

REGLEMENT

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - 2023



Article 1 - Organisation

Le Concours Mondial de Bruxelles est organisé par la s.a.Vinopres s.a., rue de Mérode 60 à 1060 Bruxelles, Belgique (website : www.concoursmondial.com) ci-après appelée « LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES ».

Le Concours Mondial de Bruxelles est organisé sous le contrôle du Service Public Fédéral Economie du gouvernement belge notamment en ce qui concerne la méthodologie de distribution des médailles et leur attribution.

Article 2 - Buts

Le Concours Mondial de Bruxelles a pour but, notamment :

1. de favoriser la promotion de vins de bonne qualité ;
2. d'encourager leur production et de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation et de contribuer à l'expansion de la culture du vin;
3. de faire connaître et présenter au public les types caractéristiques de vins produits dans les divers pays tout en étant une vitrine des dernières tendances en matière de millésime, cépage, pays, etc. ;
4. d'aider le consommateur en plébiscitant les meilleurs vins de la production mondiale en constituant un label, un critère de sélection et de confiance parmi une offre de plus en plus étendue et difficile.

Article 3 - Produits admis à concourir

Sont admis au «Concours Mondial de Bruxelles » les vins à Appellation d'origine protégée et à Indication géographique protégée pour les vins d'origine communautaire, ainsi que les vins à indication géographique pour les vins issus de Pays tiers (conformément à la définition donnée à l'art. 22 de l'Accord Trips), ainsi que les Vins mousseux de qualité, tels que définis par le Règlement CE n. 1308/2013, annexe VII, partie II, n. 5, présentés par des producteurs de tous Pays. Tous ces produits doivent être détenus en vue de la vente et être issus d'un lot homogène d'au moins 1000 litres. A titre exceptionnel, un volume réduit, mais toutefois supérieur à 100 litres, peut être admis sur justification d'une production particulièrement faible. Seuls les échantillons dont le millésime est antérieur à 2000 peuvent être inscrits pour un lot de 100 bouteilles. Tous les échantillons doivent être présentés avec l'étiquetage et la présentation commerciale.

Si le produit n'a pas été conditionné au moment de la prise de l'échantillon, et que le lot inscrit au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES est encore en vrac, il devra être

accompagné du document repris en annexe de ce règlement et nommé « Attestation de conformité d'échantillon présenté en Vrac ».

Article 4 - Modalités d'inscription

Pour être admis à concourir, tout participant doit adresser avant le 28 mars 2023, (**attention, d'autres dates pour les autres sessions, voir page 12**) par courrier au secrétariat du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, « Vinopres-CMB, rue de Mérode 60, B-1060 Bruxelles », Belgique, un formulaire d'inscription dûment complété pour chaque produit présenté.

Le formulaire d'inscription est disponible sur le Web site : www.concoursmondial.com

Le formulaire d'inscription de chaque produit devra obligatoirement comprendre :

1. L'identification complète et exacte du participant qui doit être titulaire du droit de commercialiser ou de distribuer le lot correspondant à l'échantillon,
2. La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, la couleur, et si possible, le millésime ou une mention d'âge et la mise au contact éventuelle avec le bois,
3. Le ou les cépages tant que possible, ainsi que leur pourcentage dans le vin ;
4. La quantité disponible à la vente du produit correspondant à l'échantillon, conformément à l'Article 3.

Il devra, en outre, être obligatoirement accompagné :

1. du bulletin d'analyses, conformément à l'Annexe II, effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue responsable de la cave;
2. de la copie du formulaire « *Dossier Client 2023* » dûment complété. Ce formulaire est disponible sur le Web site : www.concoursmondial.com;
3. d'un chèque (uniquement pour la France) d'un montant égal au coût de participation au concours, le bulletin de paiement dûment complété ou la preuve du virement bancaire du coût de participation;
4. de l'« Attestation de conformité d'échantillon présenté en Vrac » ou du « complément d'inscription pour les vieux millésimes d'exception », quand nécessaire.

Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et y donner la suite qui lui semble s'imposer.

Article 5 - Coût de participation et modalités de paiement

Le coût de participation (Vins) par échantillon (Pour les sociétés belges, à majorer de 21 % de TVA).

Frais d'inscription Vins:

1 échantillon	185 €	6 échantillons	1 056 €
2 échantillons	366 €	7 échantillons	1 225 €
3 échantillons	543 €	8 échantillons	1 376 €
4 échantillons	716 €	9 échantillons	1 530 €
5 échantillons	885 €	+ 10 échantillons	168 € / échantillon

Le paiement peut être effectué par chèque (uniquement pour la France), par virement au compte VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Bank Identification Code) de la Banque de la Poste (B-1000) ou par carte de crédit Visa/Eurocard ou American Express en remplissant le bordereau de paiement.

Les chèques sont à envoyer avec les formulaires d'inscription.

Ces coûts doivent être réglés lors de l'inscription. Les produits dont les coûts d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à concourir.

Article 6 - Expédition des échantillons

Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir au secrétariat du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, « Vinopres-CMB, rue de Mérode 60, B-1060 Bruxelles, Belgique », 3 bouteilles étiquetées de chaque produit inscrit au concours avant le 5 avril 2023.

Pour la France :

Envoi par vos soins sur la plateforme logistique France du CMB
 CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, A l'attention de Astrid Krauss, Manufacture Royale
 (ancien bât. Seita), 86 Cours de Verdun - 33210 Langon
 Du 15 janvier au 5 avril, tous les jours ouvrables, de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
 Pour tous renseignements (Astrid Krauss : 07 62 71 12 51) Voir document " EXPEDITION
 DES ECHANTILLONS "

Ces échantillons doivent être adressés Franco domicile (frais de port, douanes et taxes à charge de l'expéditeur).

Ils doivent obligatoirement être accompagnés d'une **facture pro forma** en mentionnant : échantillons sans valeur commerciale/Accise O en vertu du Règlement CEE n° 2913/92 du 12/10/92 ;

Les échantillons envoyés au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES restent propriété du producteur ou négociant les ayant inscrits jusqu'à leur dégustation par les jurés. Après cette étape, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES en devient propriétaire.

Les échantillons reçus tardivement, n'ayant pas fait l'objet d'une inscription conforme (article 4) ou ne correspondant pas à l'inscription ne seront ni présentés à la dégustation ni restitués.

Article 7 - Contrôle et stockage des échantillons reçus

LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES vérifie les envois de vins reçus et les documents officiels qui les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les échantillons ne répondant pas aux clauses du présent règlement.

Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques. L'étiquetage des produits élaborés dans les états membres de l'UE doit être conforme à la réglementation communautaire et pour les pays tiers, conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration.

Il procède ensuite à la répartition des échantillons à partir des caractéristiques portées sur les déclarations prévues à l'Article 4, ou, au besoin des caractéristiques constatées.

Le 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. L'organisateur doit stocker les échantillons dans un local sécurisé et dans des conditions de températures et d'ambiance garantissant une bonne conservation.

Article 8 - Classification des vins, rangement des échantillons

Après contrôle, en se fondant sur les documents d'inscription et les certificats d'analyses, de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont classés par série et présentés aux jurys dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire.

Avant d'être soumis à l'évaluation des Commissions, les échantillons de vin seront rendus anonymes par le biais de deux codes conçus à cet effet et attribués par des organismes indépendants de la viticulture.

Article 9 - Désignation des jurés

1. L'évaluation des échantillons est effectuée par des commissions composées de jurés dont le nombre dépend du nombre et du type des produits présentés au concours. LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES convoque et désigne les jurés.
- ~~2.~~ Dans une commission, chaque juré représente un pays différent. Il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des jurés.
- ~~3.~~ Chaque commission se compose, en principe, de 6 jurés. En aucun cas, le nombre des jurés ne peut être inférieur à 5. Les jurés sont des personnes dont les qualités de dégustateurs ne pourront faire défaut.
4. Chaque commission fonctionne sous l'autorité d'un président désigné par LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES. Celui-ci veillera au bon déroulement de la dégustation, à la

qualité des vins servis, au contrôle du remplissage des fiches de dégustations et à l'accréditation de celles-ci.

