

RÈGLEMENT 2026

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Article 1 : Le Concours de Bordeaux – Vins de Nouvelle Aquitaine (CBVNA) est une création du **Salon de l’Agriculture Nouvelle-Aquitaine**, dont l’organisation est confiée à la **Chambre d’Agriculture de la Gironde**.

Il concerne les **Vins d’Appellation d’Origine Protégée (AOP)** et les **Vins à Indication Géographique Protégée (IGP)** produits et élaborés **exclusivement** et en totalité dans les **départements de la région Nouvelle-Aquitaine**, à savoir : **Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Creuse, Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Haute-Vienne, Vienne et Deux-Sèvres**.

La liste complète des appellations concernées est en annexe de ce règlement.

Le Concours concerne les **producteurs (caves particulières, coopératives et négociants)** des départements et appellations ainsi définis.

Article 2 : Le Concours est ouvert aux vins précédemment cités produits par des opérateurs habilités à produire ces vins et ayant fait une déclaration de revendication auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) correspondants.

L’organisateur vérifiera auprès de l’INAO et des ODG que l’opérateur est effectivement habilité.

Elle s’assure également de la validité de la déclaration de revendication auprès des ODG concernés.

En cas de perte de l’habilitation ou de déclassement du lot présenté avant le Concours, l’opérateur doit en informer l’Organisation et le vin ne pourra pas concourir.

Après le Concours, en cas de perte de l’habilitation ou de déclassement d’un lot médaillé, le lauréat s’engage à en informer obligatoirement l’Organisateur du Concours et à ne plus utiliser ni la médaille, ni le diplôme reçu. La médaille sera retirée et l’Organisation en informera la DGCCRF.

Article 3 : Ne peuvent concourir que les vins des 3 DERNIERS MILLESIMES : les deux derniers millésimes peuvent être présentés sous forme de vrac (lot homogène) ou embouteillés.

En ce qui concerne les AOC Médoc, Haut-Médoc et Listrac-Médoc, à la demande de l’ODG, les vins issus du dernier millésime ne sont pas admis à concourir. Seuls peuvent être présentés les 3 millésimes antérieurs.

Le volume minimum du lot pouvant être présenté est de :

- 30 hl

ou • Toute la récolte si le volume déclaré est inférieur à la quantité indiquée ci-dessus (dans ce cas, joindre une photocopie de la déclaration de récolte à l’inscription). Toutefois, lorsque la production est particulièrement faible, le lot disponible pourra être inférieur à 1 000 litres sans pour autant être inférieur à 100 litres.

Article 4 : Tout lot est identifié par le nom du souscripteur, la désignation du Château ou de la marque, l’appellation, la couleur et le millésime. S’il a déjà obtenu une médaille à ce même Concours, il ne pourra faire l’objet d’une nouvelle inscription.



INSCRIPTIONS ET PRELEVEMENTS

Article 5 : La période d'inscription est fixée **du 5 au 30 janvier 2026.**

Les inscriptions se font uniquement en ligne sur le site du Concours www.concours-de-bordeaux.com

Chaque participant doit créer un compte sur le site du Concours et remplir un formulaire par vin présenté (mentionnant obligatoirement les indications suivantes : le nom du vin, appellation, millésime, volume présenté, adresse de prélèvement)

La déclaration de récolte peut être soit téléchargée directement sur le site du Concours depuis le compte soit envoyée par mail. Le bulletin d'analyse sera envoyé après le prélèvement du vin.

Le règlement sera effectué soit par carte bancaire, soit par virement ou chèque établi à l'ordre du Salon de l'Agriculture Nouvelle Aquitaine. Tout dossier incomplet ne sera pas enregistré.

Article 6 : Le volume du vin médaillé, indiqué lors de l'inscription et réajusté lors du prélèvement, sera porté sur le Palmarès Officiel. Celui-ci sera transmis à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), qui pourra à tout moment effectuer les contrôles jugés utiles.

