RESOLUTION OENO 2/94

NORME O.I.V. DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION de la Commission II "Oenologie", compte tenu des travaux du Groupe "Concours des vins",

APPROUVE la nouvelle Norme O.I.V. des concours internationaux de vins décrite ci-après et abroge le règlement des concours internationaux de vins adopté en 1975,

INVITE le Comité Exécutif à créer en tant que de besoin un nouveau Groupe "Concours des vins" pour examiner les éventuelles adaptations de la présente norme,

DELEGUE au Directeur Général de l'O.I.V. le soin de prendre les mesures nécessaires à sa mise en oeuvre et le charge d'en vérifier l'application faite par les concours placés sous le patronage de l'O.I.V.

Article 1 : BUTS

1. Dans le but :

   - De favoriser la promotion de vins de bonne qualité,
   - D'encourager leur production et de stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation,
   - De faire connaître et de présenter au public les types caractéristiques de vins produits dans les divers pays,
   - D'élever le niveau technique et scientifique des participants,
   - De contribuer à l'expansion de la culture du vin.

Un CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS est organisé conformément au protocole d'agrément et à la présente norme.

2. L'O.I.V. n'accorde son agrément que si l'autorité officielle compétente présente une demande au moins une année à l'avance lorsqu'il s'agit d'une première demande et 6 mois à l'avance en cas de renouvellement. Cet agrément est accordé pour une durée de six ans.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

3. Le règlement d'organisation du concours doit respecter la présente norme.
4. L'autorité officielle compétente peut déléguer à des organismes régionaux ou privés le soin d'organiser matériellement le concours.

Article 2 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR

Le concours est ouvert, sans discrimination, à tous les vins, vins spéciaux et mistelles, conformément aux définitions du "Code international des pratiques oenologiques" de l'O.I.V. Il peut être, en plus, ouvert, sous les mêmes conditions, aux eaux-de-vie de vin et de marc et aux vins aromatisés qui font alors l'objet d'une norme particulière sous l'unique responsabilité de l'organisme délégué. Tous ces produits doivent porter l'indication du pays d'origine où les raisins ont été récoltés et vinifiés. Tous ces produits doivent être détenus en vue de la vente dans des récipients d'un volume maximal de 2 litres. Tous les échantillons doivent être présentés en bouteilles avec l'étiquetage et la présentation d'origine.

Article 3 : MODALITES D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre:

- L'identification complète et exacte du participant
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, et son millésime,
- La catégorie du produit selon l'Annexe I (RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES), les sous-groupes peuvent faire l'objet de divisions, sous la responsabilité de l'organisme délégué,
- Le bulletin d'analyse, conformément à l'Annexe II, délivré par un laboratoire officiel ou par un laboratoire compétent, conformément au droit du pays,
- Si possible le ou les cépages et leur pourcentage dans le vin,
- La quantité de vin correspondant à l'échantillon.

Article 4 : CONTROLE DES ECHANTILLONS RECUS

1. L'organisme délégué vérifie les envois de vins reçus et les documents officiels qui

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les échantillons ne répondant pas aux clauses de la présente norme.

2. Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques dont l'authenticité doit toujours être sauvegardée dans le respect des principes généraux de l'O.I.V. Il doit donc éliminer les échantillons dont l'étiquetage ne respecte pas ces principes. La responsabilité de tout abus dans ce domaine incombe à la personne juridique chargée de la mise en bouteille.
3. Il procède ensuite à la répartition des échantillons à partir des caractéristiques portées sur les déclarations prévues à l'Article 3 ou, au besoin, des caractéristiques constatées.
4. Il doit stocker les échantillons dans des conditions de température et d'ambiance garantissant une bonne conservation.
5. Toutefois, la répartition des échantillons peut être réexaminée par les jurys internationaux, lors de leurs opérations.

Article 5 : CLASSIFICATION DES VINS, RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRÉSENTÉS

Après contrôle, en se fondant sur les documents d'inscription et les certificats d'analyses, de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont présentés aux jurys dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire (Voir Annexe III).

