



REGLEMENT CONCOURS MANI VITI

Ce concours est organisé par Société Agricole et Viticole du Barséquanais à Bar sur Seine.

ARTICLE 1 : AYANTS DROITS

Ce concours est ouvert aux vins de Champagnes produits dans les Côtes des Bar, Montgueux et Villenaux la Grande.

Chaque vin doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Sont appelés à concourir les professionnels suivants :

- Les vigneron récoltants-manipulant,
- Les vigneron coopérateurs,
- Les coopératives viticoles,
- Les producteurs négociants.

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'ADMISSION

a) Sont admis à concourir les Champagnes élaborés à partir des raisins exclusivement produits dans la Côtes des Bar, Montgueux et Villenaux la Grande.

b) Seuls les vins dont la déclaration de revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer au concours.

c) Chaque échantillon devra présenter un stock minimum de 500 bouteilles provenant d'un lot homogène disponible et détenu en vue de la consommation.

d) Chaque échantillon doit porter une étiquette de commercialisation devant être conforme à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 3 – ECHANTILLONS

Pour chaque échantillon faisant l'objet d'une inscription, il devra être fourni :

- 3 bouteilles avec leurs étiquettes, fiscalisées, avec analyse.

Dépôt des échantillons : CFA VITICOLE DE BAR SUR SEINE

ARTICLE 4 : BULLETIN D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription devra être dûment complété avec les éléments suivants :

- Identification du détenteur
- Nom de l'exploitation
- Dénomination de vente
- Cépage, Millésime, Couleur
- Le nombre de bouteilles en stock
- Le numéro de lot

ARTICLE 5 – ANALYSES ET PIÈCES JUSTIFICATIVES

Sur les analyses de chaque échantillon devront figurer obligatoirement la dénomination de vente et le nom éventuel de la cuvée, le millésime, la couleur, le numéro de lot, la quantité en bouteilles.

Le bulletin d'analyse doit dater de moins d'un an et devra porter sur les déterminations suivantes :

- TAV acquis et en puissance à 20° C, exprimés en % vol
- Sucres (glucose fructose), exprimés en g/l
- Acidité totale, exprimée en g/l H2SO4
- Acidité volatile, exprimée en g/l H2SO4
- Anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
- Surpression en bars.

Le bulletin d'analyse doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé.

La déclaration de revendication ainsi que la déclaration de fin de tirage doivent impérativement être jointes à l'analyse.

ARTICLE 6 – INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription doit être complété et envoyé à SAVB accompagné du règlement par chèque des droits d'inscription, du bulletin d'analyse et des pièces justificatives.

Les bulletins d'inscription sont disponibles à :

- Station Œnoteknique à Bar sur Seine,
- Institut Œnologique de Champagne à Bar sur Seine,
- CFA Viticole à Bar sur Seine,
- Syndicat Général des Vignerons à Bar sur Seine,
- Offices du Tourisme de Bar sur Seine et Bar sur Aube.

Le coût de l'inscription : 30 € TTC, à régler par chèque au nom de la SAVB.

Article 7 – JURY DE DEGUSTATION

Les jurés sont choisis parmi les acteurs de la filière vin sur la base de leur faculté de dégustation : producteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, restaurateurs mais également œnophiles.

Chaque juré remplit le bulletin d'inscription qui comprend :

- Fiche d'identité et coordonnées
- Métier
- Employeur
- Qualification

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

REGLEMENT CONCOURS MANI VITI

activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Un compétiteur, membre du jury, ne pourra juger ses vins. Chaque échantillon sera dégusté par 2 jurés différents, répartis dans la salle et ne pouvant pas s'influencer. Les vins sont présentés sous chaussettes et servis par le personnel de l'organisation.

Article 8 – CONDITIONS ET NOTATION DE LA DEGUSTATION

Les vins seront dégustés selon leur type.

L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires surs :

- l'aspect visuel
- l'aspect olfactif
- l'impression gustative.

Le décompte des notes est sous la responsabilité de l'organisation. Les décisions du jury sont sans appel.

Les échantillons sont débouchés par les organisateurs.

Article 9 – RESULTATS ET RECOMPENSES

Le Concours MANI VITI décerne les distinctions suivantes :

- MEDAILLE OR
- MEDAILLE ARGENT
- MEDAILLE BRONZE

Le nombre de médailles est limité à 33 % du nombre de vins présentés. En cas de dépassement de ce pourcentage, l'organisation élimine dans l'ordre décroissant une partie des échantillons notés par le jury. Seule fait loi la moyenne des notes attribuées par le Jury.

Le producteur dont le vin a obtenu la note la plus élevée, se voit attribué :

- le trophée MANI VITI. Celui-ci sera remis en jeu l'année suivante.
- la prise en charge de l'inscription au CGA l'année suivant le concours.

Le Trophée MANI VITI reste la propriété exclusive de la SAVB, à la condition qu'aucun producteur ne remporte le titre 5 années.

Les résultats sont envoyés sous quinzaine après la dégustation.

L'organisation délivre aux lauréats un diplôme sur lequel sont mentionnés notamment le nom du Concours, la catégorie dans laquelle le vin primé a concouru, la nature de la récompense attribuée (médaille or, argent ou bronze), l'identité du vin, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du producteur.