

CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2023

SOUS L'ÉGIDE DES

ŒNOLOGUES
DE FRANCE



**INSCRIPTION EN LIGNE
& ENVOI DES ÉCHANTILLONS**
avant le 27 janvier 2023
vindefrancewines.com



ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

POURQUOI PARTICIPER ?



UN CONCOURS RECONNU OFFICIELLEMENT

- Reconnaissance officielle par la DIRECCTE*
- Concours figurant sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent être apposées sur les vins produits en France



UNE SÉLECTION RIGOUREUSE ET IMPARTIALE

- Organisation sous l'égide des Œnologues de France
- Respect de la norme OIV (maximum de 30% de vins médaillés)
- Dégustation à l'aveugle des échantillons



UN CONCOURS D'ENVERGURE INTERNATIONALE

- Un jury de dégustation composé d'acheteurs vin internationaux
- Communication des résultats à la presse et à plus de 13 000 professionnels d'Europe, d'Asie, d'Océanie et des Amériques



DES RETOMBÉES COMMERCIALES POUR DÉVELOPPER VOS VENTES

- La médaille, un critère de qualité plébiscité par les consommateurs
- Mise en avant des vins médaillés sur les salons internationaux 2023
- Une communication performante des résultats (salons, mailings auprès de 13 000 acheteurs vin internationaux de 19 pays, communiqués de presse, réseaux sociaux de l'Anivin de France, ...)

* Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi

LE CONCOURS EN IMAGES



- 1 Les bouteilles sont triées par série et ensachées pour masquer tout signe distinctif.



- 2 Le jury est réparti en table de dégustation de 5 personnes. Chaque table déguste 3 séries de vins.



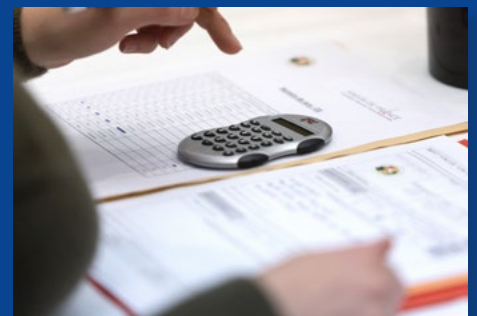
- 3 Un serveur est attribué à chaque table. À aucun moment le juge ne touche la bouteille.



- 4 Les juges notent individuellement les vins sur les critères de robe, de nez et de bouche.



- 5 Les notes sont mises en commun.



- 6 Une médaille d'or ou d'argent est attribuée en fonction de la moyenne obtenue.

COMMENT PARTICIPER ?

1

INSCRIPTION DE VOS VINS SUR INTERNET

 **Date limite : 27 janvier 2023**



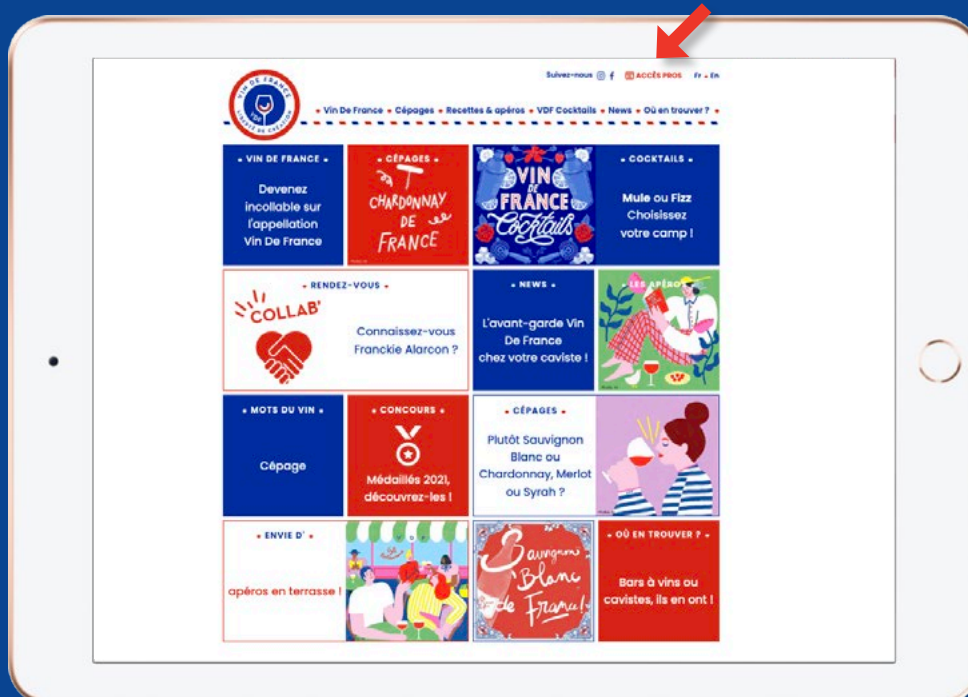
Concours réservé aux marques de **vin tranquille et pétillant naturel (< 2,5 bars) exclusivement** portant la dénomination **Vin De France** des récoltes 2020, 2021 et 2022. Chaque vin inscrit doit provenir d'un lot homogène d'au minimum 1000 litres.

