



**Règlement intérieur
du Concours des Vins Nîmes
du 24 au 25 janvier 2024**

Jeunes agriculteurs du Gard

Mas de l'Agriculture – ZA Mas des Abeilles – 1120 Route de Saint-Gilles – BP 50024

30023 NIMES Cedex 1

Tel : 04 66 04 50 20

Mail : syndicat@jeunesagriculteursdugard.fr

Site : www.jeunesagriculteursdugard.fr

◇ Dispositions générales

Le syndicat agricole, ayant pour dénomination juridique « les Jeunes Agriculteurs du Gard », dont le siège social se situe au Mas de l'Agriculture, ZA Mas des Abeilles, 1120 Route de St Gilles BP 50024, 30023 NIMES Cedex 1, représenté par **Madame Ludivine VERLAGUET**, en qualité présidente, crée et organise le concours des vins de Nimes Gard.

Ce concours départemental est dénommé : **"Concours des Vins Nîmes"**.

Il aura lieu mercredi 24 et jeudi 25 janvier 2024 au lycée agricole de Rodilhan.

Son objectif est de faire connaître les vins de la région, de favoriser la reconnaissance de leur qualité et d'en assurer la promotion par la remise de distinctions.

L'organisation matérielle du concours est confiée à l'animatrice en charge du dossier et des responsables de la « Commission Evénements et animations » des Jeunes Agriculteurs du Gard (JA30) qui l'assument entièrement.

Le règlement est disponible sur le site www.ja30.id2i.net

◇ Conditions de participation

Article 1 : Participants

Seuls, sont habilités à participer au concours :

- ◆ les vigneron·nes vinifiant en cave particulière,
- ◆ les caves coopératives,
- ◆ les unions de caves,
- ◆ les groupements de producteurs,
- ◆ les négociants éleveurs.

Le concurrent est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de la vinification et qui l'élabore. Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de groupement se limitant à des tâches de commercialisation ne peut concourir. De ce fait, les marques de distributeur ne sont pas acceptées.

Article 2 : Catégories de vins

Le concours est exclusivement ouvert aux vins A.O.P, I.G.P., Vins de Pays en stricte conformité avec les dispositions figurant dans leurs décrets respectifs.

Article 3 : Epreuves

Le concours se compose de **trois** épreuves (ou catégories) distinctes :

- ◆ Une épreuve concernant les vins présentés en « bouteille »,
- ◆ Une épreuve concernant les vins présentés en « vrac »,
- ◆ Une épreuve concernant les vins présentés en « vieux millésimes »

Article 4 : Vins présentés dans la catégorie « bouteille »

Les vins en bouteilles commerciales susceptibles de concourir, sont ceux de la dernière vendange précédant le concours et ceux de la vendange antérieure à celle-ci uniquement pour les vins rouges. Le vin doit être embouteillé avant la période de prélèvement, si ce n'est pas le cas, le vin concourra alors dans l'épreuve vrac.

Article 5 : Vins présentés dans la catégorie « vrac »

Les vins en vrac susceptibles de concourir sont ceux de la dernière vendange précédant le concours pour tous les types de vins et de la vendange antérieure à celle-ci uniquement pour les vins rouges d'A.O.P.

Article 6 : Vins présentés dans la catégorie « vieux millésimes »

Les vins de cette catégorie concernent les vins rouges uniquement en bouteille. Peuvent concourir les vins des années précédents la vendange antérieure au concours des vins Nîmes de l'année en cours. Ces vins peuvent être antérieurs aux quatre dernières années du précédent concours.

Article 8 : Disponibilité d'un vin présenté à un concours **Volumes minimums**

Pour les vins en vrac

Les vins concourant en « vrac » devront constituer un lot homogène destiné à la consommation d'un volume minimum commercialisable de 10 hl. Plusieurs cuves d'un même vin destinées à élaborer un seul et même lot, seront présentées par un seul échantillon (exemple : cuves 2+5+30= lot n°...). Le préleveur mandaté par « jeunes agriculteurs du Gard » effectuera le prélèvement dans un des cuves de son choix. La déclaration de revendication devra être jointe à la fiche d'inscription.

