



RÈGLEMENT DU CONCOURS MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2019

1. OBJET

Le Concours Mondial du Merlot & Assemblages est organisé par l'Association VINEA (Suisse). La 12^e édition se déroulera du 26 au 28 avril 2019 à Sierre – Suisse. Ce concours, membre de VINO FED, se déroule sous les hauts patronages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de l'Union Internationale des Œnologues (UICE) et de l'Union Suisse des Œnologues (USCE).

2. BUTS

Le Concours Mondial du Merlot & Assemblages vise à :

- mettre en évidence les qualités et les diversités du cépage Merlot et des vins d'assemblage à base de Merlot
- récompenser les producteurs mettant le mieux en valeur ce cépage
- être un observatoire des tendances innovatrices de la production
- offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

3. CONDITIONS D'ADMISSIONS

Tous les producteurs et acteurs de la filière vitivinicole, tels que négociants, importateurs, commerçants, etc. ont la possibilité d'inscrire des échantillons au concours.

Tous les millésimes sont admis au concours, pour autant qu'une quantité minimale de 800 bouteilles soient produites et qu'un stock minimum de 400 bouteilles soit encore à disposition à la date de l'inscription au concours. Pour les Millésimes anciens, un stock de 300 bouteilles est admis.

Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur habillage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille. Les normes légales en vigueur dans le pays d'origine doivent être respectées ainsi que les normes internationales envers la protection des appellations.

Si une autre variété de cépage que le merlot est indiquée sur l'étiquette, la part de celle-ci doit être supérieure à 10%.



4. VINS ADMIS AU CONCOURS

Peuvent participer au concours les vins suivants :

- 1) **Merlots rouges purs**, avec un pourcentage de Merlot min. de 85%
- 2) **Rosés et blancs de Merlot** min. de 85 % de Merlot
- 3) **Millésimes anciens** dès 2013 inclus et antérieurs, avec un pourcentage de Merlot min. de 85%
- 4) **Assemblages** avec une majorité (minimum 51%) de Merlot
- 5) **Prix Gran Maestro**: un prix spécial sera attribué aux 3 meilleurs producteurs qui présenteront au concours 3 millésimes consécutifs ≥ 2003 de Merlot pur (min 85% de Merlot). Pas de stock minimum requis.

Les vins participant au prix «Gran Maestro du Merlot» ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

5. FICHE D'INSCRIPTION

Les participants remplissent pour chaque vin présenté un formulaire d'inscription qui doit comporter :

- les coordonnées du producteur
- la provenance ou l'origine du vin
- le millésime
- le type de vin
- la teneur en alcool
- la teneur en sucre
- le nombre de bouteilles produites et en stock à la date de l'inscription
- la signature du participant confirmant que le vin correspond aux exigences de la loi et respecte le présent règlement.

La fiche d'inscription peut être remplie online sur www.mondial-du-merlot.com ou complétée, signée et renvoyée **avant le 30 mars 2019** à :

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
RUE BEAUSITE 4
CH-3960 SIERRE**

6. ÉCHANTILLONS

Les échantillons reçus sont contrôlés et mis en relation avec le formulaire d'inscription et les documents qui l'accompagnent. Une attention particulière est portée à l'emploi correct des appellations d'origine et des indications géographiques et pour les assemblages aux pourcentages des variétés.

Pour chaque vin inscrit, **3 bouteilles** de 75 cl ou 70 cl (ou la valeur de 2.25 litres) doivent être mises à disposition de l'organisation. Les bouteilles peuvent être livrées en vini-harasses. Des harasses vides peuvent être récupérées sur place. Les bouteilles doivent parvenir **avant le 30 mars 2019** à :

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
RUE BEAUSITE 4
CH-3960 SIERRE**

1 échantillon	CHF 180.- *	/	2 échantillons	CHF 330.- *
3 échantillons	CHF 480.- *	/	4 échantillons	CHF 630.- *
5 échantillons	CHF 780.- *	/	6 échantillons	CHF 930.- *

Échantillon supplémentaire CHF 150.- *

** ou l'équivalent en monnaie étrangère au taux du jour de l'inscription
(selon la date indiquée sur le formulaire d'inscription).*

7. FINANCE D'INSCRIPTION

Les montants sont calculés TVA 7.7 % incluse (n° CHE-108.408.084), le formulaire d'inscription fait office de facture. Les frais de dédouanement et de transport non réglés par le producteur lui seront refacturés.