Article 6 : DESIGNATION DES JURÉS

1. L'organisme délégué, responsable du concours, désigne les jurés et les membres du bureau. Il peut demander à l'O.I.V. de lui suggérer des noms d'experts de différents pays.
2. L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, dont le nombre est fixé en fonction du nombre et de la nature des vins présentés au concours.
3. Dans un jury, chaque juré représente un pays différent; il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des jurés.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

4. Chaque jury se compose, en principe, de 7 jurés. En aucun cas, le nombre des jurés ne peut descendre au-dessous de 5.

Les jurés sont en majorité des oenologues (tels que définis par l'O.I.V.).

5. Il est souhaitable que l'un des jurés représente un pays consommateur notable de vin. Un des jurés doit être choisi dans la liste des experts officiels de l'O.I.V. Un juré appartient au pays organisateur.
6. Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Bureau (Presidium) comprenant 3 personnes :

   - Un Président, appartenant, en principe, au pays organisateur,
   - Un Vice-Président,
   - Un Oenologue-conseiller.

Le Bureau (Presidium) dispose d'un secrétariat.

7. Un Bureau (Presidium) peut contrôler l'activité de 1 à 3 jurys. Les membres du Bureau ne participent pas aux jugements.
8. Les jurés sont désignés "*intuitu personae*". Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés.
9. L'O.I.V. désigne un expert délégué pour l'ensemble du Concours. Il assiste, à sa convenance, aux travaux des différents Jurys, mais ne participe pas aux jugements. Il établit un rapport sur le déroulement du concours. Sur la base de ce rapport ou de toute autre information, l'O.I.V. peut retirer son agrément avant l'échéance prévue.

Article 7 : MISSION DU BUREAU (PRESIDIUM)

Sous la responsabilité du président, le Bureau (Présidium) a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de préparation et d'examen des échantillons, et de communication des résultats, notamment :

- Veiller au secret concernant l'anonymat absolu des vins soumis aux dégustateurs

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

ainsi qu'au secret des résultats jusqu'à la clôture du concours,

- Contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. Il vérifie notamment l'ordre dans lequel seront présentés les vins.
- Veiller à la bonne présentation des échantillons, notamment par rectification d'un rangement manifestement erroné, exclusion d'un échantillon ne répondant pas aux clauses du règlement, renvoi à une dégustation ultérieure,
- Contrôler l'ouverture des échantillons dans la salle annexe, leur température, leur identité et leur anonymat vis-à-vis des membres du jury ; veiller aussi à la diligence du service,
- Contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats : distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs, affichage des résultats,
- Ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
    - La majorité des jurés le demande par écrit sur les fiches,
    - De grands écarts existent entre les notations des différents jurés,
    - Et chaque fois qu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

Article 8 : ORGANISATION DE LA SESSION

1. Les vins sont dégustés par les jurys et par séance, en principe dans l'ordre suivan:

1. blancs tranquilles
2. blancs effervescents
3. rosés tranquilles
4. rosés effervescents
5. rouges tranquilles
6. rouges effervescents
7. vins sous voile, vins doux naturels, vins de liqueur, 8. mistelles.

Dans chaque type de vin ci-dessus, les vins secs sont dégustés avant les vins doux et les vins jeunes avant les vins vieux, conformément à l'article 5.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

2. Le Bureau organise la répartition des échantillons entre les jurys.

Article 9 : FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DES JURYS

1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :

1.1. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

1.2. Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes distribuées peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches peuvent comporter le nom du juré, et sa signature.

1.3. Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le président les signe pour les authentifier.

1.4. Il n'est pas laissé de doubles de fiches aux jurés.

1.5. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un vin correspondant aux notes et récompenses obtenues.

2. Fonctionnement matériel

Une fois les jurys formés, afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils peuvent être réunis pour une ou des séances préalables d'explication et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur.

2.1. Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans toute la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer. Par ailleurs, les jurys doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de perturber le déroulement des séances.

2.2. Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon.

Il est également interdit d'y fumer.

Une stricte discipline y sera maintenue et le silence de rigueur.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

2.3. Le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation en présences des Jurés. Lorsqu'il est nécessaire, les bouchons originaux sont remplacés par un système de fermeture anonyme.
Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant la forme de la bouteille et garantissant l'anonymat de l'échantillon. Cet emballage doit garantir l'anonymat pendant la durée de la dégustation. Par ailleurs, les dégustateurs ne doivent à aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés.
2.4. Chaque juré reçoit un numéro d'ordre permanent. Il dispose d'un siège et d'une table individuelle portant son numéro et comportant une surface blanche avec :

- Une source d'éclairage uniforme ne déformant pas les couleurs,
- Une carafe d'eau fraîche
- Des morceaux de pain
- Un vase de déversement.

