

REGLEMENT DU CONCOURS DES GRANDS VINS DE CORBIÈRES 2026



ARTICLE 1: Participation aux concours

Peuvent participer aux Concours des Grands Vins de Corbières, tous les producteurs et metteurs en marché de vin AOP Corbières à jour de leurs cotisations.

ARTICLE 2 : Date du concours

Le Concours des Grands Vins de Corbières se déroulera sur une demi-journée le lundi 16 mars 2026.

ARTICLE 3 : Conditions de présentation

1- Échantillon :

Pourront être présentés les vins AOP Corbières suivants :

	Catégories	Millésimes
AOP Corbières	Rouges élevés	2022; 2023; 2024
	Rouge non élevés	2024; 2025
	Rosé	2025
	Blancs élevés	2023; 2024
	Blancs non élevés	2025

Les participants au concours ne peuvent présenter plus de 4 références au total.

Les échantillons présentés devront être de composition différente, élevage, sélection et de présentation différente (les vins d'une même cuvée et de millésime différents ne sont pas admis).

Sauf pour les vins du dernier millésime (N-1), chaque vin doit être présenté à raison de 3 bouteilles par échantillon dans son emballage définitif en conformité au décret relatif à l'étiquetage en vigueur pour les AOP. Ce qui signifie que seuls les bruts de cuve du dernier millésime sont admis à concourir. Un vin brut de cuve sera accepté sous réserve de la conformité de l'analyse à la finalisation du vin conditionné.

2- Volume commercialisable

Le volume commercialisable minimum exigé, par type de vin, est de 5000 bouteilles pour les vins rouges.

Pour les vins blancs et rosés, le nombre minimum de bouteilles est fixé à 2500.

Tout candidat pourra présenter un lot de quantité inférieure à cette limite (d'un minimum de 10 hectolitres), à condition que ce lot constitue la totalité du volume du lot présenté.

3- Traçabilité

L'échantillon de vin présenté au concours par un domaine est issu d'un lot homogène. Ce lot est constitué d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac.

On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré, et le cas échéant conditionné, dans des

conditions identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

Tout échantillon présenté au concours est représentatif du lot auquel il appartient. Lorsqu'un lot de vin présenté en brut de cuve du millésime de l'année en cours est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

Les produits présentés doivent bien entendu respecter la réglementation du cahier des charges en vigueur.

Si à la suite de contrôles, d'analyses, ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de l'appellation dans laquelle il est inscrit, il est éliminé.

ARTICLE 4 : Modalités d'inscription

Pour chaque lot de vin présenté au Concours Interprofessionnel des Grands Vins de Corbières, les documents suivants sont fournis au Syndicat de l'AOP Corbières au moment du dépôt des échantillons :

- **une fiche de renseignements**
- **la déclaration de revendication**
- **un bulletin d'analyses COFRAC** datant de moins d'un an permettant d'identifier les paramètres suivants :
 - Identification de l'échantillon
 - 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 déclaration de mise sous conditionnement**, correspondant au numéro de lot du vin présenté au concours.

(Seront exemptés du document de mise sous conditionnement : les vins bruts de cuve du millésime de l'année en cours).

Tout manquement à ces modalités entrainera automatiquement la désinscription de l'échantillon.

Lorsqu'un vin est primé au Concours Corbières, l'opérateur et le Syndicat de l'AOC Corbières doivent conserver pendant 1 an un échantillon de ce vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses.

Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des services de contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

ARTICLE 5: Droit de participation

Il n'y a aucun frais d'inscription : Participation gratuite.

ARTICLE 6: Respect de l'anonymat

Le Syndicat de l'AOP Corbières prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut procéder à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

ARTICLE 7: Réception des échantillons

La réception des échantillons se fera au Syndicat de l'AOP Corbières qui devra inscrire l'échantillon dans la liste des vins à concourir comportant les mentions suivantes :

- le numéro de l'échantillon
- le nom de l'entreprise concurrente
- le nom de cuvée
- la couleur
- le millésime

ARTICLE 8: Respect de la réglementation

La Commission Technique formée de vigneron élus au Conseil d'Administration du Syndicat de l'AOP Corbières et représentée par son Président, est seule habilitée à arbitrer tous les différents et est chargée du contrôle et du bon déroulement du Concours.