Article 7 : Le bulletin d'analyse du vin présenté, daté de moins d'un an, doit être issu d'un laboratoire accrédité COFRAC. Il correspond au volume présenté et porte sur les critères analytiques suivants :

- Titre alcoolométrique volumique exprimé en % vol. ;
- Les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
- L'acidité totale, exprimée en méq/l ;
- L'acidité volatile, exprimée en méq/l ;
- L'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ;
- La surpression due à l'anhydride carbonique pour les crémants ;
- Les éléments permettant d'identifier clairement l'échantillon (nom, numéro de cuve, couleur appellation, millésime...).

En cas de non présentation du bulletin d'analyse au moins 10 jours avant la date du Concours, l'Organisation retirera le vin du Concours. Aucun remboursement ne sera effectué.

Article 8 : L'annulation d'une inscription donnera lieu à un remboursement intégral des droits d'inscription si elle est signalée au moins 7 jours calendaires avant la date de prélèvement indiquée par l'Organisateur du Concours.

En cas d'absence du viticulteur le jour du prélèvement impliquant un nouveau passage du préleveur, un paiement supplémentaire de 30 € sera demandé.

En cas de perte de l'habilitation ou de déclassement du lot présenté, le remboursement des droits d'inscription ne sera intégral que si l'Organisateur du Concours a été prévenu au moins 10 jours avant la date du Concours. Dans le cas contraire, aucun remboursement ne sera effectué.

Enfin, en cas de non-conformité du lot présenté, les droits d'inscription ne seront pas récupérables.



Article 9 : Les prélèvements en propriété seront effectués par des agents agréés par l'Organisateur du Concours.

Lors du prélèvement, une fiche accompagnant chaque échantillon sera vérifiée.

Elle comportera les renseignements suivants : la désignation de vente du produit (appellation, millésime, couleur...) le volume disponible, la(les) référence(s) du (des) contenant(s), le(s) numéro(s) de lot(s) ainsi que l'identification complète du souscripteur.

Le préleveur est autorisé à y apporter toute modification jugée utile et nécessaire (notamment modification des volumes présentés).

Elle devra être signée par le souscripteur ou son représentant. Ce dernier ainsi que 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'une année à partir de la date du Concours.

L'organisation du concours conservera pendant 5 ans la fiche d'inscription et l'analyse du vin présenté.

Article 10 : Les vins embouteillés doivent être stockés distinctement par marque ou nom de Château, par appellation et par millésime. De même, au moment du prélèvement, les vins stockés en vrac seront clairement identifiés sur les cuves par référence au Château (ou marque), à l'appellation, à la couleur et au millésime. Le volume présenté (en bouteilles ou en vrac) devra être physiquement présent lors du prélèvement, sous la forme d'un lot homogène destiné à la consommation. Cette identification demeurera de manière évidente jusqu'à l'épuisement du stock initialement médaillé, qu'il s'agisse d'un château ou d'une marque, d'un vin en vrac ou en bouteilles.

Article 11 : Chaque échantillon de vin comportera :

- 3 bouteilles de 75 cl destinées à l'Organisateur du Concours.
- 2 bouteilles de 75 cl, identifiées par le préleveur, laissées au producteur dont une est destinée à l'analyse.

Les bouteilles, neutres (vertes et/ou marron et/ou antiques) devront être fournies au préleveur par le souscripteur.

Le compétiteur qui a présenté un vin au Concours et les organisateurs du Concours conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche d'inscription et de son bulletin d'analyses. Ces échantillons sont tenus à la disposition des agents de contrôle pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.

JURYS ET RECOMPENSES

Article 12 : Les échantillons soumis à la dégustation par les jurys seront présentés de façon anonyme. Il leur est attribué dès leur arrivée dans leur lieu de stockage un numéro d'anonymat, toute bouteille présentant un signe particulier est transvasée. Plusieurs contrôles sont effectués par le Commissaire Général du Concours afin de vérifier l'anonymat. Le regroupement des échantillons s'effectuera par catégorie :

- vin rouge,
- vin blanc,
- vin rosé et clairet,
- vin doux,
- vin mousseux.

