



RÈGLEMENT DU CONCOURS MONDIAL DES PINOTS 2025

DU 23 AU 25 MAI 2025

1. OBJET

Le Concours Mondial des Pinots est organisé par l'Association VINEA.

La 28^e édition se déroulera du 23 au 25 mai 2025 à Sierre, Valais, Suisse.

Le concours, membre de VINO FED, se déroule sous les hauts patronages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de l'Union Internationale des Œnologues (UIO) et de l'Union Suisse des Œnologues (USŒ).

2. BUTS

Le Concours Mondial des Pinots cherche à :

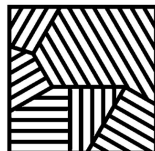
- mettre en évidence les qualités et les diversités de la famille ampélographique Pinot
- récompenser les producteurs mettant le mieux en valeur ce cépage
- être un observatoire des tendances innovatrices de la production
- offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

3. CONDITIONS D'ADMISSIONS

Tous les producteurs ainsi que les autres acteurs de la filière vitivinicole, tels que négociants, importateurs, commerçants, etc. ont la possibilité d'inscrire des échantillons au concours.

Tous les millésimes sont admis au concours, pour autant qu'une quantité minimale de 400 bouteilles soit produite.

Les vins doivent impérativement être mis en bouteilles et présentés dans leur habillage de commercialisation. La mention de l'origine ou de la provenance doit être indiquée sur la bouteille. Les normes légales en vigueur dans le pays d'origine doivent être appliquées. Les normes internationales concernant la protection des appellations doivent être respectées.



4. VINS ADMIS AU CONCOURS

Peuvent participer au concours les vins suivants :

1) PINOT NOIR ET PINOT MEUNIER (ROUGES TRANQUILLES) MIN. DE 85% DE PINOT

2) AUTRES PINOTS :

- a) Pinot Gris min. de 85% de Pinot
- b) Pinot Blanc min. de 85% de Pinot
- c) Pinot effervescent avec minimum 51% de Pinots
- d) Rosé de Pinot et Blancs de Noirs min. de 85% de Pinot

3) ASSEMBLAGES ROUGES avec minimum 51% de Pinot Noir

4) PRIX GRAN MAESTRO :

Un prix spécial sera attribué aux 3 meilleurs producteurs qui présenteront au concours 3 millésimes consécutifs \geq 2009 de Pinot pur (min 85% de Pinot et max 7g/l de sucre). Pas de stock minimum requis. Les vins participant au prix « Gran Maestro du Pinot » ne rentrent pas dans l'attribution des médailles.

5. FICHE D'INSCRIPTION

Pour chaque vin inscrit, le producteur est tenu de nous fournir un bulletin d'analyse effectuée dans un laboratoire officiel ainsi qu'une fiche d'inscription dûment complétée comportant :

- les coordonnées du producteur
- la provenance ou l'origine du vin
- le millésime
- la catégorie du vin
- la teneur en alcool
- les sucres résiduels
- le nombre de bouteilles produites
- le prix de vente à la clientèle privée taxes incluses en CHF ou en Euros
- la signature du participant confirmant que le vin correspond aux exigences légales

La fiche d'inscription peut être remplie online sur www.mondial-des-pinots.com ou complétée, signée et renvoyée **avant le 25 avril 2025** à :

**ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE**

6. ÉCHANTILLONS

Pour chaque vin inscrit, 3 bouteilles de 70 cl ou 75 cl (ou la valeur correspondant à 2.1 litres) seront mises à disposition de l'organisation.

Les bouteilles doivent parvenir **entre le 01 et le 30 avril 2025** à :

**ASSOCIATION VINEA
C/O CONCOURS MONDIAL DES PINOTS
AV. GÉNÉRAL GUISAN 15
CH – 3960 SIERRE**

Les échantillons reçus sont contrôlés et mis en relation avec le formulaire d'inscription et les documents qui l'accompagnent. Une attention particulière est portée à l'emploi correct des appellations d'origine et des indications géographiques et pour les assemblages aux pourcentages des variétés.

7. FINANCE D'INSCRIPTION

Gran Maestro	CHF 180.– + TVA /	1 échantillon	CHF 170.– + TVA
2 échantillons	CHF 320.– + TVA /	3 échantillons	CHF 450.– + TVA
4 échantillons	CHF 580.– + TVA /	5 échantillons	CHF 710.– + TVA

Échantillon supplémentaire CHF 130.– ou l'équivalent en monnaie étrangère au taux du jour de l'inscription selon la date indiquée sur le formulaire d'inscription. Aucune réduction n'est accordée pour le prix « Gran Maestro du Pinot Noir ».

