-à-vis des membres du jury ; de veiller aussi à la diligence du service ;
- contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats : distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs ;
- ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
 - la majorité des jurés le demande,
 - de grands écarts existent entre les notations des différents jurés,
 - et chaque fois qu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

Article 9 : ORGANISATION DE LA SESSION

1. Les vins sont dégustés par les jurys et par séance, en principe dans l'ordre suivant :

1. Blancs
2. Rosés
3. Rouges
4. Spécialités blanches

Dans chacun des types de vins cités ci-dessus, les vins secs seront dégustés avant les vins doux et les vins jeunes avant les vieux, conformément à l'article 6.

2. Le Bureau organise la répartition des échantillons entre les jurys.

Article 10 : FONCTIONNEMENT GENERAL DES JURYS

1 Discipline

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

- 1.1 Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation. Une fois leur note individuelle attribuée, les jurés transmettent leur fiche à leur président de table qui calcule la moyenne. Ils peuvent à partir de ce moment échanger leurs remarques.
- 1.2 Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes distribuées peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches doivent comporter le numéro du jury, du juré, son nom, et sa signature.
- 1.3 Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le président du jury les signe pour les authentifier.
- 1.4 Il n'est pas laissé de doubles de fiches aux jurés.
- 1.5 Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un vin correspondant aux notes et récompenses obtenues.

2. Fonctionnement matériel

Une fois les jurys formés, afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils peuvent être réunis pour une ou des séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur.

- 2.1 Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans toute la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer. Par ailleurs, les jurys doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de perturber le déroulement des séances.
- 2.2 Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage, au remplissage et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon des verres.
Il est également interdit d'y fumer.
Une stricte discipline y sera maintenue et le silence en rigueur.
- 2.3 Chaque table porte son numéro et comporte une surface blanche avec :
 - de l'eau minérale,
 - éventuellement des morceaux de pain,
 - un vase de déversement.
- 2.4 Les verres dans lesquels sont présentés les échantillons sont du type international normalisé, agréé par l'O.I.V, ou de type similaire (Riedel, Chasselas). Ils sont soigneusement lavés, rincés et séchés après chaque série.
- 2.5 Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. Pour les vins tranquilles secs, la dégustation se fait à raison de 30 échantillons maximum par jour, de préférence le matin en trois séances d'environ 10 échantillons chacune.

2.6 Dans le but d'assurer une sélection équitable, les vins des catégories à grande participation qui n'ont pas tous été dégustés par le même jury, peuvent faire l'objet d'une sélection finale. Les vins ayant obtenus le plus grand nombre de points participent à la sélection finale.

3. Présentation des vins

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause, au cours de laquelle les jurés disposeront seulement de pain et d'eau. L'une des pauses peut comporter d'autres aliments ou boissons, sous réserve que soit respecté un repos consécutif suffisant.

Article 11 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE

1. Le but du rangement des vins est essentiellement, comme déjà prévu, de présenter aux jurés des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel, selon les articles 6 & 9.
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. La dégustation doit être discutée en commun.
3. Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins soient dégustés par les jurés aux températures suivantes :
 - vins blancs et rosés : 10/12°C
 - vins rouges : 15/18°C
 - spécialités blanches : 8/10°C

En tout état de cause, il est indispensable que tous les vins d'un même type, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

Article 12 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION

Chaque juré dispose de fiches de dégustation, propriété de l'OVV et non transmissibles. Se reporter aux fiches de dégustation en annexes.

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique (par exemple : vin bouchonné).

Le pointage est celui de la fiche internationale à 100 points.

Article 13 : ROLE DES JURES

Les jurés complètent les rubriques 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 calcule le nombre de points total, note ses observations éventuelles dans l'espace réservé, signe et rend la fiche au président du jury.

Article 14 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS

Lorsqu'un vin est noté « insuffisant » pour un ou plusieurs critères, par la majorité des jurés, il est automatiquement classé dans les « éliminés » et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une attribution.

Chaque échantillon reçoit une note finale qui correspond à la moyenne du jury.

Article 15 : ATTRIBUTIONS ET SELECTIONS DIVERSES

Tous les échantillons dégustés reçoivent une note leur permettant d'obtenir une attribution aux Sélections des vins vaudois et une sélection pour la participation aux concours national des vins suisses et du Guide Hachette. La sélection se portera sur les vins ayant obtenu le plus grand nombre de points.

Les inscriptions des vins sélectionnés pour le concours national des vins suisses et du Guide Hachette sont assurées par l'OVV.

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, dans chaque catégorie et pour chaque cépage, un nombre de points égal ou supérieur à 85, reçoivent l'attribution « Sélection des Vins Vaudois ».

Au maximum 30% du total des vins présentés peuvent obtenir l'attribution. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les vins ayant obtenu les résultats les moins bons voient leur attribution supprimée.

En cas d'égalité entre deux vins, c'est la médiane obtenue pour le critère « Harmonie jugement global » qui tranche.

Article 16 : LISTES DES RESULTATS

Une liste récapitulative des résultats obtenus par les vins pour chaque attribution est transmise confidentiellement aux responsables respectifs.

Une liste récapitulative des résultats obtenus est transmise aux participants pour les vins qu'ils ont présentés.

Une liste récapitulative de tous les vins ayant obtenus une attribution est transmise à l'Union Suisse des Œnologues pour publication.

Article 17 : MENTION DES ATTRIBUTIONS

Les attributions obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire établie par l'organisme-délégué responsable du concours et par l'Union Suisse des Œnologues. Ce document doit porter obligatoirement la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu l'attribution et l'identification exacte du producteur ou du négociant en cause. L'organisme-délégué doit retirer tout document attribué à une bouteille de vin dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales ou qui fait un usage indu d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

Article 18 : VOIE DE RECOURS

Les vins faisant l'objet d'un recours sont dégustés ultérieurement par une commission réduite. Le recours doit être déposé par écrit dans les 48h dès la connaissance des résultats auprès de l'organisme-délégué.



Sélection des Vins Vaudois

Office des Vins Vaudois
Vuachère 6
CP 1155
1001 Lausanne



ANNEXE I

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom : _____

Prénom : _____

Rue et n°: _____

Domicile : _____

Téléphone : _____

1. Dépôt des vins: les **11, 12 et 13 avril 2005**.
2. Pour chaque échantillon inscrit, **4** bouteilles de 0,75l ou 0,5 doivent être livrées dans leur conditionnement final .
3. La finance d'inscription est de **CHF 100.- pour les deux sélections**.
4. Seuls les vins avec appellation d'origine contrôlée sont admis à concourir.
5. Les rubriques ci-dessous sont **obligatoires**, en cas d'informations incomplètes ou inexactes le vin n'est pas admis à concourir.

Participation au Concours national des vins suisses (en cas d'édition, participation financière en sus) : OUI NON

Participation à la sélection du Guide Hachette : OUI NON

N°	Nom du vin & appellation (Si plus de 5 vins inscrits, utilisez une nouvelle feuille SVP)	Millésime	Cépage(s)	Alcool en % vol.	SO2 total en mg/l	SO2 libre en mg/l	Acidité totale en g/l	Acidité volatile en g/l (facultatif)	Sucres rés. en g/l	Nbre de flacons produits	Particularité de vinification (Vinification en fûts, macération carbonique, passerillage, cryo, etc...)	N° de l'échantillon <u>Ne pas remplir</u>
1												
2												
3												
4												
5												

Je certifie que les informations mentionnées ci-dessus sont complètes et exactes,

Lieu et date : _____ Signature : _____