2.5. Les verres dans lesquels sont présentés les échantillons sont du type international normalisé, agréé par l'O.I.V. Ils sont soigneusement lavés, rincés et séchés après chaque usage.
2.6. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. Pour les vins tranquilles secs, la dégustation se fait à raison de 45 échantillons maximum par jour, de préférence le matin en trois séances d'environ 15 échantillons chacune. Pour les autres vins, la dégustation se fait à raison de 30 échantillons maximum par jour, de préférence le matin, en trois séances d'environ 10 échantillons chacune.

3. Présentation des vins

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause, au cours de laquelle les jurés disposeront seulement de pain et d'eau. L'une des pauses peut comporter d'autres aliments ou boissons, sous réserve que soit respecté un repos consécutif suffisant.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Article 10 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE

1) Le but du rangement des vins est essentiellement, comme déjà prévu, de présenter aux jurys des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel, selon l'article 8.

2) Chaque matin, avant la première séance de dégustation, il est recommandé de présenter aux jurés, en vue de leur "mise en bouche", un vin de même type que la série prévue. Ce vin ne doit pas être choisi parmi ceux présentés au concours. La dégustation doit être discutée en commun.

3) Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins soient dégustés par les juges aux températures suivantes :

- Vins blancs et rosés : 10/12°C
- Vins rouges : 15/18°C
- Effervescents: 8/10°C
- Vins de liqueur et mistelles : 8/10°C.

En tout état de cause, il est indispensable que tous les vins d'un même type, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

Article 11 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION voir Annexes 4.1, 4.2, 4.3 et 4.4)

Chaque expert reçoit en même temps qu'il lui est servi l'échantillon à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

Cette fiche est décrite ci-après (Annexe 4.1). Cependant, l'utilisation de la fiche recommandée par l'UIOE est acceptée par l'O.I.V. (Annexe 4.2).

Cette fiche doit comporter les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques :

1. Aspect visuel : (1)

2. Odorat : intensité

———————————————

(1) Du fait de la grande variété qui existe au niveau des régions et des populations dans

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

les critères de couleur du vin, celle-ci ne peut faire l'objet d'une notation dans l'absolu. Par contre, elle doit jouer un rôle important dans l'appréciation de l'harmonie, par ses rapports avec les autres caractères du vin.

3. Odorat : qualité

4. Sensations gustatives et rétronasales : intensité

5. Sensations gustatives et rétronasales : qualité

6. Impression générale, harmonie.

Une échelle d'appréciation de 5 colonnes est prévue pour chaque caractère organoleptique :

1. Excellent

2. Très bon

3. Bon

4. Insuffisant

5. Eliminé

Ces appréciations sont en français et traduites dans des langues susceptibles d'être comprises par les dégustateurs.

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique (par exemple : vin bouchonné...).

Cette fiche doit comporter également le numéro du jury et la signature du président.

Pour la dégustation des vins effervescents et pétillants, le modèle de fiche utilisé est conforme à celui qui figure ci-après (Annexe 4.3). Cependant, l'utilisation de la fiche recommandée par l'U.I.OE. est acceptée par l'O.I.V. (Annexe 4.4.).

Article 12 : ROLE DES JURES

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative à l'échantillon.

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné. En ce qui concerne la fiche O.I.V., il ne doit pas chiffrer ses impressions et n'a aucun calcul à faire.

Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche.

Article 13 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS

Le secrétariat traduit en chiffres, selon les grilles ci-après, les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des Jurés.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Lorsqu'un vin est noté "éliminé" pour un ou plusieurs critères, il est automatiquement classé dans les "éliminés" et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une récompense.
Chaque échantillon reçoit une note qui est la note médiane (2) de la suite constituée par les notes résultant du calcul de l'appréciation de chacun des jurés.

Article 14 : ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminé, reçoivent les récompenses suivantes :

- Grande médaille d'or
- Médaille d'or
- Médaille d'argent
- Médaille de bronze.

