

## Conditions de participation – Edition 2018

### ART. 1<sup>ER</sup> OBJECTIF

Le concours «Vin Bio Suisse 2018» a pour vocation d'attester avec objectivité du niveau actuel de qualité des vins bio suisses, de les récompenser et de les faire découvrir au grand public. Il vise aussi à promouvoir la notoriété, l'image et les ventes des vins bio suisses.

### ART. 2 RESPONSABILITES ET STRUCTURES

Le concours «Vin Bio Suisse» est un concours organisé par VINUM, le magazine européen sur le vin. Propriétaire des droits d'auteur et de marque, le magazine a la charge d'organiser et d'exécuter l'ensemble du projet, ainsi que de mettre à disposition les infrastructures et le personnel nécessaires. Le concours est parrainé par Bio Suisse, la fédération des entreprises agricoles biologiques suisses.

### ART. 3 ADMISSIBILITE ET SELECTION

#### 3.1 Critères de sélection des vins

Seuls les vins bio suisses bénéficiant d'une certification Bourgeon ou Demeter sont admissibles. Les vins produits par des exploitations en mesure de prouver qu'elles sont en cours de conversion à l'agriculture biologique sont autorisés. Le contrôle des domaines participants sera effectué par BioSuisse.

Chaque producteur peut présenter **2 vins maximum par catégorie** :

- \*Cépages blancs/rosés traditionnels secs en monocépage\*\*
- \*Cépages rouges traditionnels secs en monocépage\*\*
- \*Cépages blancs/rosés résistants secs en monocépage\*\*
- \*Cépages rouges résistants secs en monocépage\*\*
- Cuvées blanches sèches\*\*
- Cuvées rouges sèches\*\*
- Vins effervescents bio
- Vins doux avec au moins 5 g/l de sucre résiduel
- \* Cépage principal représentant au moins 85%
- \*\* Sec = moins de 5 g/l de sucre résiduel

Une catégorie peut être présentée au concours dès lors qu'elle réunit au moins dix vins. Le producteur est libre de choisir les millésimes et les cépages des vins qu'il présente. Les échantillons tirés du fût ne sont pas autorisés à concourir.

Seuls les vins dans leur bouteille d'origine sont admis. Toutes les mentions requises par la loi doivent figurer sur les étiquettes.

#### 3.2 Quantités produites et en stock

Seuls les vins disponibles dans le commerce/au domaine au moment de la remise des prix sont autorisés à concourir.

#### 3.3 Evaluation des vins en deux étapes

Les vins présentés sont évalués en deux manches sur la base de l'échelle de 20 points de VINUM. Lors de la première manche, la rédaction de VINUM note tous les vins présentés. Les 5 vins les mieux notés de chaque catégorie sont sélectionnés pour la finale. Lors de cette manche, les vins finalistes sont à nouveau évalués par un panel professionnel, composé de spécialistes. Cette nouvelle évaluation permet de désigner les lauréats. Les décisions de la rédaction de VINUM et du panel professionnel sont incontestables.

### ART. 4 INSCRIPTION

#### 4.1 Conditions

Les participants doivent dument remplir le **bulletin d'inscription** et le retourner à VINUM. En cas de réussite du contrôle effectué par BioSuisse, ils pourront envoyer leurs vins. Chaque vin présenté reçoit un numéro d'identification qu'il conservera jusqu'à la fin du concours.

#### 4.2 Nombre de bouteilles par vin

Dégustation par la rédaction de VINUM (première manche): **deux bouteilles** de chaque vin doivent être envoyées.

Dégustation par le panel professionnel et événements: tous les finalistes (départagés par le panel professionnel) devront fournir **8 autres bouteilles** de leur(s) vin(s) retenu(s): 2 bouteilles pour le panel professionnel et 3 pour chacun des deux événements.

#### 4.3 Date limite d'envoi

Les inscriptions prendront fin le **13 avril 2018**. Les vins inscrits à la **première manche** devront parvenir à VINUM avant le **20 avril 2018**.

Les bouteilles destinées au panel professionnel et aux événements seront réclamées après la dégustation et devront parvenir à la rédaction de VINUM **avant le 5 mai 2018** (attention: délais d'envoi très courts!).

