



**Bulletin d'inscription**  
(Remplir un bulletin par vin présenté)  
**14<sup>e</sup> CONCOURS DES VINS DOUX NATURELS**  
*Bouchage liège obligatoire*

**Nom de la Cave et/ou du Domaine :**

.....

**Adresse :** .....

.....

**Téléphone :** ..... **Fax :** .....

**Adresse e-mail :** .....

**Site internet :** .....

**Nombre de vins présentés :** .....

**Appellation du vin présenté :** .....

**Dénomination :** ..... **Millésime/Age :** .....

**Couleur :** Blanc  Rouge

**Type :** Vieillessement traditionnel  Vintage

cuve pleine : .....mois

cuve en vidange : ..... mois

sous bois : ..... mois

bouteilles : ..... mois

bonbonnes au soleil : ..... mois

autre : ..... mois (préciser : .....) )

**Cépage :** Grenache blanc : .....%

Macabeu : .....%

Muscat : .....%

Malvoisie : .....%

Grenache gris : .....%

Grenache noir : .....%

**Vinification :**

**Blanc :** Pressurage direct

Macération

**Rouge :** Mutage sur coule

Mutage sur grains

**Nombre de bouteilles disponibles :** ..... bouteilles (supérieur à 200)

**Prix TTC départ cave :** ..... €

### **Important :**

Pour participer au concours il faut déposer **avant le 31 mars 2024** à l'entrepôt du **CIVR** – 19, Avenue de Grande-Bretagne - 66000 PERPIGNAN, **pour chaque vin présenté** :

- 3 bouteilles de 75 cl ou 4 bouteilles de 50 cl (**minimum**) pour chaque vin
- 1 bulletin d'inscription dûment rempli pour chaque vin.
- 1 étiquette (si possible car elle figurera sur site vivexpo)
- 1 chèque de **15 € quel que soit le nombre de vins présentés**, à l'ordre de VIVEXPO.

Besoin d'une facture ? : OUI  NON

### **Très important :**

La diffusion des résultats du concours avec les commentaires de dégustation pour chaque vin sera faite sur le site internet : **www.vivexpo.org** (site accessible également à partir du site du CIVR).

Des plaquettes d'information sur le concours seront distribuées pendant deux ans (le concours ayant lieu tous les deux ans) dans les principaux offices du tourisme des stations de vacances mer et montagne du département.

Tous ces moyens de promotion, site et plaquettes, sont réalisés avec les bénéfices de la Vente aux enchères des vins restants après les dégustations.

Cette année, **l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France – Campus de Thuir** mettra en œuvre tous ses moyens de communication pour développer la notoriété du concours et diffuser les résultats auprès de la presse spécialisée et des professionnels de la filière.

## REGLEMENT DU CONCOURS

### **ARTICLE 1.-**

Le concours de dégustation des **VINS DOUX NATURELS bouchés liège aura lieu le :**

**VENDREDI 5 AVRIL 2024 à THUIR (66)**

VIVEXPO en a confié l'organisation à l'Association Connaissance Vin et Terroir.

### **ARTICLE 2.-**

Ce concours concerne les Vins Doux Naturels : Rivesaltes, Maury, Banyuls, Banyuls Grand Cru et Muscat **sans limite d'âge**. Il s'adresse aux vins mis en bouteille bouchés liège et étiquetés (au minimum 200 bouteilles à la vente).

**Attention : le bouchage liège est obligatoire ; toute autre forme de bouchage sera refusée.**

### **ARTICLE 3.-**

Pour participer au concours il faut déposer **avant le 31 mars 2024** à l'entrepôt du **CIVR** - 19, Avenue de Grande-Bretagne - 66000 PERPIGNAN et **pour chaque vin présenté**

- 3 bouteilles de 75 cl ou 4 bouteilles de 50 cl (**minimum**) pour chaque vin
- 1 bulletin d'inscription dûment rempli pour chaque vin.
- 1 étiquette (si possible car elle figurera sur site vivexpo)
- 1 chèque de **15 € quel que soit le nombre de vins présentés**, à l'ordre de VIVEXPO.

### **ARTICLE 4.-**

Une vente aux enchères des bouteilles non utilisées pour les besoins de la dégustation se déroulera à VIVES à une date qui vous sera communiquée ultérieurement. Les bénéfices de cette vente serviront à la réalisation d'un site internet de promotion de l'ensemble des vins

ayant participé aux concours.

#### **ARTICLE 5.-**

Pour conserver l'anonymat, chaque vin sera identifié par un numéro. Toutes les opérations concernant l'anonymat, le déroulement du concours et le dépouillement des résultats, se feront sous le contrôle d'un huissier de justice.

#### **ARTICLE 6.-**

Chaque jury aura à décerner, en fonction de la qualité des vins, des médailles d'or, d'argent et de bronze.

Tous les vins MÉDAILLÉS D'OR participeront à l'attribution par le jury de professionnels : d'un **GRAND PRIX** pour les **VDN ROUGES** et d'un **GRAND PRIX** pour les **VDN BLANCS ou AMBRÉS**.

Chaque **GRAND PRIX** recevra un prix en bouchons d'une valeur de **1000 €**

#### **ARTICLE 7.-**

Tous les Vignerons recevront sur leur adresse e-mail les commentaires de dégustation de chaque vin présenté.

#### **ARTICLE 8.-**

Les décisions du jury composé de dégustateurs confirmés ne pourront être remises en cause. La participation au concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement déposé chez la SCP BIELLMANN- MIR-RIVES, huissiers de justice à Argelès.

***NB** : Pour tout renseignement, s'adresser à l'Association Connaissance Vins et Terroir  
Tél. 04 68 92 44 61 ou 06 16 65 27 80 – Mél. : caillens.gilles@free.fr*

*Financeurs et partenaires :*

