



131^{ème} Concours des Vins du Mâconnais et du Beaujolais Saint Vincent Samedi 20 Janvier 2024

REGLEMENT

• PREAMBULE

Le Concours des vins du Mâconnais et du Beaujolais Saint Vincent est organisé chaque année par la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'Arrondissement de Mâcon, sous le patronage de Monsieur le Préfet de Saône et Loire, de Monsieur le Président du Conseil Départemental de Saône et Loire, de Monsieur le Maire de Mâcon, avec le concours du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, d'Inter-Beaujolais, d'Agro-Bio Campus Davayé et de la Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent.

• ARTICLE PREMIER

Seront admis à concourir :

- * Les Vins issus de raisins récoltés pendant les vendanges **2022 et 2023** pour les Appellations suivantes :

Vins rouges :

- « Brouilly »
- « Côte de Brouilly »
- « Chénas »
- « Chiroubles »
- « Fleurie »
- « Juliéas »
- « Morgon »
- « Moulin-A-Vent »
- « Saint-Amour »
- « Régnié »
- « Beaujolais – Villages »
- « Beaujolais »
- « Mâcon » et « Mâcon + nom de commune »
- « Bourgogne » rouge
- « Bourgogne Passe Tout Grain »
- « Coteaux bourguignons rouges »

Vins blancs :

- « Pouilly – Fuissé »
- « Pouilly-Fuissé 1^{er} cru »
- « Pouilly – Vinzelles »
- « Pouilly – Loché »
- « Saint – Véran »
- « Viré – Clessé »
- « Mâcon-Villages » et « Mâcon + nom de Commune »
- « Mâcon »
- « Bourgogne »
- « Bourgogne Aligoté »
- « Beaujolais » et « Beaujolais – Villages »
- « Coteaux bourguignons »

Vins rosés :

- « Beaujolais »
- « Mâcon »
- « Coteaux bourguignons »
- « Bourgogne »

* Les vins issus des récoltes 2022 et antérieures, commercialisables à la date du Concours, pour les Appellations « Crémant de Bourgogne » suivantes :

- « Crémant de Bourgogne » blanc
- « Crémant de Bourgogne » rosé

- **ARTICLE DEUX**

Le concours est ouvert :

- aux viticulteurs
- aux coopératives et groupements de producteurs pour les seuls vins provenant intégralement de leurs adhérents.
- aux négociants vinificateurs

Les conditions d'inscription sont les suivantes :

- Les échantillons des millésimes 2022 et 2023 présentés doivent provenir d'une cuvée ou d'un lot homogène destiné à la consommation d'une importance au moins égale à 1 000 litres. Pour certaines Appellations ou pour certains millésimes pour lesquels la production est particulièrement faible il est admis des lots au moins égaux à 500 L.
- L'identification de la cuvée, son millésime et son volume seront précisés lors de l'inscription. Les vins présentés ne peuvent provenir du repli d'une Appellation sur une autre. Une cuvée ne peut être présentée qu'une seule fois.
- L'étiquetage des vins participant au Concours doit être conforme à la réglementation
- Pour les Crémants (blancs et rosés), les échantillons doivent représenter un stock de 1 000 bouteilles de 75 cL minimum.

Le droit d'inscription est fixé à **Vingt-huit Euros TTC (28,00 €)** par échantillon présenté. Il sera versé à la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon (SAV71). La TVA est déductible sur présentation du reçu fourni par la SAV71.

- Pour les vins bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée, la déclaration de revendication doit être effectuée pour participer au concours.
- En cas d'une inscription incomplète ou non conforme, les échantillons seront éliminés et restent la propriété de l'organisation.

Le règlement du Concours des vins Mâconnais Beaujolais Saint Vincent est consultable en direct sur le site à l'adresse suivante www.concours-des-vins-maconnais-beaujolais.e-monsite.com ou par courrier sur simple demande à Secrétariat Concours des vins Mâconnais Beaujolais Saint Vincent – avenue Pierre Bérégovoy-71000 MACON.

- **ARTICLE TROIS**

Protocole d'enregistrement des échantillons.

Les échantillons doivent être présentés accompagnés

- de la fiche d'inscription et d'étiquettes apposées sur chaque échantillon présenté au Concours, chacun devant être complété au préalable.
- d'un bulletin d'analyses datant de moins d'un an
- du chèque de règlement
- la déclaration de revendication
- une attestation sur l'honneur de non chaptalisation en cas de dépassement du titre alcoométrique volumique acquis.