Le jury du Concours Mondial de Bruxelles sera composé d'un nombre significatif de dégustateurs titulaires d'un titre d'œnologue reconnu.

Article 10 - Mission du président de commission

Le président de commission a pour mission de veiller, en bon père de famille, au parfait déroulement des opérations de dégustation des échantillons et de :

1. veiller au secret concernant l'anonymat absolu des vins ;
2. ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon lorsqu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

Article 11 - Organisation de la session

Le comité organisateur du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, qui est composé d'un directeur opérationnel et d'un directeur général, organise la répartition des échantillons entre les commissions et l'ordre des dégustations.

Article 12 - Fonctionnement général des commissions

1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :

- a. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.
- b. Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes distribuées peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches peuvent comporter le numéro du juré et sa signature.
- c. Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le président les signe pour authentification.
- d. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés.

Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un vin, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité.

2. Fonctionnement matériel

Une fois les commissions formées, afin d'éclairer celles-ci sur l'exercice de leur mission, elles seront réunies pour une ou plusieurs séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur et ce, afin de permettre d'établir un équilibre entre les critères d'évaluation de chaque dégustateur.

- a. La ou les commissions siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer.
 - b. Une seconde salle, contiguë, mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer.
 - c. Le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation en présence des jurés.
 - d. Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant la forme de la bouteille et garantissant l'anonymat de l'échantillon.
 - e. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. La dégustation se fait à raison de 50 échantillons maximums par jour.
- f. LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES garantit aux dégustateurs, les conditions optimales de dégustation.

3. Présentation des vins

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

Article 13 - Ordre de passage des échantillons et température

1. Le but du rangement des vins est essentiellement de présenter aux commissions des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries sont examinées dans un ordre rationnel, décidé par le comité organisateur conformément à l'article 11.
2. Chaque matin, avant la première séance de dégustation, il est recommandé de présenter aux jurés, en vue de leur « mise en bouche », un vin de même type que la série prévue. Ce vin ne doit pas être choisi parmi ceux présentés au concours. La dégustation doit être discutée en commun.
3. Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins soient dégustés par les juges aux températures adéquates de service.

Il est indispensable que tous les échantillons d'une même catégorie, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

Article 14 - Description de la fiche de dégustation

Chaque juré reçoit en même temps que l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

Cette fiche doit comporter les indications relatives aux caractères organoleptiques, conformément à l'exemple fourni en annexe.

Cette fiche doit comporter le numéro de la commission et la signature du président.

Article 15 - Rôle des jurés

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à l'échantillon.

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné.

Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche au président de sa commission.

L'avis des jurés est sans appel.

Article 16 - Transcription et calcul des résultats

LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES traduit en chiffres les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Lorsqu'un échantillon est noté « éliminé » pour un ou plusieurs critères, il est automatiquement classé dans les « éliminés » et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une récompense.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la note résultant de l'application de la méthodologie de distribution de médailles accréditée par l'Institut de Statistique de l'Université Catholique de Louvain.

Article 17 - Attribution des récompenses

1. La grande médaille d'or, la médaille d'or et la médaille d'argent

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes :

- ▶ Grande médaille d'Or
- ▶ Médaille d'Or
- ▶ Médaille d'Argent

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours.

Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.

2. Les trophées spéciaux

LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES accorde également des trophées supplémentaires pour les produits ayant obtenu la plus forte cote dans les catégories suivantes :

- ▶ vins blancs tranquilles,
- ▶ vins rosés tranquilles,
- ▶ vins rouges tranquilles,
- ▶ vins mousseux,
- ▶ vins doux,
- ▶ vins « bios »,
- ▶ vieux millésimes d'exception.

