

Les statuts DU TASTEVINAGE

- ▶ **§1** • La Confrérie des Chevaliers du Tastevin procède par Le Tastevinage à une sélection de vins de Bourgogne d'appellation d'origine protégée issus de lots homogènes destinés à la consommation, détenus dans une quantité de 10 hectolitres, dont la mise en bouteille aura été effectuée (se reporter au cahier des charges en ligne www.cavb.fr afin de tenir compte des dates d'élevage des appellations). Le Tastevinage est ouvert à l'ensemble des opérateurs : producteurs, caves coopératives et négociants de Bourgogne. Les soumissionnaires pourront faire concourir les AOP de Bourgogne : vins blancs, rouges et rosés dont les crémants de Bourgogne et les crus du Beaujolais (sauf beaujolais, beaujolais-villages et bourgogne gamay).
- ▶ **§2** • Tout détenteur d'appellations d'origine protégée désirant bénéficier de cette sélection devra établir in extenso la liste des lots qu'il est susceptible de présenter, et l'adresser à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin - BP 50012 - 21701 Nuits-Saint-Georges Cedex. Il est précisé qu'aucune soumission ne pourra être faite par personne interposée ou pour le compte d'un tiers.
- ▶ **§3** • Tout soumissionnaire devra fournir à l'organisateur :
- le bordereau de soumission dûment rempli
 - la ou les déclaration(s) de revendication de son O.D.G, la copie de la ou des déclaration(s) de revendication
 - le ou le(s) bulletin(s) d'analyses datant de moins d'un an.

IMPORTANT : le bulletin d'analyses indiquera, outre les éléments permettant d'identifier chaque vin, les valeurs des paramètres analytiques suivants : les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20 °C, exprimés en % vol. ; les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ; l'acidité totale, exprimée en meq/l ; l'acidité volatile, exprimée en meq/l ; l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ; la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars pour les crémants de Bourgogne.

Les vins ainsi appelés à concourir au Tastevinage devront être échantillonnés à raison de quatre bouteilles par lot étiquetées conformément à la réglementation et capsulées au nom des soumissionnaires et parvenir au Château du Clos de Vougeot - Le Tastevinage - 21640 Vougeot (capsule congé ou congé uniquement) à la date fixée par les Ordonnances du Tastevinage. Deux échantillons seront dégustés par le jury du Tastevinage, l'échantillon tasteviné sera analysé et le dernier conservé à titre de témoin de garantie dans un cellier spécialement aménagé à cet effet. Les lauréats et l'organisateur conserveront un échantillon de chaque vin tasteviné, la fiche de renseignements, la déclaration de revendication et les bulletins d'analyses. Les échantillons seront conservés un an ; les fiches de renseignements et les bulletins d'analyses seront conservés cinq ans.

- ▶ **§4** • La liste du jury sera établie à partir d'un fichier de dégustateurs principalement choisis pour leurs connaissances des vins de Bourgogne ; le jury sera composé de propriétaires, caves coopératives, négociants, représentants des organismes de défense et de gestion (ODG), courtiers, œnologues, sommeliers, fonctionnaires partenaires de la filière vin, restaurateurs, acheteurs, distributeurs, journalistes du vin, amateurs éclairés et diverses personnalités officielles.
- Ce jury examinera les bouteilles présentées à la dégustation sous chaussettes cache-bouteilles garantissant l'anonymat des échantillons portant un numéro d'ordre de passage et sans autre indication de provenance que celle de l'AOP et du millésime. Le jury sera constitué d'au moins trois jurés dont les deux tiers au moins seront des dégustateurs compétents. La désignation des dégustateurs sera faite en fonction de leurs connaissances des vins de Bourgogne et de leurs aptitudes à les déguster. Une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnera leurs liens avec les vins de Bourgogne et sera recueillie par l'organisateur. Un soumissionnaire, membre du jury, ne pourra juger ses propres vins. Une fiche de dégustation sera remise à chaque membre du jury ; il sera demandé à chaque juré d'accorder une note à chaque lot, en la justifiant. Chaque table de jurés sera placée sous la responsabilité d'un président (ou de son suppléant en cas d'absence) dont le rôle sera de veiller au bon déroulement de la dégustation et à l'impartialité des jurés. L'épreuve se déroulera au Château du Clos de Vougeot deux fois par an, au printemps et à l'automne. Cette épreuve sera organisée par les soins du Grand Conseil de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dont les membres auront voix consultative et non délibérative ; l'organisateur mettra en place un dispositif de contrôle interne et désignera plusieurs membres du Grand Conseil de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin chargés de veiller au respect du règlement du concours lors la dégustation. Il est précisé que dans le cadre du Suivi Aval Qualité chacun des vins tastevinés sera analysé par un laboratoire agréé et accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC); ces autres frais d'analyses seront à la charge de l'organisateur qui conservera également les bulletins d'analyses du Suivi Aval Qualité.

