



VIEILLES EAUX DE VIE DE GRANDE CHAMPAGNE

REGLEMENT DU CONCOURS 2017

Objet du Concours :

Ce concours est ouvert aux bouilleurs de cru et porte sur les vieilles eaux de vie produites dans la zone délimitée du cru Grande Champagne de l'AOC COGNAC pour les récoltes **2001 à 2005**.

Inscription :

Les personnes qui souhaitent présenter un échantillon doivent se faire connaître en téléphonant au secrétariat de la Foire exposition au **06 42 60 62 38** ou par mail à foireexpogc16@gmail.com

Echantillonnage :

Les échantillons présentés seront prélevés sous l'entière responsabilité du viticulteur et issus d'un lot représentatif d'au moins **2,5hl d'alcool pur**.

Seul un échantillon par catégorie pourra être présenté au concours.

Les participants déposeront avant **le 7 avril 2017**, une bouteille de 70 cl du lot **étiquetée au nom du participant**.

La CANTONALE	CARC	CARC	ECOVIGNE	MVS	Ets PIVETEAU	VITICAILLON
32 rue Ravaz	Les Tils	Loret	Zac du Mas de la Cour		16250 JURIGNAC 05 45 66 37 07	Logis de Treil
16130 SEGONZAC	16130 JUILLAC LE COQ	16170 ROUILLAC	16100 CHATEAUBERNARD	17 ARCHIAC	16300 BARBEZIEUX 05 45 78 28 55	16200 FOUSSIGNAC
05 45 83 40 89	05 45 83 00 27	05 45 21 70 24	05 45 32 15 10	05 46 49 57 11	16290 DOUZAT 05 45 96 43 18	06 78 21 03 46

Les échantillons seront accompagnés de la fiche d'inscription comportant l'ensemble des éléments permettant d'identifier, l'échantillon (Identité de l'exploitation, cru, TAV, Année de production).

Ne peuvent concourir que les lots bruts et donc non réduits en vue d'assemblage.

La commission conservera un échantillon de chaque eau de vie présentée et vérifie TAV réels des échantillons transmis.

Ces échantillons sont tenus à disposition des services de contrôle pendant une période d'un an.

Anonymat, composition du jury, dégustation et notation :

La dégustation s'effectuera le lundi 24 avril 2017 au matin à la salle des distilleries à Segonzac. Les échantillons seront présentés aux dégustateurs de façon anonyme. L'anonymat est assuré par le comité d'organisation.

Chaque échantillon étant transvasé dans des bouteilles identiques capsulées et numérotées. Chaque échantillon est dégusté par un jury d'au moins 3 personnes. Le jury est composé de professionnels de la filière Cognac (Œnologues, Maîtres de Chai, courtiers, viticulteurs)
Un compétiteur ne peut juger ses eaux de vie.

Distinctions :

Le meilleur échantillon recevra en récompense une barrique neuve cognac 350 litres remise par l'un de nos partenaires tonneliers.

Une « *Mention Spéciale* » peut être accordée à un produit de très bonne qualité et jugé atypique par le jury. En aucun cas cette « *Mention Spéciale* » ne peut être cumulée avec une autre distinction de ce concours.

Aucune distinction ne pourra être accordée pour une catégorie donnée si elle a moins de 5 échantillons présentés et si les échantillons admis à concourir ne proviennent pas de 5 producteurs différents.

Remise des distinctions :

La remise des distinctions sera réalisée le vendredi 19 mai 2017 à 17h30 dans le cadre de la Foire Exposition de Grande Champagne à Gensac La Pallue.

Le Comité d'organisation de la Foire Exposition de Grande Champagne délivrera aux lauréats un document précisant la nature de la distinction attribuée, le millésime de l'eau de vie, les noms et adresse du détenteur.

Litige :

Toute difficulté pratique d'application ou d'interprétation du présent règlement sera tranchée par les organisateurs du concours et le Président du Jury.
En cas de litige, le Président du Jury est souverain.