Pour les vins embouteillés

Les vins concourant en « bouteille » doivent représenter un stock commercial minimum de 1330 bouteilles de 75 cl par catégorie et millésime ou pour d'autres conditionnements. Le règlement prévoit l'admission à concourir de vins dont le mode d'élaboration peut conduire à un volume de production particulièrement faible dont le volume est inférieur à 1000 litres sans toutefois être inférieur à 1000 litres.

Le type de conditionnement devra être spécifié sur la fiche d'inscription. Dans cette catégorie, peuvent concourir les vins de la dernière vendange précédant le concours ainsi que les IGP et les AOP rouge de la vendange antérieure. Les vins doivent être embouteillés avant la période de prélèvements et présentés dans leurs bouteilles commerciales (leur étiquetage devra être conforme avec la législation en vigueur).

Les concurrents devront se rendre sur le site www.ja30.id2i.net pour inscrire un à un les échantillons présentés au concours. L'inscription se fait en trois temps :

- 1) une préinscription avec les informations sur la cave participante et la création d'un identifiant et d'un mot de passe qui donnera accès à un espace en ligne.
- 2) Vérification et validation de la préinscription par nos services (dans les 24h).
- 3) Une fois les identifiants créés, le participant pourra se rendre sur son espace personnel et inscrire ses échantillons au concours en catégorie Vrac et/ou Bouteille. En annexe un guide d'utilisation du site internet.

L'identifiant et le mot de passe créés pour une année sont valables 5 ans, à tout moment de l'année le participant peut se rendre sur son compte. Il n'est pas nécessaire de rouvrir un compte chaque année, si cela a déjà été fait auparavant.

Les concurrents devront fournir un bulletin d'analyse (densité, titre alcoométrique, acidité totale, acidité volatile, pH, sucres résiduels, anhydride sulfureux total), référençant chaque échantillon et une déclaration de revendications, ainsi qu'un exemplaire de l'étiquette commerciale pour les vins embouteillés. **Ces éléments sont à joindre directement sur le site ID2I** ou à envoyer par mail, ou fax ou par courrier postal au bureau des Jeunes Agriculteurs du Gard : promoja30@gmail.com / syndicat@jeunesagriculteursdugard.fr, fax : 04.66.04.50.21 et adresse : Mas de l'Agriculture, 1120 Route de St-Gilles, 30023 NIMES.

Le diplôme matérialisant la récompense ainsi que les macarons pourront être obtenus sous réserve que le dossier de participation soit complet et surtout que la déclaration de revendication nous ait été fournie.

◇ CONDITIONS DE PARTICIPATION ET D'INSCRIPTION DES CAVES

Article 9 : Ouverture du concours

Les producteurs sont informés du lancement du concours par l'intermédiaire de la presse, des syndicats de crus, des fédérations de caves et directement par les Jeunes Agriculteurs du Gard, notamment par mail et par newsletter. Les candidats potentiels reçoivent un courrier les informant de la date et des modalités du concours. Les inscriptions sont ouvertes à partir du **15 novembre 2023**. Elles se terminent **le 6 décembre** pour les caves.

Article 10 : Fiche d'inscription en ligne

Tout candidat doit remplir une fiche d'inscription en ligne sur le site www.ja30.id2i.net, qui se remplit en deux étapes (avec création d'identifiant et mot de passe, voir article 8 et annexe) sur laquelle figurent :

- ◆ ses coordonnées,
- ◆ nom de l'exploitation,
- ◆ la catégorie présentée,
- ◆ la dénomination exacte,
- ◆ le ou les cépage (s),
- ◆ la couleur,
- ◆ le degré,
- ◆ préciser si l'élevage est en fût,
- ◆ le millésime,
- ◆ la contenance de la cuve,
- ◆ le numéro de cuve pour les vins présentés en vrac,
- ◆ le numéro de lot, et le nombre de bouteilles pour les vins présentés en bouteille commerciale.).

