



REGLEMENT CONCOURS MANI VITI

Ce concours est organisé par Société Agricole et Viticole du Barséquanais à Bar sur Seine sur une idée originale de Mr Yves Desforges, Mr Marcel Deheurles et Mme Sabine Leclerc.

ARTICLE 1 : AYANTS DROITS

Sont appelés à concourir les professionnels suivants :

- Les vigneron récoltants-manipulant,
- Les vigneron coopérateurs,
- Les coopératives vinicoles,
- 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 et du dossier d'inscription :

Maison du Tourisme Bar sur Seine
18, place de la République
10110 Bar sur Seine

Office du Tourisme de la Côte des Bar en Champagne
4, Bd du 14 juillet
10200 Bar sur Aube

Une preuve de dépôt sera demandée. Cette preuve de dépôt permettra à l'organisation du concours de départager les vins en cas d'égalité pour l'attribution des Prix MANI VITI Aube Excellence et MANI VITI Jeunesse.

ARTICLE 4 : BULLETIN D'INSCRIPTION

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

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

ARTICLE 5 – ANALYSES ET PIECES JUSTIFICATIVES

Sur les analyses de chaque échantillon devront figurer obligatoirement le nom de la cuvée, le millésime, la couleur, le numéro de lot. 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 doit impérativement être jointe à l'analyse.

ARTICLE 6 – INSCRIPTION ET COUT

Le bulletin d'inscription doit être complété et joint aux échantillons, accompagné du règlement des droits d'inscription, du bulletin d'analyse et des pièces justificatives.

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

IBAN : FR 76 1100 6000 1301 3370 5300 103

BIC : AGRIFRPP 810

L'inscription sera prise en compte dès réception du règlement.

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 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, notés sous anonymat et servis par le personnel désigné par l'organisation.

Article 8 – CONDITIONS ET NOTATION DE LA DEGUSTATION

Les vins seront dégustés selon leur type. L'appréciation des vins sera descriptive, notée sur 100 et comportera des commentaires sur :

- l'aspect visuel : 25 points
- l'aspect olfactif : 28 points
- l'impression gustative : 35 points
- l'harmonie générale : 12 points

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 - RECOMPENSES - RESULTATS

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 par catégorie.

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 Aube Excellence. 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. Il sera cédé gracieusement au concurrent ayant gagné le titre 5 fois.

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, ainsi que le nom et l'adresse du producteur, lors de l'inauguration de la Foire Agricole et Viticole de Bar sur Seine.

Les résultats bruts sont envoyés, par mail, sous quinzaine après la dégustation, sur demande du candidat.

Article 10 – Trophée MANI VITI Jeunesse

Les 30 premières cuvées inscrites seront dégustées par les jeunes apprentis du CFA de Bar sur Seine. Les conditions de dégustation, les exigences pour la présentation des vins et le remise des récompenses sont identiques au concours MANI VITI Aube Excellence.

Article 11 – UTILISATION LOGO

Le logo et la marque MANI VITI sont la propriété exclusive de la SAVB. Leurs utilisations ne peuvent se faire sans l'accord écrit du Conseil d'Administration de

la SAVB paraphé par le président et le responsable du concours.