INSCRIVEZ AUSSI VOS VDF ORANGE ET PÉT-NAT' À L'ÉDITION 2023 DU CONCOURS



Inscrivez vos vins en ligne sur :

vindefrancewines.com > Accès Pro



FRAIS D'INSCRIPTION DÉGRESSIFS PAR RÉFÉRENCE :

1 vin : 50€ HT/vin	5 vins : 46€ HT/vin	9 vins : 42€ HT/vin	13 vins : 38€ HT/vin
2 vins : 49€ HT/vin	6 vins : 45€ HT/vin	10 vins : 41€ HT/vin	14 vins : 37€ HT/vin
3 vins : 48€ HT/vin	7 vins : 44€ HT/vin	11 vins : 40€ HT/vin	15 vins : 36€ HT/vin
4 vins : 47€ HT/vin	8 vins : 43€ HT/vin	12 vins : 39€ HT/vin	16 vins ou plus : 35€ HT/vin

MODE DE RÈGLEMENT :

Paiement par chèque ou virement à réception de la facture envoyée par l'Anivin de France suite à votre inscription en ligne. **Règlement des frais d'inscription fin janvier, à réception de la facture définitive.**

Les vins peuvent être soumis par les metteurs en marché adhérents de l'Anivin de France ou bien par leurs importateurs, agents ou détaillants. Nous conseillons aux metteurs en marché de se coordonner avec leurs importateurs afin d'éviter les doubles candidatures et facturations.

Le non règlement des frais d'inscription annulera la participation de vos vins concernés au concours et donc du palmarès.



Nous vous recommandons d'enregistrer soigneusement vos vins en veillant à l'orthographe des noms : ces informations seront reportées à l'identique sur toutes les communications mises en place autour du concours BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2023.

2

ENVOI DE 6 BOUTEILLES 75CL PAR VIN INSCRIT

 **Date limite : 27 janvier 2023**



Chaque bouteille doit porter son habillage commercial.



Adresse de livraison :

W&S LOGISTICS
pour
BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2023
RUE BERTRAND BALGUERIE
ZI BORDEAUX FRET
33521 BRUGES

 +33 5 57 26 19 21

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 14h à 17h

MERCI DE BIEN VOULOIR :

- Préparer 1 carton de 6 bouteilles par vin inscrit. Les bouteilles doivent être droits acquittés.
- Ajouter une étiquette sur chaque colis avec la mention : « Best Value Vin De France Sélection 2023 » + Nom de votre entreprise (cf. modèle)
- Merci de confirmer par email à bblanchet@wslogistics.fr la date de départ, le nombre de colis et, le cas échéant, le numéro de suivi une fois votre envoi effectué.

BEST VALUE VINS DE FRANCE
SELECTION 2023

NOM DE L'ENTREPRISE :

CARTON ... / ...

Modèle d'étiquette carton



Pensez à la planète, les emballages en polystyrène ne sont plus acceptés

Pour rappel, les échantillons doivent être envoyés avant fin janvier.

Aucune inscription ne sera prise en compte au delà du 27 janvier 2023 et les vins livrés en retard seront exclus du concours. Les échantillons envoyés ne seront pas retournés aux frais de l'Anivin de France en cas d'annulation indépendante de notre volonté.

3

DÉGUSTATION & SÉLECTION

 **Date : 10 février 2023**



Dégustation des vins à Paris, sous l'égide des Œnologues de France (OEF)
le **10 février 2023**.



