

REGLEMENT 2024

Article 1 : OBJET

L'association pour la Promotion du Chasselas organise annuellement, sous le nom de *Mondial du Chasselas*, un concours placé sous le haut patronage de l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV), le patronage de l'Union Internationale des Œnologues (UIŒ) et celui de l'Union Suisse des Œnologues (USŒ).

Article 2 : BUTS

Les objectifs du concours sont :

1. d'encourager et récompenser les producteurs de vins de chasselas de qualité,
2. de favoriser la notoriété et la promotion des vins de chasselas
3. et de favoriser les échanges entre professionnels autour du cépage chasselas.

Article 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Tous les producteurs et autres acteurs de la filière vitivinicole (négociants, commerçants, etc.) peuvent inscrire des échantillons au concours.

Les vins doivent impérativement être conditionnés en bouteilles et être sauf exception motivée présentés dans leur habillage de commercialisation. Les normes légales en vigueur du pays d'origine ainsi que les normes internationales concernant la protection des appellations doivent être respectées.

Une quantité minimale de 1'000 bouteilles doit être produite, dont au minimum 500 bouteilles doivent être disponibles à la proclamation des résultats du concours (27 juin). Pour les vins doux, ces minimas sont réduits de moitié. Pour les vieux millésimes, le minimum est ramené à 50 bouteilles.

Article 4 : CATEGORIES

Les vins sont regroupés par catégorie selon la description ci-dessous. Ils sont dégustés anonymement et vin par vin, par catégorie.

1. Chasselas jusqu'à 4 g/l sucre des millésimes 2023 et 2022
2. Chasselas entre 4.1 g/l et 45g/l
3. Chasselas supérieur à 45 g/l sucres
4. Chasselas "Swing" maximum 6 g/l sucre et 11,5° d'alcool
5. Vinification spéciale (effervescent, élevage en barrique, assemblage min. 51% chasselas, autre ...)
6. Vieux millésimes (millésimes 2017 et antérieurs)

Article 5 : INSCRIPTION

Pour chaque échantillon, le participant remplit un bulletin d'inscription comprenant :

- l'identification complète et exacte du producteur

- = la désignation exacte du produit, son origine, son millésime et le numéro de lot
- la catégorie du vin (cf. article 4)
- la teneur en alcool
- la teneur en sucre résiduel
- le nombre de bouteilles produites
- les particularités de vinification, selon la liste figurant en annexe et sur le bulletin d'inscription.

La signature du participant atteste la conformité aux exigences légales du produit ainsi que l'acceptation des dispositions du présent règlement.

La fiche d'inscription doit être complétée, signée et renvoyée selon les indications fournies par les organisateurs.

L'inscription en ligne peut également se faire sur le site www.mondialduchasselas.com.

Article 6 : ECHANTILLONS

Pour chaque vin inscrit, 3 bouteilles doivent être mises à disposition des organisateurs. L'adresse et le délai de livraison figurent sur le bulletin d'inscription.

Les organisateurs du concours se réservent le droit de faire analyser comparativement les échantillons soumis au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce, ou encore de les soumettre à une analyse chimique en vue de vérifier leur conformité aux valeurs annoncées sur le bulletin d'inscription.

Article 7 : CONDITIONS FINANCIÈRES

Le montant de l'inscription s'élève à CHF 160.- par vin (TVA 8.1 % comprise) pour les producteurs suisses et à € 70.- pour les producteurs étrangers (tenant compte des frais d'envoi et de dédouanement). Le lieu de production fait foi.

Les frais de transport et de dédouanement sont à la charge du producteur.

Les frais d'inscription doivent être versés avant la dégustation, par virement bancaire ou par carte de crédit selon les instructions des organisateurs.

Article 8 : ORGANISATION DE LA DEGUSTATION

1. La dégustation est organisée selon la norme OIV, garantissant notamment le complet anonymat des échantillons. La fiche de notation est la fiche OIV-UICE comportant une échelle à 100 points.
2. Les vins sont dégustés par série, en principe dans l'ordre suivant :
 - a) vins effervescents
 - b) vins tranquilles
 - c) vins doux.

Dans chacun des types de vins cités ci-dessus, les vins sont dégustés dans l'ordre décroissant des millésimes et les séries sont aussi homogènes que possible (alcool, sucre résiduel).

3. Tous les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un bureau comprenant 3 personnes :
 - un président
 - un vice-président
 - un œnologue représentant l'USOE.
4. Le bureau organise la répartition des échantillons entre les jurys.
5. Le bureau contrôle l'activité des jurys. Ses membres ne participent pas aux jugements.
6. Les jurés sont désignés personnellement. Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés.
7. Le bureau se réserve le droit de tester les jurés et la cohérence de leur jugement.

Article 9 : DISTINCTIONS

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, dans chaque catégorie, un nombre de points déterminé, reçoivent une distinction.

Les distinctions sont attribuées sur la base du tableau suivant :

Distinctions	Nombre de points minimum
Or	89 pts
Argent	87 pts
(Bronze	85 pts)

Un maximum de 30% du total des vins présentés peut obtenir une distinction. Dans l'hypothèse d'un dépassement de ce quota, le minimum de points exigé pour l'obtention des distinctions peut être relevé.

En cas d'égalité entre deux vins c'est la moyenne obtenue pour le critère "Harmonie – Jugement global", puis en cas de nouvelle égalité, celle du critère "Goût: qualité" qui tranchent.

Distinctions spéciales

Le comité se réserve la possibilité de décerner des distinctions par catégorie, région de production et/ou en distinguant plusieurs types de vinifications spéciales. En principe, ces distinctions ne sont décernées que pour autant que le nombre d'échantillons concernés soit au minimum de vingt. Dans le cas d'échantillonnages plus faibles, des regroupements sont réservés.

Les résultats sont communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs. Le palmarès fait l'objet d'une publication diffusée le plus largement possible par le comité d'organisation.

Article 10 : REMISE DES DISTINCTIONS

Une cérémonie est prévue à Aigle le 27 juin 2024 pour la remise des distinctions et des trophées aux meilleurs vins classés, en présence des producteurs primés.

Article 11 : VOIE DE RECOURS

Les résultats du concours sont définitifs et excluent toute possibilité de recours.

Annexe au bulletin d'inscription

Liste des pratiques de vinification :

- Elevage en cuve métallique
- Vinification en foudres
- Vinification en barriques
- Elevage sur lies
- Vin effervescent
- Fermentation malolactique bloquée (ou partiellement)
- Non filtré
- Assemblage (obligatoirement inscrit en catégorie 5)
..... % Chasselas, autres cépages:
..... %
..... %
..... %
- Biologique
- Biodynamique
- Autre:

En outre, pour les vins doux

- Passerillage
- Vin de glace (Eiswein)
- Concentration
- Autre :

Des croix multiples sont possibles. Par la précision du type de vinification, l'échantillon sera classé au mieux dans les séries. Seules les informations nécessaires à la dégustation sont divulguées aux dégustateurs.