

# CONCOURS DES VINS AOC VENTOUX 2026

## RÈGLEMENT

### PRÉAMBULE

Le présent règlement peut être consulté à tout moment dans les bureaux de l'ODG de l'AOC Ventoux. Une copie de ce règlement peut également être adressée par voie postale sur simple demande auprès de l'ODG Ventoux.

### ARTICLE 1 : Organisateur

Chaque année, l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC VENTOUX organise le Concours des vins AOC VENTOUX.

Ce concours est ouvert aux vins bénéficiant de l'A.O.C. Ventoux.

Peuvent être présentés pour le concours 2026 :

- les vins rouges, rosés et blancs de la dernière récolte précédant le concours.
  - vins rouge 2025 ;
  - vins rosé 2025 ;
  - vins blanc 2025.
- les vins rouges et blancs de l'avant dernière récolte précédant le concours.
  - vins rouge 2024 ;
  - vins blanc 2024.

### ARTICLE 2 : Conditions de participation

L'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur est issu d'un lot homogène destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré, et le cas échéant conditionné, dans des conditions identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires. La notion de lot homogène exclut le prélèvement de lot non physiquement constitué et, en particulier, de vins non assemblés.

Lorsqu'un lot homogène de vin est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

Seuls peuvent concourir les échantillons provenant d'un lot homogène au moins égal à 100 hectolitres pour les caves coopératives et 20 hectolitres pour les caves particulières en rouge nouveau ; à 50 hectolitres pour les vins blancs, rosés ou rouges vieux en caves coopératives et 20 hl pour les caves particulières (ou la totalité de leur récolte). **Ce lot doit être commercialisé dans son intégralité et ne peut pas être assemblé à d'autres lots une fois primés.**

Les vins embouteillés devront avoir un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

Le concours est ouvert aux : vignerons indépendants, caves coopératives vinicoles et entreprises de négoce.

Pourront être inscrits à ce concours :

- jusqu'à 6 échantillons maximum pour les personnes physiques ou morales ayant revendiqué entre 0 et 1000 hl sur l'année en cours ;
- 12 échantillons pour les personnes physiques ou morales ayant revendiqué entre 1000 et 10 000 hl sur l'année en cours ;
- et au-delà d'une revendication de 10 000 hl sur l'année en cours, jusqu'à 18 échantillons.

Pour les entreprises de négoce, le nombre d'échantillons maximum pouvant être inscrit au concours est limité à 6.

Les lots présentés doivent se trouver à l'adresse de ces dernières. Le cas échéant, le négociant dont les vins sont logés dans la cave « X » devra fournir une attestation cosignée (acheteur et vendeur) précisant que les vins ont été achetés par le négociant et qu'à ce titre il peut les présenter sous son nom propre, les caves s'engageant à ne pas présenter ce même vin au Concours. Le même récipient ne pouvant être présenté deux fois.

Les personnes physiques ou morales désirant faire participer leur vin au concours devront adresser pour chaque échantillon présenté :

- une fiche de renseignement ;
- le bulletin d'analyse datant de moins d'un an ;
- la déclaration de revendication.

**Le bulletin d'analyse datant de moins d'un an** outre les éléments permettant l'identification de l'échantillon, doit comporter les mesures suivantes :

- le numéro de lot ou de cuve - millésime – couleur ;
- anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
- acidité totale, exprimée en méq/l ;
- acidité volatile, exprimée en méq/l ;
- sucres Glucose + Fructose, exprimés en g/l ;
- titre Alcoométrique Volumique acquis, exprimé en % vol. ;
- titre Alcoométrique Volumique en puissance, exprimé en % vol. ;

Le bulletin d'analyse doit permettre d'**identifier sans ambiguïté le produit analysé, et le lot d'où il provient**, sous peine d'être refusé.

## ARTICLE 3 : Modalités de participation

---

Trois échantillons de chaque vin présenté seront prélevés en bouteilles de 50cl fournies par l'ODG (couleur et forme similaires), bouchées par un bouchon capsule avec jupe.

2 échantillons seront utilisés pour le concours (1 pour le concours officiel, 1 en réserve), 1 témoin sera gardé par l'ODG pendant une année pour une éventuelle vérification.

1 échantillon supplémentaire devra être prélevé par le candidat lors du passage du préleveur.

Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront un échantillon de chaque vin primé, avec son bulletin d'analyse. Ces échantillons seront tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'un an.

