

REGLEMENT DU CONCOURS 2023

Objet du Concours :

Ce concours est ouvert aux bouilleurs de cru et porte sur :

- ✓ Jeunes eaux de vie CV2 2020 tous crus
- ✓ Vieilles eaux de vie Grande Champagne 2010 et 2011
- ✓ Cognac XO

Echantillonnage :

Seul un échantillon par catégorie pourra être présenté au concours.

Tout dépôt d'échantillon est obligatoirement accompagné d'une fiche d'inscription et d'une étiquette d'identification.

Les échantillons présentés seront prélevés sous l'entière responsabilité du viticulteur et issus d'un lot représentatif d'au moins **2,5hl d'alcool pur** ou **300 bouteilles** étiquetées et capsulées pour les produits commercialisés.

Les participants déposeront avant **le 31 mars 2023**,
une bouteille de 70 cl du lot **étiquetée au nom du participant.**

Union agricole Segonzac Chérac	CARC	CARC	ECOVIGNE	Maison Vigne Saveurs
32 rue Ravaz	Les Tils	Loret	Zac du Mas de la Cour	Chez Bernard
16130 SEGONZAC 05 45 83 40 89	16130 JUILLAC LE COQ 05 45 83 00 27	16170 ROUILLAC 05 45 21 70 24	16100 CHATEAUBERNARD 05 45 32 15 10	17520 ARCHIAC 05 46 49 57 11
Union agricole Segonzac Chérac	SAS LANDREAU AGRO			
49 route du Cormier	16120 CHATEAUNEUF /Chte			
17610 CHERAC	05 45 63 96 91			
05 46 96 44 31	17500 LEOVILLE 05 46 70 61 04			

Les échantillons seront accompagnés de la fiche d'inscription comportant l'ensemble des éléments permettant d'identifier l'échantillon : Identité de l'exploitation, le cru, le volume, le TAV, l'année de production.

La commission conserve un échantillon de chaque eau de vie présentée et vérifie le TAV réel des échantillons transmis.

Ces échantillons sont tenus à disposition des services de contrôle pendant une période de 3 mois.

Anonymat, composition du jury, dégustation et notation :

La dégustation s'effectuera **le lundi 17 avril 2023** à 9h30 à la salle des distilleries à Segonzac. Les échantillons seront présentés aux dégustateurs de façon anonyme.

L'anonymat est assuré par le comité d'organisation.

Chaque échantillon étant transvasé dans des bouteilles identiques capsulées et numérotées. Chaque échantillon est dégusté par un jury de 3 à 5 personnes.

Le jury est composé de professionnels de la filière Cognac (Œnologues, Maîtres de Chai, Courtiers, Tonneliers, Viticulteurs, Sommeliers)

Un compétiteur ne peut juger ses produits.

Distinctions :

Le meilleur échantillon de chaque catégorie recevra en récompense une barrique neuve type cognac, remise par l'un de nos partenaires tonneliers.

Aucune distinction ne pourra être accordée pour une catégorie donnée si elle a moins de 5 échantillons présentés et si les échantillons admis à concourir ne proviennent pas de 5 producteurs différents.

Remise des distinctions :

La remise des distinctions sera réalisée le vendredi **12 mai 2023** à 17h30 dans le cadre de la Foire Exposition de Grande Champagne à Gensac La Pallue.

Le Comité d'organisation de la Foire Exposition de Grande Champagne délivrera aux lauréats un document précisant la nature de la distinction attribuée, le millésime de l'eau de vie, les noms et adresse du détenteur.

Litige :

Toute difficulté pratique d'application ou d'interprétation du présent règlement sera tranchée par les organisateurs du concours et le Président du Jury.

Ce règlement est consultable sur le site internet www.foire-grandechampagne

Renseignements :

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser au **06 42 60 62 38** ou foireexpogc16@gmail.com