Ces trophées sont complémentaires aux médailles énoncées au 1^{er} alinéa.

Afin d'éviter toute confusion avec les médailles énoncées au 1^{er} alinéa, aucune mention de ces trophées ne pourra en être faite sur les bouteilles du produit primé (voir ci-après, article 18.2.).

Toutes les récompenses accordées par LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES dans le cadre du présent concours s'appliqueront uniquement aux produits primés et dans la stricte limite des volumes déclarés par le producteur ou le négociant sur le formulaire d'inscription (article 4 ci-avant) et dont l'échantillon présenté au concours est issu.

Article 18 - Mention des récompenses

Les distinctions des produits primés sont matérialisées comme suit :

1. La grande médaille d'or, la médaille d'or et la médaille d'argent

a. Les participants ayant obtenu une ou plusieurs médaille(s) en seront avisés par courrier officiel du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.

Chaque médaille sera matérialisée par l'obtention :

- ▶ d'une médaille officielle (envoyée sur demande) et,
- ▶ d'un diplôme précisant la nature de la distinction, l'identité exacte du produit ayant obtenu la médaille, le volume déclaré ainsi que l'identité du producteur ou du négociant en cause selon les renseignements fournis sur le formulaire d'inscription.

b. En outre, afin que le producteur ou négociant qui bénéficie de la médaille puisse en retirer un maximum d'avantages, il lui sera proposé à la vente, par LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES (et selon les tarifs en vigueur au jour de l'obtention de la médaille):

- ▶ des macarons (autocollants) officiels du Concours Mondial de Bruxelles à apposer sur les bouteilles du produit primé,
- ▶ un droit d'utilisation du logo appelé « dérogation de reproduction du logo ». Ce droit est dérogoire, individuel et incessible. Il est limité à concurrence du nombre de reproductions déclarées par le négociant ou producteur sur le bon de commande et, en tout état de cause, à un an.

Le producteur ou négociant qui souhaite reproduire le logo du Concours Mondial de Bruxelles sur ses étiquettes, ou tout autre support, devra donc acheter ce droit d'utilisation appelé « *dérogation de reproduction du logo* » au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.

En aucun cas il ne pourra apporter de modifications au logo notamment en ce qui concerne ses proportions, son diamètre ou sa couleur.

Aucune autre reproduction de la médaille du concours et/ou des macarons officiels et/ou du logo du Concours Mondial de Bruxelles n'est autorisée et ne peut, de surcroît, être apposée sur une bouteille du produit primé.

La mention de la distinction obtenue ne peut être reproduite que par le biais de ces macarons officiels et/ou « *dérogations de reproduction du logo* ».

Le nombre de macarons ou de *dérogations de reproduction du logo* fournis pour un même produit primé ne peut pas, en tout état de cause, être supérieur à l'équivalent en nombre de bouteilles de 75cl du volume déclaré sur le formulaire d'inscription et dont est issu l'échantillon.

2. Les trophées spéciaux

Les participants ayant obtenu un trophée supplémentaire comme énoncé ci-dessus (article 17.2.) en seront avisés par courrier officiel du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.

La distinction du meilleur produit dans sa catégorie sera uniquement matérialisée par l'obtention d'un trophée.

Toute contrefaçon, reproduction et/ou utilisation non conforme des médailles, macarons et/ou logos du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES est rigoureusement interdite et sera sanctionnée par le paiement au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES d'une pénalité forfaitaire et irréductible de 10.000,00 €, outre les dommages et intérêts pour le préjudice direct et indirect occasionné au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.

La même sanction sera applicable en cas de mention des trophées spéciaux (article 17.2 ci-avant) sur les bouteilles du produit primé par un trophée.

LE CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES retirera toute distinction attribuée à une bouteille d'un produit dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales du pays d'origine ou qui fait un usage indu d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

Article 19 - Démarche qualité et contrôle aval

Dans le cadre de sa démarche d'assurance qualité, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assurera un contrôle aval des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits à des échantillons du même lot achetés de manière anonyme.

