7éme COMPÉTITION INTERNACIONALE DE VINS EFFEVERSCENTS BRUT EXPERIENCE

RÈGLEMENT

La Compétition de Vins Effervescents Brut Experience 2024 a, pour objectif, d'évaluer la qualité des vins mousseux bruts du monde.

OBJECTIFS

Distinguer et faire connaître les meilleurs vins mousseux du monde.

Motiver la production de vins mousseux de qualité.

Contribuez à l'expansion de la culture du vin mousseux.

PRODUITS ADMIS ET CATÉGORIES

Le concours est ouvert aux vins effervescents brut et extra-brut en bouteille, produit au méthodes traditionnelle, charmat et ancestral (pétillant naturel), de toutes les régions du monde (Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose <12g/l, pression interne à 20ºC> 3,5bar).

Le concours décernera les vins effervescents distribués dans les catégories suivantes:

Pét-Nat: Vins effervescents produits selon la méthode ancestrale

Charmat: Vins effervescents produits selon la méthode charmat

Jeune: Moins de 12 mois sur lies avant dégorgement

Réserve: 12 à 24 mois sur lies avant dégorgement

Super Réserve: 24 à 36 mois sur lies avant dégorgement

Grand Réserve: 36 à 48 mois sur lies avant dégorgement

Grande Réserve Extra: Plus de 48 mois sur lies avant dégorgement

Une mention spéciale sera faite aux premiers de chaque catégorie, avec droit à un certificat, et aux meilleurs vins effervescents de chaque pays en compétition (si la participation est pertinent).

Tous les vins en compétition doivent être **mis en bouteille**.

Chaque vin effervescent en compétition doit provenir d'un seul lot, homogène au moment de la mise en bouteille. Le code du lot devra être envoyé à l'organisation au moment de la demande.

© Enóphilo 2024

ENREGISTREMENT DES ÉCHANTILLONS

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 29 juin 2024.

Le formulaire d'inscription est disponible sur le site: http://www.brutexperience.pt

Une fois correctement rempli, il doit être envoyé par e-mail à: info@brutexperience.pt

A l'acte d'inscription, et pour chaque vin présenté au concours, **3 bouteilles de 75cl doivent être envoyés jusqu'au 29 juin,** à:

Holiday Inn Lisbon-Continental
A/C Brut Experience
Rua Laura Alves, 9
1069-169 Lisboa
PORTUGAL

Chaque échantillon doit inclure :

- Identification du producteur

- Origine du vin et est dénomination d'origine ou d'origine géographique, le cas échéant.

- Désignation du produit, y compris la marque, la couleur, la date de dégorgement, le code de lot, l'année (s) des millésimes et les cépages.

- Nombre de bouteilles produites

- Méthode de production (Traditionnelle / Charmat / Ancestrale)

- Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l)

- Pression intérieure de la bouteille à 20°C (bars)

- Volume d'alcool à 20ºC (%)

© Enóphilo 2024

- Acidité totale (meq/l)

- Acidité volatile (meq /l)

- Dioxyde de soufre total (SO2) (mg / l)

- Dioxyde de soufre total (SO2) libre (mg/l)

Tous les producteurs doivent payer, lors de l'acte d'enregistrement, 35 euros plus TVA, comme est défini dans la législation portugaise (23%), pour s'inscrire, et 90 euros plus TVA (1ère phase d'inscription, jusqu'au 30 avril) ou 120 euros plus TVA (2ème phase d'inscription, jusqu'au 29 juin), comme est défini dans la législation portugaise, pour chaque échantillon en compétition.

L'inscription ne sera effective qu'après son paiement intégral, les vins livrés au Holliday Inn Lisboa Continental, ainsi que tous les formulaires remplis.

Le paiement des inscriptions peut être effectué par transfert bancaire à l'ordre de Ivinum, Unipessoal Lda,

IBAN: PT50.0036.0121.99100052798.64 (Banque Montepio Geral)
BIC/SWIFT: MPIOPTPL

La preuve du paiement par virement bancaire doit être envoyée avec le formulaire d'inscription, pour que l'inscription soit validée.

Les indications données compromettent le producteur.

L'organisation se réserve tous les moyens à sa disposition pour confirmer la véracité de tous les produits en concurrence, pour s'assurer qu'ils correspondent à ceux qui sont sur le marché avec la même marque, étiquette et lot.

© Enóphilo 2024

ORGANISATION GÉNÉRALE

Contrôle, classification et stockage des échantillons:

Après la réception de l'échantillon, sera faites son contrôle, sa classification et son stockage. Il appartient à l'organisation d'évaluer les éventuelles erreurs et de refuser les échantillons qui ne correspondent pas aux exigences du règlement. Dans ce cas, il n'y aura aucun retour.

