

REGLEMENT

Ce règlement, est inscrit sur la liste des concours vinicoles français, établie par le ministre chargé de la consommation.

Ce concours permet de faire figurer les distinctions sur l'étiquetage des vins primés.

Deux mois avant le déroulement du concours, le Comité des Salons et Concours adresse à la direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) de Bourgogne, un avis précisant le lieu, la date et le règlement du concours.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, le Comité transmet à la DREETS un compte-rendu signé du Président de la commission de contrôle attestant que le Concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- 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 distinction.

CONDITIONS D'ADMISSION

Art. 1 – Le Concours est ouvert à tous les vins français **AOP et IGP** ayant fait l'objet d'une déclaration de revendication avant la date d'inscription.

Seuls peuvent concourir les échantillons provenant **d'un lot homogène** destiné à la consommation et définitivement **assemblé à la date d'inscription, (pas de N° de cuve commun à 2 échantillons)** pour un volume minimum de 10 hectolitres.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00

Tout échantillon présenté au concours est représentatif du lot auquel il appartient.

Lorsqu'un lot de vin présenté est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants

Pour certains grands crus de Bourgogne ou les vins jaunes et de paille du Jura dont la production est particulièrement faible, il est admis des lots au moins égaux à 5 hectolitres.

Art. 2 –Tous les millésimes sont autorisés à concourir sans restriction.

Pour les Catégories suivantes, les vins non-millésimés sont aussi autorisés :

- Les Vins Doux Naturels et Vins de Liqueur,
- Les Champagnes et autres mousseux,
- Les IGP

Art. 3 – L'inscription des échantillons se fait :

-en ligne dans l'espace privé du participant sur notre site : <https://www.concours-salons-vins-macon.com/>

-ou sur dossier papier, (en faire la demande au préalable au secrétariat du Concours), par mail à laurence.goujon@concours-des-vins.com

Avant le 20 février 2026

Sont autorisés à participer : les vignerons-récoltants, les coopératives vinicoles, les négociants-producteurs, les négociants-vinificateurs et les négociants-éleveurs dont le siège social est en France et pouvant attester d'un numéro de CVI (EVV pour les Champagnes). Le participant est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de l'inscription. Une structure se limitant à des tâches de commercialisation ne pourra présenter de vins au concours.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00

DOSSIER D'INSCRIPTION

Art. 4 – Le dossier comprendra obligatoirement à réception :

- o la fiche d'inscription dûment remplie et signée
- o la (les) déclaration(s) de revendication
- o les rapports d'analyses
- o le règlement par carte, ou par virement pour les dossiers électroniques. (*)
- o le chèque de règlement ou la copie de l'ordre de virement pour les dossiers papiers (*)

*La facture correspondante sera disponible dans votre espace privé

Fiche d'inscription :

Chaque fiche d'inscription est nominative et ne peut donc être photocopiée ou utilisée par un autre tiers. Elle doit être lisiblement remplie et obligatoirement signée. Les renseignements indiqués sur ces fiches pourront faire l'objet d'une vérification soit avant, soit après l'attribution des médailles.

Déclaration de revendication :

Chaque appellation présentée devra pouvoir être rapprochée de la déclaration de revendication qui l'accompagne.

Rapport d'analyse :

Pour chaque échantillon inscrit, sera obligatoirement fourni un rapport d'analyse effectué par un laboratoire. Afin d'identifier sans ambiguïté le produit présenté, **tous les éléments indiqués sur la fiche d'inscription devront y être reportés.** Ces rapports devront être numérotés et classés dans l'ordre d'inscription des échantillons.

L'organisateur procèdera sur quelques échantillons primés à un contrôle analytique.

Devront être mentionnés :

•L'identité du propriétaire :

o Nom ou raison sociale (identique à la fiche d'inscription, se reporter à la 1ère ligne de l'adresse).

