



# Grand Prix du Vin Suisse

Grosser Preis des Schweizer Weins  
Gran Premio del Vino Svizzero  
Swiss Wine Award

---

## GRAND PRIX DU VIN SUISSE. L'ORIGINAL. DEPUIS 2004. Edition 2023 – Conditions de participation

---

### ART. 1 BUTS

Le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) a été lancé pour la première fois en 2004. L'année 2023 marquera sa 17<sup>e</sup> édition. L'objectif est de mettre en avant la qualité individuelle des vins suisses et de récompenser ceux qui en représentent les fleurons. Le concours doit également augmenter la notoriété et faire connaître le standard de qualité des vins suisses au public suisse et international. Les résultats doivent en même temps servir de guide pour les consommateurs de vin et les professionnels du vin, avec une valorisation des médailles.

Tous les producteurs de vins suisses ont la possibilité de participer à ce concours. Les vins seront évalués dans différentes catégories dans le cadre d'une dégustation officielle, professionnelle et neutre. Le concours est placé sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues (USOE).

### ART. 2 RESPONSABILITÉS ET STRUCTURE

Le Grand Prix du Vin Suisse est un projet commun de © Intervinum AG, Zurich, éditeur du magazine du vin VINUM et de l'association VINEA, Sierre. Les deux organisateurs sont responsables de l'organisation générale du concours et de la réalisation des dégustations selon les principes de l'Union Suisse des Œnologues. Les deux organisateurs ont la compétence exclusive de régler les éventuels litiges. Les conditions générales de vente & protection des données d'Intervinum AG s'appliquent, voir <https://www.vinum.eu/fr/cgv-protection-des-donnees/> pour plus de détails.

Commission: Une commission technique composée de trois personnes est responsable de l'organisation des dégustations et contribue à leur bon déroulement conformément aux conditions de participation en vigueur.

### ART. 3 ADMISSION ET CHOIX DES VINS

Tous les vins provenant de la Suisse et issus exclusivement de raisins vendangés en Suisse sont admis au Grand Prix.

- Les vins doivent être livrés dans leur conditionnement d'origine. Toutes les indications légales exigées doivent figurer sur les étiquettes.
- Production et stock par vin inscrit : pour participer au GPVS, une quantité minimale de 400 unités (bouteilles ou demi-bouteilles) produites est demandée.
- Les producteurs des vins nominés (les 6 meilleurs vins par catégorie) sont invités par écrit à la cérémonie de remise des prix et au gala du GPVS et acceptent de mettre gratuitement à la disposition des organisateurs 12 bouteilles du vin concerné pour l'occasion.

### ART. 4 CATÉGORIES DE VINS

Des prix seront distribués pour chacune des catégories suivantes:

#### Vins blancs

- Catégorie 1.1 **Chasselas**
- Catégorie 1.2 **Chardonnay** (nouvelle catégorie à partir de l'édition 2023)
- Catégorie 1.3 **Müller-Thurgau/Riesling-Silvaner**
- Catégorie 1.4 **Autres cépages blancs purs**
- Catégorie 1.5 **Assemblages**

- Catégorie 2 **Vins rosés et blancs de noirs**

#### Vins rouges

- Catégorie 3.1 **Pinot Noir**
- Catégorie 3.2 **Gamay**
- Catégorie 3.3 **Merlot**
- Catégorie 3.4 **Syrah** (nouvelle catégorie à partir de l'édition 2023)
- Catégorie 3.5 **Gamaret, Garanoir ou Mara purs**
- Catégorie 3.6 **Autres cépages rouges purs**
- Catégorie 3.7 **Assemblages**
- Catégorie 4 **Vins avec sucre résiduel dès 8 g/l** (Les vins fortifiés sont acceptés.)
- Catégorie 5 **Vins effervescents**

Une catégorie est pertinente pour le concours à partir de 50 vins présentés. Après l'inscription, l'attribution à la catégorie est vérifiée et éventuellement adaptée.