- ▶ **§5** • Les lots retenus par le jury seront dits "tastevinés" et seront présentés au public sous le patronage matériel et moral de la Confrérie. Aucune distinction ne pourra être attribuée si moins de trois soumissionnaires distincts sont en compétition. Le pourcentage des vins tastevinés ne dépassera pas un tiers du nombre des vins présentés à la dégustation sur l'année.
- Pour la soumission, une cuvée provenant d'un lot homogène est requise d'un minimum de : 1333 bouteilles (10 hectolitres) pour les appellations génériques et les appellations villages ; 600 bouteilles (4,5 hectolitres) pour les 1^{ers} crus et grands crus.
- ▶ **§6** • Chaque lauréat d'un ou plusieurs lots tastevinés recevra au maximum un nombre d'habillages égal à l'importance numérique du ou des lots choisis dans sa cave par le jury. Dès les résultats connus et, au maximum dans un délai de deux mois, sera envoyé aux lauréats et facturé, aux conditions mentionnées dans les ordonnances du Tastevinage, un minimum de 1300 habillages pour les appellations génériques, de 900

Les statuts DU TASTEVINAGE *SUITE*

habillages pour les appellations villages et de 600 habillages pour les 1ers crus et grands crus. Sur chaque habillage tasteviné sera inscrite la date du Tastevinage. Une attestation individuelle complète sera établie comprenant le nom du Tastevinage, la catégorie dans laquelle le vin à concouru, la distinction attribuée, l'identification du vin, le volume déclaré, les nom et adresse du détenteur. Il ne pourra être fait aucune mention du Tastevinage en absence de l'étiquette, de la contre-étiquette ou du macaron officiels. Les habillages du Tastevinage ont été déposés et enregistrés depuis de nombreuses années en France et à l'étranger, par nos soins, sous forme de marque collective. La représentation de ces habillages ne peut être réalisée sous quelque forme que ce soit, sans l'accord de notre Confrérie. Pour conforter la notoriété du Tastevinage, il est recommandé d'assurer une présentation digne en tous points et, notamment, d'éviter l'utilisation de bouteilles dites "allégées". Toute cession de vins tastevinés à une personne, société ou groupement n'ayant pas soumissionné, ou dont la soumission a été un échec, n'est pas autorisée pour autant que le nouveau détenteur souhaite bénéficier du Tastevinage.

- ▶ **§7•** Ces habillages seront imprimés aux armes de la Confrérie et au nom des lauréats. Les habillages non utilisés, perdus ou détériorés ne seront ni remplacés, ni repris.
- ▶ **§8•** Une livraison de vins non conforme aux échantillons agréés et à l'analyse entraînerait l'exclusion de tout Tastevinage ultérieur.
- ▶ **§9•** Les bénéficiaires du Tastevinage conserveront l'entière disposition des vins sélectionnés dans leur cave, ils pourront en fixer librement le prix et les vendre aussi bien à leurs clients traditionnels qu'aux membres et amis français et étrangers que leur enverra la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, mais ils devront assumer tous les risques inhérents aux transactions commerciales sans que la Confrérie puisse être réputée garante d'offres, d'achats ou de paiements.
- ▶ **§10•** Les lauréats du Tastevinage auront la possibilité de répondre aux différents appels d'échantillonnage en vue de sélections puis d'achats de vins qui seront servis lors des réceptions privées et des chapitres célébrés au Château du Clos de Vougeot ainsi qu'aux dîners à l'étranger des commanderies et sous-commanderies.
- ▶ **§11•** Un Guide des Vins de Bourgogne Tastevinés sera établi par les soins de la Confrérie, il sera diffusé gratuitement par elle auprès de ses membres avec l'information appropriée. La liste des vins Tastevinés peut être aussi consultée sur le site internet www.tastevinage.fr et sur l'application Tastevinage iPhone.
- ▶ **§12•** Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur adressera à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Bourgogne, un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours. Au plus tard deux mois après le déroulement du concours, l'organisateur transmettra à la même direction régionale un compte rendu détaillé signé du responsable du dispositif de contrôle interne attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement (Arrêté du 13 février 2013) fixant les conditions d'inscription des concours vinicoles français sur la liste des concours vinicoles français, et comportant notamment :
 - 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.

Nuits-Saint-Georges, novembre 2014

Toute personne intéressée pourra consulter ce règlement sur notre site Internet :
www.tastevinage.fr

