

## Résumé

Les concours vinicoles visent à mettre en compétition des vins pour obtenir **une récompense sur la base de leurs qualités organoleptiques.**

Le concours organisé par l'Anivin de France dénommé « **Anivin de France Best Value Selection** » a lieu chaque année et est destiné à mettre en avant la qualité de l'offre des vins de la catégorie Vin De France disponibles à la vente.

## Les mots clés associés

Concours, Echantillons, Médaille, Distinction, Valorisation, Qualité, Étiquetage, Dégustation, Jurés.

## Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce qu'un concours ? Qu'est-ce qu'une médaille ? ..... 1
- Quel est le but d'un concours vinicole ? ..... 2
- Quelle est la réglementation du concours Anivin de France Best Value Selection ? ..... 2
- Qui est admis à participer au concours ? ..... 2
- Comment concourir ? ..... 3
- Pourquoi participer au concours Anivin De France Best Value Selection ? ..... 3
- Comment sont organisées les tables de jurés ? ..... 3
- Quels sont les prix en jeu et comment sont-ils remis ? ..... 4
- Quels sont les contrôles possibles de la DGCCRF? ..... 4

## Qu'est-ce qu'un concours. Qu'est-ce qu'une médaille ?

**Concours**<sup>1</sup>: les concours vinicoles visent à mettre en compétition des vins préalablement inscrits qui sont candidats pour obtenir une récompense sur la base de leur qualité organoleptique évaluée par un jury qualifié.

**Médaille** : distinction résultant d'un concours, portant sur des vins provenant d'une campagne déterminée, réalisée sous l'égide d'organismes officiellement reconnus par l'Etat. Leur octroi

<sup>1</sup> [Fiche DGCCRF Concours vinicoles : les démarches à accomplir 11/01/2018](#), et [résolution oiv/concours 332A/2009](#).

donne le droit de porter sur les bouteilles contenant le vin récompensé une mention relative à la distinction ou médaille reçue.

### Quel est le but d'un concours vinicole ?

Un concours vinicole est destiné à mettre en avant la qualité des vins d'une catégorie, favoriser leur connaissance, élever le niveau technique et scientifique des producteurs de la catégorie. L'obtention des médailles (mention facultative de l'étiquetage) joue un rôle non négligeable dans la commercialisation des vins.

### Qu'est-ce que le concours Anivin de France Best Value Selection ?

Le concours **Anivin de France Best Value Selection** est inscrit sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France. Le concours **Anivin de France Best Value Selection** a lieu chaque année. Il est destiné à mettre en avant la qualité de l'offre Vin De France disponible à la vente, référencée ou non sur les marchés. L'organisation technique est confiée par l'Anivin de France aux Œnologues de France (OEF). L'OEF soumet les vins inscrits à un jury impartial qui attribue des médailles d'or et des médailles d'argent.

### Quelle est la réglementation du concours Anivin de France Best Value Selection ?

Le concours **Anivin de France Best Value Selection** respecte la [résolution oiv/concours 332A/2009](#) et est organisé conformément [à son règlement](#).

### Qui est admis à participer au concours ?

Ce concours est ouvert aux références de Vin De France des 5 dernières récoltes :

- Les vins tranquilles rouges, blancs et rosés (dont orange, blouges, blancs de noirs... ) ;
- Les vins mousseux avec mention de cépage ;
- Les Vin De France désalcoolisés : Vin De France totalement désalcoolisé, non aromatisé ni mouillé, dont le TVA est inférieur ou égal à 0,5 % vol. et dont la désalcoolisation a été obtenue via l'un des trois procédés autorisés ;
- Les Vin De France partiellement désalcoolisés : Vin De France partiellement désalcoolisé via l'un des procédés autorisés, non aromatisé ni mouillé et dont le TAV est compris entre 0,5 % vol. et 8,5 % vol. ou 9 % Vol. selon la zone viticole.

Pour concourir, ces vins 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 vigneronns 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.

Il doit provenir d'un lot homogène (car c'est le lot qui est médaillé) destiné à la consommation et être 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 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 (la certification n'est pas demandée, la demande de certification suffit) pour les vins avec une indication de millésime ou de cépage.

Pour tout vin participant, il convient également de fournir 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.

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.

### Comment concourir ?

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](#).

### Pourquoi participer au concours Anivin de France Best Value Selection ?

- Un **concours accélérateur de ventes** : La médaille est un critère de qualité auprès des acheteurs et des consommateurs. Les vins médaillés sont mis en avant durant les salons professionnels internationaux et les résultats sont communiqués largement (Réseaux sociaux, communiqué de presse, mailing auprès des acheteurs).
- Un **concours d'envergure internationale** : Un jury de dégustation composé d'acheteurs internationaux et une communication des résultats à la presse et à plus de 13 000 professionnels d'Europe, d'Asie, d'Océanie et des Amériques.
- Un **concours reconnu officiellement** : Il figure sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent être apposées sur les vins produits en France.
- Un **concours rigoureux et impartial** : Organisation sous l'égide des Œnologues de France de la dégustation à l'aveugle et dans le respect des normes de l'OIV.

### Comment sont organisées les tables de jurés ?

Les vins dégustés au concours sont présentés dans les conditions garantissant l'anonymat des échantillons.

Les jurys sont composés de professionnels nationaux et internationaux.

Les dégustateurs invités comme jurés 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, et d'acheteurs confirmés qui portent un intérêt aux vins de la catégories Vin De France.

Chaque table de jury est composée d'au moins 3 personnes, dont un Président de table, œnologue de l'OEF, qui examinent les vins en dégustation à l'aveugle et les classent selon leur qualité intrinsèque en utilisant un système de notation par points.

Quels sont les prix en jeu et comment sont-ils remis ?

Des médailles d'or et des médailles d'argent sont attribuées. 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 nom et adresse du détenteur.

Pour l'édition des médailles, le lauréat commande directement ses macarons ou droits d'utilisation auprès de l'Anivin de France.

Quels sont les contrôles possibles de la DGCCRF ?

Le détenteur et l'organisateur doivent conserver un échantillon à la disposition des agents de la DGCCRF 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.

Les textes de référence

Droit international

- [Résolution oiv/concours 332A/2009.](#)

Droit français

- [Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage des vins et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.](#)
- [Arrêté du 13 février 2013 fixant les conditions d'inscription des concours vinicoles français sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France.](#)

Règlement du concours de l'Anivin de France

- [Règlement du concours Anivin de France Best Value Selection.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.