Les montants sont calculés hors TVA 8.1 % (n° CHE-108.408.084), le formulaire d'inscription fait office de facture. Les frais de dédouanement et de transport non réglés par le producteur lui seront refacturés.

Les frais d'inscription sont à verser **avant le 25 avril 2025** :

- **soit par virement bancaire Raiffeisen Sierre & Région**

Association VINEA CH-3960 Sierre,
Code Swift: RAIFCH22, Clearing: 80808
IBAN: CH98 8080 8006 7109 1618 0

- **soit par versement postal**

Association VINEA
IBAN CH45 0900 0000 1767 5671 3

- **soit par cartes de crédit** uniquement pour les inscriptions on line avec les compagnies suivantes :

- Visa
- Mastercard
- Postcard
- Twint

Lors du paiement, merci d'indiquer clairement, comme motif de paiement, la(es) raison(s) sociale(s) concernée(s).

Tous les frais bancaires sont à charge de l'expéditeur.

Les chèques ne sont pas acceptés.

En cas de vins inscrits mais non parvenus à Sierre dans les délais, les frais d'inscription seront dus dans leur intégralité et ne pourront donner lieu à remboursement.

8. CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les organisateurs répartissent les vins dans les catégories respectives pour la dégustation. Le système de notation utilise la fiche unifiée de l'OIV. Cette fiche comporte une échelle à 100 points. L'organisation se soumet entièrement aux normes internationales de l'OIV à l'usage des concours internationaux.

L'ordre de passage des vins par catégorie sera défini de manière aléatoire sur support informatique en tenant compte du point 4 du présent règlement.

Les commissions de dégustations se composent de 5 personnes, dont un secrétaire de table. Le secrétaire est un modérateur qui met en valeur les avis des jurés et gère le déroulement de la cession de dégustation. La réglementation préconisée par l'OIV pour la constitution des commissions est particulièrement respectée quant à la provenance des dégustateurs.

Les récompenses suivantes sont décernées :

- Médaille Grand Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS

Les lauréats Grand Or et Or reçoivent également un trophée artistique soulignant leur performance. Les vins participant au prix « Gran Maestro du Pinot Noir » ne rentrent pas dans l'attribution au prix. Conformément au règlement de l'OIV, l'ensemble des récompenses attribuées ne doit pas dépasser le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours.

9. RÉCOMPENSES ET PUBLICATION DES RÉSULTATS (SUITE)

PRIX SPÉCIAUX

- PRIX DU MEILLEUR VIN DU CONCOURS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT NOIR SUISSE
- PRIX GRAN MAESTRO DU PINOT NOIR
- PRIX VINO FED
- PRIX DU MEILLEUR ROSÉ DE PINOT ET BLANCS DE NOIRS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT GRIS
- PRIX DU MEILLEUR PINOT BLANC
- PRIX DU MEILLEUR EFFERVESCENT
- PRIX MEILLEUR PINOT BIO
- PRIX MEILLEUR ASSEMBLAGES ROUGES

Les résultats sont communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs. Des macarons adhésifs peuvent être vendus aux producteurs lauréats pour les vins médaillés Grand Or, Or et Argent. Les diplômes et macarons adhésifs sont envoyés par poste. Le palmarès est diffusé à l'aide d'une brochure digitale, il est mis en ligne sur le site internet www.mondial-des-pinots.com et diffusé le plus largement possible à la presse suisse et internationale.

10. REMISE DES PRIX

La remise des trophées Grand Or, Or et des prix spéciaux aura lieu **le mercredi 25 juin 2025 à Fribourg**. Les lauréats seront invités de manière individuelle et recevront ce jour leur trophée qui en cas d'absence sera envoyé par la poste.

11. FESTIVAL DES PINOTS PRIMÉS

Le Festival des pinots primés sera organisé à Fribourg suite à la remise des prix le mercredi 25 juin 2025. Cet événement regroupera une trentaine de producteurs primés et s'adresse tant à un public professionnel que d'amateurs de Pinot. C'est une grande opportunité de présenter son ou ses vins primés dans la ville de Fribourg. Réservez d'ores et déjà cette date! Les producteurs lauréats seront contactés par VINEA. La présence est payante (CHF 300.- + TVA).

12. RECOURS

Les résultats du concours sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de recours. Le concours se réserve le droit d'analyser comparativement les échantillons présentés au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce. En cas de non conformité avec le règlement ou l'analyse, l'organisation se donne le droit d'exclure l'échantillon.

13. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le participant accepte les dispositions du présent règlement par signature sur la fiche d'inscription dûment datée. Par sa signature, le participant certifie également avoir pris connaissance que les vins inscrits pourraient être prélevés et analysés à but scientifique et anonyme.