CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

3ème section – Produits Vinicoles

***Article 1* : Organisation**

L'épreuve dénommée « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » Section « Produits Vinicoles » est destinée à mettre en avant la qualité des :

- Pineau des Charentes AOC/AOP

Elle est organisée par l'AANA en collaboration avec le Comité National du Pineau des Charentes AOP.

***Article 2* : Produits autorisés et conditions d'admission**

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Pineau des Charentes AOC	Blanc, Rosé, Rouge sans dénomination de vieillissement	Lot homogène de 10 hl minimum destiné à la consommation en vrac ou conditionné.	- **Producteurs** (viticulteurs), - **Coopératives** et **SICA de producteurs** pour les **vins** provenant **intégralement** de leurs **adhérents** - **Négociants**.
	Dénomination Vieux blanc, Vieux rosé, Vieux rouge		
	Dénomination Très Vieux blanc, Très Vieux rosé, Très Vieux rouge		

Dans le cas d'une production de Pineau des Charentes AOC/AOP pouvant conduire à un volume inférieur à 10hl, le candidat peut présenter au concours **un volume minimum d'un lot** de **650 litres,** à l'exception des dénominations Très Vieux Pineau, pour lesquels **un volume minimum du lot** ne peut être inférieur à **350 litres**.

Pour les vins bénéficiant d'une AOC/AOP, seuls les produits dont la revendication prévue aux articles D.644-5 et D.646-6 du code rural et de la pêche maritime a été effectuée, peuvent participer à un concours (fournir une copie de la déclaration de revendication). Les produits conditionnés présentés doivent respecter la règlementation en vigueur notamment en matière d'étiquetage. La non-conformité entraine l'exclusion du concours.

L'inscription se fait en ligne sur le site du concours www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr. Le règlement de la catégorie Pineau des Charentes est consultable dans l'espace PRO. En cas de récompense, les lauréats sont géolocalisables par les internautes.

Un lot médaillé lors de la précédente édition ne peut être inscrit au concours.

***Article 3* : Inscription**

Chaque participant s'engage à :

- **compléter son inscription en ligne au plus tard le 19/10/2026**
- **contact Comité du Pineau :** boheix-tribout@pineau.fr
- **contact AANA :** n.tavares@aana.fr

- **fournir une analyse vinicole COFRAC de moins d'un an comportant toutes les valeurs indiquées dans le tableau de l'article 4.**

- **régler les frais d'inscription avant le 13 novembre,** soit en ligne, soit par virement bancaire :
  IBAN : FR76 1330 6000 1366 0119 8912 045).
  Les frais s'élèvent à **31€ HT** par produit présenté, **passerelle CGA comprise.**

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler toute catégorie dans laquelle **moins de trois candidats** seront inscrits (candidats remboursés dans ce cas après le Concours), de reclasser si besoin un produit présenté dans une catégorie vers une autre, de le regrouper à une ou plusieurs catégories.

Article 4 : Echantillons

Concours	Date limite d'inscription	Analyse COFRAC de moins d'1 an	Nombre de Bouteilles	Prélèvement des échantillons
Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine	**19 octobre 2026**	*- identification échantillon* *- TAV acquis et en puissance* *- Acidité Volatile en méq/l* ***- Acidité Totale en méq/l*** *- SO2 Total en mg/l* *- Sucres (fructose et glucose)*	3 x 75 cl	Dans le stock bouteilles ou vrac.
Concours Général Agricole	**Décembre 2026**		2 x 75 cl (ou 3 x 50 cl)	Prélèvement simultané dans le stock de bouteilles ou vrac. Les échantillons restent au Syndicat des Producteurs du Pineau des Charentes jusqu'au C.G.A.

Les Organisateurs et le candidat récompensé conserveront **un échantillon de chaque Pineau primé**, avec son bulletin d'analyse et sa fiche de renseignements. Ces échantillons seront tenus à disposition des services de contrôle pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours, les fiches de renseignements et bulletins d'analyse seront conservés pendant 5 ans (Arrêté du 13 février 2013).

