

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

La spécificité de ce concours réside dans son expertise internationale, avec un jury composé d'acheteurs issus de la distribution mondiale. Ce **World Buyers Selection** a pour vocation de valoriser des cuvées dont le profil organoleptique est en parfaite adéquation avec les attentes d'un public croissant de consommateurs en France et à travers le monde.

Ce jury a réuni depuis sa création des œnologues et acheteurs vin des enseignes suivantes :



Le jury d'acheteurs vin internationaux de l'édition 2025.

JOHAN LARSSON / **SYSTEMBOLAGET** / SUÈDE

« L'avantage concurrentiel majeur de Vin De France est l'espace de liberté qu'offre la dénomination, à l'image des vins du nouveau Monde. VDF permet une adaptation rapide aux attentes des marchés tant en matière de goût que de packaging. »

BAEKSEO JIN / **LOTTE WINE** / CORÉE DU SUD

« Les VDF sont des vins faciles à boire, procurent du plaisir et ont un excellent rapport qualité/prix. J'aime que les étiquettes soient claires avec l'indication des cépages. Cela rend ces vins plus faciles à comprendre. »

BARBARA HOUTZAGER / **AHOLD DELHAIZE** / PAYS-BAS

« VDF est très pertinente et quel que soit le positionnement prix de popular premium à premium. Nous en avons de plus en plus de références dans nos rayons. Nos consommateurs souhaitent des vins français de qualité et ne comprennent pas les appellations, VDF est donc la solution. »

MARIËLLE TIMMERMANS / **AMAVINE** / PAYS-BAS

« VDF a le potentiel d'être la catégorie leader du marché des vins sans alcool. »

NIKHIL AGARWAL / **ANGGEL'S SHARE** / INDE

« Les VDF sont des vins très pertinents pour notre marché - en Inde, il est impératif de trouver de grands vins à un bon rapport qualité-prix. »

RÈGLEMENT DU CONCOURS ANIVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION 2026

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 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 de Vin De France mousseux avec mention de cépage des 5 dernières récoltes et à leurs pendants partiellement désalcoolisés et totalement désalcoolisés. 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. Les VDF partiellement désalcoolisés et désalcoolisés sont élaborés via les procédés de désalcoolisation autorisés et sans aromatisation ni mouillage. Sont admis à présenter leurs vins, les metteurs en marché, membres de l'Anivin de France suivants : les groupements de producteurs, les producteurs-négociants, les négociants éleveurs, les vignerons 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, nom du vin, 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 mg/l, acidité totale, exprimée en mg/l, sucres (glucose+fructose), anhydride sulfureux total exprimé en mg/l et pression en bars pour les Vin De France mousseux avec mention de cépage.

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 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, 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 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 nom 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

[in](#) : Anivin de France

[f](#) [ig](#) : @vindefrancewines



ANIVIN DE FRANCE - Octobre 2025



CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2026

SOUS L'ÉGIDE DES **ŒNOLOGUES DE FRANCE**

LE CONCOURS ACCÉLÉRATEUR DE VENTES

Vos vins dégustés par des acheteurs clés français et internationaux



INSCRIPTION EN LIGNE & ENVOI DES ÉCHANTILLONS

avant le 23 janvier 2026
vindefrancewines.com



ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle



POURQUOI PARTICIPER ?



DES RETOMBÉES COMMERCIALES POUR DÉVELOPPER VOS VENTES

- Vos vins dégustés par un jury d'acheteurs internationaux = une opportunité de leur faire découvrir la qualité de vos cuvées et de les faire référencer.
- Mise en avant des vins médaillés sur les salons internationaux Wine Paris & ProWein 2026.
- 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...).
- La médaille, un critère de qualité plébiscité par les consommateurs.



UNE SÉLECTION RIGOREUSE ET IMPARTIALE

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



UN CONCOURS RECONNU OFFICIELLEMENT

- Reconnaissance officielle par la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi).
- Concours figurant sur la liste des concours vinicoles français dont les médailles peuvent être apposées sur les vins produits en France.

