



Règlement intérieur Cuvée départementale 2018

PREAMBULE

La “ Cuvée départementale ” a été créée par le Conseil départemental afin de soutenir l'activité vinicole du département et de participer à sa promotion au plan national et international.

La sélection porte sur un panel de vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP, vins blanc, rosé et rouge) et d'Indication Géographique Protégée (IGP, Alpilles ou Bouches-du-Rhône ou Méditerranée ou Bouches-du-Rhône mention territoriale Terre de Camargue, en rouge et rosé).

Cette opération permet au Conseil départemental, en liaison avec la Chambre d'agriculture, la mise en œuvre d'une démarche promotionnelle bâtie autour de l'image “ produit du terroir, produit de qualité ”.

La “ Cuvée départementale ” est organisée chaque année sur la base de ce règlement.

I - DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LES VINS

ARTICLE 1 : Champ d'application

Le présent règlement est applicable à toutes les appellations et productions des Bouches-du-Rhône issues de l'aire suivante :

- AOP Cassis
- AOP Côtes de Provence
- AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire
- AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
- AOP Les Baux-de-Provence
- IGP (Alpilles ou Bouches-du-Rhône ou Méditerranée ou Bouches-du-Rhône mention territoriale Terre de Camargue).

Le présent règlement s'applique aux aires de production regroupant au moins 10 producteurs.

ARTICLE 2 : Millésimes concernés

Les vins présentés à la Cuvée du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône pour l'année 2018 proviendront des récoltes suivantes :

- catégorie AOP CassisBlanc 2017
- catégorie AOP Côtes de Provence et Sainte-VictoireRosé 2017

Commission permanente du 15 déc 2017 - Rapport n° 176

- catégorie AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
ou Les Baux-de-ProvenceRouge 2015 ou 2016
ou 2017
- catégorie IGP (Pays des Bouches-du-Rhône ou Alpilles
ou Méditerranée ou Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue)Rouge 2016 ou 2017
- catégorie IGP (Pays des Bouches-du-Rhône ou Alpilles
ou Méditerranée ou Pays des Bouches-du-Rhône
Terre de Camargue)Rosé 2017

Pour les AOP Côtes de Provence et Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence et Les Baux-de-Provence, une alternance entre la cuvée en rouge et en rosé est prévue d'une année sur l'autre.

ARTICLE 3 : Conditions

Tous les vins présentés au concours de présélection devront avoir subi et satisfait aux normes analytiques de leur dénomination ou de leur appellation pour l'année concernée. Les candidats présentant des vins A.O.P. et I.G.P. doivent être des opérateurs habilités et doivent avoir fait une déclaration de revendication auprès de leur O.D.G.

Pour les échantillons rouges 2016 et 2017, en IGP (Pays des Bouches-du-Rhône ou Alpilles ou Méditerranée ou Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue), les candidats devront être capables de fournir la déclaration de revendication.

Le nombre d'échantillons à présenter par producteur est limité à un seul par AOP dans la catégorie définie à l'article 2. Il est néanmoins possible à un producteur d'AOP de concourir dans les deux catégories IGP (Pays des Bouches-du-Rhône ou Alpilles ou Méditerranée ou Pays des Bouches-du-Rhône Terre de Camargue) rouge et rosé (avec un seul échantillon par couleur).

Un producteur primé dans une certaine catégorie en 2017 ne peut à nouveau concourir en 2018 que dans d'autres catégories. Un producteur ne peut pas être primé deux années de suite dans une même catégorie.

II - ORGANISATION DE LA PRESELECTION ET DE LA SELECTION FINALE

ARTICLE 4 : Publicité

La publicité est organisée par le Conseil départemental auprès de l'ensemble des producteurs des zones de production concernées. La liste actualisée en sera fournie par la Chambre d'agriculture.

En outre, le Conseil départemental assurera l'information des producteurs par voie de presse spécialisée.

ARTICLE 5 : Présélection : les modalités

La présélection des vins a lieu à la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône - 22, avenue Henri Pontier – 13626 AIX-EN-PROVENCE cedex 1.

Chaque échantillon présenté à la commission de présélection sera constitué par 2 bouteilles Bordelaises classiques de 75cl, traditionnelles de couleur verte pour tous les vins : Bordelaise évolution (SGE VOA), Bordelaise référence (BSN), Bordelaise tradition (SGE VOA) avec des bouchons anonymes.

L'impact du conditionnement sur la qualité du produit présenté relève exclusivement de la responsabilité du producteur. Sur les deux bouteilles qui constituent l'échantillon, une seule bouteille par producteur sera ouverte et proposée à la dégustation de la présélection et de la sélection finale.

• Rôle de la Chambre d'agriculture

Les échantillons seront déposés à la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône (auprès du secrétariat des conseillers en viticulture, au bureau N°121 au 1^{er} étage de Madame Claire BOREL) de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Date limite de réception des échantillons : le vendredi 30 mars 2018.

Les étiquettes comportant le numéro confidentiel seront apposées sur chacune des deux bouteilles par les producteurs.

Un cahier d'enregistrement des échantillons (N° d'échantillon et catégorie du vin) au moment du dépôt devra être signé par les producteurs.

À l'issue de la sélection finale, les conseillers en viticulture de la Chambre d'agriculture détermineront de façon indicative dans le compte rendu de la séance de dégustation, la durée de conservation et l'aptitude au vieillissement de chaque vin sélectionné.

