



**Bureau communautaire
Mardi 12 Mars 2024**

DECISION DE BUREAU

Nombre de membres du bureau : 11

Nombre de présents : 7

Nombre de votants : 7

Présents : M. Claude REVEL, M. Francis BARDEAU, M. Claude VALERO, Mme Isabelle SILHOL, M. Bernard COSTE, M. Olivier BRUN, M. Olivier BERNARDI.

Absents : Mme Marie PASSIEUX, M. Gérald VALENTINI, Mme Myriam GAIRAUD, M. Joseph RODRIGUEZ.

Rapporteur : M. Claude REVEL.

Approbation du règlement 2024 du « Palmarès Des Vins – Cuvées Salagou Cœur d'Hérault »

Monsieur REVEL rappelle que par délibération prise en séance du 29 septembre 2020, le Conseil communautaire a approuvé une délégation de pouvoirs au Bureau communautaire pour prendre toute décision relative à l'approbation, la modification et l'abrogation des règlements intérieurs des services publics communautaires, à l'exception du règlement intérieur du Conseil communautaire.

Considérant que la Communauté de communes Salagou Cœur d'Hérault organisera en 2024 la première édition du Palmarès des Cuvées Salagou Cœur d'Hérault, ayant la vocation de soutenir la filière vitivinicole de notre territoire. Que celui-ci s'inscrit dans l'axe 2 de son Projet de Territoire : un territoire en développement, avec pour objectif de promouvoir l'essor des filières économiques d'avenir et soutenir la filière viti-vinicole,

La Communauté de communes Salagou Cœur d'Hérault souhaite ainsi mettre en lumière les acteurs de la filière viticole en mettant à l'honneur la quintessence des cuvées ambassadrices du territoire.

Pour ce faire, un règlement du Palmarès des Vins vient déterminer les modalités d'organisations afin de garantir le bon déroulement de la manifestation.

Il est notamment rappelé qu'un palmarès de 15 cuvées ambassadrices seront sélectionnées par un jury composé de chefs, sommeliers, journalistes, consultants, œnologues, chefs d'entreprise et élus.

Le Palmarès est territorial et ouvert aux vins destinés à la commercialisation en bouteille. Tous les vins peuvent concourir, incluant les Vins sans IG (Vins de France), les IGP (Indication Géographique Protégée) et les AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Un vin ne peut être présenté que s'il remplit les conditions suivantes :

- Au moins 50% des raisins destinés à l'élaborer sont récoltés sur le territoire éligible (*Aspiran, Brignac, Cabrières, Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Lacoste, Liausson, Lieuran-Cabrières, Mérifons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Péret, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, Usclas d'Hérault, Valmascle, Villeneuve*) ou limitrophe,
- La totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible ou limitrophe.

Le règlement prévoit notamment que chaque participant au concours s'engage à transmettre l'ensemble des pièces demandées.

Les droits d'inscription pour la première année sont gratuits. La présentation des vins au palmarès implique l'acceptation du règlement présenté en annexe.

Pour rappel, le jury de dégustation se réunira au Château de Malmont, à Villeneuve **le mardi 02 Avril 2024 à 14h**.

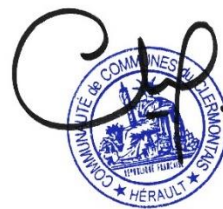
Les noms des cuvées et des domaines récompensés seront annoncés lors du repas de gala qui clôturera la soirée et l'organisateur délivrera aux lauréats un diplôme précisant les éléments permettant d'identifier clairement le vin primé.

Après en avoir délibéré, le Bureau, à l'unanimité :

- **APPROUVE** le règlement 2024 du « Palmarès Des Vins – Cuvées Salagou Cœur d'Hérault », tel que défini en annexe de la présente décision,
- **AUTORISE** Monsieur le Président à signer le règlement,
- **RAPPELLE** que toutes les décisions prises par le Bureau en application de ses délégations sont systématiquement rapportées en Conseil communautaire.

