

ARTICLE 1 – ORGANISATION

Le concours vinicole international « G.D.M » est organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, ci-après l'Organisateur (19 Avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66 006 Perpignan Cedex).

Les Grenaches du Monde sont un évènement itinérant, organisé tous les ans dans une ou plusieurs régions différentes.

Le concours G.D.M est organisé dans le respect du règlement ci-après énoncé.

ARTICLE 2 – BUTS

Le concours G.D.M. a deux volets :

- le volet 1 s'adresse à tous les vins du monde (rouge, rosé, blanc) avec indication géographique, élaborés avec plus de 85% de grenache. Les grenaches autorisés sont les suivants : grenache blanc, gris, noir, garnatxa, garnacha, cannonau, tai rosso, gamay del Trasimeno, granaccia, lladoner pelut...

- Le « volet 2 - Assemblage » est ouvert à tous les vins élaborés avec plus de 51% du cépage grenache blanc, gris, noir, garnatxa, garnacha, cannonau, tai rosso, gamay del Trasimeno, granaccia, lladoner pelut.... Les vins primés seront mentionnés « G.D.M. ».

Chaque vin doit être conforme à la réglementation en vigueur dans son pays. Le concours a pour but de mettre en avant les vins à base de grenache de qualité.

ARTICLE 3 – OBJET

Sont autorisés à concourir les vins avec indication géographique (AOP, IGP, DOP...) des catégories de vins (Vins Doux Naturels, vins secs, demi-sec, moelleux, doux, mousseux...), provenant de tous pays et de toutes régions viticoles.

Sont également acceptés les vins de cépage grenache majoritaire déclarés par les participants. Pour ces vins, un justificatif de composition qui engage la seule responsabilité du participant lui sera exigé.

ARTICLE 4 – PARTICIPANTS

Sont seuls admis à concourir, de tous les pays producteurs du monde :

- les vigneron récoltants
- les coopératives viticoles
- les unions de coopératives viticoles
- les groupements de producteurs
- les négociants

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'ADMISSION

Les conditions d'admission au concours sont les suivantes :

- Les vins doivent obligatoirement être mis en bouteilles.
- Leurs étiquettes de commercialisation doivent être conformes :
 - à la réglementation communautaire pour les états membres de l'U.E.

- à la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration et aux dispositions d'importation pour les pays tiers.

- Le vin qui concourt doit être détenu en vue de la vente et être issu d'un lot homogène d'au moins 1 000 litres.
- Un volume inférieur, mais toujours supérieur à 225 litres, peut être admis lorsque la production est particulièrement faible.

ARTICLE 6 – ÉCHANTILLONS

Chaque échantillon doit être présenté dans les conditions suivantes :

- 6 bouteilles par échantillon pour des contenants de 75 cl, 8 bouteilles par échantillon pour des contenants de 50 cl, 4 bouteilles par échantillon pour des contenants de 1,5 L.
- Les bouteilles doivent être habillées avec leur étiquetage de commercialisation.

L'organisateur se réserve le droit de demander deux bouteilles supplémentaires pour les vins qui seront primés au concours uniquement. Ces bouteilles pourront être utilisées dans le cadre d'actions de promotion organisées post-concours.

ARTICLE 7 – MODALITÉS D'INSCRIPTION

Pour être admis à concourir, tout participant doit s'inscrire au plus tard le 6 avril 2022. Le formulaire d'inscription de chaque produit devra obligatoirement comprendre :

- L'identification complète et exacte du participant qui doit être titulaire du droit de commercialiser ou de distribuer le lot correspondant à l'échantillon,
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, la couleur, le millésime ou une mention d'âge et la mise en contact éventuelle avec le bois,
- La catégorie du produit (Vins sec, Vin doux, Effervescent...),
- Le pourcentage et la couleur du cépage Grenache présent dans le vin ainsi que les autres cépages d'assemblage s'il y a lieu,
- Le volume du produit, disponible à la vente, correspondant à l'échantillon.