- A l'article 10 (ainsi que par une rubrique dans la fiche de renseignement), il faudrait ajouter, Conformément à l'article 7 de l'arrêté, l'identification complète du détenteur du lot (au cas où il différencierait du candidat

Article 11 : Bulletin d'analyse

Une fois l'inscription en ligne faite, le candidat doit, pour chaque échantillon, présenter un bulletin d'analyse « concours » (datant de moins d'un an) référençant l'échantillon, effectué par un laboratoire agréé. Ce bulletin devra faire apparaître :

- ◆ la densité,
- ◆ le titre alcoométrique acquis et en puissance, à 20 oC, exprimés en % vol,
- ◆ l'acidité totale, exprimée en méq/l,
- ◆ l'acidité volatile, exprimée en méq/l,
- ◆ le pH,
- ◆ les sucres (glucose+fructose), exprimés en g/l
- ◆ l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l

Article 12 : Etiquetage

Les vins embouteillés doivent porter un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur. Pour chaque vin concourant en catégorie bouteille, un modèle de l'étiquette commerciale apposé pour ce lot, doit obligatoirement accompagner la fiche d'inscription, à l'exception des bouteilles sérigraphiées.

Article 14 : Droits d'inscription

Les droits d'inscription au concours (non soumis à la TVA) sont fixés à 40 € de frais de dossier plus 20 € pour chaque échantillon présenté. Le 9^{ème} échantillon est gratuit pour les caves particulières et les caves coopératives.

Ils devront être acquittés au moment de l'inscription par chèque libellé à l'ordre des Jeunes Agriculteurs du Gard ou par virement bancaire sur le site internet des Jeunes Agriculteurs du Gard. Les organisateurs se réservent le droit de modifier le montant des frais d'inscription chaque année avant le lancement du concours.

Article 15 : Fiche de candidature

Pour être validée, la fiche de candidature en ligne devra être dûment remplie et accompagnée pour chaque échantillon du bulletin d'analyse, de la déclaration de revendication et ou de l'étiquette commerciale et du règlement des frais d'inscriptions qui doivent être envoyé par voie postale (ou paiement en ligne) dans les plus brefs délais.

La date limite pour retourner les documents, est de 2 semaines avant le début des prélèvements, le cachet de la poste faisant foi. Date de début des prélèvements : **Jeudi 1^{er} février.**

Article 16 : Nombre d'échantillons présenté par concurrent

Un concurrent peut présenter un ou plusieurs vins dans chacune des dénominations et couleurs autorisées à concourir, et dont la liste exhaustive figure en annexe.

Article 17 : Interdictions

Un même vin ne peut concourir dans plusieurs dénominations (exemple : un vin de cépage MERLOT, ne peut concourir à la fois dans la catégorie Vin de Cépages, et dans la catégorie Vin de Pays). Tout vin primé au concours des vins de Nîmes devra être commercialisé avec son millésime et ne pourra faire l'objet d'une nouvelle présentation à ce concours les années suivantes.

◇ 3 - PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS

Article 18 : Les préleveurs

Hors département :

Les vins présentés dans la catégorie bouteille exclusivement seront envoyés par la poste aux frais du participant. Des contres analyses garantissant l'authenticité du vin seront commandés par l'organisateur à un organisme certifié. Les analyses seront effectuées sur 5 à 10 % des vins médaillés.

Sur le département du Gard :

L'ensemble des vins présentés sont prélevés directement dans le chai ou le caveau du producteur, par une personne accréditée par les Jeunes Agriculteurs du Gard en présence du responsable ou de son mandataire. En aucun cas, les producteurs ne doivent effectuer les prélèvements eux même. Tout échantillon présenté à un concours est représentatif du lot auquel il appartient.

