

UN JURY INTERNATIONAL DE RENOM


La réputation et la pertinence de nos récompenses sont dues à l'expertise de notre jury qui sélectionne les meilleurs vins. En 2014, le jury d'experts comptait parmi ses membres des acheteurs de la distribution internationale. Fort de leur parfaite connaissance des marchés, leur contribution a permis de renforcer la sélection des cuvées en adéquation avec les attentes d'un très grand nombre de leurs consommateurs.


Franck Joseph	Acheteur DELHAIZE	Belgique
Simon Gaudreault-Rouleau	Expert en vin à la SAQ	Canada
Jin Yang	Acheteur NICEWINE.COM	Chine
Zhang Yi	Acheteur YHD.COM	Chine
Grace Cai Yingji	Acheteur AUSSINO	Chine
Vlastimil Vavra	Acheteur SPAR CESKA	République Tchèque
Christian Mewes	Acheteur EDEKA STRUVE	Allemagne
Heiko Fiedler	Acheteur KONSUM DRESDEN	Allemagne
Sven Zerwas	Acheteur VIN ET VIE GmbH	Allemagne
Jacqueline Snoeker	Acheteur AHOLD	Pays-Bas
Niels Holm	Acheteur BIJEEN GROUP	Pays-Bas
Janetta Wanders	Importateur DELTA WINES B.V	Pays-Bas
Tomasz M. Sielczak	Importateur AN.KA Wines Sp. z o.o.	Pologne
Benjamin Cahill	Acheteur THE CO-OPERATIVE	Royaume-Uni
Ana Sapungiu	Acheteur ODDBINS	Royaume-Uni
Beth Willard	Acheteur DIRECT WINES	Royaume-Uni
Mirek Von Springer	Acheteur GOODY GOODY	Etats-Unis
William Schallert	Acheteur THE YOUNG'S MARKET COMPANY	Etats-Unis
Shelby Haller Ledgerwood	Acheteur VINESSE	Etats-Unis
Doug Jeffers	Acheteur BINNYS	Etats-Unis

Et 11 œnologues représentant l'Union des Œnologues de France sous la direction de Béatrice Da Ros, son Directeur général.

CE QU'ILS ONT PENSÉ DU CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2014


 **Grace Cai Yingji, Acheteur Aussino, Chine**
Les vins sous la dénomination VIN DE FRANCE ont énormément d'avantages compétitifs - leur prix, leur packaging attrayant, la flexibilité de pouvoir assembler des raisins venant de plusieurs régions de France - tout cela en fait une catégorie intéressante et source de créativité.


 **Simon Gaudreault, Expert en vin à la SAQ, Canada**
C'est une excellente chose que VIN DE FRANCE adopte une philosophie proche de celle des vins du Nouveau Monde d'autant plus que les vins français comptent parmi les plus qualitatifs du monde.


 **Jaqueline Snoeker, Acheteur Ahold, Pays-Bas**
Les vins sous dénomination VIN DE FRANCE sont très pertinents sur nos marchés – il existe un grand potentiel commercial.

 **William Schallert, Acheteur Young's Market Co., Etats-Unis**
Le principal avantage concurrentiel des vins sous dénomination VIN DE FRANCE est l'excellent rapport qualité prix. VIN DE FRANCE est une étape nécessaire dans le développement et la croissance des vins français – cela va aider à dissiper certains mystères qui planent autour de la France et de ses vins pour les jeunes consommateurs.

 **Benjamin Cahill, Acheteur The Co-operative, Royaume-Uni**
Avec VIN DE FRANCE vous pouvez faire un vin à la typicité française, mais avec une touche de Nouveau Monde pour le rendre accessible. Je pense que les producteurs doivent avoir l'audace d'expérimenter de nouveaux goûts sans renier le savoir-faire français.

 **Ana Sapungiu, Acheteur Oddbins, Royaume-Uni**
VIN DE FRANCE est une opportunité pour développer avec succès une marque. Ce que j'aime avec cette catégorie, c'est l'élaboration des vins pour les consommateurs. Les vins sous dénomination VIN DE FRANCE offrent un potentiel d'innovation conséquent avec un large choix de cépages et de marques.

 **Beth Willard, Acheteur Direct Wines, Royaume-Uni**
Pour nous il est important de trouver un style qui répond à la demande des consommateurs plutôt que de chercher des appellations spécifiques. Cette catégorie s'accorde parfaitement à notre philosophie.

 **Christian Mewes, Acheteur EDEKA Struve, Allemagne**
VIN DE FRANCE a le potentiel d'être le terrain de jeu pour les vins d'un nouveau style. Je pense que la qualité des références de VIN DE FRANCE s'est accrue très rapidement en seulement quelques années.

RÈGLEMENT DU CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2015

Règlement conforme à l'arrêté fixant les conditions des concours vitivinicoles

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) à l'Union des Œnologues de France (UOEF). L'UOEF 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, de journalistes vin et d'acheteurs confirmés qui portent un intérêt aux Vins 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 des 3 dernières récoltes. Vins tranquilles rouge, blanc et rosé. Les vins effervescents (vins mousseux et vins pétillants) sans Indication Géographique ne sont pas concernés par ce concours. 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 vigneronn 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, marque, 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 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.

ARTICLE 3-ORGANISATION

Les vins dégustés au concours sont présentés dans les conditions garantissant l'anonymat des échantillons (anonymisation sous sachet noir par l'Union des Œnologues de France). Un même vin ne peut concourir qu'une fois. Les jurys sont constitués avec le concours de l'Union 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, journalistes vin, 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. Un compétiteur membre du jury ne peut juger ses vins.

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

L'inscription au concours est gratuite. Les frais d'envoi des échantillons à Paris sont à la charge des participants.

ARTICLE 6-DÉLAIS

Chaque participant doit expédier les échantillons de vin, les bulletins d'inscription, d'analyse et la demande de certification fin janvier au plus tard à l'ANIVIN DE FRANCE.

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 noms 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 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 des vins présentés au concours; le nombre des 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- OBLIGATIONS DES LAUREATS

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- CONTRÔLE

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-PROMOTION

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

12 rue Sainte-Anne - 75001 PARIS
Tél : +33 (0)1 47 03 45 44
Fax : +33 (0)1 47 03 97 99
anivin@anivin.org
www.vindefrance-cepages.org

ANIVIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle



PARTICIPEZ À BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2015

SOUS L'EGIDE DE L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE



Inscription GRATUITE
et envoi des échantillons avant le
30 janvier 2015

NOUVEAU : INSCRIPTION EN LIGNE SUR
WWW.VINDEFRANCE-CEPAGES.ORG



UN EXCELLENT MOYEN DE PROMOUVOIR VOS MARQUES DE VIN DE FRANCE
À L'INTERNATIONAL