

# REGLEMENT DE LA SELECTION DES VINS DU VALAIS 2022

## Art. 1 GENERALITES

La Sélection des Vins du Valais (SVV) vise à promouvoir la qualité des vins valaisans. Tous les producteurs de vins valaisans ont le droit de participer à ce concours. Le concours a lieu sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) qui apporte la garantie de la fiabilité des résultats et de la qualité des vins distingués. Le concours est présidé par M. Dominique Fornage, créateur du label Nobilis.

## Art. 2 ADMISSION ET CHOIX DES VINS

### 2.1 GÉNÉRALITÉS

Tous les vins AOC du canton du Valais et issus exclusivement de raisins vendangés dans le canton du Valais sont admis pour la SVV.

### 2.2 EXIGENCES CONCERNANT LES VINS

Les vins des millésimes **2019, 2020 et 2021**, issus des cépages et *assemblages suivants*, sont admis :

BLANCS	ROUGES	ROSES
amigne	cornalin	cornalin
arvine	diolinoir	gamay
chasselas	gamay	humagne rouge
heida-païen	humagne rouge	pinot noir
humagne	merlot	syrah
lafnetscha	pinot noir	<i>Dôle blanche</i>
marsanne	syrah	
muscat	<i>Dôle</i>	
pinot gris		
rèze		
sylvaner		

Pour les vins liquoreux de plus de 50 gr/l de sucres résiduels, le millésime **2018** est également admis. **Production minimum de 1000 bouteilles de 75cl pour les vins secs ou 600 bouteilles de 37.5cl pour les autres vins.**

Les échantillons doivent être livrés tels que commercialisés, en conditionnement original, avec étiquette et numéro du lot. **Les échantillons tirés à la cuve ne sont pas admis.**

Tous les vins présentés au concours sont disponibles à la vente, selon les quantités mentionnées ci-dessus.

## Art. 3 CATEGORIE DE VINS

Les vins sont classés selon les catégories suivantes :

### 1. VINS BLANCS TRANQUILLES

- 1.1 Fendant (-4gr/l)
- 1.2 Johannisberg (-4gr/l)
- 1.3 Petite Arvine (- 4gr/l)
- 1.4 Heida/Païen (-4gr/l)
- 1.5 Autres vins blancs (selon liste des cépages article 2.2)
- 1.6 Vins blancs mono-cépage (selon liste des cépages article 2.2) avec sucres résiduels + 4gr/l et - 50gr/l
- 1.7 Vins liquoreux avec sucres résiduels + 50 gr/l issus des cépages blancs selon liste des vins admis au concours (mono-cépage et assemblage)

### 2. VINS ROUGES TRANQUILLES

- 2.1 Pinot Noir (-4gr/l)
- 2.2 Gamay (-4gr/l)
- 2.3 Syrah (-4gr/l)
- 2.4 Humagne Rouge (-4gr/l)
- 2.5 Cornalin (-4 gr/l)
- 2.6 Dôle (-4 gr/l)
- 2.7 Merlot (-4gr/l)
- 2.8 Diolinoir (-4gr/l)

- Les assemblages rouges (hors Dôle – dénomination sur l'étiquette) ne sont pas admis.
- Les vins rouges tranquilles contenant **plus de 4gr/l de sucres résiduels ne sont pas admis.**

### 3. VINS ROSES TRANQUILLES (-4 gr/l)

#### Art. 4 INSCRIPTIONS

##### 4.1 MODALITES

Les participants remplissent pour chaque vin une fiche d'inscription. L'inscription est remise avec les échantillons lors de la remise des échantillons ou envoyée par email.

##### 4.2 NOMBRE D'ÉCHANTILLONS PAR VIN INSCRIT

Pour chaque vin inscrit, 3 bouteilles sont mises à disposition de l'organisation.

##### 4.3 FICHE D'INSCRIPTION

La fiche d'inscription doit comporter pour chaque vin :

- Les coordonnées du producteur
- La désignation du vin
- Le millésime
- Le cépage
- La catégorie de vin (article 3)
- Le sucre résiduel
- Le volume d'alcool
- L'acidité au gr/l
- La contenance de l'échantillon
- Le nombre de bouteilles produites
- Prix de vente (privés, départ cave, TVA comprise)
- Le numéro du lot

Pour remplir la norme VIN de l'USOE, des analyses de contrôle des paramètres physico-chimiques seront effectuées sur un nombre représentatif des échantillons présentés, soit un minimum de 2 à 5%, prélevé de manière aléatoire. Chacun de ces échantillons est analysé au plus tard avant la publication des résultats.