Les vins présentés par les producteurs et ceux présentés par les négociants ne seront pas distingués sur les tables.

Aucune médaille ne pourra être attribuée dans une catégorie représentée par moins de 3 compétiteurs distincts.

Article 13 : Les jurys sont constitués de dégustateurs qualifiés, provenant de divers collèges professionnels (producteurs, responsables techniques, œnologues, courtiers, négociants, sommeliers ...). Des personnes n'appartenant pas au secteur vitivinicole pourront être admises en fonction de leurs compétences personnelles (appartenance à un club de dégustation), vérifiées par le Commissaire Général du Concours.

Les jurys sont recrutés sur la base d'un fichier professionnel à qui une invitation est envoyée.

Un président de Jury est nommé par le Commissaire Général du Concours, il doit s'assurer du bon déroulement de la dégustation. Son rôle est précisé dans un document qui lui est remis en début de dégustation.

Les membres du jury procèdent à une dégustation à l'aveugle et jugent selon les modalités de la fiche individuelle de dégustation.

A la fin des dégustations individuelles, le président de jury est chargé de remplir la fiche récapitulative de dégustation en tenant compte des avis des autres membres du jury.

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

Un compétiteur ne peut juger ses vins ; les organisateurs du Concours prennent les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre du jury ne juge ses vins.

Les organisateurs du Concours recueillent une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerter les vins présentés au concours.

Article 14 : Il est prévu au titre des récompenses, l'attribution de médailles d'or, d'argent et de bronze. Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vins présentés ne doit pas excéder le tiers des échantillons dégustés.

Article 15 : En fonction du volume inscrit et médaillé, il sera délivré au lauréat une attestation de diplôme qui seule fait foi, comportant :

- le nom du concours,
- l'année du concours,
- l'identification complète du détenteur,
- la nature de la distinction attribuée,
- les éléments permettant d'identifier le vin,
- le volume déclaré,
- la numérotation correspondant au volume médaillé,. Cette attestation est transmise à la DGCCRF. L'utilisation de la marque CONCOURS DE BORDEAUX-VINS D'AQUITAINE, de son logo (modèle déposé), et de la récompense attribuée est strictement réglementée :
- La fabrication des macarons autocollants n'est pas autorisée. Seule la société **ATT** accréditée par l'Organisation a la possibilité de les fournir. Ce macaron est doté d'un système de sécurisation qui le rend infalsifiable, il comporte également le nom du concours et l'année du palmarès.

Le macaron, propriété du Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine, a fait l'objet d'un dépôt de marque avec les droits afférents à cette marque.

- si le lauréat souhaite intégrer la médaille dans l'étiquette, il peut en faire la demande auprès de la société accréditée par l'organisation.



L'emploi simultané du logo et des macarons sur les mêmes bouteilles est interdit. Ces possibilités sont seules habilitées à matérialiser l'attribution d'une récompense au Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine. La seule mention de la médaille sur l'habillage des bouteilles, sans représentation du logo, n'est pas autorisée.

Article 16 : L'Organisateur met en place un dispositif de contrôle interne, ce dispositif est en conformité avec les dispositions de l'arrêté. Ce contrôle est sous la responsabilité du Commissaire Général du Concours, qui, à ce titre, vérifie les déclarations sur l'honneur fournies par les membres du jury ainsi que les correspondances entre les feuilles de prélèvements, les bulletins d'analyse et les fiches d'inscription des vins.

Deux mois avant le déroulement du concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE de Bordeaux un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que son règlement.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, les organisateurs transmettent à la DIRECCTE de Bordeaux un compte rendu signé du responsable du dispositif de contrôle attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :

- le nombre de vins présentés au Concours,
- le nombre de vins primés,
- 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.