Les récompenses sont attribuées sur la base des données limites du tableau suivant :

RÉCOMPENSES	FICHE OIV		FICHE U.I.O.E
	Vins Tranquilles	Vins Effervescents	
Grande médaille d'or	0 à 3	0 à 3	90
Médaille d'or	4 à 8	4 à 10	85
Médaille d'argent	9 à 14	11 à 18	80
Médaille de bronze	15 à 21	19 à 26	75

La somme de toutes les médailles, attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.
Sous réserve d'accord préalable de l'O.I.V., la possibilité est laissée à l'organisme

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

délégué d'attribuer des récompenses supplémentaires par pays ou notamment par cépage, par millésime, par type de vinification et par type d'élevage, à condition que cela ne crée pas de confusion avec les récompenses énoncées au 1er alinéa.

————————————————————

(2) Lorsque le nombre des jurés est impair, la médiane apparaît immédiatement. S'il advient que le nombre des jurés soit pair, la médiane est constituée par la moyenne des deux notes les plus proches du milieu de la suite des notes.

Article 15 : MENTION DES RÉCOMPENSES

Les récompenses obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire, ou "Diplôme", établie par l'organisme délégué responsable du concours. Ce diplôme doit porter obligatoirement la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu la récompense et l'identification exacte du producteur ou du négociant en cause. L'organisme délégué doit retirer toute distinction attribuée à une bouteille de vin dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales du pays d'origine ou qui fait un usage indu d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

ANNEXE I

RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES

CATEGORIE I: VINS BLANCS DE CEPAGES NON AROMATIQUES No de code

Groupe A - Vins tranquilles . Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieur à 0,5 bars) 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	1
Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres réducteurs	2
Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres réducteurs	3
Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/l de sucres réducteurs	4

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Groupe B - Vins pétillants . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	5
Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/l de sucres réducteurs	6

Groupe C - Vins mousseux . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres réducteurs	7
Sous-groupe des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres réducteurs	8
Sous-groupe des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres réducteurs	9
Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs	10

CATEGORIE II: VINS ROSES DE CEPAGES NON AROMATIQUES N° de Code

Groupe A - Vins tranquilles . Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	11
Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres réducteurs	12
Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres réducteurs	13
Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/l de sucres réducteurs	14

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Groupe B - Vins pétillants . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	15
Sous-groupe des vins contenant plus 4 g/l de sucres réducteurs	16

Groupe C - Vins mousseux . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres réducteur	17
Sous-groupe des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres réducteurs	18
Sous-groupe des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres réducteurs	19
Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs	20

CATEGORIE III : VINS ROUGES DE CEPAGES NON AROMATIQUES - N° de Code

Groupe A - Vins tranquilles . Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieur à 0,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	21
Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/l de sucres réducteurs	22

Groupe B - Vins pétillants . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	23
Sous-groupe des vins contenant plus 4 g/l de sucres réducteurs	24

Groupe C - Vins mousseux

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C. : 25

CATEGORIE IV - VINS DE CEPAGES AROMATIQUES

(Exemples : cépages Muscat, Gewürztraminer, certains Sauvignons, Scheurebe.....)

Groupe A - Vins tranquilles . Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	26
Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres réducteurs	27
Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres réducteurs	28
Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/l de sucres réducteurs	29

Groupe B - Vins pétillants . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	30
Sous-groupe des vins contenant plus 4 g/l de sucres réducteurs	31

Groupe C - Vins mousseux . Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20°C.

Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres réducteurs	32

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Sous-groupe des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres réducteurs	33
Sous-groupe des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres réducteurs	34
Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs	35

CATEGORIE V : VINS SOUS VOILE. (Ex. Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon, etc.)

Sous groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	
section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 15% vol.	36
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 15% vol.	37
Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 20 g/l de sucres réducteurs	
Section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 15% vol.	38
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 15% vol	39
Sous-groupe des vins contenant plus de 20 g/l de sucres réducteurs	
Section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 15% vol.	40
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 15% vol.	41

CATEGORIE VI : VINS DE LIQUEUR N° de Code

Groupe A - Cépages non aromatiques (Exemples : Porto, Marsala, Madère, Mistelles, Tokaji aszu....)