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00



• Les éléments d'identification de l'échantillon :

- o N° de ligne
- o Appellation (complétée des renseignements suivants : cépage, commune, climat, terroir, 1er cru, brut, sur lie, méthode traditionnelle etc.), si le cahier des charges en autorise la mention sur l'habillage.
- o Domaine, château ou marque commerciale
- o Millésime (sauf pour les VDN, les VDL, les IGP ou les vins mousseux issus d'un assemblage. Dans ce cas, préciser : non millésimé)
- o Couleur
- o Volume total commercialisable
- o Numéro(s) de cuve (pour les vins en vrac).
- o Numéro(s) de lot (pour les vins embouteillés).

• Les paramètres analytiques suivants :

- o Acidité totale et volatile, exprimées en méq/l
- o Titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20°, exprimés en % vol.
- o Anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
- o Glucose/ fructose exprimé en g/l
- o Surpression due à l'anhydride carbonique exprimée en bars (pour les Champagnes et autres mousseux).

Chaque rapport d'analyse, un par échantillon présenté, devra être signé de l'œnologue ou du responsable. Document officiel, aucun rajout manuel ne sera toléré. Il devra impérativement avoir été effectué **après le 18 avril 2025** afin d'avoir une validité maximum d'un an au jour du Concours. L'organisateur et le propriétaire conserveront la fiche d'inscription et le rapport d'analyse ainsi qu'un échantillon de chaque vin primé, qui seront tenus à la disposition des agents de contrôle pendant une période d'un an à compter du jour du Concours.

Le dossier d'inscription complet est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du Concours.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00



Règlement du droit d'inscription :

La demande de participation sera accompagnée du règlement du droit d'inscription fixé à **soixante-trois Euros et cinquante centimes (63,50 €) HT** par échantillon (76,20 € TTC, TVA 20%). Ce règlement sera effectué :

- par carte bancaire ou par virement bancaire (**) pour les dossiers électroniques,
- par chèque établi au nom de Comité des Salons et Concours ou par virement bancaire (**) pour les dossiers papiers

**1 règlement par dossier.

PREPARATION ET RECEPTION DES ECHANTILLONS

Art. 5 – Afin d'assurer la représentativité du lot auquel elle appartient, chaque bouteille de 75 cl de forme conventionnelle aux usages de l'appellation et de la région concernée, 3 par échantillon, devra parvenir habillée de l'étiquette commerciale conforme à la réglementation nationale et européenne en vigueur, complétée de l'étiquette fournie par le concours, renseignée du N° de ligne, du N° de lot pour les vins déjà embouteillés et du ou des N° de cuve pour les vins prélevés sur cuve. **Tous les renseignements déjà indiqués sur la fiche d'inscription devront y figurer**, soit : appellation, domaine (château ou marque commerciale), couleur, millésime (sauf pour les VDN, les VDL, les IGP ou les vins mousseux non millésimés), numéro(s) de cuve ou de lot.

Pour tous les vins présentés, conditionnés en bouteille ou non au jour de leur inscription, les échantillons devront parvenir capsulés CRD, conformément à la réglementation communautaire en vigueur, franco de port et d'emballage, à l'adresse suivante :

CAVE DU CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE

198 avenue Pierre Bérégovoy

71000 MACON

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00



Du 17 février au 3 mars 2026 pour Provence-Corse, Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Franche-Comté, Savoie, Bugey, Champagne, Val de Loire et Sud-Ouest, Lorraine.

Du 4 au 18 mars 2026 pour Alsace, Bourgogne, Beaujolais et Centre

Les vins expédiés après les dates précitées ne pourront participer au concours.

Les colis adressés avec un DAE seront systématiquement renvoyés à l'expéditeur directement par le transporteur.

Les échantillons réceptionnés restent la propriété du Comité des Salons et Concours.

Art. 6 – Afin d'identifier l'expéditeur, une étiquette (fournie ou à imprimer), mentionnant le numéro de référence du participant et son numéro de région, devra impérativement être collée sur chaque colis destiné à la cave.