Ce formulaire d'inscription devra en outre être accompagné :

- Du **bulletin d'analyses récent**, effectué par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays et qui stipule les éléments suivants :
 - titre alcoométrique acquis et en puissance
 - sucres résiduels (glucose + fructose)
 - acidité volatile exprimée en méq/l
 - acidité totale exprimée en méq/l
 - anhydride sulfureux total en mg/l
 - surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux (exprimée en bar).
- Du **règlement** (chèque (pour la France uniquement), virement bancaire ou carte de crédit).

L'organisateur réceptionne les échantillons, les droits d'inscription et élimine ceux qui ne sont pas conformes au règlement. Toute fiche d'inscription non accompagnée du paiement des droits d'inscription et des documents pointés ci-dessus sera refusée. Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

ARTICLE 8 – COÛTS DE PARTICIPATION ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Pour la France

- 1 échantillon : 120 € TTC (100,00 € HT + TVA 20%)
 - 2 échantillons : 240 € TTC (200,00 € HT + TVA 20%)
 - 3 échantillons : 342 € TTC (285,00 € HT + TVA 20%)
 - 4 échantillons : 456 € TTC (380,00 € HT + TVA 20%)
 - 5 échantillons : 570 € TTC (475,00 € HT + TVA 20%)
 - 6 échantillons : 648 € TTC (540,00 € HT + TVA 20%)
 - 7 échantillons : 756 € TTC (630,00 € HT + TVA 20%)
 - 8 échantillons : 864 € TTC (720,00 € HT + TVA 20%)
 - 9 échantillons : 972 € TTC (810,00 € HT + TVA 20%)
 - 10+ échantillons : 1020 € TTC (850,00 € HT + TVA 20%)
- Les échantillons supplémentaires seront facturés : 102 € TTC (85,00 € HT + TVA 20%)

Pour l'Union Européenne (en indiquant votre numéro de TVA intracommunautaire) et pour l'étranger hors UE :

- 1 échantillon : 100 €
 - 2 échantillons : 200 €
 - 3 échantillons : 285 €
 - 4 échantillons : 380 €
 - 5 échantillons : 475 €
 - 6 échantillons : 540 €
 - 7 échantillons : 630 €
 - 8 échantillons : 720 €
 - 9 échantillons : 810 € 10+ échantillons : 850 €
- Les échantillons supplémentaires seront facturés : 85 €

Le paiement peut être effectué par chèque (uniquement pour la France), par virement bancaire ou par carte de crédit VISA / Mastercard / Eurocard/ American Express. Paiement par virement bancaire au compte CRCAM SUD MÉDITERRANÉE.

DOMICILIATION

CODE BANQUE : 17106

CODE GUICHET : 001167

N° DE COMPTE : 18555098000

Clé RIB : 03

IBAN (International Bank Account Number) : FR76 1710 6011 6718 5550 9800 003

BIC (Bank Identification Code) : AGRI FRPP 871

Joindre une copie du bordereau de paiement. Précisez la référence de votre virement dans le formulaire d'inscription.

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. Les frais de banque ne sont pas pris en charge par l'organisateur. En aucun cas le paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement, quels que soient les motifs d'annulation d'une inscription.

ARTICLE 9 – MODALITÉS D'ENVOI DES ÉCHANTILLONS

Chaque échantillon doit parvenir **avant le 11 avril 2022 à l'Entrepôt – CIVR – 19 Avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66006 Perpignan Cedex – France – Tel : 0033 4 68 51 21 22.**

Horaires de livraison, du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.

Pour les échantillons en **provenance de Sardaigne** : AGENZIA LAORE SARDEGNA – Sportello Unico Territoriale per l’area del Sinis – Via Santa Maria N°6 – località Pardu Nou – 09070 Siamaggiore (OR) – Tel : 0783 036 6512 – Cell : +39 333 4930508 – Horaires de livraison : Du lundi au jeudi de 9h30 à 12h30.