Sous groupe des vins contenant au plus 6 g/l de sucres réducteurs	42

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Sous groupe des vins contenant de 6,1 à 40 g/l de sucres réducteurs	
Section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol.	43
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol	44
Sous-groupe des vins contenant de 40,1 à 80 g/l de sucres réducteurs	
Section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol.	45
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol.	46
Sous-groupe des vins contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs	
Section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol	47
Section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol.	48

REMARQUE : Si, dans un sous-groupe de vins, il n'y a que quelques échantillons, on peut rattacher ces échantillons à un sous-groupe voisin.

CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

ANNEXE II

CERTIFICAT D'ANALYSE ET D'APPRECIATION DES VINS

Les échantillons doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyse officiel comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

1. Titre alcoométrique à 20 degrés Centigrade vol. %
2. Sucres réducteurs g/l
3. Acidité totale méq./l
4. Acidité volatile méq./l
5. Dioxyde de soufre (SO2) total mg/l
6. Dioxyde de soufre (SO2) libre mg/l
7. En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants :

Surpression dans la bouteille (bars) hPa

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

Les méthodes d'analyse employées sont celles prévues à l'ANNEXE A de la Convention Internationale du 13 octobre 1954 sur l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins et qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'Analyse des Vins et des Moûts. (Edition de 1990, modifiée et complétée)

CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

ANNEXE III

CLASSEMENT DES ECHANTILLONS POUR LA DEGUSTATION

Le classement des échantillons est une opération fondamentale destinée à ne présenter aux jurys internationaux que des séries homogènes.

Après répartition des échantillons dans les différentes catégories, groupes et sous-groupes, conformément au "Plan de rangement" (Annexe I), il importe de présenter au Jury les échantillons selon leur "persistance aromatique intense", mesurée en caudalies, dans un ordre croissant, en trois séries : faible, moyen, élevé. Ce classement est effectué par une Commission primaire. Il est précisé que le rangement en classes ne s'applique pas aux vins mousseux, la mesure de la persistance aromatique intense de ces produits étant exceptionnellement difficile.

L'expérience ayant démontré l'objectivité satisfaisante du test de la persistance aromatique intense, la composition de ces commissions primaires n'a pas besoin d'être internationale et les organisateurs peuvent les constituer librement avec les experts de leur pays et sans règles préalablement établies. Il sera simplement indispensable que ces commissions primaires effectuent quelques dégustations d'entraînement, en appliquant les notions suivantes :

Définitions (Congrès I.S.O. Ankara, 1970, Groupe T.C., 34-G.T.2)

a) Persistance : le terme général de "persistance" désigne l'ensemble des sensations rémanentes semblables ou très voisines de celles qui avaient été perçues lorsque le produit était dans la bouche, et qui y restent localisées après l'expulsion dudit produit.

L'ensemble des sensations qui constituent la "persistance" en général comprend :

- Les saveurs (sucrées, acides, amères et salées) perçues par les papilles gustatives de la langue
- Les sensations physico-chimiques (pseudo-chaleur due à l'alcool, astringence due aux polyphénols..) perçues par l'ensemble des muqueuses.
- Les sensations tactiles (onctuosité, commandée surtout par l'antagonisme du