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 : 23 janvier 2026



Concours réservé aux vins portant la dénomination Vin De France des récoltes 2021 à 2025 :
- VDF tranquilles
- VDF mousseux avec mention de cépage.
Chaque vin inscrit doit provenir d'un lot homogène d'au minimum 1000 litres.

**INSCRIVEZ AUSSI VOS VDF NO-LOW =
VDF DÉSALCOOLISÉS ET VDF PARTIELLEMENT DÉSALCOOLISÉS !**

« **Vin De France Désalcoolisé** » :
Vin De France totalement désalcoolisé, non aromatisé ni mouillé, dont le TAV est inférieur ou égal à 0,5% vol. et dont la désalcoolisation a été obtenue via l'un des trois procédés autorisés : Évaporation sous vide, Techniques membranaires (dont osmose inverse), Distillation pour une désalcoolisation contrôlée.

« **Vin De France partiellement Désalcoolisé** » :
Vin De France partiellement désalcoolisé via l'une des techniques citées ci-contre, non aromatisé ni mouillé et dont le TAV est compris entre 0,5% vol. et 8,5 ou 9% vol. (selon la zone viticole française).

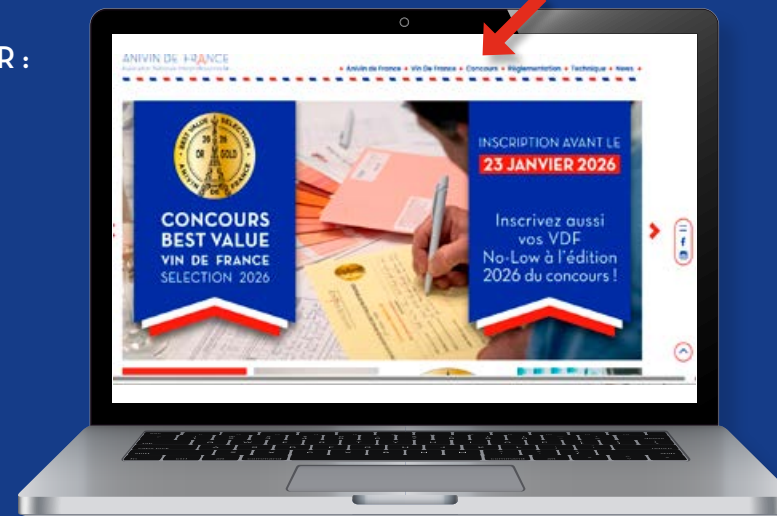


INSCRIVEZ VOS VINS EN LIGNE SUR :

vindefrancewines.com
> **Accès Pro**



< ou scannez
ce QR code



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 2026.

2 ENVOI DE 6 BOUTEILLES 75CL PAR VIN INSCRIT

Date limite : 23 janvier 2026



Chaque bouteille doit porter son habillage commercial.



Adresse de livraison :

W&S LOGISTICS

pour

BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2026

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



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 23 janvier 2026 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.

MERCI DE BIEN VOULOIR :

- Préparer 1 carton de 6 bouteilles par vin inscrit. Les bouteilles doivent être droits acquittés.
- Ajouter sur chaque carton l'étiquette à compléter à ce lien précisant Nom d'entreprise + Nom de la cuvée + ANIVIN Concours Best Value 2026.
- Merci de confirmer par email à thalbeher@wslogistics.fr la date de départ, le nombre de colis et, le cas échéant, le numéro de suivi une fois votre envoi effectué.



Modèle d'étiquette carton

3 DÉGUSTATION & SÉLECTION

Date : 6 février 2026



Dégustation des vins à Paris, sous l'égide des Cœnologues de France (OEF) le **6 février 2026**.



Communication des résultats sur le site internet **vindefrancewines.com** à partir de **mi-février** et envoi des résultats aux **acheteurs clés de 19 pays**.

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 & PROWEIN
EN 2026 !**