Après vérification des documents d'enregistrement, les échantillons seront classés et organisés en série pour les panels de dégustation, en tenant compte leurs spécificités.

L'organisation du concours s'assure que le stockage des échantillons se fait dans les bonnes conditions, dans un endroit sûr, avec un accès contrôlé, dans des conditions contrôlées de température et d'humidité, pour garantir les meilleures conditions de préservation. La confidentialité de l'anonymat des données de l'échantillon sera garantie.

Si des doutes ou des anomalies sont détectés dans l'étiquetage, les documents ou les produits, et si des perturbations des conditions d'enregistrement ou des différences sont constatées, l'organisation se réserve le droit d'annuler la récompense accordée, en informant les parties intéressées et les autres entités compétentes.

Organisation de la dégustation

Les vins mousseux sont dégustés à l'aveugle par catégories.

L'organisation du concours a la tenue de préserver les caractéristiques de tous les vins mousseux inscrits, par une logistique appropriée et un contrôle des conditions de stockage, de conservation et de service.

<u>Structure du panneau de dégustation</u>

Le panneau de la Compétition de Vins Effervescents Brut Experience sera composé pour:
- Journalistes
- Sommeliers

© Enóphilo 2024

- Oenologues
- Commerçants

Chaque table sera constituée au moins par:
- 1 président
- 4 jurés

Les jurés sont autorisés à connaître la catégorie de chaque vin mousseux et année de récolte, le cas échéant.

Tous les vins mousseux sont dégustés, au moins, en série de 6 échantillons. Il y aura 4 verres à table pour le dégustateur.

Au début de chaque séance, un vin mousseux de qualité similaire à ceux qui seront dégustés sera présenté au jury.

Ensuite, chaque échantillon sera d'abord présenté au président du jury, préalablement conditionné dans un emballage opaque, sans scellé, contenant uniquement et visiblement le numéro de code l'identifiant.

Le président de table doit effectuer un test préalable pour vérifier que le vin mousseux en question est dans des conditions (sans défauts) à être évaluer par le jury.

Ce n'est qu'après que l'indication peut être donnée à d'autres aux autres jurés.

Les fiches avec les notes de tous les dégustateurs seront collectées à la fin de chaque série, après validation des présidents de table, et livrées par eux au directeur technique du challenge.

Les notes du président de la table seront prises en compte pour l'évaluation de l'échantillon, avec le même poids que le reste des membres du panneau.

Le score final résultera de la moyenne arithmétique des notes des dégustateurs, hors extrêmes (les notes plus basses et les plus hautes).

© Enóphilo 2024

FICHE DE DÉGUSTATION DU CONCOURS

Taster nr							Sample nr	
Visual	Limpidity	5	4	3	2	1		
	Aspect	12	10	8	6	4		
	Effervescence	7	6	5	4	3	Sub-total	
Aroma	Genuineness	7	6	5	4	3		
	Positive Intensity	5	4	3	2	1		
	Quality	12	10	8	6	4	Sub-total	
Taste	Genuineness	7	6	5	4	3		
	Positive Intensity	7	6	5	4	3		
	Persistence	7	6	5	4	3		
	Quality	12	10	8	6	4		
	Creaminess	7	6	5	4	3	Sub-total	
Overall	Judgement	12	11	10	9	8	Sub-total	
	TOTAL	***100***	***85***	***70***	***55***	***40***	TOTAL	

Observations	

Prestige	95 a 100
Gold	90 a 94.90
Silver	85 a 89.90

Des prix seront décernés aux vins qui atteignent les scores suivants:

Médaille d'Argent: De 85 à 89,9 points

Médaille d'Or: De 90 à 94,9 points

Médaille Prestige: À partir de 95 points

Seuls 30% des vins en concours sont récompensés

Mention des médailles attribuées

Un diplôme de l'Organisation du Concours International d'Expérience Brut Mousseux sera attribué aux vins récompensés par une médaille.

Des autocollants des médailles seront mis à la disposition des intéressés, à apposer sur l'étiquette ou la contre-étiquette, dans le nombre minimum de 500 unités, auquel pourront s'ajouter des multiples de 500 unités. Le prix de chaque unité étant de 0,20 €, plus TVA à la taxe légale.

© Enóphilo 2024

RÈGLES GÉNÉRALES

Les résultats du concours ne sont pas susceptibles d'appel.

Toutes les informations déclarées dans le formulaire d'inscription sont sous la responsabilité des signataires.

L'organisation peut contrôler la véracité des informations contenues dans le formulaire d'inscription, en utilisant les moyens légaux à sa disposition.

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

COMPÉTITION INTERNATIONALE DE VINS EFFERVESCENTS BRUT EXPERIENCE 2024

Les organizateurs

José Miguel Dentinho Luis Gradíssimo

© Enóphilo 2024