Pour les vins en « vrac », 4 bouteilles seront prélevées par échantillon. Les bouteilles, bouchons, étiquettes seront fournis par l'organisateur du concours, soit les « Jeunes Agriculteurs du Gard ». Pour les vins en « bouteille », 5 bouteilles seront prélevées par échantillons. Il a été décidé de prélever 5 bouteilles, pour disposer d'un nombre suffisant de l'échantillon en cas de seconde dégustation lors du déroulement du concours.

Tous les vins médaillés dans la catégorie « bouteille » et « vrac » doivent être conservés par le producteur et l'organisateur pendant un an. Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours, tout comme les échantillons.

Collecte des échantillons :

Les prélèvements sur le département sont effectués par des représentants de l'organisateur du concours dûment mandatés.

Pour chaque lot de vin présenté au concours, les documents suivants sont fournis à l'organisateur du concours avant le déroulement des dégustations :

- une fiche de renseignements en ligne ;
- un bulletin d'analyses datant de moins d'un an ;
- la déclaration de revendication pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.

La fiche de renseignements comporte les rubriques suivantes :

- la dénomination de vente réglementaire ;
- les caractéristiques du vin, à savoir, a minima, la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), le nom d'exploitation et, le cas échéant, l'indication géographique, les mentions traditionnelles, la marque ;
- le volume du lot ;
- la(les) référence(s) du (des) contenant(s) (nature et identification) lorsque les vins sont en vrac ;
- le(les) numéro(s) de lot lorsque les vins sont conditionnés ;
- l'identification complète du détenteur du lot participant au concours.

Article 19 : Date des prélèvements

Les prélèvements sont entrepris quatre semaines avant la date du concours des vins de Nîmes. Les échantillons sont stockés dans les meilleures conditions chez les préleveurs.

Article 20 : Les conditions de prélèvements

Après vérification des critères figurant sur la fiche d'inscription, qui tient lieu de fiche de prélèvement, le prélèvement de quatre bouteilles par cuve ou par lot embouteillé est effectué.

Le prélèvement sur cuve est réalisé, soit à l'aide d'un plongeur en immergeant les bouteilles à un mètre minimum au-dessous de la surface du vin ; soit à l'aide, quand les cuves en sont équipées, des robinets dégustateurs lorsque ceux-ci sont situés à 0,50 mètres minimums du fond de la cuve.

Celles-ci sont ensuite bouchées et étiquetées à l'aide d'une étiquette de col, sur laquelle figure l'ensemble des renseignements identifiant le produit (*voir exemple en annexe*).

Bouchons, étiquettes et bouteilles ; chacun rigoureusement identiques ; sont fournis par la personne effectuant le prélèvement.

Si, au moment du prélèvement, les règles du concours ne sont pas respectées, le vin ne pourra pas concourir et les frais de participation ne seront pas remboursés.

Article 21 : Utilisation des 4 bouteilles par échantillon

La conservation des vins médaillés : se référer à l'article 18. Les deux ou trois autres bouteilles sont réservées aux travaux des jurys :

- ◆ l'une sert à la dégustation proprement dite ;
- ◆ l'autre ou les deux autres sont disponibles en cas de besoin pour déguster à nouveau un échantillon dont la première bouteille présenterait un défaut ou lorsque la quantité d'un échantillon s'avère insuffisante ;
- ◆ la 3^{ème} bouteille sert à la dégustation pour désigner le « coup de cœur » en cas de médaille d'or.
- ◆ les bouteilles restantes ne seront pas restituées au producteur. Les échantillons restants deviennent propriété des Jeunes Agriculteurs du Gard et peuvent être utilisés à d'autres fins.