La fiche d'inscription est remplie par le producteur et comporte

- le nom du producteur et de l'exploitation (pour les Domaines, indiquer le nom du Domaine et le nom du Responsable) (exemple : Domaine des Pierres – Monsieur Pierre Dupont)
- l'adresse du producteur
- l'appellation dans laquelle le producteur souhaite concourir
- la couleur et le millésime.
- le cépage
- l'adresse où la cuvée ou le stock de vin est contrôlable
- le numéro d'identifiant fourni par la SAV71
- un numéro de téléphone du responsable et une adresse mail
- la dénomination et l'importance de la cuvée ou du stock présenté.

L'étiquette apposée sur chaque échantillon comporte :

- Le nom du producteur (pour les Domaines, indiquer le nom du Domaine et le nom du Responsable) (exemple : Domaine des Pierres – Monsieur Pierre Dupont)
- l'adresse où la cuvée ou le stock de vin est contrôlable,
- le numéro d'identifiant fourni par la SAV71 (*)
- un numéro de téléphone du responsable et une adresse mail
- l'appellation dans laquelle le producteur souhaite concourir
- la dénomination et l'importance de la cuvée ou du stock présenté

(*) Pour les nouveaux concurrents, le numéro d'identifiant sera donné lors du dépôt des échantillons.

Une planche d'étiquettes sera envoyée avec le règlement. En cas d'étiquettes supplémentaires, le modèle peut être téléchargé sur le site du concours ou demandé par mail à info@concours-des-vins.com.

• **ARTICLE QUATRE**

Echantillons.

Les échantillons sont constitués de 3 bouteilles contenant le même vin de type Bourgogne tradition de 75 centilitres pour les vins tranquille et de type vins mousseux 75 centilitres pour les Crémants (une bouteille pour la dégustation, une bouteille en cas de goût de bouchon, une bouteille conservée pendant un an en cas de contrôle si le vin a été médaillé)

Ils seront bouchés à l'aide de bouchons neufs (enfoncés complètement), ne porteront aucun signe distinctif (capsule, bouchon personnalisé, étiquette, contre-étiquette, ...)

Pour le Prix BACCHUS (voir article 11), les candidats pour les A.O.P. CHENAS, JULIENAS, MOULIN-A-VENT et SAINT-AMOUR millésime 2023 doivent présenter 4 bouteilles par échantillon (une bouteille pour la dégustation, une bouteille pour la dégustation du prix Bacchus, une bouteille en cas de goût de bouchon, une bouteille conservée pendant un an en cas de contrôle si le vin a été médaillé).

Pour le millésime 2022 les AOP Chenas, Julienas, Moulin à vent et Saint Amour ne concourent pas au Prix Bacchus.

L'anonymat des échantillons sera assuré par la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'Arrondissement de Mâcon. Les échantillons seront habillés d'un cache-bouteille, les bouchons d'origine seront remplacés par des bouchons coniques, les signes distinctifs seront enlevés (dont étiquettes pour les Crémants), les bouteilles ne seront plus connues que par leur numéro d'anonymat noté sur une contre étiquette.

Les bouteilles présentées au Concours de la Saint-Vincent et apportées par les concurrents (3 ou 4 bouteilles/échantillon) restent la propriété de la SAV71 qui en dispose à sa convenance, sauf les bouteilles conservées pour les contrôles éventuels.

- **ARTICLE CINQ**

Conformité des échantillons.

Les échantillons présentés au Concours doivent répondre aux critères analytiques fixés par le Cahier des Charges qui régit l'appellation pour laquelle ils concourent.

Un bulletin d'analyses datant de moins d'un an devra être présenté avec les échantillons correspondants.

Le bulletin d'analyses devra indiquer :

- les éléments d'identification de l'échantillon
- le nom ou la raison sociale du producteur.

Les paramètres du contrôle analytique sont les suivants :

- les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20°, exprimés en % vol
- les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/L
- l'acidité totale, exprimée en méq/L
- l'acidité volatile, exprimée en méq/L
- l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/L
- la surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

La proclamation officielle des résultats du Concours n'aura lieu qu'après vérification de la conformité des cuvées primées.

Le propriétaire et l'organisateur, la SAV71, conserveront, pendant une durée d'un an, un échantillon des cuvées primées, les fiches d'inscription et les bulletins d'analyse qui seront tenus à disposition des services de contrôle.

Les fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyse seront conservés pendant 5 ans par la SAV71 en cas de contrôle.

- **ARTICLE SIX**

Dépôt des échantillons.