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

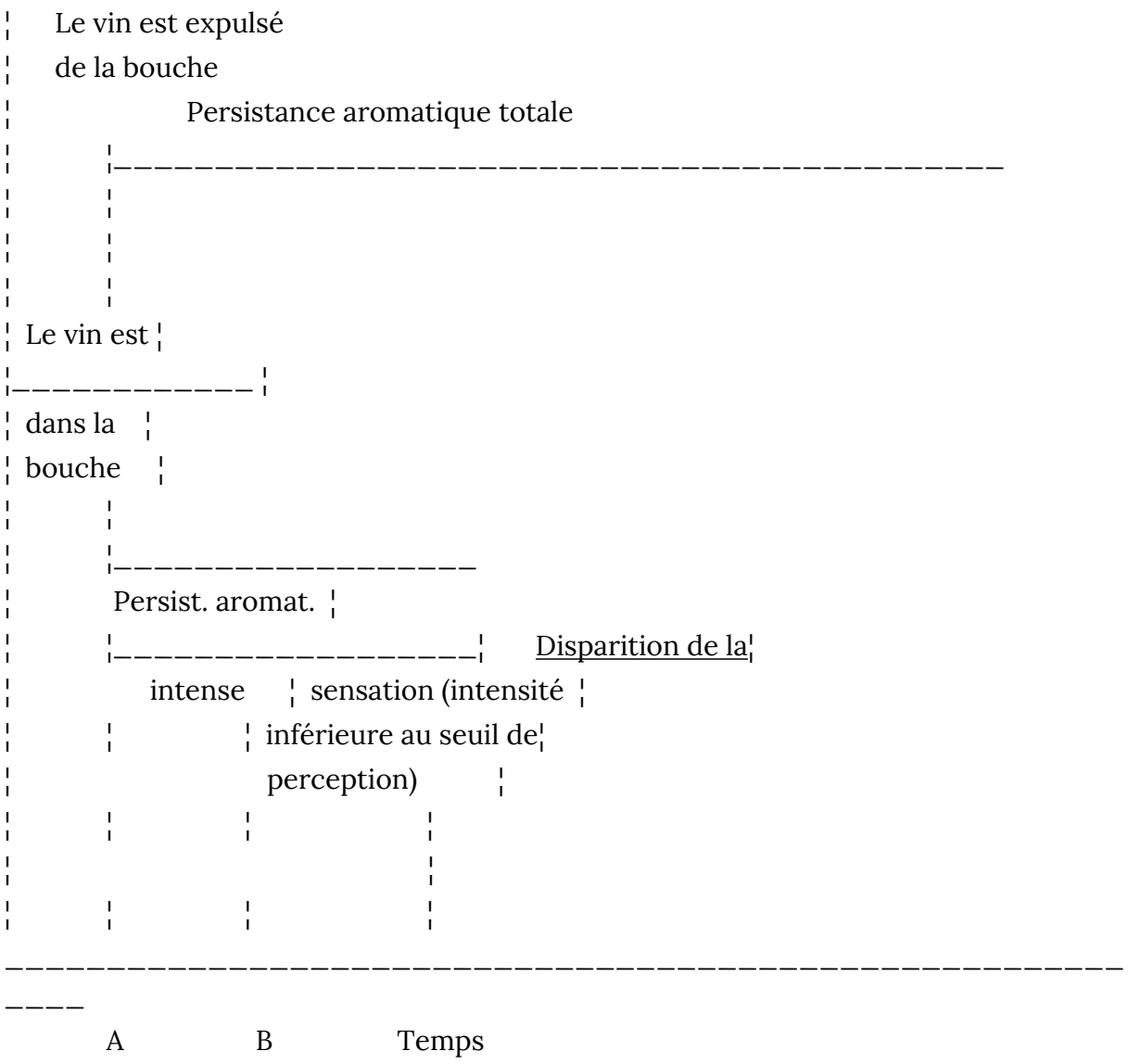
© OIV 1994

glycérol et des polyphénols, c'est-à-dire par leurs proportions respectives) perçues dans l'ensemble de la bouche,

- Les sensations aromatiques, sensations olfactives perçues par le nez et par voie rétronasale, mais confondues par les centres nerveux avec les perceptions reçues dans la bouche.

b) Persistance aromatique intense. Une observation attentive des sensations aromatiques montre qu'après une période présentant une certaine constance d'intensité, il se manifeste une décroissance assez brusque.

Schématiquement, le phénomène peut être présenté selon la figure ci-dessous :



Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994

On appelle "persistance aromatique intense" cette période s'étendant de A à B sur la figure.

Le dégustateur mesure sa durée en secondes. Ce nombre de secondes exprime le nombre de "caudalies" caractérisant le vin.

Il est essentiel de ne tenir compte que des sensations aromatiques. On ne doit pas retenir, en particulier, après que le vin ait été évacué de la bouche, les sensations :

- Sapides (sucrées, salées, amères)
- Physico-chimiques communes (chaleur de l'alcool, astringence et tactiles) qui sont parfois très puissantes et fausseraient complètement le résultat de l'épreuve.

Il convient donc, au contraire, de noter seulement les composantes aromatiques qui, d'ailleurs, par un phénomène de confusion perceptive signalé ci-dessus, paraissent être perçues dans la bouche.

Le nombre de caudalies est assez facile à déterminer avec un peu d'entraînement. L'expérience a prouvé qu'il varie très peu d'un dégustateur à un autre si l'on observe les précautions ci-dessus. Il peut donc servir de façon précise, constante et universelle, au classement des vins pour la dégustation.

Exemplaire certifié conforme Paris, 10 juin 1994
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1994