Communication des résultats sur le site internet de l'Anivin de France
à partir de mi-février.

La décision du Président du Jury de l'OEF est sans appel.



Dégustation libre
des vins médaillés sur
le stand de l'Anivin
de France à ProWein
Düsseldorf.

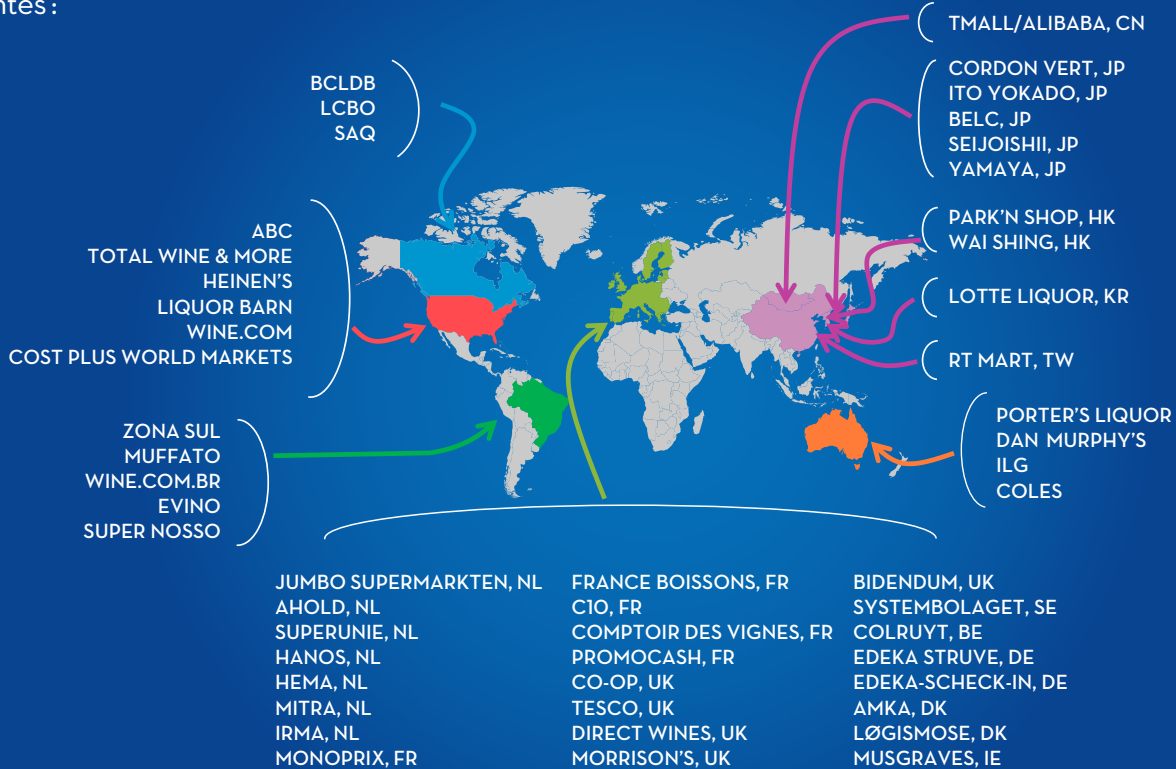
**VOS VINS SONT MÉDAILLÉS, FÉLICITATIONS !
L'ANIVIN DE FRANCE LES PRÉSENTERA
SUR LES SALONS PROFESSIONNELS !**

**PRÉSENTATION DES VINS MÉDAILLÉS
À WINE PARIS
ET À PROWEIN EN 2023**



LES ACHETEURS DES ENSEIGNES INTERNATIONALES LES PLUS PRESTIGIEUSES VIENNENT À PARIS POUR MÉDAILLER VOS MEILLEURES CUVÉES

La réputation et la pertinence de ce concours reposent sur l'expertise du jury. Chaque année, il se compose d'acheteurs de la distribution mondiale. Leur contribution permet de renforcer la sélection de cuvées en adéquation avec les attentes du plus grand nombre de leurs consommateurs. Chaque année, le jury est composé d'œnologues et d'acheteurs vin d'enseignes. Ont déjà participé au concours les acheteurs des enseignes suivantes :



Le jury d'acheteurs vin internationaux de l'édition 2022.