Les échantillons sont amenés directement par les concurrents au Parc des Expositions de Mâcon (Hall B)

Les horaires de dépôt sont les suivants :

Vins du Beaujolais (rouges, blancs, rosés, créchants)

Le **Mercredi 17 janvier 2024**

De 8 heures 30 à 17 heures 30 (sans interruption)

Vins du Mâconnais (rouges, blancs, rosés, créchants)

Le **Jeudi 18 janvier 2024**

De 8 heures 30 à 17 heures 30 (sans interruption)

Aucun échantillon ne sera admis hors de ces dates.

- **ARTICLE SEPT**

Chaque vin est dégusté par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents choisis parmi des personnes du milieu professionnel (producteurs, négociants, courtiers, œnologues, ...), de la restauration (restaurateurs, sommeliers, ...) et des consommateurs.

Tout nouveau postulant répondant aux critères de compétence définis par la SAV 71 doit, soit appartenir à la filière vitivinicole, soit être membre d'un club de dégustation, soit avoir suivi une formation, soit participer à d'autres concours viticoles, et devra déposer une candidature auprès du secrétariat de la SAV 71.

Chaque jury ou super-jury est placé sous la responsabilité d'un Président.

Le Président de jury a pour rôle d'organiser la dégustation dans le respect des règles : signature des jurés présents, suivi de la liste des échantillons dégustés, gestion des vins bouchonnés.

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 du concours 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.

L'organisateur du concours prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.

Le 131^{ème} Concours des vins du Mâconnais Beaujolais Saint-Vincent se déroulera le Samedi 20 Janvier 2024 au Parc des Expositions de Mâcon. Les opérations des jurys débiteront à 8 heures 30 précises et aucune personne extérieure aux jurys et à l'organisation du concours ne sera admise dans la salle pendant la dégustation.

- **ARTICLE HUIT**

Les échantillons 2022 et 2023 concourant pour une même appellation sont répartis aléatoirement dans un ou plusieurs jurys selon le nombre d'échantillons présentés. Chaque jury déguste au plus 20 échantillons. Des fiches individuelles de notation sont fournies par l'organisation aux jurés qui procèdent à un classement par points des vins en compétition.

Chaque jury doit désigner les 7 meilleurs échantillons parmi ceux qu'il a dégustés.

Pour les appellations qui nécessitent le recours à plusieurs jurys, un super-jury d'appellation est mis en place. Il a pour rôle de déguster les échantillons sélectionnés par les jurys (seconde bouteille) et d'établir le palmarès final pour l'appellation. Chaque super-jury doit classer la totalité des échantillons sur table.

Le super-jury des « Mâcon-Villages » et « Mâcon blancs + nom de commune » millésime 2023 attribue la Coupe PERRATON.

Un jury d'honneur, composé uniquement de professionnels, attribue le Prix BACCHUS par une dégustation des vainqueurs des super-jurys des appellations Chénas, Juliéna, Moulin-à-Vent et Saint-Amour (troisième bouteille) du millésime 2023.

- **ARTICLE NEUF**

Aucune distinction ne peut être attribuée, si pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

- **ARTICLE DIX**

L'ensemble des opérations à lieu sous l'autorité de Monsieur le Président de la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Mâcon, assisté d'une commission d'appel de 5 membres (voir article 13). Ses décisions sont définitives et sans appel.

La lecture du palmarès et la remise des récompenses aura lieu :

Le Mercredi 24 janvier 2024, à 17 heures au Château d'Aisne à Azé,

En présence des élus locaux, des responsables professionnels et des lauréats.

Le palmarès complet sera disponible sur le site de la Société d'Agriculture et de Viticulture (www.concours-des-vins-maconnais-beaujolais.e-monsite.com), d'Agro-Bio Campus Davayé (www.macon-davaye.com) et sur les sites des journaux L'Exploitant Agricole de Saône et Loire, le Journal de Saône et Loire (JSL) et le Patriote Beaujolais.

• **ARTICLE ONZE**

Le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés.

Les distinctions et médailles figurant dans l'étiquetage des vins primés comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu.

L'organisateur du concours délivre aux lauréats une attestation individuelle précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin le cas échéant, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du détenteur.

Médailles et récompenses.

**Pour les appellations ne nécessitant qu'un seul jury et comportant de 3 à 8 échantillons, le nombre de médailles attribuées ne pourra excéder 30% des échantillons présentés.*

