



RÈGLEMENT DU CONCOURS MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2024

1. OBJET

Le Concours Mondial du Merlot & Assemblages est organisé par l'Association VINEA (Suisse). La 17^e édition se déroulera le 23 mai 2024 à Sierre - Valais, Suisse. Ce concours, membre de VINOFED, se déroule sous les hauts patronages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de l'Union Internationale des Œnologues (UIŒ) et de l'Union Suisse des Œnologues (USŒ).

2. BUTS

Le Concours Mondial du Merlot & Assemblages vise à :

- mettre en évidence les qualités et les diversités du cépage Merlot et des vins d'assemblage à base de Merlot
- récompenser les producteurs mettant le mieux en valeur ce cépage
- être un observatoire des tendances innovatrices de la production
- offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

3. CONDITIONS D'ADMISSIONS

Tous les producteurs et acteurs de la filière vitivinicole, tels que négociants, importateurs, commerçants, etc. ont la possibilité d'inscrire des échantillons au concours.

Tous les millésimes sont admis au concours, pour autant qu'une quantité minimale de 400 bouteilles soient produites.

Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur habillage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille. Les normes légales en vigueur dans le pays d'origine doivent être respectées ainsi que les normes internationales envers la protection des appellations.

Si une autre variété de cépage que le merlot est indiquée sur l'étiquette, la part de celle-ci doit être supérieure à 10%.

4. VINS ADMIS AU CONCOURS

Peuvent participer au concours les vins suivants :

- 1) **Merlots rouges purs**, avec un pourcentage de Merlot min. de 85%
- 2) **Rosés et blancs de Merlot** min. de 85 % de Merlot
- 3) **Millésimes anciens** dès 2018 inclus et antérieurs, avec un pourcentage de Merlot rouge min. de 85%
- 4) **Assemblages** avec une majorité (minimum 51%) de Merlot rouge
- 5) **Prix Gran Maestro** : un prix spécial sera attribué aux 3 meilleurs producteurs qui présenteront au concours 3 millésimes consécutifs \geq 2008 de Merlot pur (min 85% de Merlot). Pas de stock minimum requis.

Les vins participant au prix «Gran Maestro du Merlot» ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

5. FICHE D'INSCRIPTION

Pour chaque vin inscrit, le producteur est tenu de nous fournir un bulletin d'analyses, effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave ainsi qu'une fiche d'inscription dûment complétée comportant :

- les coordonnées du producteur
- la provenance ou l'origine du vin
- le millésime
- le type de vin
- la teneur en alcool
- la teneur en sucre
- le nombre de bouteilles produites
- la signature du participant confirmant que le vin correspond aux exigences de la loi et respecte le présent règlement.

La fiche d'inscription peut être remplie online sur www.mondial-du-merlot.com ou complétée, signée et renvoyée **avant le 21 avril 2024** à :

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISSAN 15
CH-3960 SIERRE**

6. ÉCHANTILLONS

Les échantillons reçus sont contrôlés et mis en relation avec le formulaire d'inscription et les documents qui l'accompagnent. Une attention particulière est portée à l'emploi correct des appellations d'origine et des indications géographiques et pour les assemblages aux pourcentages des variétés.

Pour chaque vin inscrit, **3 bouteilles** de 75 cl ou 70 cl (ou la valeur de 2.1 litres) doivent être mises à disposition de l'organisation. Les bouteilles peuvent être livrées en vini-harasses. Des harasses vides peuvent être récupérées sur place. Les bouteilles doivent parvenir **entre le 08 et le 30 avril 2024** à :

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISSAN 15
CH-3960 SIERRE**

Gran Maestro	CHF 180.- /	1 échantillon	CHF 160.-
2 échantillons	CHF 300.- /	3 échantillons	CHF 440.-
4 échantillons	CHF 580.- /	5 échantillons	CHF 720.-
Échantillon supplémentaire CHF 140.-*			

** ou l'équivalent en monnaie étrangère au taux du jour de l'inscription (selon la date indiquée sur le formulaire d'inscription).*

En cas de vins inscrits mais non parvenus à Sierre dans les délais, les frais d'inscription seront dus dans leur intégralité et ne pourront donner lieu à remboursement.