WINE.COM, ÉTATS-UNIS



« Vin de France offre l'opportunité de proposer des vins de cépages avec un excellent rapport qualité/prix aux consommateurs plus jeunes et leur démontrer l'aspect compétitif des vins français. C'est la catégorie qui répond aux besoins des nouveaux consommateurs. »



(evino)



« VDF est un excellent moyen pour les consommateurs de découvrir les différents types de cépages français. »



LOGISMOSE, DANEMARK



« VDF incarne des vins créatifs : un certain niveau de qualité est attendu avec les VDF. »



KVNWX VERBUNT-VERLINDEN, PAYS BAS



« Les atouts de VDF sont : la liberté d'expérimenter, la liberté de se différencier et la liberté d'élaborer un vin qualitatif année après année. »



BCLDB, CANADA



« VDF offre l'opportunité de mettre en avant les vins français grâce aux cépages de France. »

RÈGLEMENT DU CONCOURS ANIVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION 2023

Règlement conforme à l'arrêté fixant les conditions des concours vinicoles

ARTICLE 1-PRINCIPES GÉNÉRAUX

Le concours dénommé « ANIVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION » est destiné à mettre en avant la qualité de l'offre Vin De France (sans Indication Géographique) disponible à la vente, référencée ou non sur les marchés. L'organisation technique est confiée par l'organisateur (Anivin de France) aux Œnologues de France (OEF). L'OEF soumet les vins inscrits à un jury impartial composé d'au moins 3 membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs professionnels, qui après dégustation à l'aveugle et délibération, arrête son palmarès. Les dégustateurs sont des professionnels reconnus du secteur du vin et sont choisis par les organisateurs selon leurs compétences professionnelles et leur expertise de la dégustation. Il s'agit notamment d'œnologues, de masters of wine, de journalistes vin et d'acheteurs confirmés qui portent un intérêt aux vins sous dénomination Vin De France. Ce règlement est consultable sur demande par toute personne intéressée.

ARTICLE 2-PARTICIPATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Ce concours est ouvert aux références de Vin De France tranquille et pétillant naturel (vin dont l'effervescence ne résulte pas d'une adjonction de gaz exogène et dont la fermentation est réalisée sur la seule base des sucres endogènes présents dans le moût) des 3 dernières récoltes. Aucun autre vin effervescent sans Indication Géographique n'est concerné par ce concours. Les vins autorisés à concourir doivent obligatoirement être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur. Sont admis à présenter leurs vins les metteurs en marché suivants : les groupements de producteurs, les producteurs-négociants, les négociants éleveurs, les vigneron récoltants, les coopératives, les unions coopératives ou bien les importateurs, agents ou détaillants.

Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité minimale d'au moins 1000 litres. Les vins présentés doivent provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et présent dans les chais lors du concours. Le participant atteste sur l'honneur la représentativité des échantillons sur son bulletin d'inscription. Chaque échantillon est accompagné d'une fiche comportant les renseignements suivants : désignation exacte du produit (dénomination, marque, millésime, couleur, etc.), le volume disponible, le numéro de lot (si vin embouteillé) ou numéro de cuve ainsi que l'identification complète du détenteur (n°SIRET ou CVI).

Tout participant doit fournir pour chaque vin présenté, la demande de certification auprès de FranceAgriMer pour les vins avec une indication de millésime ou de cépage et un bulletin d'analyse de moins d'un an qui comporte, outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, des éléments analytiques suivants : titre alcoométrique acquis et titre alcoométrique en puissance, acidité volatile, exprimée en méq/l, acidité totale, exprimée en méq/l, sucres (glucose+fructose), anhydride sulfureux total exprimé en mg/l et pression en bars pour les vins pétillants naturels. Chaque participant au concours s'engage à respecter l'ensemble des articles du règlement et à fournir l'intégralité des renseignements demandés sur le bulletin d'analyse.

ARTICLE 3-ORGANISATION

Les vins dégustés au concours sont présentés dans les conditions garantissant l'anonymat des échantillons (anonymisation sous sachet noir par les Œnologues de France). Un même vin ne peut concourir qu'une fois. Les jurys sont constitués avec le concours des Œnologues de France sous le contrôle de l'Anivin de France et sont composés de professionnels nationaux et internationaux (notamment acheteurs de grandes enseignes de la filière, rompus à la dégustation, journalistes vin, œnologues). Chaque table de jury est composée d'au moins 3 personnes, dont un Président, qui examinent les vins en dégustation aveugle et les classent selon leur qualité intrinsèque par un système de notation par points. Les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un Président. Ce dernier est un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Il gère le déroulement de la dégustation, assure en liaison avec l'organisateur le fonctionnement général du jury et synthétise les commentaires de dégustation. L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs éventuels liens, directs ou indirects concernant les vins présentés au concours.