Fait à Clermont l'Hérault, le 14 Mars 2024

Le Président de la Communauté
de communes du Clermontais,



Claude REVEL



Règlement 2024 du « Palmarès Des Vins - Cuvées Salagou Cœur d'Hérault »

Le Palmarès Des Vins - Cuvées Salagou Cœur d'Hérault est une dégustation interne destinée à sélectionner les 15 cuvées ambassadrices de notre territoire, composé de 21 communes.

Article 1 – Concept du Palmarès

La Communauté de communes Salagou Cœur d'Hérault souhaite mettre en lumière les acteurs de la filière viticole en mettant à l'honneur la quintessence des cuvées ambassadrices de notre territoire.

Un palmarès de 15 cuvées ambassadrices sélectionnées par un jury composé de chefs, sommeliers, journalistes, consultants, œnologues, chefs d'entreprise et élus. (10 à 15 dégustateurs experts réunis).

Article 2 – Produits concernés

Article 2-1 Le Palmarès est ouvert aux vins destinés à la commercialisation en bouteille. Tous les millésimes sont admis à participer. Les vins primés devront être disponibles à la vente en quantité suffisante pour assurer leur promotion durant l'année en cours.

Article 2-2 Le Palmarès est territorial. Le périmètre de production et de vinification des vins admis est strictement délimité.

Un vin ne peut être présenté que s'il remplit les conditions suivantes :

- Au moins 50% des raisins destinés à l'élaborer sont récoltés sur le territoire éligible ou limitrophe,
- La totalité de la vinification, de l'élaboration du vin et du conditionnement sont faits sur le territoire éligible ou limitrophe.

Territoire éligible : Aspiran, Brignac, Cabrières, Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault, Fontès, Lacoste, Liausson, Lieuran-Cabrières, Mérifons, Mourèze, Nébian, Octon, Paulhan, Péret, Saint-Félix-de-Lodez, Salasc, Usclas d'Hérault, Valmascle, Villeneuve.

+ territoire limitrophe au territoire éligible.

Article 2-3 Ce palmarès étant une dégustation territoriale, tous les vins peuvent concourir, incluant les Vins sans IG (Vins de France), les IGP (Indication Géographique Protégée) et les AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Article 3 – Les Opérateurs

Les compétiteurs admis à présenter leurs vins sont les vigneronns récoltants, les coopératives vinicoles, les unions de coopératives, les groupements de producteurs, les producteurs-négociants et les négociants-éleveurs.

Article 4 – Les Échantillons

Le participant assure qu'il a pris toutes les mesures HACCP adéquates ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire et de garantir la sécurité des produits livrés au palmarès.

Les bouteilles d'échantillons sont prioritairement habillées avec l'étiquette de commercialisation. L'étiquette doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le respect des réglementations est de la responsabilité du compétiteur.

Dans tous les cas, l'étiquette d'identification devra mentionner les mêmes informations et précisions que celles figurant sur le formulaire d'inscription du vin.

Pour la présentation au palmarès, 3 bouteilles de 0,75 litre par vin inscrit doivent être remises aux organisateurs aux dates et lieux définis. Les bouteilles de 0,5 litre sont admises pour les vins produits dans des volumes moindres du fait de leur méthode spécifique d'élaboration.

Article 5 – Dossier d'inscription

Chaque participant au concours s'engage à transmettre l'ensemble des pièces demandées, à savoir :

- La fiche de renseignement du producteur dûment remplie,
- L'étiquette et la contre-étiquette commerciale. Devront notamment y figurer :
 - Le nom du compétiteur,
 - Le nom de la cuvée,
 - Le nom de l'indication géographique (AOP ou IGP) ou Vins de France,
 - Les caractéristiques du vin (couleur, millésime, cépages, élevage, prix TTC caveau),
 - Le titre alcoométrique volumique acquis (ex : 13.5% vol.),
 - Le volume total commercialisable du lot concerné,
 - Le numéro de lot.
- Les droits d'inscription pour la première année sont gratuits.