• Rôle du Conseil départemental

Les appels à concourir seront adressés par le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône à l'ensemble des producteurs du département accompagnés des étiquettes portant un numéro confidentiel. L'anonymat sera assuré par les soins du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône. Les producteurs devront indiquer clairement, sur le bulletin de participation, les prix en vigueur du ou des vins qu'ils présenteront à la sélection.

ARTICLE 6 : Présélection : le jury

Dans la perspective de garantir au mieux la qualité des produits sélectionnés, le jury de présélection sera majoritairement composé de professionnels de la dégustation.

Ainsi, le jury chargé de la présélection sera composé d'œnologues, de sommeliers, de représentants des différentes appellations, de conseillers généraux et de l'administration (Institut National de l'Origine et de la Qualité, douanes, fraudes ...).

Chaque commission comportera au moins trois personnes dont deux professionnels avec, a minima, un œnologue indépendant ou un spécialiste de la dégustation (caviste ou sommelier).

Une fiche de dégustation (**modèle joint**) sera annotée par les membres de la commission sur les qualités et/ou défauts visuels, olfactifs et gustatifs.

Un candidat ne peut être retenu dans plusieurs catégories à l'issue de la présélection. Si un candidat est présélectionné à la fois dans une catégorie AOP et une ou deux catégories IGP, ce candidat sera prioritairement maintenu dans la catégorie AOP et exclu de la ou les catégories IGP. Si un candidat est présélectionné dans les deux catégories IGP rosé et rouge, celui-ci sera prioritairement maintenu dans la catégorie IGP rosé.

Pour permettre la présélection de trois échantillons dans chaque catégorie (à l'exclusion de la catégorie AOP Cassis blanc), il est demandé au jury de présélection d'établir un classement des cinq meilleurs échantillons par catégorie, pour ensuite permettre le reclassement des candidats en cas de double ou triple sélection d'un même candidat.

La Chambre d'agriculture chargée d'organiser le jury de présélection établira et communiquera au Conseil Départemental la liste des vins présélectionnés.

ARTICLE 7 : Sélection finale : les modalités

Le nombre d'échantillons retenus pour la sélection finale au Conseil départemental des Bouches-du-Rhône sera de :

Catégorie AOP Cassis blanc	2
Catégorie AOP Côtes de Provence et Sainte-Victoire rosé.....	3
Catégorie AOP Coteaux d'Aix-en-Provence ou Les Baux-de-Provence rouge.....	3
Catégorie IGP (Alpilles ou Bouches-du-Rhône ou Méditerranée ou Bouches-du-Rhône mention territoriale Terre de Camargue) rouge	3
Catégorie IGP (Alpilles ou Bouches-du-Rhône ou Méditerranée ou Bouches-du-Rhône mention territoriale Terre de Camargue) rosé	3

Un seul producteur sera sélectionné pour chacune des 3 catégories d'AOP et pour chacune des 2 catégories Indication Géographique Protégée.

La sélection finale se tiendra dans les locaux de l'Hôtel du Département.

Une seule bouteille par producteur sera ouverte et proposée à la dégustation.

ARTICLE 8 : Sélection finale : le jury

Le jury chargé de la sélection finale sera composé de conseillers départementaux, de représentants de la Chambre d'agriculture et des œnologues ayant participé à la présélection.

ARTICLE 9 : Calendrier prévisionnel

Le vendredi 30 mars 2018	Date limite d'enregistrement des échantillons à la Chambre d'agriculture
Début avril 2018 (date à déterminer)	Présélection à la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône
Fin avril 2018 (date à déterminer)	Sélection finale au Conseil départemental des Bouches-du-Rhône

III – MODALITES D'ORGANISATION DE LA COMMANDE

ARTICLE 10 : Engagement du Conseil départemental

À l'issue de cette sélection, le Conseil départemental passe commande d'une certaine quantité de bouteilles auprès de chaque producteur sélectionné :

- en tenant compte de l'état des stocks et des besoins du service du protocole,
- sur la base des prix négociés avec les producteurs lors du dépôt de leur candidature.

ARTICLE 11 : Engagement des producteurs sélectionnés

Sur la base des bons de commandes qui leur seront adressés, les producteurs s'engagent à fournir les volumes commandés en garantissant l'homogénéité du produit livré par rapport au produit sélectionné.

Au moment de la livraison, le Conseil départemental se réserve la possibilité de déguster les vins en collaboration avec la Chambre d'agriculture pour s'assurer que la qualité des vins livrés soit concordante à celle des vins sélectionnés.

En cas de doute sur la qualité et l'homogénéité du produit livré, le Conseil départemental se réserve la possibilité de diligenter une analyse organoleptique et le cas échéant, au vu de ses conclusions, de dénoncer la commande si la qualité du vin livré n'est pas conforme au vin sélectionné. La mention de cette disposition est portée sur le bulletin adressé à chaque candidat.

Enfin, il est à préciser que toute analyse organoleptique réalisée sera prise en charge par le Conseil départemental et confiée à un laboratoire répondant aux normes COFRAC.

**CUVEE DÉPARTEMENTALE DU CONSEIL
DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHONE**

FICHE DE NOTATION

NOM DU DEGUSTATEUR :

ECHELLE DE NOTATION

5 = très bon
4 = bon
3 = convenable
2 = moyen

1 - médiocre
0 = mauvais
*Pour l'appréciation du gustatif, le nombre
de points est doublé.*

Numéro de l'échantillon	Visuel Note/5	Olfactif Note/5	Gustatif Note/10	Note globale /20	Réservé au secrétariat