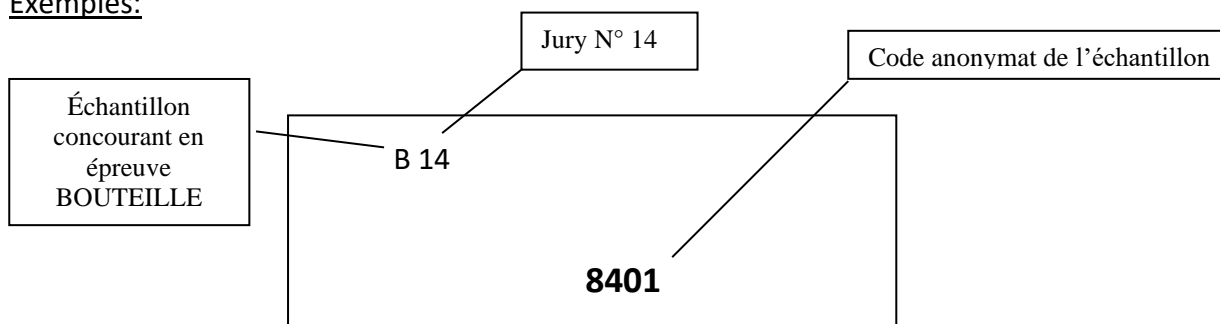
◆ 4 – ANONYMAT

Article 22 : Codification

Après l'établissement, par les Jeunes Agriculteurs du Gard de la liste définitive des vins en compétition et la composition des jurys, l'anonymat est réalisé.

- ◆ La première lettre représente l'épreuve, "vrac" ou "bouteille", dans laquelle le vin est présenté.
- ◆ Les deux premiers chiffres représentent le numéro de jury
- ◆ Pour garantir le plus strict anonymat, un code d'anonymat constitué de 4 chiffres est attribué à chaque échantillon de manière aléatoire.

Exemples:



Article 23 : Réalisation de l'anonymat

24 heures avant la dégustation, les bouteilles sont transportées sur le lieu de la dégustation. Après le classement et la vérification de l'ensemble des échantillons, une étiquette autocollante portant le code d'anonymat affecté à chaque vin, est apposée sur la bouteille destinée à la dégustation.

Les vins présentés dans leur bouteille commerciale sont préalablement recouvertes d'un manchon occultant tout signe distinctif. La capsule entourant le goulot est ôtée au moment du débouchage des vins.

Pour les vins présentés en vrac, l'étiquette portant le code est directement apposée sur la bouteille, l'étiquette d'identification accrochée au goulot lors de la prise d'échantillon est alors ôtée. Les vins sont débouchés une heure avant la dégustation.

Article 24 : Vins concourants dans le même jury

Dans chaque épreuve, chaque jury déguste des vins de même couleur, de même catégorie, et de même millésime.

Seule dérogation possible, dans le cas où le nombre d'échantillons, pour une catégorie de vin, une couleur, un millésime donné serait insuffisant, un jury pourra déguster successivement différents types de vins, dans la mesure où chaque catégorie est constituée de trois compétiteurs au moins.

Dans ce cas, la fiche de dégustation comportera les indications nécessaires pour qu'aucune erreur ne soit commise, en mentionnant notamment, les catégories de vins dégustés. De plus, le numéro de série de dégustation permettra également aux jurys de déterminer le changement de catégorie.

Article 25 : Nombre d'échantillon par jury

Le nombre d'échantillons soumis à un jury ne peut être inférieur à 8, ni supérieur à 20.

◇ 5 - LES JURYS

Article 26 : Recrutement des jurys

Les jurys sont recrutés après sollicitation des « Jeunes Agriculteurs du Gard », ou sur candidature spontanée. Dans les deux cas, un courrier leur est envoyé, leur demandant de s'inscrire sur le site www.ja30.id2i.net. L'inscription se fait en 2 parties :

- 4) Une préinscription demandant les coordonnées du dégustateur et les moyens de le contacter ainsi que la création d'un identifiant et d'un mot de passe.
- 5) Munit de cette identifiant, le dégustateur peut alors entrer sur son compte les éléments précis de sa dégustation (préférence couleur appellation, participation au repas...). Il est impératif de cocher la case participe au concours lors de cette deuxième partie.