ARTICLE 4-DÉROULEMENT ET DISTINCTIONS

Le jury se réunit en février de chaque année. Il attribue des médailles d'Or et des médailles d'Argent. Aucune distinction ne peut être attribuée si pour une série donnée (exemple : même couleur ou même cépage), moins de trois échantillons sont en compétition. Ces échantillons doivent provenir de trois concurrents différents. Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

ARTICLE 5-FRAIS DE PARTICIPATION

À chaque édition du concours, le montant des frais d'inscription par échantillon inscrit est précisé sur l'argumentaire du concours ainsi que sur le site internet de l'Anivin de France www.vindefrancewines.com. Les frais de participation sont dus quel que soit le résultat obtenu au concours. Les frais de banque ne sont pas pris en charge par l'Anivin de France. En aucun

cas un paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement, quels que soient les motifs d'annulation de l'inscription. Le paiement des frais d'inscription valide la participation au concours.

Moyens de paiement : Chèque bancaire à l'ordre de l'Anivin de France ou virement bancaire. Les frais d'envoi des échantillons à Paris sont à la charge des participants.

ARTICLE 6-DÉLAIS

Chaque participant doit fournir les échantillons de vin, les documents demandés et régler les frais d'inscription avant la date limite indiquée, à chaque édition, sur l'argumentaire du concours ainsi que sur le site internet de l'Anivin de France : www.vindefrancewines.com.

ARTICLE 7-REMISE DES PRIX OBTENUS

L'Anivin de France s'engage à prévenir chaque lauréat et à lui remettre une attestation individuelle précisant le nom du concours, la nature de la distinction obtenue, l'identité du vin, le volume déclaré, ainsi que les noms et adresse du détenteur. Pour l'édition des médailles, le lauréat commande directement ses macarons ou droit d'utilisation auprès de l'Anivin de France.

ARTICLE 8-LITIGES

Toute difficulté pratique ou d'interprétation du présent règlement est tranchée par l'organisateur.

ARTICLE 9-OBLIGATIONS DE L'ORGANISATEUR

Le concours de l'Anivin de France est inscrit sur la liste établie par le Ministre chargé de la consommation, cette liste est publiée au Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. L'organisateur du concours met en place un dispositif de contrôle interne chargé de vérifier le respect du déroulement du concours. Une personne est désignée en interne pour certifier la conformité des points de contrôle suivants sur un échantillon aléatoire de 5% des vins inscrits : fiches d'inscription correctement complétées, anonymisation conforme, jury impartial, attestations signées, 30% des vins médaillés sur le total des vins inscrits. Deux mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adresse un avis à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi indiquant le lieu et la date d'organisation de la compétition ainsi que le règlement du concours. Dans les deux mois qui suivent le concours, l'organisateur adresse à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi 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 ; le nombre de vins primés ; 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 distinctions.

ARTICLE 10- CONTRÔLE

Tout concours est soumis au contrôle de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Le détenteur et l'organisateur doivent conserver un échantillon à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an à compter de la date de déroulement du concours. Les fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyse sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans. Pour le détenteur du vin primé, l'échantillon, la fiche d'inscription et le bulletin d'analyse doivent être conservés pendant un an.

ARTICLE 11- PROMOTION

Les lauréats autorisent l'Anivin de France à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans le bulletin d'analyse sans que cela puisse ouvrir d'autres droits.

ARTICLE 12- ANNULATION

En cas de force majeure, l'Anivin de France se réserve la possibilité d'annuler la tenue du concours sans en motiver la raison aux participants. Elle s'efforcera en revanche d'en alerter ses adhérents le plus tôt possible. Aucune compensation ne pourra être faite. Les échantillons déjà livrés ne seront pas retournés.

ANIVIN DE FRANCE

53 rue La Fayette - 75009 PARIS

Tél : +33 (0)1 47 03 45 44

anivin@anivin.org

vindefrancewines.com



@anivindefrance



@vindefrancewines