Pour les échantillons en **provenance d’Espagne** : CRDO NAVARRA – Rúa Romana – 31 390 Olite – Tel : 0034 948 74 18 12 – Horaires de livraison : avant 17h30.

L’expédition est faite aux frais du participant et à ses risques et périls (frais de port, douanes et taxes à charge de l’expéditeur). Tout échantillon envoyé en port dû sera refusé. Tout échantillon non conforme ne sera pas retourné, tous les échantillons restant la propriété de l’organisateur. Le choix du transporteur est à la discrétion du participant.

ARTICLE 10 – CONTRÔLE ET STOCKAGE DES ÉCHANTILLONS REÇUS

L’organisateur 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. Il porte son attention sur l’emploi correct des appellations d’origine ou des indications géographiques et sur les numéros de lots des vins conditionnés. 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. Il procède ensuite à la répartition des échantillons à partir des caractéristiques portées sur les déclarations prévues dans les modalités d’inscription, ou des caractéristiques constatées au besoin.

L’organisateur stocke les échantillons dans un local sécurisé et dans des conditions de températures et d’ambiance garantissant une bonne conservation.

ARTICLE 11 – 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 regroupés selon leur origine et leur type et seront présentés aux jurys dans l’ordre décroissant des millésimes, de façon anonyme.

ARTICLE 12 – DÉSIGNATION DES JURÉS

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. L’organisateur convoque et désigne les jurés. Chaque commission se compose, en principe, de 5 jurés (si possible de nationalité différente). En aucun cas, le nombre des jurés ne peut être inférieur à 3. Un compétiteur, membre du jury ne peut juger ses propres vins. Les jurés sont des personnes dont les qualités de dégustateurs ne pourront faire défaut. Les jurés sont constitués d’au moins trois membres, dont deux tiers au moins de dégustateurs compétents et confirmés choisis parmi les acteurs de la filière vin (viticulteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins) et des sommeliers, cavistes, journalistes de la presse professionnelle.

Les jurés sont sélectionnés par l’organisateur parmi les meilleurs spécialistes reconnus en matière de dégustation pour leurs compétences (personnes reconnues dans le monde de la viticulture, de la sommellerie, de la restauration ou de la presse vins et gastronomies). Les membres du jury rempliront une déclaration sur l’honneur mentionnant leurs liens avec les vins. Chaque commission fonctionne sous l’autorité d’un président désigné par l’organisateur. Le président de jury 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.

Le président de commission a pour mission de veiller, 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.

Le nombre total de jurés internationaux est fixé en fonction du nombre d'échantillons.

ARTICLE 13 – CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification du vin, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité. Les commissions formées par le l'organisateur siègent dans une salle isolée, calme, éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Une seconde salle, hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la procédure d'anonymat. 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. L'organisateur garantit aux dégustateurs, les conditions optimales de dégustation.

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement. Chaque juré reçoit une fiche de dégustation. L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires sur :

- l'aspect visuel
- l'impression au palais
- l'aspect olfactif
- l'impression d'ensemble

L'organisateur assure le bon déroulement du concours GRENACHES DU MONDE par la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de la dégustation.

Récompenses : Le barème des récompenses adopté est un système par appréciation permettant le classement des vins mis en compétition selon leurs qualités intrinsèques. L'organisateur définit les récompenses qui sont pour les 2 volets du Concours G.D.M :

