



# RÈGLEMENT DU CONCOURS MONDIAL DES PINOTS 2018

5, 6 ET 7 AOÛT 2018

## 1. OBJET

Le Concours Mondial des Pinots est organisé par l'Association VINEA.

**La 21<sup>e</sup> édition se déroulera du 5 au 7 août 2018 à Siere, Valais, Suisse.**

Le concours, membre de VINO FED, se déroule sous les hauts patronages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de l'Union Internationale des Œnologues (UIŒ) et de l'Union Suisse des Œnologues (USŒ).

## 2. BUTS

Le Concours Mondial des Pinots cherche à :

- mettre en évidence les qualités et les diversités de la famille ampélographique Pinot
- récompenser les producteurs mettant le mieux en valeur ce cépage
- être un observatoire des tendances innovatrices de la production
- offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

## 3. CONDITIONS D'ADMISSIONS

Tous les producteurs ainsi que les autres acteurs de la filière vitivinicole, tels que négociants, importateurs, commerçants, etc. ont la possibilité d'inscrire des échantillons au concours.

**Tous les millésimes sont admis au concours, pour autant qu'une quantité minimale de 800 bouteilles soit produite et qu'un stock d'au moins 400 bouteilles soit encore disponible à la date de l'inscription au concours. Pour les vins doux, la quantité produite et le stock seront réduits de moitié.**

Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur emballage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille. Les normes légales en vigueur dans le pays d'origine doivent être appliquées. Les normes internationales concernant la protection des appellations doivent être respectées.



## 4. VINS ADMIS AU CONCOURS

Peuvent participer au concours les vins suivants:

**1) PINOT NOIR ROUGE TRANQUILLE jusqu'à 7 g/l de sucre résiduel**

**2) AUTRES PINOTS :**

- a) Pinot Gris
- b) Pinot Blanc
- c) Pinot efferverscent avec minimum 51% de Pinots
- d) Rosé de Pinot et Blancs de Noirs
- e) Toute catégorie de Pinot supérieur à 7 g/l de sucre résiduel

**3) ASSEMBLAGES ROUGES avec minimum 51% de Pinot Noir  
(max. 7g/l de sucre)**

**4) PRIX GRAN MAESTRO :**

Un prix spécial sera attribué aux 3 meilleurs producteurs qui présenteront au concours 3 millésimes consécutifs  $\geq$  2002 de Pinot pur (min 85% de Pinot et max 7g/l de sucre). Pas de stock minimum requis. Les vins participant au prix « Gran Maestro du Pinot » ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

## 5. FICHE D'INSCRIPTION

Les participants remplissent pour chaque vin présenté un formulaire d'inscription qui doit comporter:

- les coordonnées du producteur
- la provenance ou l'origine du vin
- le millésime
- la catégorie du vin
- la teneur en alcool
- les sucres résiduels
- le nombre de bouteilles produites et en stock au moment de l'inscription
- le prix de vente à la clientèle privée taxes incluses en CHF ou en Euros
- la signature du participant confirmant que le vin correspond aux exigences légales

La fiche d'inscription peut être remplie online sur [www.mondial-des-pinots.com](http://www.mondial-des-pinots.com) ou complétée, signée et renvoyée **avant le 2 juillet 2018** à:

**ASSOCIATION VINEA  
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS  
RUE BEAUSITE 4  
CH – 3960 SIERRE**

## 6. ÉCHANTILLONS

Pour chaque vin inscrit, 3 bouteilles de 0.70 cl (ou la valeur correspondant à 2.25 litres) seront mises à disposition de l'organisation; les bouteilles doivent parvenir **avant le 2 juillet 2018** à:

**ASSOCIATION VINEA  
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS  
RUE BEAUSITE 4  
3960 SIERRE  
CH – 3960 SIERRE**

Les échantillons reçus sont contrôlés et mis en relation avec le formulaire d'inscription et les documents qui l'accompagnent. Une attention particulière est portée à l'emploi correct des appellations d'origine et des indications géographiques et pour les assemblages aux pourcentages des variétés.

## 7. FINANCE D'INSCRIPTION

1 échantillon CHF 180.- / 2 échantillons CHF 330.-  
3 échantillons CHF 480.- / 4 échantillons CHF 630.-  
5 échantillons CHF 780.- / 6 échantillons CHF 930.-

Échantillon supplémentaire CHF 150.- ou l'équivalent en monnaie étrangère au taux du jour de l'inscription selon la date indiquée sur le formulaire d'inscription.  
Aucune réduction n'est accordée pour le prix « Gran Maestro du Pinot Noir ».