#### Prix spéciaux 2023:

- **Prix de la cave suisse de l'année 2023**

Pour remporter le prix de la cave suisse de l'année, les critères sont :

- . Conditions préalables: Il faut présenter au concours au minimum 5 vins dans au moins 3 catégories différentes.
- . Critère n1: Le meilleur ratio vins médaillés or et argent /vins présentés au concours, coefficient de pondération 0.33
- . Critère n2: Le plus grand nombre de vins nominés, coefficient de pondération 0.66
- . Critère n3: Le plus grand nombre de vins primés, coefficient de pondération 1

La cave dont le total des trois critères est le plus bas sera «Cave de l'année». En cas d'égalité à l'issue de ce classement, les critères de nombre de vins primés, de nombre de médailles d'or ainsi que du meilleur rang obtenu sur le podium seront considérés.

- **Prix Vinissimo Rouge et Blanc** Pour le vin le mieux noté, un vin blanc et un vin rouge, dans les catégories 1 et 3
- **Prix Vin Bio Suisse** Top 5 des vins issus de la culture biologique, y compris le vin issu de l'agriculture biologique le mieux noté à la première place.
- **Prix Découverte** Meilleure note obtenue pour un vin produit par une cave nominée cette année (en 2023) pour la première fois depuis 5 ans.
- **Prix du public 2023** Vote en ligne pour tous les vins nominés. Les amateurs de vin, les professionnels du vin et les consommateurs fins peuvent voter pour un seul vin. Le vin ayant obtenu le plus de voix reçoit le prix du public.

Récompenses spéciales 2023:

- **Best of Région** Les trois vins les mieux notés de chacune des six régions viticoles suisses: Suisse alémanique, GE, TI, VS, VD et 3Lacs
- **Best Buy** Top-5 des vins (rouges et blancs) avec le meilleur rapport qualité-prix
- **Best PIWI \*\*** Top 5 des vins (rouges et blancs) produits selon les principes de la communauté d'intérêts PIWI-CH
- **Best Vin Nature \*\*** Top 5 des vins produits selon les principes de l'Association suisse des vins naturels.

\*\* Ce prix spécial n'est décerné qu'à partir de 20 vins présentés au minimum. Les vins PIWI, tout comme les vins nature/vin orange, seront dégustés dans leurs catégories respectives mais ne seront pas mélangés aux autres vins.

Personality Awards 2023:

- **Lifetime Achievement Award** Pour une contribution exceptionnelle à la notoriété des vins suisses
- **Newcomer de l'année** Prix d'encouragement de la relève pour un domaine viticole en plein essor et performant

**ART. 5 APPRÉCIATION DES VINS**

Dégustation par le jury : tous les vins correctement inscrits seront dégustés individuellement en fonction de la catégorie définie. La dégustation s'effectue à l'aveugle, dans le respect de l'anonymat. Les vins sont regroupés par catégorie de vin (art.4), cépage, millésime et teneur en sucre croissante. L'ordre des vins au sein des groupes se fait de manière aléatoire. Chaque vin est dégusté par un jury composé de cinq personnes et présidé par un secrétaire de table. Le système de cotation utilisé se base sur la fiche unifiée de l'O.I.V. à l'usage des concours internationaux. Cette fiche comporte une échelle à 100 points. Les membres du jury sont choisis par la direction du jury du GPVS et ne peuvent être remplacés que par celle-ci en cas d'empêchement. Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées.

Dégustation finale: les 6 meilleurs vins de chaque catégorie seront nominés pour la grande finale, le Gala des vins du 6 octobre 2023 à Berne. Tous les vins nominés seront en outre dégustés en août par une commission d'experts en vin. Le classement final (1er, 2e et 3e) des vins nominés dans chaque catégorie sera établi sur la base de cette dégustation comparative.

**ART. 6 INSCRIPTION ET FRAIS**

**6.1. Modalités d'inscription**

Les participants remplissent le formulaire d'inscription pour chaque vin et confirment en même temps qu'ils sont d'accord avec le règlement. Dès l'inscription, chaque vin est identifié avec un numéro qu'il gardera jusqu'à la fin du Grand Prix du Vin Suisse. A l'inscription chaque vin doit être accompagné d'un bulletin d'analyse effectuée dans un laboratoire officiel.\*

La fiche d'inscription doit comporter pour chaque vin:

- Le nom du vin
- La provenance et/ou l'origine du vin
- Cépage(s), millésime, teneur en alcool, teneur en sucre résiduel
- Le nombre de bouteilles produites
- La signature du participant confirmant que le vin correspond aux exigences de la loi
- Les coordonnées du producteur
- La catégorie du vin
- Le numéro du lot (selon OEDA, art. 19-21)
- Le prix de vente aux privés (départ cave, TVA incluse)

\* Pour chaque vin inscrit, le producteur est tenu de nous fournir une fiche d'inscription dûment complétée ainsi que le bulletin d'analyse effectuée dans un laboratoire officiel, indiquant au minimum la teneur en alcool, la teneur en sucre résiduel et l'acidité totale. Toute indication erronée des résultats d'analyse sera passible de l'élimination de l'échantillon incriminé. Un rapport d'analyse imprimé est joint à la livraison du vin. Les organisateurs du concours se réservent le droit de faire analyser les bouteilles d'échantillons présentées au concours et de comparer les valeurs obtenues avec celles indiquées sur la fiche d'inscription. Remarque : en cas de fausse déclaration ou de dépassement de la valeur maximale autorisée pour le sucre résiduel, la bouteille d'échantillon correspondante sera automatiquement disqualifiée afin de préserver l'égalité des chances des autres producteurs.

Inscriptions sur [www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)

ou



Scan me

**6.2 Nombre d'échantillons et frais**

Pour chaque vin inscrit	<b>3x bouteilles</b>	(ou la valeur de 2.1 litres, à disposition de l'organisation, quel que soit le système de bouchage de la bouteille)
Frais d'inscription pour chaque vin *	1 <sup>er</sup> vin 2 <sup>ème</sup> vin	<b>CHF 140.00</b> <b>CHF 120.00</b>
	<b><u>5% rabais spécial à partir de 10 vins</u></b>	Pour les producteurs qui inscrivent 10 vins ou plus, un rabais de 5% sur le montant total sera déduit (seulement) au moment de la facturation.

\* TVA légale de 7,7% en sus. Les frais bancaires occasionnés ne sont pas pris en charge.

Les paiements effectués ne peuvent en aucun cas être remboursés, quelle que soit la raison de l'annulation de l'inscription.

Modalités de paiement : Après l'inscription en ligne, chaque participant reçoit une confirmation écrite automatique de sa participation. Cette confirmation est obligatoire et sert de base à la facturation. Vous n'effectuerez le virement qu'après réception de la facture sur le numéro de compte qui y est indiqué, en indiquant le numéro de la facture. Intervinum AG se réserve le droit d'annuler toutes les inscriptions incomplètes ou incorrectes, ainsi que d'exclure du concours les échantillons de vin non conformes au règlement. Dans le cas de vins inscrits mais non reçus dans les délais, les frais d'inscription restent intégralement dus et ne donnent lieu à aucun remboursement.

**6.3 Délais et adresse de livraison**

<b>Délai d'inscription</b>	<b>19 juin 2023</b>	(jusqu'à 24h00)
Réception des vins	<b>jusqu'au 26 juin 2023</b>	(date d'arrivée)

**Grand Prix du Vin Suisse 2023**  
**par Association VINEA**  
**Rue Beausite 4**  
**CH – 3960 Sierre**

Les participants endossent les frais et les risques de l'envoi. Les échantillons de vin envoyés contre remboursement seront refusés. Tous les échantillons de vin qui ne correspondent pas entièrement au formulaire d'inscription seront refusés. Les échantillons de vin non conformes ne seront pas retournés et resteront la propriété du GPVS. Tous les vins non reçus après la date limite de réception (26.06.2023) ne pourront pas être pris en compte pour la dégustation par le jury. Les frais de participation seront tout de même facturés en raison de la charge administrative.

Dégustations par le jury 24-28 juillet 2023  
Communication des résultats **mi-août 2023** Annonce des **médailles d'or, d'argent et des vins finalistes.**

## ART. 7 LANCEMENT, RÉCOMPENSES ET COMMUNICATION DES RÉSULTATS DU CONCOURS

### 7.1. Lancement

Le lancement du Grand Prix du Vin Suisse se fait par le biais d'un communiqué de presse, d'un contact direct avec les domaines viticoles et de partenariats de communication avec des institutions et des groupements d'intérêts.