La date limite pour s'inscrire, est d'une semaine avant le concours. Lorsque les jurys sont retenus, un courrier leur confirmant leur participation, la date et l'heure de la dégustation leur est envoyé.

Article 27 : Composition des dégustateurs

Chaque vin est dégusté au minimum par un jury composé de trois personnes dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents choisis parmi la profession vitivinicole (vigneron, gérant de caves, œnologue, directeur de cave, caviste, courtier, négociant, technicien...) les restaurateurs, les sommeliers, les enseignants professionnels en viticulture et œnologie, dégustateurs amateurs apportant la preuve de leurs compétences. 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 recueille une déclaration sur l'honneur des membres du 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.

Les Présidents du jury sont choisis pour leur expérience en matière de dégustation, parmi des œnologues, sommeliers professionnels, experts en œnologie, délégués de l'administration, délégués de syndicats et groupements de producteurs... Ils sont désignés par les organisateurs du concours. Le rôle du président de jury consiste à assurer le bon déroulement de la dégustation en respectant les règles édictées par l'organisation du concours, obtenir un consensus sur l'attribution des médailles, remplir et signer la fiche de distinctions indiquant le nombre et couleur des médailles.

En aucun cas, un compétiteur ne peut faire partie d'un jury dans lequel son vin concourt.

Article 28 : Travaux des jurys

Les dégustateurs sont attendus sur les lieux du concours 3/4 d'heure avant le début de la dégustation. Les jurys sont répartis par table, suffisamment espacées les unes des autres. Ils ont à leur disposition :

- ◆ des verres à dégustation ;
- ◆ une feuille de notation ;
- ◆ du pain ;
- ◆ des crachoirs ;
- ◆ des stylos ;
- ◆ des serviettes en papier.

Des bénévoles « jeunes agriculteurs du Gard », membres de la « Commission Vin », veillent au bon déroulement de la dégustation et fournissent toute explication complémentaire si nécessaire.

◇ 6 – NOTATION ET MEDAILLE

Article 29 : Notation

Chaque jury a une fiche de notation sur laquelle figure le numéro de jury, la catégorie et le code d'anonymat des échantillons dégustés.

Il doit se prononcer sur les critères : visuel, olfactif, gustatif et dispose à cet effet, d'un barème de notation sur 30 points pour les vins embouteillés et sur 50 points pour les vins présentés en vrac (*cf. annexe*).

Article 30 : Attribution des médailles

Chaque jury doit sélectionner les meilleurs vins dans la ou les catégories qu'il déguste, et ce dans la mesure où leur qualité l'autorise.

Le nombre de distinctions attribuées ne doit pas excéder 1/3 des échantillons présentés, par catégorie et par jury.

Dans le cas contraire, les organisateurs élimineront, au vu des fiches de notation, les vins primés ayant obtenu les moins bonnes notes, jusqu'à l'obtention du pourcentage maximum précité.

Aucune distinction ne sera attribuée si, pour le concours ou pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs sont en compétition.

◇ 7 -DISTINCTIONS

Article 31 : 4 distinctions

Les distinctions attribuables sont au nombre de six à savoir :

- ◆ Le Coup de Cœur (uniquement dans l'épreuve bouteille) : blanc,
- ◆ Le Coup de Cœur (uniquement dans l'épreuve bouteille) : rosé,
- ◆ Le Coup de Cœur (uniquement dans l'épreuve bouteille) : rouge,
- ◆ Médaille d'Or,
- ◆ Médaille d'Argent,
- ◆ Médaille de Bronze.

Article 32 : "Coup de Cœur"

Il s'agit, pour un jury composé de dégustateurs professionnels, de déterminer parmi toutes les médailles d'Or de l'épreuve "Vins embouteillés", un seul vin par couleur et quelle que soit sa dénomination. Cette récompense donne au lauréat la possibilité d'avoir une double page dans le guide des lauréats et d'avoir la garantie d'être prioritairement mis en lumière. Un trophée lui sera remis le jour du concours.