Les montants sont calculés TVA 7.7 % incluse (n° CHE-108.408.084), le formulaire d'inscription fait office de facture. Les frais de dédouanement et de transport non réglés par le producteur lui seront refacturés.

Les frais d'inscription sont à verser **avant le 2 juillet 2018** :

- **soit par virement bancaire Credit Suisse**

Association VINEA | CH-3960 Sierre, no compte 467865-10  
Code Swift : CRESCHZZ80A, Clearing: 4835  
IBAN : CH85 0483 5046 7865 1000 0

- **soit par versement postal**

Association VINEA  
ccp suisse no compte 17-675671-3  
IBAN CH45 0900 0000 1767 5671 3

- **soit par cartes de crédit** uniquement pour les inscriptions on line avec les compagnies suivantes :

- Visa
- Eurocard, Mastercard

Lors du paiement, merci d'indiquer clairement, comme motif de paiement, la(es) raison(s) sociale(s) concernée(s).

Tous les frais bancaires sont à charge de l'expéditeur.

Les chèques ne sont pas acceptés.

## 8. CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les organisateurs répartissent les vins dans les catégories respectives pour la dégustation. Pour la catégorie de plus de 7 g/l les vins sont classés par grammage ascendant de sucre résiduel. Le système de notation utilise la fiche unifiée de l'OIV. Cette fiche comporte une échelle à 100 points. L'organisation se soumet entièrement aux normes internationales de l'OIV à l'usage des concours internationaux.

L'ordre de passage des vins par catégorie sera défini de manière aléatoire sur support informatique en tenant compte du point 4 du présent règlement.

Les commissions de dégustations se composent de 5 personnes, dont un secrétaire de table. Le secrétaire est un modérateur qui met en valeur les avis des jurés et gère le déroulement de la cession de dégustation. La réglementation préconisée [par l'OIV](#) pour la constitution des commissions est particulièrement respectée quant à la provenance des dégustateurs.

## 9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS

Les récompenses suivantes sont décernées :

- Médaille Grand Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

Les lauréats Grand Or et Or reçoivent également un trophée artistique soulignant leur performance. Les vins participant au prix « Gran Maestro du Pinot Noir » ne rentrent pas dans l'attribution au prix. Conformément au règlement de l'OIV, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours.

## 9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS (SUITE)

### PRIX SPÉCIAUX (UNIQUEMENT POUR DES VINS MÉDAILLÉS GRAND OR ET OR)

- PRIX DU MEILLEUR VIN DU CONCOURS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT NOIR SUISSE
- PRIX GRAN MAESTRO DU PINOT NOIR remis par Riedel
- PRIX VINO FED
- PRIX DU MEILLEUR ROSÉ DE PINOT ET BLANCS DE NOIRS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT GRIS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT BLANC
- PRIX DU MEILLEUR MOUSSEUX remis par l'Union Suisse des Œnologues (USCE)
- PRIX MEILLEUR PINOT BIO
- PRIX MEILLEUR ASSEMBLAGES ROUGES

Les résultats sont communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs. Des macarons adhésifs peuvent être vendus aux producteurs lauréats pour les vins médaillés Grand Or, Or et Argent. Les diplômes et macarons adhésifs sont envoyés par poste. Le palmarès est diffusé à l'aide d'une brochure, il est mis en ligne sur le site internet [www.mondial-des-pinots.com](http://www.mondial-des-pinots.com) et diffusé le plus largement possible à la presse suisse et internationale.

## 10. REMISE DES PRIX

La remise des trophées Grand Or, Or et des prix spéciaux aura lieu le **jeudi 30 août 2018** à Sierre. Les lauréats seront invités de manière individuelle et recevront ce jour leur trophée qui en cas d'absence sera envoyé par la poste.

## 11. FESTIVAL DES PINOTS PRIMÉS

Le Festival des Pinots primés est réservé aux lauréats Grand Or et Or et aura lieu à Sierre le jeudi 30 août 2018 suite à la remise des prix. Cet événement regroupera une trentaine de producteurs primés et s'adresse tant à un public professionnel que d'amateurs de Pinot. C'est une grande opportunité de présenter son ou ses vins primés à Sierre en avant-programme du Salon VINEA des vins suisses. Réservez d'ores et déjà cette date! Les producteurs lauréats seront contactés par VINEA. La présence est payante pour les producteurs qui ne sont pas exposants au Salon VINEA des vins suisses.

## 12. RECOURS

Les résultats du concours sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de recours. Le concours se réserve le droit d'analyser comparativement les échantillons présentés au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce

## 13. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le participant accepte les dispositions du présent règlement par signature sur la fiche d'inscription dûment datée.