7. FINANCE D'INSCRIPTION

Les montants sont calculés TVA 8.1 % incluse (n° CHE-108.408.084), le formulaire d'inscription fait office de facture. Les frais de dédouanement et de transport non réglés par le producteur lui seront refacturés.

Les frais d'inscription sont à verser **avant le 21 avril 2024** :

- **soit par virement bancaire Raiffeisen de Sierre & Région**

Association VINEA CH-3960 Sierre,
Code Swift: RAIFCH22, Clearing: 80808
IBAN: CH98 8080 8006 7109 1618 0

- **soit par versement postal**

Association VINEA
IBAN CH45 0900 0000 1767 5671 3

- **soit par cartes de crédit** uniquement pour les inscriptions on line avec les compagnies suivantes :

- Visa
- Mastercard, Postcard
- Twint

Lors du paiement, merci d'indiquer clairement, comme motif de paiement, la(es) raison(s) sociale(s) concernée(s).

Tous les frais bancaires sont à charge de l'expéditeur.

Les chèques ne sont pas acceptés.

8. CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les organisateurs répartissent les vins dans les catégories respectives pour la dégustation. Le système de notation est basé sur la fiche unifiée de l'OIV à l'usage des concours internationaux avec une échelle à 100 points. L'organisation se soumet entièrement aux normes internationales de l'OIV en matière de concours internationaux.

L'ordre de passage des vins par catégorie est défini de manière aléatoire sur support informatique.

Les commissions de dégustations se composent de 5 personnes, dont un secrétaire de table. Le secrétaire est un modérateur qui met en valeur les avis des jurés et gère le déroulement de la dégustation.

La réglementation préconisée par l'OIV pour la constitution des commissions est respectée quant à la provenance des dégustateurs.

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS

Les récompenses suivantes sont décernées :

- Médaille Grand Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

Conformément aux normes de l'OIV, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours. Les lauréats Grand Or et Or reçoivent un trophée artistique soulignant leur performance. Les vins participant au Gran Maestro du Merlot ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

PRIX SPÉCIAUX :

- PRIX MEILLEUR VIN DU CONCOURS
- PRIX DU MEILLEUR MERLOT ROUGE PUR SUISSE
- PRIX GRAN MAESTRO DU MERLOT
- PRIX MEILLEUR MERLOT ROUGE PUR ÉTRANGER
- PRIX MILLÉSIMES ANCIENS
- PRIX VINO FED
- PRIX MEILLEUR ASSEMBLAGE
- PRIX MEILLEUR ROSÉ OU BLANC DE MERLOT
- PRIX MEILLEUR VIN BIO DU CONCOURS

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS (SUITE)

Les résultats sont communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs. Des macarons adhésifs sont vendus aux producteurs lauréats pour les vins médaillés Grand Or, Or et Argent. Les diplômes et macarons adhésifs sont envoyés par poste. Le palmarès est diffusé sous forme d'une brochure digitale; il est également mis en ligne sur le site internet www.mondial-du-merlot.com et diffusé le plus largement possible à travers les médias nationaux et internationaux.

10. REMISE DES PRIX

La remise des prix spéciaux et des trophées Grand Or et Or aura lieu à Zurich le **13 juin 2024**. Les lauréats seront invités de manière individuelle et recevront ce jour-là leur trophée. En cas d'absence, celui-ci leur sera envoyé par poste.

11. FESTIVAL DES MERLOTS PRIMÉS

Le Festival des Merlots primés sera organisé à Zurich suite à la remise des prix le jeudi 13 juin 2024. Cet événement regroupera une trentaine de producteurs primés et s'adresse tant à un public professionnel que d'amateurs de Merlot. C'est une grande opportunité de présenter son ou ses vins primés dans la ville de Zurich.

Réservez d'ores et déjà cette date!

Les producteurs lauréats seront contactés par VINEA.

La présence est payante (CHF 300.- + TVA).

12. RECOURS

Les résultats du concours sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de recours. Le concours se réserve le droit d'analyser comparativement les échantillons présentés au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce. En cas de non conformité avec le règlement ou l'analyse, l'organisation se réserve le droit d'exclure l'échantillon.

13. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le participant accepte les dispositions du présent règlement par signature sur la fiche d'inscription dûment datée. Par sa signature, le participant certifie également avoir pris connaissance que les vins inscrits pourraient être prélevés et analysés à but scientifique et anonyme.