



ANIVIN DE FRANCE



Association Nationale Interprofessionnelle



PARTICIPEZ AU CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2016

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



Inscription GRATUITE
et envoi des échantillons avant le
29 janvier 2016

INSCRIPTION EN LIGNE SUR
WWW.VINDEFRANCE-CEPAGES.ORG

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

MOT DE L'ORGANISATEUR

Le concours BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION suscite l'intérêt croissant des acheteurs internationaux et ses médailles sont un signe de qualité plébiscité par les consommateurs.

Le 05 février 2016, se tiendra à Paris la 7^{ème} édition de ce concours sous l'égide de l'Union Des Œnologues de France.

En 2015, 372 vins ont été dégustés à l'aveugle par des acheteurs internationaux et 112 d'entre eux ont obtenu une médaille dont 23 en or. Ces 112 vins médaillés ont été les ambassadeurs de VIN DE FRANCE lors des diverses actions de l'ANIVIN DE FRANCE au cours de l'année.

Participer à cette compétition vous permet de :

- Faire découvrir vos vins aux acheteurs du monde entier et donc d'obtenir une reconnaissance de la qualité de vos vins sélectionnés par des professionnels de renom.
- Optimiser vos opportunités commerciales notamment grâce à la dégustation libre des vins médaillés sur le stand ANIVIN DE FRANCE au salon Prowein à Düsseldorf du 13 au 15 mars mais aussi à la diffusion des résultats du concours dans la presse internationale et par email à plus de 30 000 professionnels d'Allemagne, Belgique, Canada, Chine, Danemark, Etats-Unis, Japon, Pays-Bas, Pologne, République Tchèque, Royaume-Uni et Suède.
- Accélérer vos ventes grâce à la médaille qui facilite le choix des consommateurs et crée plus d'impact dans les linéaires.

Vous trouverez ci-après toutes les modalités d'inscription.

Nous vous adressons tous nos vœux de réussite pour l'édition 2016 du concours BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION.



Serge Tintané
Président de
l'ANIVIN DE FRANCE



Valérie Pajotin
Directrice de
l'ANIVIN DE FRANCE



LES 4 ÉTAPES DE VOTRE INSCRIPTION AU CONCOURS

1 INSCRIPTION DE VOS VINS

Date limite : avant le 29 janvier 2016

- La dégustation est exclusivement réservée aux marques de la catégorie VIN DE FRANCE, vin tranquille rouge, blanc et rosé pour les récoltes 2013, 2014, 2015 uniquement.
- Gagnez du temps avec l'inscription en ligne sur: www.vindefrance-cepages.org, vous pouvez également utiliser le bulletin ci-joint (volets 1 et 2) à nous renvoyer par courrier, fax ou email.
- 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.
- La participation au concours BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2016 est gratuite pour promouvoir le plus grand nombre de marques de la catégorie VIN DE FRANCE, les frais étant pris en charge par l'ANIVIN DE FRANCE (hors frais d'expédition des échantillons).



Le jury 2015 autour de Béatrice Da Ros, Directrice de l'Union des OEnologues de France

2 ENVOI DE VOS ÉCHANTILLONS

Date limite : le 29 janvier 2016

- Envoi de 4 bouteilles **75cL** par vin inscrit.
- Chaque bouteille devra porter **son habillage commercial**.
- Pour faciliter la gestion et le recyclage des déchets, merci de **ne pas utiliser de polystyrène** dans vos colis, de papier journal et de bouteille vide.



Adresse de livraison :

Cave BOURDIN
pour
BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2016
10-12, Avenue de la Drionne
78380 BOUGIVAL
FRANCE

- Aucune inscription ne sera prise en compte au-delà du 29 janvier et les vins livrés en retard seront exclus du concours. Les vins qui n'auront pas été enregistrés au préalable et n'auront pas de fiche de renseignements ne pourront pas participer au concours BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2016.
- 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 2016.