Les prélèvements seront effectués par le personnel de l'ODG ou par un représentant du Concours dûment mandaté par l'ODG, qui vérifiera aussi le volume de la cuve. Sur chaque échantillon, une étiquette attachée précisera les mêmes caractéristiques de l'échantillon que celles indiquées sur la fiche de renseignements citée dans l'article 2.

Chaque participant sera avisé par téléphone de la date de ces prélèvements.

**Si lors du passage de l'agent préleveur il n'est pas possible d'effectuer les prélèvements, l'ODG AOC Ventoux se réserve le droit d'annuler l'inscription. (Frais d'inscription non remboursés).**

**AUCUN autre passage ne sera effectué.**

Un numéro d'anonymat est attribué à chaque référence présentée à son retour de prélèvement.

Les fiches d'inscriptions et bulletins d'analyses des vins médaillés seront conservés durant 5 ans à compter de la date du concours.

## ARTICLE 4 : Jurys

---

Les vins présentés sont soumis aux membres du jury choisis par l'ODG de l'AOC Ventoux.

Chaque vin est dégusté par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents.

Les dégustateurs compétents intervenants dans le cadre du concours peuvent être :

- des dégustateurs formés par l'ODG (figurant sur une liste officielle transmise à l'Organisme certificateur) ;
- des professionnels du secteur vitivinicole : des vignerons, directeurs de cave, œnologues, cavistes, maîtres de chai, négociants, courtiers, techniciens de laboratoire ou de cave ;
- des représentants du secteur de la restauration, notamment les sommeliers ;
- des dégustateurs avertis, sélectionnés en fonction de leurs compétences en dégustation (participation à des formations à la dégustation, à des stages de dégustation, appartenance à des clubs de dégustation).

Un Président de Jury est nommé par les organisateurs, il doit s'assurer du bon déroulement de la dégustation.

Le président du jury aura pour missions :

- animer la dégustation ;
- s'assurer du bon déroulement de la dégustation ;
- remplir les documents de synthèse de cette dégustation.

L'organisateur devra recueillir pour chaque membre du jury une déclaration sur l'honneur mentionnant ses liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

Les organisateurs s'assureront en amont qu'un dégustateur ne juge pas ses vins en compétition.

## ARTICLE 5 : Récompenses

---

Chaque jury peut attribuer une ou plusieurs récompenses, à savoir :

- médaille d'or ;
- médaille d'argent ;
- médaille de bronze.

Aucune distinction ne sera attribuée si moins de trois compétiteurs sont en compétition dans la même catégorie.

Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensé, ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

Un diplôme est remis au propriétaire du vin primé.

Ce diplôme reprend les éléments suivants : nom du Concours, catégorie dans laquelle a concouru le vin, nature de la distinction attribuée (médaille de bronze, d'argent, d'or), les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré ainsi que les nom et adresse du détenteur.

A la demande des lauréats, il leur sera fourni, à titre onéreux, un nombre de macarons autocollants correspondant au volume de vin déclaré sur la fiche de participation. Ces macarons justifieront l'attribution de la récompense, à l'exclusion de toute mention sur l'habillage des attributaires de médailles.

## ARTICLE 6 : Contrôle

---

Deux mois précédant l'organisation du concours, un courrier signé du Président de l'ODG de l'AOC Ventoux sera adressé à la DIRECCTE afin de les informer de l'organisation du présent concours. Ce courrier comportera la date et le lieu d'organisation de ce concours ainsi qu'une copie du règlement.

Dans un délai de 2 mois suivant la date de réalisation du concours, un procès-verbal rédigé par l'organisme de contrôle sera envoyé à la DIRECCTE.

Ce procès-verbal mentionnera :

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins primés globalement et par catégorie ;
- la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

Ce procès-verbal sera rédigé par un représentant de CERTIPAQ (organisme certificateur) qui assistera au concours, au traitement des résultats, à l'attribution des médailles et au respect du règlement du concours. Ce procès-verbal sera établi par cette même personne et joint au compte rendu envoyé à la DIRECCTE.

## ARTICLE 7

---

Un droit de participation par vin présenté sera demandé. Son montant est fixé annuellement par décision du Conseil d'Administration de l'ODG de l'AOC Ventoux.

## ARTICLE 8

---

La participation au concours comprend l'acceptation du présent règlement. Le concours des vins AOC Ventoux fait partie de la liste officielle établie par le Ministre chargé de la consommation publiée au Journal Officiel.

### MÉDAILLES

#### 48ème concours des vins AOC Ventoux

#### Jeudi 29 janvier 2026

---

Forme : ronde

Taille : 33 mm de diamètre

Papier fond Blanc adhésif