Article 17 : La participation au Concours comporte l'acceptation du présent règlement. Celui-ci est consultable sur le site internet du Concours www.concours-de-bordeaux.com

Article 18 : En cas de contestation ou de litige, le Tribunal de Grande Instance de Bordeaux est seul compétent.

Article 29 : En cas d'annulation du Concours, le dédommagement des candidats inscrits ne pourra pas excéder les droits d'inscription.

Article 20 : Tarifs

Inscription :

Droits d'inscription par vin présenté : 108 € TTC (90 € HT)

Paiement par CB, virement ou chèque établi à l'ordre du Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine

Annulation :

- Signalée 7 jours au moins avant le prélèvement : remboursement intégral
- Signalée moins de 7 jours avant la date du prélèvement : pas de remboursement

Absence lors du prélèvement :

Demande de nouveau prélèvement : 30 € TTC

En cas de non-réception du bulletin d'analyse COFRAC au moins 10 jours avant la date du Concours : non présentation du vin au concours et pas de remboursement

Les résultats du Concours pourront être consultés dès la fin des dégustations sur le site du Concours : www.concours-de-bordeaux.com

ANNEXE

Liste des appellations autorisées à concourir au Concours de Bordeaux – Vins de Nouvelle Aquitaine :

IGP Agenais blanc	AOC Graves supérieures
IGP Agenais rosé	AOC Graves de Vayres blanc
IGP Agenais rouge	AOC Graves de Vayres blanc sec
IGP Atlantique blanc	AOC Graves de Vayres rouge
IGP Atlantique rosé	IGP Haute-Vienne blanc
IGP Atlantique rouge	IGP Haute-Vienne rosé
AOC Barsac	IGP Haute-Vienne rouge
AOC Béarn blanc	AOC Haut-Médoc
AOC Béarn rosé	AOC Haut-Montravel
AOC Béarn rouge	AOC Haut-Poitou blanc
AOC Bergerac blanc	AOC Haut-Poitou rosé
AOC Bergerac rosé	AOC Haut-Poitou rouge
AOC Bergerac rouge	AOC Irouléguy blanc
AOC Blaye rouge	AOC Irouléguy rosé
AOC Bordeaux blanc	AOC Irouléguy rouge
AOC Bordeaux blanc avec sucres	AOC Jurançon
AOC Bordeaux clairet	AOC Jurançon sec
AOC Bordeaux claret	AOC Jurançon vendanges tardives
AOC Bordeaux Haut-Benauge	AOC Lalande-de-Pomerol
AOC Bordeaux Haut-Benauge avec sucres	IGP Landes blanc
AOC Bordeaux rosé	IGP Landes Côtes de l'Adour blanc
AOC Bordeaux rouge	IGP Landes Côtes de l'Adour rosé
AOC Bordeaux supérieur blanc	IGP Landes Côtes de l'Adour rouge
AOC Bordeaux supérieur rouge	IGP Landes Coteaux de Chalosse blanc
AOC Brulhois rosé	IGP Landes Coteaux de Chalosse rosé
AOC Brulhois rouge	IGP Landes Coteaux de Chalosse rouge
AOC Buzet blanc	IGP Landes rosé
AOC Buzet rosé	IGP Landes rouge