**Adresse d'envoi** (joindre un exemplaire de l'inscription au colis):

Intervinum AG  
Vin Bio Suisse 2018  
Thurgauerstrasse 66  
CH-8050 Zürich

#### 4.4 Frais

La participation est gratuite pour les abonnés de VINUM et les membres de la fédération Bio Suisse (sociétés affiliées incl.).

### ART. 5 DEGUSTATION: DATES

<b>13/04/2018</b>	<b>Clôture des inscriptions</b>
<b>20/04/2018</b>	<b>Date limite d'envoi</b> (2 bouteilles de chaque vin)
<b>05/05/2018</b>	<b>Date limite d'envoi des vins pour le panel et les événements</b> (8 bouteilles de chaque vin)
<b>31/05/2018</b>	<b>Remise des prix et dégustation à Zurich</b>
<b>11/06/2018</b>	<b>Présentation des lauréats et dégustation à Lausanne</b>

#### 5.1 Présélection

La rédaction de VINUM effectue une présélection jusqu'au 27 avril 2018 pour choisir les vins qui participeront à la finale.

#### 5.2 Panel professionnel de VINUM

L'évaluation des vins en deux étapes par la rédaction de VINUM, puis par le panel professionnel permet de renforcer le professionnalisme de l'événement. Outre les rédacteurs de VINUM, le panel professionnel est composé de spécialistes du vin de Suisse romande et alémanique, dont des Masters of Wine, des journalistes spécialisés et des vigneronns.

### ART. 6 APPEL A PARTICIPATION, ANNONCE DES RESULTATS

#### 6.1 Appel à participation

L'appel à participation aura lieu au début du mois de mars: les producteurs recevront directement un courriel et/ou un courrier et des annonces seront publiées dans différents médias. Les présentations des lauréats à Zurich et en Suisse romande seront annoncées dans la version imprimée de VINUM, ainsi que sur la page d'accueil, dans les bulletins d'information et sur les réseaux sociaux.

#### 6.2 Compte rendu

VINUM présentera le «Vigneron bio suisse de l'année», ainsi que les cinq vins finalistes de chaque catégorie dans un dossier spécial de 16 pages à paraître dans le double numéro de juillet/août 2018 destiné à la Suisse alémanique et à la Suisse romande. Les résultats seront en outre publiés sur [www.vinum.ch](http://www.vinum.ch). VINUM et Bio Suisse s'assureront que les résultats soient transmis à d'autres médias à l'aide de communiqués de presse.

#### 6.3 Communication aux finalistes

Tous les participants recevant une note supérieure ou égale à 15 seront informés des résultats le 19/06/2018.

### ART. 7. REMISE DES PRIX

Les producteurs des cinq meilleurs vins bio de chaque catégorie seront conviés à la remise des prix officielle et son apéritif (2 personnes par entreprise). Les lauréats de chaque catégorie, ainsi que le «Vigneron bio suisse de l'année» 2018 seront présentés à cette occasion. Ce titre sera décerné au vigneron bio dont le vin rouge et le vin blanc les mieux classés auront obtenu la moyenne la plus élevée lors de la dégustation finale par le panel professionnel. Le vin avec du sucre résiduel, **ainsi que les vins des domaines en cours de conversion** ne seront pas pris en compte dans l'évaluation. Les prix seront remis dans le cadre d'une dégustation officielle des vins lauréats.

Les producteurs peuvent, le cas échéant, apposer un macaron sur leurs vins lauréats à leurs propres frais. VINUM met un modèle original à la disposition des producteurs gratuitement.

### ART. 8 ACCEPTATION DES RESULTATS

Les résultats sont définitifs et ne peuvent donner lieu à aucun recours.

**Pour toute question concernant la dégustation ou l'appel, contactez:**

Nicole Harreisser, tél. 044 268 52 40,  
adresse électronique: [nicole.harreisser@vinum.ch](mailto:nicole.harreisser@vinum.ch), [www.bioweinpreis.ch](http://www.bioweinpreis.ch)

Un projet de © Intervinum AG

Parrain et partenaire