### 7.2. Récompenses

Le concours décerne les médailles et diplômes suivants aux vins récompensés/primés : - Or  
- Argent

Tous les vins correctement présentés seront évalués et leurs producteurs informés par écrit et individuellement du résultat obtenu. Conformément aux normes de l'USOE, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours. Les résultats seront communiqués par courrier digital et/ou de manière individuelle aux producteurs et feront l'objet d'un communiqué de presse. La liste complète des vins récompensés par une médaille sera mise en ligne sur le site internet [www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch) et partagée sur les réseaux sociaux des organisateurs.

### 7.3. Outils de communication

Certificat/diplôme : tous les vins primés - selon le quota défini ci-dessus - reçoivent un diplôme/certificat correspondant. Ce diplôme confirme que le produit en question a été récompensé dans la catégorie correspondante. Les vins gagnants des prix spéciaux reçoivent un diplôme spécial, spécifique au thème. Tous les diplômes sont envoyés aux vins primés sous forme papier ainsi que sous forme numérique.

Médailles format numérique: Tous les vins primés - selon le quota défini ci-dessus - reçoivent gratuitement la médaille numérique correspondante par voie électronique, sur demande.

Médailles autocollantes pour bouteilles : tous les vins primés peuvent commander les médailles sous forme d'autocollants pour bouteilles. La possibilité de commande sera communiquée par e-mail lors de l'annonce des résultats. (rouleau de 500 unités, envoi par la poste)

### 7.4. Publication des résultats

La publication des résultats de tous les vins primés aura lieu à partir de fin août 2023. Voici un aperçu des principales mesures de promotion :

#### Travail de communication et de presse:

- Relations presse internationales (DE, FR, I, ENG) et campagne de marketing par newsletters.
- Publication spéciale "Grand Prix du Vin Suisse" pour la Suisse alémanique et la Suisse romande à partir de septembre 2023.
- Page web : Tous les résultats sur [www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)
- Promotion internationale des résultats sur les canaux de médias sociaux VINUM/VINEA Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn
- Promotion des résultats sur des plateformes de coopération médiatique (joint ventures) en Allemagne et en Suisse.
- Envoi de certificats à tous les vins primés
- Actions de marketing direct auprès des institutions partenaires (commerçants spécialisés, sommeliers, HoReCa, centres de formation, associations, etc.)

#### Remise des prix & Gala – 6 octobre 2023, Berne

Les producteurs des 6 vins les mieux notés et nominés de chaque catégorie sont invités à la **cérémonie officielle de remise des prix et au gala**. Dans chaque catégorie, il y a six nominés, dont trois montent sur le podium et reçoivent un trophée individuel. Les vins nominés et leurs producteurs feront l'objet d'un reportage dans l'édition spéciale "Grand Prix du Vin Suisse 2023".

#### App gratuite «Best of Swiss Wine»:

L'édition 2023 s'accompagne du lancement de l'application gratuite "Best of Swiss Wine", pour les terminaux Android et iOS.


#### Live-Experience Roadshow «Grand Prix du Vin Suisse 2023»

- Nov. 2023, Weinfestival Basel, séminaires Masterclass avec présentation d'une sélection des lauréats de la médaille d'or.
  - Mars 2024, ProWein 2024, séminaires Masterclass avec présentation d'une sélection des lauréats de la médaille d'or.
- > La série d'événements "Grand Prix du Vin Suisse" est continuellement complétée et élargie.  
Pour d'autres activités promotionnelles, voir [www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)

## ART. 8 DISPOSITIONS FINALES

Le dépôt de la participation implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. Les résultats sont définitifs, il n'y a pas de recours possible. Si des circonstances indépendantes de la volonté de l'organisateur ne permettent pas le bon déroulement du concours, l'organisateur ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de vol, de perte, de retard ou de dommage lors de la livraison des échantillons.

L'organisateur peut utiliser les échantillons soumis au concours après le concours pour une action caritative, à des fins de promotion ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés à l'auteur de la soumission ou au participant.

 **vinum vinea**

Un projet de © Intervinum AG et VINEA  
Zurich, avril 2023

  
UNION SUISSE DES OENOLOGUES  
Partenaire de patronage :



Inscrivez-vous  
dès maintenant !



Scan me 