AOC Buzet rouge	IGP Landes Sables fauves blanc
AOC Cadillac	IGP Landes Sables fauves rosé
AOC Canon Fronsac	IGP Landes Sables fauves rouge
AOC Cérons	IGP Landes Sables de l'Océan blanc
IGP Charentais blanc	IGP Landes Sables de l'Océan rosé
IGP Charentais Charente blanc	IGP Landes Sables de l'Océan rouge
IGP Charentais Charente rosé	AOC Listrac-Médoc
IGP Charentais Charente rouge	AOC Loupiac
IGP Charentais Charente-Maritime blanc	AOC Lussac Saint-Emilion
IGP Charentais Charente-Maritime rosé	AOC Madiran
IGP Charentais Charente-Maritime rouge	AOC Margaux
IGP Charentais Ile de Ré blanc	AOC Médoc
IGP Charentais Ile d'Oléron blanc	AOC Médoc Blanc
IGP Charentais Ile d'Oléron rosé	AOC Monbazillac
IGP Charentais Ile d'Oléron rouge	AOC Monbazillac Sélection de grains nobles
IGP Charentais Ile de Ré rosé	AOC Montagne-Saint-Emilion
IGP Charentais Ile de Ré rouge	AOC Montravel blanc
IGP Charentais rosé	AOC Montravel rouge
IGP Charentais rouge	AOC Moulis ou Moulis-en-Médoc
IGP Charentais Saint-Sornin blanc	AOC Pacherenc du Vic-Bilh
IGP Charentais Saint-Sornin rosé	AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec
IGP Charentais Saint-Sornin rouge	AOC Pauillac
AOC Corrèze blanc	IGP Pays de Brive blanc
AOC Corrèze Coteaux de la Vézère blanc	IGP Pays de Brive rosé
AOC Corrèze Coteaux de la Vézère rouge	IGP Pays de Brive rouge
AOC Corrèze rouge	AOC Pécharmant
AOC Côtes de Bergerac blanc	IGP Périgord blanc
AOC Côtes de Bergerac rouge	IGP Périgord Dordogne blanc
AOC Côtes de Bordeaux	IGP Périgord Dordogne rosé
AOC Côtes de Bordeaux Blaye blanc	IGP Périgord Dordogne rouge
AOC Côtes de Bordeaux Blaye rouge	IGP Périgord rosé

AOC Côtes de Bordeaux Cadillac	IGP Périgord rouge
AOC Côtes de Bordeaux Castillon	IGP Val de Loire Deux-Sèvres blanc
AOC Côtes de Bordeaux Francs blanc sec	IGP Val de Loire Deux-Sèvres rosé
AOC Côtes de Bordeaux Francs liquoreux	IGP Val de Loire Deux-Sèvres rouge
AOC Côtes de Bordeaux Francs rouge	AOC Pessac-Léognan blanc
AOC Côtes de Bordeaux Sainte-Foy blanc sec	AOC Pessac-Léognan rouge
AOC Côtes de Bordeaux Sainte-Foy liquoreux	AOC Pomerol
AOC Côtes de Bordeaux Sainte-Foy moelleux	AOC Premières Côtes de Bordeaux
AOC Côtes de Bordeaux Sainte-Foy rouge	AOC Puisseguin Saint-Emilion
AOC Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire	AOC Rosette
AOC Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire liquoreux	AOC Sainte-Croix-du-Mont
AOC Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire moelleux	AOC Saint-Emilion
AOC Côtes de Bourg blanc	AOC Saint-Emilion grand cru
AOC Côtes de Bourg rouge	AOC Saint-Emilion GC Grand cru classé
AOC Côtes de Duras blanc	AOC Saint-Emilion GC Premier grand cru classé
AOC Côtes de Duras blanc sec	AOC Saint-Estèphe
AOC Côtes de Duras rosé	AOC Saint-Georges-Saint-Emilion
AOC Côtes de Duras rouge	AOC Saint-Julien
AOC Côtes du Marmandais blanc	AOC Saussignac
AOC Côtes du Marmandais rosé	AOC Sauternes
AOC Côtes du Marmandais rouge	IGP Thézac-Perricard blanc
AOC Côtes de Montravel	IGP Thézac-Perricard rosé
AOC Crémant de Bordeaux blanc	IGP Thézac-Perricard rouge
AOC Crémant de Bordeaux rosé	AOC Tursan blanc
AOC Entre-deux-Mers	AOC Tursan rosé
AOC Entre-deux-Mers Haut-Benauge	AOC Tursan rouge
AOC Entre-deux-Mers rouge	IGP Val de Loire Vienne blanc
AOC Fronsac	IGP Val de Loire Vienne rosé
AOC Graves blanc	IGP Val de Loire Vienne rouge
AOC Graves rouge	