Le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES pourra prévenir les négociants chez qui il achètera ces échantillons de son intention, tout se réservant la confidentialité quant aux détails de la démarche.

Une analyse comparative pourra être réalisée par un laboratoire agréé COFRAC ainsi qu'une dégustation comparative réalisée par une sélection indépendante d'œnologues.

En cas de litiges ou de différences avérées, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se réserve le droit de :

1. Retirer la récompense obtenue ;
2. Contacter les services de répressions des fraudes ou les services nationaux équivalents ;
3. Avertir les négociants chez qui ont été achetés ces produits litigieux ;
4. Avertir les jurés ayant participé à l'édition au cours de laquelle ces produits ont été primés ;
5. Interdire les producteurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant une durée de cinq ans.

Article 20 - Force majeure et modifications

Si un événement indépendant de la volonté du CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES devait empêcher le bon déroulement du concours, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable.

Le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, etc.), d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait, et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES ne peut par ailleurs pas être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

Article 21 - Règles générales

- ▶ Tout signataire du formulaire d'inscription sera avisé par courrier des résultats des produits qu'il aura présentés.
- ▶ Les résultats du concours sont finaux et sans appel.
- ▶ Les échantillons des produits présentés au concours pourront, à l'issue du concours, être utilisés par le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES à titre promotionnel ou de formation. Ils ne seront pas renvoyés au producteur ou négociant. Il en va de même en cas d'annulation du concours dans les circonstances énoncées à l'article 20 du présent règlement.

- ▶ La participation au CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement.
- ▶ En cas de litige en relation avec CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, les juridictions de Bruxelles seront seules compétentes et la loi belge sera applicable.



Thomas Costenoble
Directeur Concours Mondial de Bruxelles

Version mise à jour en Novembre 2022

Dates des différentes sessions de concours :

Session vins rosés : 8-10 mars 2023 à Montpellier (France)

Session Vins rouges & vins blancs : 12-14 mai 2023 à Porec (Croatie)

Session Vins effervescents : 1-3 juin 2023 à Campanille (Italie)

Session Vins doux et fortifiés : Détails sous peu.

Dates des inscriptions et réception des échantillons :

Session vins rosés : du 15 décembre 2022 au 17 février 2023 (Réception des échantillons jusqu'au 21 février 2023)

Session Vins rouges & vins blancs : du 15 décembre 2022 au 28 mars 2023 (Réception des échantillons jusqu'au 5 avril 2023)

Session Vins effervescents : du 15 décembre 2022 au 28 mars 2023 (Réception des échantillons jusqu'au 5 avril 2023).

Session Vins doux et fortifiés : du 15 décembre 2028 au 28 mars 2023 (Réception des échantillons jusqu'au 5 avril)

Les résultats de la sessions rosés seront communiqués le 17 mars.

Les résultats de la session Vins R&B, seront communiqués le 19 mai.

Les résultats de la sessions Vins Effervescents seront communiqués le 7 juin.

La dates des résultats de la sessions Vins doux et fortifiés seront communiqués sous peu.

Sont admis à concourir :

- Pour la session rosé
 - tous les types (tranquille, mousseux, pétillant et vins de liqueur)
 - Uniquement la couleur rosé
 - Tous les dosages
- Pour la session vins blancs et vins rouges
 - Uniquement les types tranquilles
 - Toutes les couleurs
 - Les dosages secs et demi-secs
- Pour la session vins mousseux
 - Uniquement les types mousseux et pétillants
 - Toutes les couleurs
 - Tous les dosages
- Pour la session vins doux et vins de liqueur
 - Tous les types
 - Toutes les couleurs
 - Les dosages demi-secs et moelleux