Article 33 : Règle de notation du jury « Coup de Cœur »

Chaque membre du jury sélectionne cinq vins parmi les vins concourant pour le « Coup de Cœur ». Il les classe de 1 à 5 d'après son ordre *croissant* de préférence.

Il attribue la note 5 à son 1^{er} choix
La note 4 à son 2^{ème} choix
La note 3 à son 3^{ème} choix
La note 2 à son 4^{ème} choix
La note 1 à son 5^{ème} choix

Le Coup de Cœur est décerné au vin totalisant le plus grand nombre de points, après avoir totalisé l'ensemble des notes des membres du jury. En cas d'égalité, c'est le vin qui a obtenu le plus grand nombre de 1^{er} choix qui est déclaré vainqueur. En cas de nouvelle égalité, le vin ayant été cité le plus grand nombre de fois par les membres du jury l'emporte. En cas de nouvelle égalité, les vins ex aequo sont tous déclarés « Coup de Cœur ».

8 -RESULTATS

Article 36 : Diffusion des résultats

Dès l'issu du concours, les responsables de la « Commission Vin » des « Jeunes Agriculteurs du Gard », affichent les résultats devant l'assemblée des dégustateurs, sur le lieu du concours. Les résultats seront disponibles le soir même sur le site www.ja30.id2i.fr.

Les résultats sont ensuite diffusés auprès de la presse régionale et départementale. A l'issu du concours des vins de Nîmes, les producteurs recevront les notifications des récompenses qu'ils ont obtenu sous la forme d'un diplôme individuel comprenant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur, qui leur sera remis lors d'une cérémonie officielle.

Article 37 : Guide des lauréats

Tous les lauréats du concours des vins de Nîmes sont inscrits dans un guide réalisé par les Jeunes Agriculteurs du Gard. Ce dernier est offert à chaque lauréat et est distribué auprès d'enseignes, de partenaires... Des guides supplémentaires peuvent être adressés aux caves lauréates qui en font la demande auprès des Jeunes Agriculteurs du Gard.

Article 38 : Macarons

Les responsables de la « Commission vin » ont actualisé les macarons avec la nouvelle identité visuelle créée.

« Jeunes Agriculteurs du Gard » représenté par ses co-présidents, est le seul habilité à reproduire, et utiliser les macarons. Ceux-ci sont proposés uniquement aux lauréats du Concours des Vins Nîmes.

Toute reproduction, transformation ou utilisation illicite de ces macarons effectués à l'initiative des producteurs, des négociants ou toutes autres personnes seront invalidés et pourront faire l'objet de poursuites de la part des « Jeunes Agriculteurs du Gard ». Ces derniers pourront être soumis à des pénalités.

Les lauréats du concours des vins Nîmes peuvent s'ils le souhaitent commander des macarons qui sont en vente exclusive auprès des « Jeunes Agriculteurs du Gard ». Les lauréats du Concours des Vins Nîmes, sont dans l'obligation d'utiliser les macarons officiels de ce concours s'ils souhaitent apposer la distinction qu'ils y ont obtenue (cf. annexe).

En annexe, photos des macarons 2022.

9 - CONTROLE DES OPERATIONS ET SANCTIONS

Article 39

Les responsables de la commission vin des « Jeunes Agriculteurs du Gard » peuvent vérifier, à tout moment et par tous les moyens à leur disposition, l'exactitude des mentions portées sur les fiches d'inscription (bulletin d'analyse, demande de revendication, prélèvement).

Ils peuvent également vérifier l'authenticité du vin en faisant procéder à une analyse en laboratoire de l'échantillon réservé à cet effet.

Article 40

En cas de non-conformité d'un échantillon au bulletin d'analyse, à la demande de revendication, à la cuve, au lot ou au millésime qu'il représente, la commission vin des « Jeunes Agriculteurs du Gard » peut prononcer l'exclusion du candidat, lui retirer les distinctions éventuellement décernées, et lui interdire d'utiliser les macarons éventuellement imprimés.