**Pour les appellations ne nécessitant qu'un seul jury comportant de 9 à 20 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|--|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 1 médaille d'Or | (échantillon classé 2 ^{ème}) |
| - 1 médaille d'Argent | (échantillon classé 3 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 21 à 30 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|--|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 2 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} et 3 ^{ème}) |
| - 2 médailles d'Argent | (échantillons classés 4 ^{ème} et 5 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 31 à 40 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|---|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 3 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} , 3 ^{ème} et 4 ^{ème}) |
| - 3 médailles d'Argent | (échantillons classés 5 ^{ème} , 6 ^{ème} et 7 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 41 à 50 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|--|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 4 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème}) |
| - 5 médailles d'Argent | (échantillons classés 6 ^{ème} , 7 ^{ème} , 8 ^{ème} , 9 ^{ème} et 10 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 51 à 60 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|---|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 5 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} , 5 ^{ème} et 6 ^{ème}) |
| - 6 médailles d'Argent | (échantillons classés 7 ^{ème} , 8 ^{ème} , 9 ^{ème} , 10 ^{ème} , 11 ^{ème} et 12 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 61 à 70 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|--|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 6 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} , 5 ^{ème} , 6 ^{ème} et 7 ^{ème}) |
| - 7 médailles d'Argent | (échantillons classés 8 ^{ème} , 9 ^{ème} , 10 ^{ème} , 11 ^{ème} , 12 ^{ème} , 13 ^{ème} et 14 ^{ème}) |

**Pour les appellations regroupant de 71 à 80 échantillons, il sera attribué :*

- | | |
|--|--|
| - 1 médaille d'Or + diplôme Prix du Super-Jury | (échantillon classé 1 ^{er}) |
| - 6 médailles d'Or | (échantillons classés 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} , 5 ^{ème} , 6 ^{ème} et 7 ^{ème}) |

- 8 médailles d'Argent

(échantillons classés 8^{ème}, 9^{ème}, 10^{ème}, 11^{ème}, 12^{ème}, 13^{ème}, 14^{ème} et 15^{ème})

**Pour les appellations regroupant au moins 81 échantillons et pour la Coupe Perraton (« Mâcon-Villages » blancs et « Mâcon + nom de Commune » blancs millésime 2023), le vainqueur reçoit une médaille d'Or Prix du Super-Jury et tous les échantillons présents en super-jury reçoivent une médaille d'Or. Les échantillons arrivant second et troisième sur table en jury reçoivent une médaille d'Argent, après accord des jurés. Le jury est souverain dans le choix des distinctions attribuées.*

En plus des médailles, les coupes suivantes seront attribuées, uniquement pour le millésime 2023 :

Vins blancs

- Coupe PERRATON	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Mâcon Villages » et « Mâcon + nom de commune »
- Coupe de la Société de Viticulture de Mâcon	Médaille d'Or des « Mâcon-Villages » et « Mâcon + nom de commune » (échantillon classé 2 ^{ème})
- Coupe du Crédit Agricole Centre-Est	Médaille d'Or des « Mâcon-Villages » et « Mâcon + nom de commune » (échantillon classé 3 ^{ème})
- Coupe de l'Union des Producteurs de Pouilly-Fuissé	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Pouilly-Fuissé 1 ^{er} cru »
- Coupe Edmond LANEYRIE	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Pouilly-Fuissé »
- Coupe Cerfrance	Médaille d'Or des « Pouilly-Fuissé » (échantillon classé 2 ^{ème})
- Coupe Jean-Baptiste LONGEPIERRE	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Pouilly-Loché »
- Coupe Paul DELAYE	Médaille d'Or- Prix du Jury ou du Super-Jury des « Pouilly-Vinzelles »
- Coupe Louis DAILLY	Médaille d'Or- Prix du Super-Jury des « Saint-Véran »
- Coupe Georges CHAGNY	Médaille d'Or des « Saint-Véran » (échantillon classé 2 ^{ème})
- Coupe Agro-Bio Campus Davayé	Médaille d'Or des Saint-Véran (échantillon classé 3 ^{ème})
- Coupe René BOUDIER	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Viré-Clessé »
- Coupe de l'ODG Beaujolais et Beaujolais-Villages	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Beaujolais » blanc
- Coupe Groupama	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Mâcon » blanc
- Coupe de la Coopérative Agricole Mâconnais Beaujolais	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Bourgogne »
- Coupe Viti-Vini-Service Vinzelles	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Bourgogne Aligoté »

Vins mousseux

- Coupe Henri BOULAY	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Crémant de Bourgogne » blanc
- Coupe Comité des salons et concours de Mâcon	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Crémants de Bourgogne » rosés

Vins rouges

- Prix BACCHUS	Attribué par le Jury d'Honneur
- Coupe LABRUYERE	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Moulin-à-Vent »
- Coupe Marguerite CHABERT	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Fleurie »
- Coupe Jules CHAUVET	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Chénas »
- Coupe de l'Union des Producteurs du Cru Morgon	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Morgon »
- Trophée Jean BURKI	Médaille d'Or des « Morgon » (échantillon classé 2 ^{ème})