Art. 7 – Seront éliminés (liste non exhaustive) :

- o les inscriptions incomplètes, illisibles ou raturées,
- o les dossiers non signés,
- o les échantillons dont l'assemblage ne serait pas réalisé à la date d'inscription
- o les échantillons dont la déclaration de revendication ferait défaut
- o les échantillons dont les rapports d'analyses feraient défaut
- o les dossiers parvenant à la cave en même temps que les bouteilles
- o les bouteilles dont l'habillage ne serait pas en conformité totale avec la fiche d'inscription
- o les bouteilles personnalisées (par la forme, un moulage, etc.) et donc facilement identifiables par les membres du jury.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MÂCON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00

ORGANISATION DU CONCOURS

Art. 8 – Chaque échantillon sera numéroté et regroupé selon sa région d'origine et son appellation, les vins seront classés par millésime dans chaque catégorie :

- Alsace
- Bordeaux
- Bourgogne
- Beaujolais et Centre
- Vallée du Rhône
- Val de Loire
- Sud-Ouest
- Franche Comté
- Languedoc Roussillon
- Provence Corse
- Champagne et autres vins mousseux
- Lorraine
- Vins Doux Naturels & Vins de Liqueurs
- Savoie, Bugey

Art. 9 – Anonymat des échantillons : les bouteilles seront habillées de papier kraft. Les jurés n'auront pas accès aux bouchons d'origine qui seront remplacés par des bouchons neutres adaptés aux vins tranquilles, Champagnes et vins mousseux.

JURY ET RÉCOMPENSES

Art. 10 – Les jurys seront constitués d'au moins trois membres, dont deux tiers au moins de dégustateurs compétents choisis parmi les acteurs de la filière vin (viticulteurs, œnologues, techniciens, négociants, courtiers, représentants en vins, Caviste) et des œnophiles avertis, sélectionnés à partir d'un questionnaire d'aptitudes à la dégustation. (Les participants certifient l'exactitude des informations fournies lors de leur inscription.)

Tout nouveau postulant, répondant aux critères de compétence exigés par le Comité (appartenance à la filière vitivini, à un club de dégustation, ayant suivi une formation, juré sur d'autres concours) devra faire acte de candidature avant le 15 mars 2026.

Un compétiteur ne pouvant juger ses vins, tout participant devra, s'il est également juré, signaler son lien professionnel au secrétariat du Concours. L'organisateur du Concours, recueillera une déclaration sur l'honneur des membres du jury, mentionnant leurs liens avérés avec les structures présentant des vins au Concours.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MACON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00



Art. 11 – Chaque juré est placé sous la responsabilité d'un Président choisi pour ses compétences, dont le rôle est d'organiser la dégustation dans le respect des règles : gestion du dossier jury, ordre de dégustation des échantillons, gestion des vins bouchonnés etc...., notera tous les vins présentés suivant une notice explicative.

Art. 12 – Le nombre de médailles à attribuer pour l'ensemble du Concours ne représentera pas plus du tiers des vins présentés par catégorie. Si pour une catégorie donnée moins de trois échantillons de participants différents sont en compétition, les vins correspondants seront présentés à la dégustation, mais aucune récompense ne pourra être attribuée.

Art. 13 – Les résultats de chaque échantillon (médaillé ou non), accompagnés des diplômes, seront communiqués directement aux intéressés par les soins du Comité organisateur. Le palmarès sera consultable par internet à l'adresse www.concours-salons-vins-macon.com. Sur chaque diplôme seront précisés le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que le nom et adresse du participant.

Art. 14 – En fonction du volume de vin déclaré à l'inscription, les producteurs souhaitant valoriser les vins primés pourront commander des macarons, seuls supports pouvant justifier de l'attribution du prix. Les participants qui perdraient l'appellation qu'ils ont revendiquée à l'inscription sont tenus d'en informer le service administratif du Concours.