Article 41

Les organisateurs du concours mettent en place un dispositif de contrôle interne composé de 3 membres du conseil administratif des jeunes agriculteurs du Gard. Cet organe de contrôle, placé sous la responsabilité du Commissaire Général du Concours, est chargé de vérifier le respect du règlement du concours et notamment les déclarations sur l'honneur fournies par les membres du jury ainsi que les correspondances entre les feuilles de prélèvements, les bulletins d'analyses et les fiches d'inscription des vins.

Deux mois avant le déroulement du Concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE Languedoc Roussillon un avis précisant le lieu et la date du Concours ainsi que le règlement du Concours.

Au plus tard deux mois après le déroulement du Concours, les organisateurs transmettent à la DIRECCTE Languedoc Roussillon un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle interne 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.

Liste des vins autorisés à concourir

- ◇ I.G.P pays d'OC
- ◇ I.G.P pays du GARD
- ◇ I.G.P pays de ZONE :
Cévennes, Coteaux de Cèze, Coteaux Flaviens, Pont du Gard, Sables du Golfe du Lion, Vaunage, Vidourle.
- ◇ A.O.P Coteaux du Vivarais
- ◇ A.O.P Duché d'Uzès,
- ◇ A.O.P Costières de Nîmes
- ◇ A.O.P Coteaux du Languedoc
- ◇ A.O.P Coteaux du Languedoc Terres de Sommières
- ◇ A.O.P Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Régional
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Villages
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Villages Chusclan
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Villages Signargues
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Villages Laudun
- ◇ A.O.P Côtes du Rhône Villages Saint Gervais
- ◇ A.O.P Tavel
- ◇ A.O.P Lirac

Exemple d'étiquettes pour la collecte des échantillons

(Présentation Vrac)

MOUSSARD J.M.

*Domaine de la Patience - BEZOUCE
COSTIERES DE NIMES ROUGE*

11° 8 - Cuve 3 - 160 HI

**CAVE COOPERATIVE LES 4 CHEMINS
LAUDUN**

*COTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN
ROUGE*

13°2 - CUVE CV - 340 HI

SCEA BARNOUIN

*Domaine de Gournier STE ANASTASIE
VINS DE PAYS DU GARD
CEPAGE SAUVIGNON BLANC*

11°9 - Cuve C - 108 HI

N° de Jury : V 30

Catégories de vins dégustés : Vin de Pays - Rosé – 2017

N° de série : 1

0 à 2 médailles au maximum

Vin de Pays des Cévennes

Code de l'échantillon	Visuel Note / 10	Olfactif Note / 20	Gustatif Note / 20	Note Générale/50	Observations
3189					
0030					
7953					
8245					
1516					

N° de série : 2

0 à 3 médailles au maximum

Vin de Pays Duché d'Uzès

Code de l'échantillon	Visuel Note / 10	Olfactif Note / 20	Gustatif Note / 20	Note Générale/ 50	Observations
9093					
4106					
9450					
0145					
0002					
8219					
3789					
1565					
5332					

Nom et signature :

N° de Jury :
B 12

Catégories de vins dégustées : Vin de Pays - Blanc – 2017
et Viognier - 2016

N° de série : 1

0 à 2 médailles au maximum

Vin de Pays blancs

Code de l'échantillon	Visuel Note / 10	Olfactif Note / 10	Gustatif Note / 10	Note Générale/30	Observations
7543					
9547					
8659					
2367					
9143					

N° de série : 2

0 à 2 médailles au maximum

Viognier

Code de l'échantillon	Visuel Note / 10	Olfactif Note / 20	Gustatif Note / 20	Note Générale/ 50	Observations
9317					
8624					
6523					
4521					
0197					

Nom et signature :

**MACARONS OFFICIELS DU CONCOURS DES VINS NIMES
2024**