Les bouteilles sont rendues anonymes avant la dégustation

3 DÉGUSTATION ET SÉLECTION DES VINS

Date : le 05 février 2016

- Dégustation des vins à Paris, sous l'égide de L'Union des Œnologues de France (UOEF) **le 05 février 2016.**



- La dégustation et la notation seront réalisées à l'aveugle selon la fiche d'évaluation de l'UOEF et aucune information pouvant affecter le jugement du dégustateur ne sera disponible.
- Le jury se compose d'acheteurs de la distribution internationale.
- La décision du Président du Jury de l'UOEF est sans appel.
- Communication des résultats sur le site internet de l'ANIVIN DE FRANCE le **12 février 2016.**



Déroulement de la dégustation

4 ENVOI DES ÉCHANTILLONS POUR PROWEIN

Date limite : avant le 25 février 2016

VOS VINS SONT MÉDAILLÉS, FÉLICITATIONS !
ILS SERONT PRÉSENTÉS LORS DU SALON PROWEIN 2016 EN ALLEMAGNE

- Pour chaque vin sélectionné au palmarès, le participant envoie à l'ANIVIN DE FRANCE **12 bouteilles 75cL** (par vin médaillé) avec leur habillage de commercialisation.
- Réception des échantillons sur notre entrepôt logistique, en France, **le 25 février 2016** au plus tard.
- Les frais d'acheminement à partir de notre entrepôt logistique en France jusqu'en Allemagne pour Prowein sont pris en charge par l'ANIVIN DE FRANCE.

Prowein est le salon B to B incontournable en Europe. 52 000 visiteurs de 50 nationalités viennent à la rencontre des 6 000 exposants.



Stand de l'ANIVIN DE FRANCE à Prowein en 2015

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 2015, 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.

Igor Ryjenkov MW	Buyer	LCBO	Canada
Aline Bao	Buyer	YESMYWINE.COM	China
James Dong	Importer	SOURCELAND WINES SHENZHEN	China
Lu Yang	Buyer	SHANGRI-LA	China
Moritz Lueke	Buyer	VOM FASS	Germany
Ralph Zorn	Buyer	VIN ET VIE	Germany
Klaus Kneib	Buyer	WEINWERK / FRISCHE PARADIES	Germany
Hanz-Jörg Augustin	Importer	WEINVORTEIL	Germany
Richard Dörr	Importer	KURT BURGARD GmbH	Germany
Niels Holm	Buyer	JUMBO SUPERMARKTEN	Netherlands
Jacqueline Snoeker	Buyer	AHOLD	Netherlands
Beth Willard	Buyer	DIRECT WINES	United Kingdom
Clive Donaldson	Buyer	MORRISON'S	United Kingdom
Marcia Waters MW	Buyer	THE OXFORD WINE COMPANY	United Kingdom
Brad Lewis	Buyer	ABC	USA
Bethany Burke Scherline	Importer	PALM BAY INTERNATIONAL	USA
Goeff Pattison	Buyer	WALLY'S	USA
Steve Johnson	Buyer	MARKET OF CHOICE	USA
Karen Burkhart	Buyer	LATITUDE WINES	USA
Philip Burkhart	Buyer	LATITUDE WINES	USA
Bernard Sun	Importer	KOBRAND	USA

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 2015



Yang Lu, Buyer, SHANGRI-LA, China

Vin de France offers very good value for money with fruity, joyful wines. And the brand of 'made in France' is very strong.



Niels Holm, Buyer, JUMBO SUPERMARKTEN, Netherlands

Since 2010 there has been a huge increase in the quality and range of Vin de France wines.



Geoffrey Pattison, Buyer, WALLY'S, USA

I think this category is positioned to do very well in America. The New World style labeling, creative marketing and modern winemaking all cater to exactly what American consumers gravitate toward.



Jacqueline Snoeker, Buyer, AHOLD, Netherlands

Vin de France allows you to build on the French tradition of winemaking but also be competitive because it is flexible in terms of winemaking and therefore also in pricing.



Bradley Lewis, Buyer, ABC FINE WINE & SPIRITS, USA

Overall Vin de France wines offer very good value and are solid in their price point for our market. Price and packaging give these wines a competitive advantage and we are seeing more wines available with increasing quality.



Beth Willard, Buyer, DIRECT WINES, UK

Vin de France gives one the ability to choose the best grapes from whatever region of France... and you can move production/selection between regions depending on the quality of each year... so it gives us flexibility.



Bethany Burke Scherline, Importer, PALM BAY INTERNATIONAL, USA

Vin de France helps to remove the mystique and confusion that can cloud the French wine. The wines certainly showed experimentation and innovation in terms of winemaking techniques.

RÈGLEMENT DU CONCOURS BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION 2016

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 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, 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 puissance, acidité volatile, exprimée en méq/l, acidité totale, exprimée 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



: Vindefrancewines