Article 5 : Prélèvements

Les prélèvements des échantillons sont effectués par les agents du Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes dûment mandatés par les organisateurs.

Ils se font soit dans le stock de bouteilles commerciales, soit dans le lot de vrac désigné à cet effet.

Un prélèvement de 5 bouteilles de 75 cl sera effectué. Trois bouteilles seront présentées au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Si le lot est médaillé, les deux bouteilles supplémentaires pourront être présentées au Concours Général Agricole.

Article 6 : Anonymat

Les organisateurs prennent toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Ils peuvent le cas échéant, procéder au transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre sauvegarde de l'anonymat des échantillons.

Article 7 : Composition du Jury

Les membres des divers jurys sont désignés et convoqués conjointement par le Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes et l'Organisateur du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Chaque jury est constitué d'au moins trois membres dont les 2/3 au moins sont des dégustateurs compétents. Sont considérés comme compétents, les professionnels désignés par le Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes ainsi que les consommateurs avertis désignés par les organisateurs.

Aucune distinction ne sera attribuée si pour une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.
Chaque jury, sous la responsabilité du Président de table, examine les **produits anonymisés** lors d'une dégustation à l'aveugle et les classe, selon leurs qualités organoleptiques (œil, nez et bouche), par un système de notation par points. Le Président s'assure du bon déroulement des dégustations, recueille le procès-verbal des opérations signé par chaque membre du jury dès la clôture des dégustations et le remet au secrétariat du concours.

En cas de vacance parmi les membres du jury, les organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Nul ne peut être juré au sein d'un jury devant examiner ses propres produits ou ceux de concurrents auxquels il est lié à titre professionnel ou familial. L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les produits présentés au concours.
Les fonctions de membre du jury sont gratuites.

Article 8 : Distinctions

Selon leur niveau de qualité, les produits se verront attribuer une « **saveur d'or »**, « **saveur d'argent » ou « saveur de bronze »**. ***Dans tous les cas, le nombre de distinctions attribuées, pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie, ne pourra représenter plus d'1/3 du nombre d'échantillons présentés lors de l'épreuve***.

La distinction n'est utilisable que pour la production issue du lot primé, et sans limitation de temps.

La distinction doit comporter :

- le nom du concours « **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** » (déposé à l'INPI),
- le **millésime** de l'année d'obtention de la distinction,
- la **nature de la récompense** (Saveur d'Or, d'Argent, de Bronze).

Un diplôme sera remis au lauréat mentionnant le nom du concours, les coordonnées du lauréat, la catégorie dans laquelle le vin primé a concouru, la distinction attribuée, l'année d'obtention et les éléments permettant d'identifier le produit et le volume du lot. Le diplôme est utilisable sans limitation de temps.

L'Expert Qualité de l'AANA est chargé de vérifier l'application des dispositions du règlement du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Deux mois avant le déroulement du concours, les organisateurs adressent à la DIRECCTE Nouvelle-Aquitaine un avis précisant le lieu, la date et le règlement du concours. Ils leur transmettent au plus tard deux mois après la tenue du concours, un compte-rendu complet signé du responsable du service qualité de l'AANA attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant :

- le nombre de vins présentés au concours globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins retenus lors de présélections 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 des vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

Article 9 : Publicité

La publicité pour le « Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine » sera mise en œuvre par les organisateurs. Le Comité National du Pineau des Charentes pourra en faire état, le moment venu, lors de sa lettre d'info.

Article 10 : Passerelle vers le CGA

Conditions de prise en charge des frais d'inscription au Concours Général Agricole 2027 pour les lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2026.

Echantillons concernés : tous les produits primés (or, argent ou bronze) lors de l'édition du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2026.

Frais remboursés : le candidat doit émettre **une facture à l'AANA,** d'un **montant forfaitaire de 60€ HT** par échantillon primé.

Modalités de remboursement : sur présentation de la copie de la facture CGA + facture à l'AANA et avant le 31/12/2026. Aucune demande ne sera prise en compte après cette date.