La médaille du Concours de Mâcon étant déposée à l'INPI, sa reproduction sur tarifs, documents publicitaires, internet, etc., est règlementée. Le repiquage sur étiquettes n'est autorisé que sur dérogation écrite et signée de l'organisateur du Concours. Toute infraction fera l'objet de poursuites à l'encontre du producteur et de son imprimeur.

L'organisateur du Concours pourra faire procéder à des contrôles de conformité entre la fiche d'inscription déposée et l'échantillon récompensé.

AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MÂCON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00



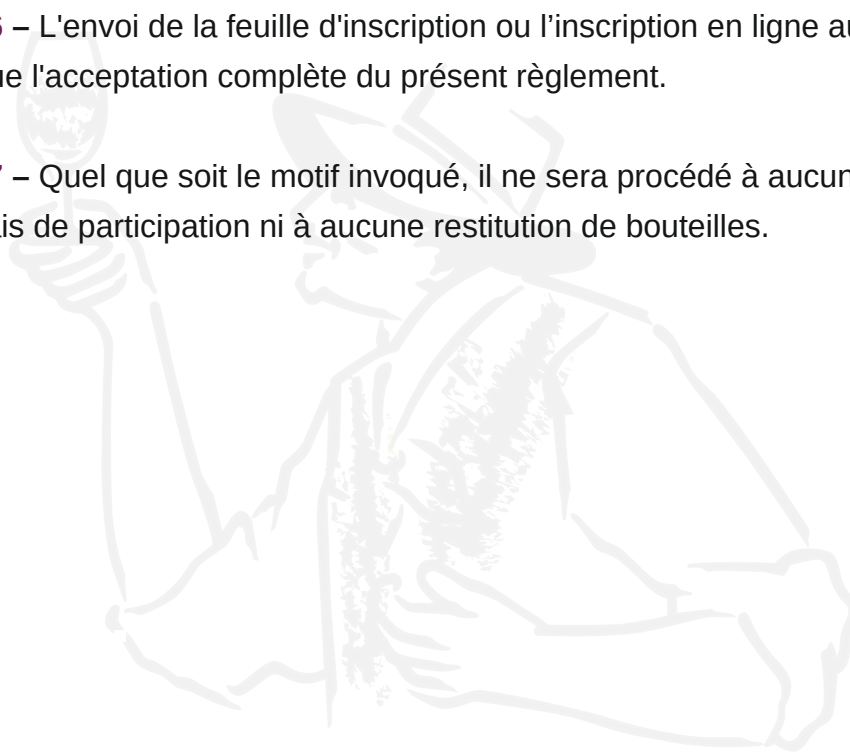
Art. 15 – Il est créé une commission de contrôle, réunie à la diligence du Président, dont le rôle est :

ode veiller à l'application du présent règlement,
ode régler tous litiges pouvant survenir au cours du Concours,
ode faire procéder à des contrôles de conformité sur les vins primés,
ode sanctionner le participant en cas de non-respect du présent règlement allant jusqu'à l'exclusion du concours et le retrait des distinctions pour les échantillons primés.

L'exclusion, ou toute autre sanction, ne préjuge pas des poursuites pénales qui pourraient intervenir.

Art. 16 – L'envoi de la feuille d'inscription ou l'inscription en ligne au Concours implique l'acceptation complète du présent règlement.

Art. 17 – Quel que soit le motif invoqué, il ne sera procédé à aucun remboursement des frais de participation ni à aucune restitution de bouteilles.



AVRIL

Concours des Grands Vins de France
Salon des Vins

NOVEMBRE

Concours des Grands Vins du Monde
Marché des Plaisirs Gourmands

Comité des Salons
& Concours de Mâcon
138 Av. Pierre Bérégovoy
71000 MÂCON

info@concours-des-vins.com

Tel. 03 85 21 30 00