Remarques :

L'écart entre les valeurs produites par l'analyse et le/la producteur-trice ne doit en aucun cas excéder :

- $\pm 0.5\% \text{ vol. pour le titre alcoométrique}$
- $\pm 1.0 \text{ g/l pour les sucres (glucose + fructose)}$
- $\pm 1.0 \text{ g/l pour l'acidité totale}$

**L'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais se réserve le droit d'éliminer les échantillons qui ne correspondent pas à la fiche d'inscription ou aux critères d'admission des vins. Ceci ne donne droit ni à un recours ni au remboursement de la finance d'inscription.**

#### Art. 5 FRAIS

La finance d'inscription est de CHF **87.- TTC**, à verser sur le compte postal 19-4727-6 ou sur le compte IBAN CH37 0076 5000 K018 4792 9, avec la mention La Sélection des Vins du Valais 2022.

Une facture est envoyée à chaque producteur pour les échantillons présentés au maximum 20 jours après la remise des échantillons. La participation au concours ne sera validée qu'une fois la finance d'inscription réglée.

#### Art. 6 JURY

Les vins sont regroupés par catégorie (article 3). L'ordre de passage des vins est défini de manière aléatoire.

Le jury est composé de dégustateurs choisis parmi des œnologues, professionnels du vin, journalistes spécialisés, sommeliers, restaurateurs ou amateurs éclairés. Le secrétaire est un modérateur qui gère le déroulement de la dégustation. Chaque échantillon est soumis, à l'aveugle, à l'appréciation d'un jury composé d'un secrétaire de table et de 4 dégustateurs. Les vins sont pointés sur la base de la fiche OIV de 100 points.

Les indications fournies au jury pour chaque échantillon sont :

- le millésime
- le cépage
- Pour le secrétaire de table : la teneur en sucre pour les vins avec plus de 4 gr/l de sucres résiduels et le nom du cépage pour la catégorie Autres vins blancs.

Si un vin est noté avec un écart de plus de 10 points par les différents membres du jury, le secrétaire de table soumet le vin à la discussion et demande un deuxième pointage aux membres du jury.

Chaque dégustateur a le droit d'exiger une deuxième bouteille échantillon en cas de doute sur le bouchon. Le deuxième échantillon est dégusté à nouveau par le même jury.

#### **Art. 7 ATTRIBUTION DES DISTINCTIONS**

Le jury attribue les distinctions suivantes :

Médaille d'Or : note moyenne dès 89 points

Médaille d'Argent : note moyenne comprise

entre 85 et 88.8 points

sous réserve des 30% de vins médaillés selon

les normes internationales.

Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les notes les plus basses ne sont pas pris en compte dans le palmarès. Si un vin est à moins de 0.2 point de l'obtention d'une distinction, le secrétaire de table procède au vote pour l'attribution de la distinction, qui pourra alors être attribuée à la majorité des voix du jury, nonobstant les points obtenus.

#### **Art. 8 RESULTATS**

Le pointage obtenu par chaque vin et la distinction sont communiqués au producteur dans les 10 jours ouvrables qui suivent le concours.

La liste des vins ayant obtenu une distinction sera publiée sur les supports numériques.

Pour les vins ayant obtenu une distinction, l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais établit un diplôme et met à disposition, au prix coûtant, les labels de qualité correspondants (Médaille d'Or et Médaille d'Argent).

Les producteurs peuvent commander ces labels de qualité « Médaille d'Or » et « Médaille d'Argent » uniquement jusqu'à concurrence de la quantité de bouteilles produites, telle que déclarée sur la fiche d'inscription.

**Les producteurs ne peuvent apposer les labels de qualité obtenus que sur les bouteilles de vins primés.** Toute autre utilisation des distinctions est interdite. Les abus seront annoncés au Chimiste cantonal.

#### **Art. 9 RECOURS**

Les résultats de l'appréciation sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de formuler de recours.

#### **Art. 10 ACCEPTATION DU REGLEMENT**

Le participant accepte les dispositions du présent règlement.

Conthey, juin 2022