Les frais d'inscription sont à verser **avant le 30 mars 2019** :

- **soit par virement bancaire Credit Suisse**

Association VINEA | CH-3960 Sierre, no compte 467865-10

Code Swift : CRESCHZZ80A, Clearing: 4835

IBAN : CH85 0483 5046 7865 1000 0

- **soit par versement postal**

Association VINEA

ccp suisse no compte 17-675671-3

IBAN CH45 0900 0000 1767 5671 3

- **soit par cartes de crédit** uniquement pour les inscriptions on line avec les compagnies suivantes :

- Visa

- Eurocard, Mastercard

Lors du paiement, merci d'indiquer clairement, comme motif de paiement, la(es) raison(s) sociale(s) concernée(s).

Tous les frais bancaires sont à charge de l'expéditeur.

Les chèques ne sont pas acceptés.

8. CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les organisateurs répartissent les vins dans les catégories respectives pour la dégustation. Le système de notation est basé sur la fiche unifiée de l'OIV à l'usage des concours internationaux avec une échelle à 100 points. L'organisation se soumet entièrement aux normes internationales de l'OIV en matière de concours internationaux.

L'ordre de passage des vins par catégorie est défini de manière aléatoire sur support informatique.

Les commissions de dégustations se composent de 5 personnes, dont un secrétaire de table. Le secrétaire est un modérateur qui met en valeur les avis des jurés et gère le déroulement de la dégustation.

La réglementation préconisée par l'OIV pour la constitution des commissions est respectée quant à la provenance des dégustateurs.

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS

Les récompenses suivantes sont décernées :

- Médaille Grand Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

Conformément aux normes de l'OIV, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours. Les lauréats Grand Or et Or reçoivent un trophée artistique soulignant leur performance. Les vins participant au Gran Maestro du Merlot ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

PRIX SPÉCIAUX (UNIQUEMENT POUR DES VINS MÉDAILLÉS OR OU GRAND OR) :

- **PRIX MEILLEUR VIN DU CONCOURS**
- **PRIX DU MEILLEUR MERLOT ROUGE PUR SUISSE**
- **PRIX GRAN MAESTRO DU MERLOT**
- **PRIX MEILLEUR MERLOT ROUGE PUR ÉTRANGER**
- **PRIX MILLÉSIMES ANCIENS**
- **PRIX VINO FED**
- **PRIX MEILLEUR ASSEMBLAGE**
- **PRIX MEILLEUR ROSÉ OU BLANC DE MERLOT**
- **PRIX MEILLEUR VIN BIO DU CONCOURS**

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS (SUITE)

Les résultats sont communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs. Des macarons adhésifs sont vendus aux producteurs lauréats pour les vins médaillés Grand Or, Or et Argent. Les diplômes et macarons adhésifs sont envoyés par poste. Le palmarès est diffusé sous forme d'une brochure; il est également mis en ligne sur le site internet www.mondial-du-merlot.com et diffusé le plus largement possible à travers les médias nationaux et internationaux.

10. REMISE DES PRIX

La remise des prix spéciaux et des trophées Grand Or et Or aura lieu à Zürich le **21 mai 2019**. Les lauréats seront invités de manière individuelle et recevront ce jour-là leur trophée. En cas d'absence, celui-ci leur sera envoyé par poste.

11. FESTIVAL DES MERLOTS PRIMÉS

Le Festival des Merlots primés est réservé aux lauréats Grand Or, Or et Argent. Il sera organisé à Zurich suite à la remise des prix le mardi 21 mai 2019.

Cet événement regroupera une trentaine de producteurs primés et s'adresse tant à un public professionnel que d'amateurs de Merlot. C'est une grande opportunité de présenter son ou ses vins primés dans la ville de Zurich.

Réservez d'ores et déjà cette date!

Les producteurs lauréats seront contactés par VINEA.

La présence est payante (CHF 300.- + TVA).

12. RECOURS

Les résultats du concours sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de recours. Le concours se réserve le droit d'analyser comparativement les échantillons présentés au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce. En cas de non conformité avec le règlement ou l'analyse, l'organisation se réserve le droit d'exclure l'échantillon.

13. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le participant accepte les dispositions du présent règlement par signature sur la fiche d'inscription dûment datée.