La commission mettra en place dans les 2 mois qui suivent le Concours un contrôle organoleptique et analytique sur 2% des échantillons présentés par catégories.

Deux mois avant le déroulement du concours, le Président de la Commission Technique de l'AOP Corbières adresse à la Direction Régionale des Entreprises, et de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de l'Occitanie, un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du Concours.

Au plus tard 2 mois après le déroulement du concours, le Président de la Commission Technique de l'AOP Corbières chargé du contrôle transmet à la Direction Régionale des Entreprises, et de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de l'Occitanie un compte rendu qui atteste le bon fonctionnement du Concours Interprofessionnel des vins de Corbières en précisant :

- 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 chaque vins primés 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 et leur répartition en pourcentage par type de distinction

ARTICLE 9 : Sélection des jurés

Le Président de la commission Technique du Syndicat de l'AOP Corbières présidera les différents jurys, il aura la responsabilité du contrôle des résultats.

Les jurys seront composés au minimum de trois membres issus au moins de 2 professions différentes (technicien et producteur) et dont au moins 1 personne représentant l'expertise (Oenologues, sommeliers, journalistes spécialisés, courtiers, négociants, cavistes, restaurateurs...).

On entend par techniciens des maîtres de chai ou chef de cave ayant à la base une formation technique en vinification et/ou salarié d'une entreprise adhérente. On entend par producteurs des viticulteurs (coopérateurs qui produit des raisins) et des vigneron (produisent des raisins et vinifient eux-même leur vin).

Nul ne peut remplir les fonctions de juré au sein d'un jury devant examiner ses propres produits ou ceux de concurrents auxquels il est lié à titre professionnel (membre de l'entreprise) ou familial (ascendants ou descendants directs).

La commission Technique de l'AOP Corbières organisateur du Concours Interprofessionnel des grands vins de Corbières recueille une déclaration sur l'honneur des membres de jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les entreprises, établissement, organisations

professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au Concours.

ARTICLE 10: Distinctions

Le Concours se présentera sous la forme d'un classement correspondant à une moyenne de notes attribuées par les différents jurés du même jury.

Une seule et même entité ne peut avoir plus d'une médaille par couleur et par catégorie.

Le nombre de distinctions attribuées par catégorie ne doivent pas représenter plus du tiers des échantillons inscrits dans cette même catégorie.

Aucune distinction ne peut être attribuée si pour le concours moins de trois références par catégorie sont en compétition.

Les distinctions et médailles figurant dans l'étiquetage des vins primés comportent le nom du concours ainsi que l'année au cours de laquelle il s'est tenu.

Le Syndicat met à disposition des concurrents sur demande l'appréciation portée par le jury sur le produit.

ARTICLE 11 : Récompenses et utilisation de la marque collective

Les récompenses sont décernées d'après les décisions des différents jurys sous la responsabilité du Président de la Commission Technique.

Les domaines ayant obtenu une médaille au concours bénéficieront:

- d'un diplôme précisant le volume, la distinction, la catégorie et le nom de la cuvée ayant obtenu la médaille d'or, d'argent ou de bronze
- de la possibilité de commander auprès du syndicat des macarons relatifs à leur distinction (Or, argent ou bronze) à apposer sur la cuvée médaillée.

Le palmarès du Concours des Grands Vins des Corbières est publié gratuitement sur le site www.vins-corbieres.com

La distinction sur les produits ne pourra se faire qu'après accord et contrôle du Syndicat de l'AOP Corbières qui a la responsabilité de la gestion des médailles.

Les producteurs bénéficiant d'une distinction à l'issue du concours pourront commander les médailles correspondantes au volume présenté dans un délai de 12 mois maximum après la date du concours, soit jusqu'au 16 mars 2027 inclus.

Fait le 08 janvier 2026,

Julien SENDROUS
Président de la commission Technique.

