

REGLEMENT

CONCOURS DES VINS DE LA PROVINCE DE LIEGE 2020

**ART. 1 – Organisation**

A l’initiative de ses départements Formation, Agriculture, Ruralité et Laboratoire, la Province de Liège organise un concours intitulé « *Concours des Vins de la Province de Liège* ». L’organisateur se réserve le droit de sélectionner au préalable les candidatures. Le concours se déroule les 5 et 6 septembre 2020, lors de la Foire agricole de Battice, dans le chapiteau des Services agricoles de la Province de Liège.

**ART. 2 – Objectifs**

Le concours consiste en une épreuve organoleptique (saveur, odeur, aspect), les produits inscrits étant soumis à l’appréciation d’un jury reconnu pour ses compétences en matière d’appréciation *de la qualité des vins.*

Le Concours des Vins de La Province de Liège a pour but, notamment :

1. de faire connaître et présenter au public les types et caractéristiques des vins produits en province de Liège, tout en étant une vitrine des dernières tendances en matières de millésimes, cépages, etc. ;
2. d'encourager leur production et de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation, de contribuer à l'expansion de la culture du vin et à la reconversion ou diversification d’activités agricoles ;
3. de favoriser la promotion de vins de bonne qualité;
4. de présenter aux agriculteurs et vignerons l’offre de formation du Centre Provincial de Formation en Agriculture et Ruralité (en abrégé « CPFAR »).

**ART. 3 – Critères d’admission au concours**

Le concours « Concours des Vins de la Province de Liège » est ouvert aux producteurs de vins provenant de vignes plantées exclusivement en province de Liège

Les vins admis à concourir doivent remplir les critères suivants :

* être issus d’un lot homogène.
* tous les échantillons doivent être présentés avec l’étiquetage et la présentation commerciale.  
  Si le produit n’a pas été conditionné au moment de la prise de l’échantillon et que le lot inscrit au Concours des vins de la Province de Liège est encore en vrac, il devra être accompagné du document nommé « Attestation de conformité d’échantillon présenté en Vrac », fourni par l’organisateur.
* être issus des catégories suivantes :
* Vin blanc sec (< ou = à 8 gr de sucre), issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin blanc sec monocépage (< ou = à 8 gr de sucre), issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin blanc demi-sec ou moelleux, issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin rosé, issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin rouge, issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin rouge monocépage, issu des terroirs de la province de Liège.
* Vin effervescent, issu des terroirs de la province de Liège.

Il faut un minimum de 5 vins inscrits par catégorie pour que ladite catégorie soit admise au présent concours.

Les vins admis au concours feront l’objet d’une présélection avant la finale, si leur nombre est supérieur à 8, par catégorie.

**ART. 4 – Modalités d’inscription et coût**

Pour être admis à concourir, tout participant (le producteur ou son représentant) doit compléter un formulaire d’inscription élaboré par l’organisateur, qui lui sera remis lors de l’inscription. Ce formulaire d’inscription sera transmis par voie électronique sur simple demande auprès des Services agricoles.

Le formulaire d'inscription de chaque produit comprendra obligatoirement :

1. L'identification complète et exacte du producteur participant ;

2. La désignation exacte du produit, la couleur, le millésime ;

3. Le ou les cépages, ainsi que leur pourcentage dans le vin.

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

L’inscription au présent concours deviendra effective dès réception du formulaire d’inscription dûment complété et signé ainsi que du règlement du présent concours signé. Tout manquement à ces formalités d’inscription rendra la candidature irrecevable.

Le coût de participation se limitera à l’envoi des échantillons nécessaires au bon déroulement du concours.

Chaque participant peut inscrire des vins de catégories différentes.

**ART. 5 – Expédition des échantillons**

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir à la Province de Liège (Services agricoles, rue de Huy 123, 4300 Waremme), trois bouteilles étiquetées de chaque produit inscrit au concours, avant le 15 juin 2020.

Les échantillons envoyés restent la propriété du participant les ayant inscrits jusqu’à leur dégustation par les jurés. Après cette étape, l’organisateur du concours en devient propriétaire.

**ART. 6 – Contrôle et stockage des échantillons reçus**

Après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont classés par série et présentés aux jurés dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire. Avant d’être soumis à l’évaluation des Commissions, les échantillons de vin seront rendus anonymes par l’utilisation d’une chaussette de dégustation à l’aveugle.

**ART. 7 – Désignation des jurés**

L’évaluation des échantillons est effectuée par des commissions composées de jurés dont le nombre dépend de la quantité et du type des produits présentés au concours. La Province de Liège désigne et convoque les jurés.

Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un Président désigné par la Province de Liège . Celui-ci veillera au bon déroulement de la dégustation, à la qualité des vins servis, au remplissage des fiches de dégustations et à l’attribution des points.

**Article 8 – Fonctionnement général des commissions**

1. **Anonymat**
2. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation ;
3. Avant la dégustation de chaque échantillon, une fiche de notation avec les indications techniques du vin est distribuée aux jurés ;
4. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un vin, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues ne pouvant influencer sa cotation.
5. Le personnel qui récolte les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le Président les signe pour authentification.
6. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés.

**2. Fonctionnement matériel**

La ou les commissions siègent dans un espace réservé, correctement éclairé et bien aéré, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Il est interdit d'y fumer.

Un second espace, contigü, mais hors de la vue des jurés, est réservé au débouchage et à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer.

Le remplissage des verres est effectué dans l’espace de dégustation en présence des jurés.

Les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant sa forme et garantissant l'anonymat de l'échantillon.

Les séances de dégustation se déroulent à raison de 50 échantillons maximum par jour/ commission.

Le *Concours des Vins de La Province de Liège* garantit aux dégustateurs, les conditions optimales de dégustation.

**3. Présentation des vins**

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

**Article 9 – Ordre de passage des échantillons et température**

1. L’ordre de passage des échantillons est établi de façon à présenter aux commissions des séries homogènes successives d'échantillons.
2. Avant la première séance de dégustation, un vin de même type que la série prévue est présenté aux jurés, en « mise en bouche ». Ce vin ne peut participer au concours et est choisi de commun accord par l’organisateur.
3. L’organisateur mettra tout en place pour que les vins soient dégustés par les jurés 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 10 – 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 11 – Transcription et calcul des résultats**

Le *Concours des Vins de La Province de Liège* traduit en chiffres les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la note résultant de la moyenne des cotations obtenues.

**Article 12 – Attribution des récompenses**

Les échantillons ayant obtenu les cotations les plus élevées seront primés à l’issue du concours. En cas de cotations identiques, les échantillons concernés seront à nouveau dégustés en vue de leur départage. Les 3 échantillons ayant obtenu les meilleurs cotess recevront les récompenses suivantes :

* La Médaille d'Or
* La Médaille d’Argent
* La Médaille de Bronze

Il n’y aura pas d’ex aequo.

Chaque médaille sera matérialisée par l’obtention d’un diplôme précisant la nature de la distinction, l’identité exacte du produit ayant obtenu la médaille.

En outre, afin que le producteur qui bénéficie du prix puisse en retirer un maximum davantages, il lui sera donné, par le *Concours des Vins de La Province de Liège :*

* des macarons (autocollants) officiels du *Concours des Vins de La Province de Liège* 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 déclaré par le producteur sur le bon de commande et, en tout état de cause, à un an.

**Article 13 – Force majeure et modifications**

Si un événement indépendant de la volonté du *Concours des Vins de La Province de Liège* devait empêcher le bon déroulement du concours, la Province de Liège ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable.

La Province de Liège se réserve le droit d’annuler le concours, d’en modifier la date initialement prévue, de l’écourter, de le prolonger, d’en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure, d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait, et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

La Province de Liège ne peut par ailleurs être tenue pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l’acheminement des échantillons.

**Article 14 – Adhésion au présent règlement**

La participation au présent concours implique automatiquement l’adhésion au présent règlement dans toutes ses composantes et sans aucune réserve.

Tout participant qui transgresse un ou plusieurs articles du présent règlement sera directement exlu du concours. En outre, l’organisateur se réserve le droit de refuser au concurrent ayant violé le règlement la possibilité de s’inscrire pour les éditions ultérieures du concours.

**Article 15 – Règles générales**

* Tout signataire du formulaire d’inscription sera avisé des résultats des produits qu’il aura présentés lors de la remise des prix qui aura lieu le dimanche 6 septembre 2020 à la Foire Agricole de Battice.
* Les résultats du concours sont sans appel.
* Les échantillons des produits présentés au concours pourront, à l’issue du concours, être utilisés par le *Concours des Vins de La Province de Liège* à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au producteur. Il en va de même en cas d’annulation du concours dans les circonstances énoncées à l’article 13 du présent règlement.
* La participation au Concours des Vins de La Province de Liège emporte l’acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.

**Article 16 – Cas non prévus par le présent règlement**

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par le Collège provincial.