- **Gold Medal**
- **Silver Medal**

Ces récompenses suivant les notes obtenues, entre 100 et 88 pour une médaille d'or et entre 86 et 87,90 pour une médaille d'argent sont décernées selon l'appréciation du jury, aux vins qui auront atteint un niveau d'expression élevé méritant ces distinctions. Les résultats seront communiqués durant mai 2022. Chaque lauréat en sera avisé ultérieurement par courrier électronique. L'organisateur délivre aux lauréats un document « Diplôme » précisant le nom du concours, la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin, la catégorie dans laquelle le vin a concouru. Des macarons représentatifs des distinctions attribuées pourront être appliqués sur la bouteille et seront disponibles auprès de l'organisateur pour les vins primés, en fonction du volume déclaré sur la fiche d'inscription, moyennant une participation financière. Toute autre mention de la récompense obtenue est interdite. L'organisateur se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses. L'utilisation non autorisée, la reproduction du logo, des distinctions et prix sont strictement interdites. Les résultats du concours seront diffusés le plus largement possible par tout moyen de communication (web, journaux spécialisés, presse gastronomique, etc.).

CATÉGORIES

Les vins sont classés selon les catégories suivantes pour le volet 1 :

- Grenache blanc pur (minimum 85%)
- Grenache gris pur (minimum 85%)
- Grenache noir pur (minimum 85%)
- Garnatxa pur (minimum 85%)
- Garnacha pur (minimum 85%)
- Tai Rosso pur (minimum 85%)
- Cannonau pur (minimum 85%)
- Gamay del Trasimeno pur (minimum 85%)
- Granaccia pur (minimum 85%)
- Bordò pur (minimum 85%)
- Lladoner Pelut pur (minimum 85%)

Les vins en assemblage sont classés selon les catégories suivantes pour le volet 2 :

- Grenache blanc majoritaire (minimum 51%)
- Grenache gris majoritaire (minimum 51%)
- Grenache noir majoritaire (minimum 51%)
- Garnatxa majoritaire (minimum 51%)
- Garnacha majoritaire (minimum 51%)
- Tai Rosso majoritaire (minimum 51%)
- Cannonau majoritaire (minimum 51%)
- Gamay del Trasimeno majoritaire (minimum 51%)
- Granaccia majoritaire (minimum 51%)
- Bordò majoritaire (minimum 51%)
- Lladoner Pelut majoritaire (minimum 51%)

Les distinctions spéciales du concours GDM :

Parmi les vins médaillés, l'organisateur se réserve le droit de sélectionner lors d'une nouvelle dégustation, les vins emblématiques du cépage grenache dans différentes catégories (types de vins, couleurs, origines, cépage...). Ces vins feront l'objet d'une communication postérieure au concours et à la publication de ses résultats.

ARTICLE 14 – FORCES MAJEURES ET MODIFICATIONS

Si un événement indépendant de la volonté de l'organisateur devait empêcher le bon déroulement du concours, le CONCOURS G.D.M. ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, etc....), 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. L'organisateur ne peut par ailleurs être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE 15 – CONTRÔLES

L'organisateur se réserve le droit d'annuler toute inscription incomplète ou erronée et d'éliminer tout échantillon non conforme au règlement. L'organisateur est seul compétent pour régler d'éventuels litiges. Les organisateurs peuvent procéder à un contrôle analytique sur des échantillons primés. Un mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adresse à la direction régionale des entreprises,

de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroule le concours un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours. Au plus tard trois mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmet à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région dans laquelle se déroule le concours un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle interne (constitué de trois membres du conseil d'administration de l'organisateur) 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.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé, la fiche de renseignements et son bulletin d'analyses. Ces échantillons sont tenus à la disposition des services de contrôles (D.G.C.C.R.F.), pendant une période d'un an suivant la date du concours. Les fiches de renseignements et les bulletins d'analyses seront conservés cinq ans. Les échantillons des produits présentés au concours pourront à l'issue de celui-ci être utilisés par l'organisateur à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au producteur ou négociant.

ARTICLE 16 – PARTICIPATION AU CONCOURS

Elle comporte de fait l'acceptation du présent règlement. Les frais de participation ne seront pas remboursés si les échantillons, les documents relatifs à l'inscription et le règlement des frais de participation arrivent après la date limite d'inscription.

Règlement en vigueur à compter du 15 janvier 2022
pour l'édition 2022 du Concours

Le Délégué Général au Concours, Fabrice RIEU