- Coupe Emile CHEYSSON	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Chiroubles »
- Coupe des Hospices de Beaujeu	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Régnié »
- Coupe Victor PEYRET	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Juliéna »
- Coupe de l'Union des Producteurs du Cru Brouilly	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Brouilly »
- Coupe des Crus Brouilly et Côte de Brouilly	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Côte de Brouilly »
- Trophée de l'Union des Producteurs du Cru Saint-Amour	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Saint- Amour »
- Coupe des Hospices de Beaujeu	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Beaujolais-Villages »
- Coupe de l'ODG Beaujolais et Beaujolais-Villages	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Beaujolais »
- Coupe du Syndicat des Bourgognes	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Bourgogne »
- Coupe Louis SIMONET	Médaille d'Or - Prix du Super-Jury des « Mâcon » et « Mâcon + nom de commune »
- Coupe de la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire	Médaille d'Or des « Mâcon » et « Mâcon + nom de commune » (échantillon classé 2 ^{ème})
- Coupe de la Société de Viticulture de Mâcon	Médaille d'Or des « Bourgogne Passe Tout Grain »
- Coupe de la Maison Mâconnaise des Vins	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Coteaux Bourguignons »

Vins rosés

- Coupe du Crédit Agricole Centre-Est	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Mâcon »
- Coupe de l'ODG Beaujolais et Beaujolais-Villages	Médaille d'Or - Prix du Jury ou du Super-Jury des « Beaujolais »

Les coupes sont cédées pour une durée d'un an (jusqu'au concours suivant), à l'exception des coupes de la Chambre d'Agriculture, du Crédit Agricole Centre-Est, du Comité des Salons et Concours de Mâcon et du trophée Jean BURKI.

• **ARTICLE DOUZE**

Les producteurs ayant obtenu une médaille d'Or ou d'Argent au Concours des Vins du Mâconnais Beaujolais Saint Vincent peuvent apposer un macaron ou une collerette distinctive sur les bouteilles du vin distinguées au Concours, moyennant une participation financière des dits producteurs.

Le nombre de macarons ou de collerettes est limité au volume de vin déclaré lors de l'inscription.

Les conditions d'apposition de ce macaron ou de cette collerette sont les suivantes :

- Présence du Logo du Concours
- Mention « Concours des Vins du Mâconnais et du Beaujolais Saint Vincent »
- Millésime du concours
- Nature de la Récompense (Médaille d'Or ou Argent)

Les macarons et collerettes ne peuvent être utilisés que pour des vins mis à la vente en bouteilles.

Pour les commandes macarons merci de contacter :

Société d'agriculture 71
Concours Mâconnais Beaujolais St Vincent
Avenue Pierre Bérégovoy 71000 MACON
Tél. : 03.85.21.30.44 - Mail : info@concours-des-vins.com

• **ARTICLE TREIZE**

Une Commission d'Appel peut être convoquée à tout moment du Concours par un candidat. Elle est composée de 5 membres :

- le Président de la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Mâcon.
- deux vice-présidents de ladite Société.
- le Proviseur d'Agro-Bio Campus Davayé, ou son représentant.
- un administrateur de la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Mâcon désigné par le Président.

Cette Commission, réunie à la diligence du Président, a pour rôle :

- de veiller à l'application du présent règlement,
- de régler tout litige pouvant survenir au cours du Concours,
- de faire procéder à des contrôles de conformité sur les vins primés.
- de sanctionner le participant en cas de non-respect du présent règlement allant jusqu'à l'exclusion du concours et le retrait des distinctions pour les échantillons primés.

• **ARTICLE QUATORZE**

Deux mois avant le déroulement du concours, la SAV 71 adresse à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Bourgogne 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, la SAV71 transmet à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Bourgogne, un compte rendu signé de la commission d'appel 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.

• **ARTICLE QUINZE**

La participation au Concours des vins du Mâconnais Beaujolais Saint-Vincent 2024 implique l'acceptation complète du présent règlement.

La Société d'Agriculture et de Viticulture de l'Arrondissement de Mâcon ne peut être tenue responsable en cas de manquement au règlement d'un participant au Concours.

Le Secrétaire
Patrick BESSON

Le trésorier
Daniel MEDIONI

Le Président
Luc CHEVALIER

Correspondance et contact :

Société d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Mâcon
Concours des vins du Mâconnais et du Beaujolais Saint Vincent
Raphaële MERCIER - Avenue Pierre Bérégovoy 71000 MACON

Mail : info@concours-des-vins.com

Tél. 03.85.21.30.44 Fax : 03.85.38.59.55

site web : www.concours-des-vins-maconnais-beaujolais.e-monsite.com