TASTING EVALUATION SHEET

VINS TRANQUILLES - STILL WINES

LIMPIDITÉ / LIMPIDITY	<input type="checkbox"/> 5		<input type="checkbox"/> 3		<input type="checkbox"/> 1
ASPECT / SIGHT	<input type="checkbox"/> 10		<input type="checkbox"/> 6		<input type="checkbox"/> 2
INTENSITÉ / INTENSITY	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2
FRANCHISE / GENUINENESS	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2
QUALITÉ / QUALITY	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8
INTENSITÉ / INTENSITY	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2
FRANCHISE / GENUINENESS	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2
QUALITÉ / QUALITY	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10
PERSISTANCE / PERSISTENCE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4
JUGEMENT GLOBAL OVERALL JUDGEMENT	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7
REMARQUES REMARKS					ÉLIMINÉ <input type="checkbox"/> 0

COMMISSION N°	<input type="text"/>
N° OF THE TASTER	<input type="text"/>
SERIES	<input type="text"/>
SAMPLE	<input type="text"/>
Judge Signature:	<input type="text"/>
President Signature:	<input type="text"/>

- GREAT GOLD MEDAL
- GOLD MEDAL
- SILVER MEDAL
- UNAWARDED





TASTING EVALUATION SHEET

VINS EFFERVESCENTS - SPARKLING WINES

LIMPIDITÉ / LIMPIDITY	<input type="checkbox"/> 5		<input type="checkbox"/> 3		<input type="checkbox"/> 1
ASPECT / SIGHT	<input type="checkbox"/> 10		<input type="checkbox"/> 6		<input type="checkbox"/> 2
EFFERVESCENCE	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2
INTENSITÉ / INTENSITY	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
FRANCHISE / GENUINENESS	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
QUALITÉ / QUALITY	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6
INTENSITÉ / INTENSITY	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
FRANCHISE / GENUINENESS	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
QUALITÉ / QUALITY	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6
PERSISTANCE / PERSISTENCE	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
JUGEMENT GLOBAL OVERALL JUDGEMENT	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8
REMARQUES REMARKS					ÉLIMINÉ <input type="checkbox"/> 0

COMMISSION N°	<input type="text"/>
N° OF THE TASTER	<input type="text"/>
SERIES	<input type="text"/>
SAMPLE	<input type="text"/>
Judge Signature:	<input type="text"/>
President Signature:	<input type="text"/>

- GREAT GOLD MEDAL
- GOLD MEDAL
- SILVER MEDAL
- UNAWARDED





Attestation de conformité d'échantillon présenté en Vrac

Document indispensable pour pouvoir présenter un échantillon en vrac au
Concours Mondial de Bruxelles.

Je soussigné _____

représentant la société ou de l'exploitation _____

atteste sur l'honneur que le vin du millésime _____ présenté

au **Concours Mondial de Bruxelles** représente la totalité de la cuvée

qui sera embouteillée dans le courant du mois de _____ de l'année _____.

➤ S'il s'agit d'une cuvée, merci de préciser le numéro du lot : _____

➤ Le nombre de bouteilles envisagé pour ce vin est de : _____

Date

Cachet

Signature

__/__/____

Conformément à l'article 19 de son règlement, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assurera, un contrôle aval des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits achetés dans le commerce aux échantillons présentés. Une analyse réalisée par un laboratoire agréé COFRAC sera effectuée ainsi qu'une dégustation comparative par une sélection indépendante d'œnologues. En cas de litiges ou de différences notoires avérées, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se réserve le droit de retirer la récompense obtenue, de contacter les services de répressions des fraudes ou les services nationaux équivalents, d'avertir les négociants chez qui ont été achetés ces produits litigieux, d'avertir les jurés ayant participé à l'édition au cours de laquelle ces produits ont été primés et d'interdire les producteurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant une durée de cinq ans.

Pour exemple, en 2016, près de 275 échantillons médaillés ont été analysés et dégustés par un laboratoire agréé. Trois d'entre eux ont été confirmés comme présentant des différences significatives et font l'objet d'une plainte auprès des services compétents.