Article 6 – Préparation de l'enregistrement et de l'anonymat des cuvées

Pour ce qui est de la partie récupération, acheminement, enregistrement, anonymat et séries de dégustation, les éléments suivants devront être respectés :

- Chaque compétiteur fera l'objet d'un numéro d'identification,

- Chaque cuvée fera l'objet d'un numéro d'identification,
- Les éléments d'identification seront intégrés dans un tableau Excel afin de faire les tris nécessaires pour élaborer les séries de dégustation,
- Un anonymat sera pratiqué sur l'ensemble des échantillons, et les vins ne pourront pas être dégustés par les producteurs qui les auront élaborés. Ils seront assignés à une autre table de dégustation,
- Les jurés dégusteront des vins sur les mêmes appellations ou dénominations, dans la même gamme de prix, par millésime croissant (du plus âgé au plus jeune), les cuvées non boisées en premier et ensuite celles élevées en barrique,
- Dans l'éventualité d'un problème de qualité (vin bouchonné ou défaut technique avéré), le 2ème échantillon de la cuvée sera demandé à la personne référente dédiée à la table de dégustation.

Article 7 – Organisation de la dégustation

7-1 Les séries de dégustation

Le regroupement des échantillons s'effectue par catégorie : vin blanc, vin rosé, vin rouge frais, vin rouge de garde et vins doux (VDN/VDL). La catégorie « vin de garde » est ouverte aux vins rouges ayant plus de deux ans d'âge (càd dont le millésime correspond à l'année n-3 de l'élaboration du vin). Le compétiteur indique lors de l'inscription dans quelle catégorie le vin est présenté.

Chaque catégorie doit regrouper au moins trois compétiteurs distincts.

Chaque jury dégustera une série de vins servie par un membre de l'équipe organisatrice. L'ordre de dégustation a été mis en place selon plusieurs critères : appellation, millésime, élevage (boisé ou non), indication de la gamme de prix.

L'objectif de ce palmarès est d'avoir une approche qui mette en avant la qualité et la diversité des vins du Clermontois.

Une fiche indiquant les critères distinctifs pour les vins qui seront servis, accompagnera la dégustation.

Chaque table de jury aura un ambassadeur (chef de table) pour remplir le procès-verbal de dégustation avec les informations détaillées, concernant les vins sélectionnés pour être primés. Un commentaire de dégustation, d'une ligne ou deux, devra être rédigé pour chaque vin proposé au palmarès.

Une fois les documents remplis, le procès-verbal sera remis aux membres de l'équipe d'organisation responsable de votre jury.

Les chefs de table devront prendre avec eux les bouteilles présélectionnées pour une 2ème série de dégustation, afin d'élire les 15 cuvées ambassadrices du territoire. Ce 2ème tour de dégustation devra permettre de valider la sélection définitive des cuvées de ce premier palmarès.

La dégustation des vins s'effectue à l'aveugle : toutes les bouteilles sont présentées dans des emballages opaques identiques portant un code anonymisé. Les jurés ne manipulent pas les échantillons ; le service est assuré par l'équipe organisatrice. Une fiche de dégustation est proposée aux membres du jury afin de disposer d'une base identique de notation.

La notation s'effectuera sur 20 points et les notes attribuées sont confidentielles.

7-2 Les membres du jury

Le jury est composé de jurés « prescripteurs » (journalistes, acteurs de la filière commercialisation tels que sommeliers, distributeurs, cavistes etc...) et de jurés « acteurs de la filière production » (œnologues, producteurs, techniciens). Pour participer au jury, la demande d'inscription est faite via un courriel qui sera envoyé avec une fiche à renseigner, en précisant ses coordonnées, sa qualité et sa compétence en matière de dégustation sur la base d'un questionnaire établi par l'organisateur.

Un opérateur compétiteur ne pourra pas juger ses vins.

Chaque jury est constitué de 3 membres au minimum.

Tout juré s'engage à une indépendance vis-à-vis des produits ou des vins à évaluer : chaque juré devra déclarer sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins ou produits présentés au palmarès.

Chaque juré s'engage par ailleurs à ne pas juger son propre vin/produit ou un vin/produit avec lequel il est lié professionnellement ou par un lien familial direct (ascendance/descendance).

Article 8 – Les informations concernant l'évènement

Où ?

Cette année, le jury de dégustation se réunira dans le cadre prestigieux du Château de Malmont, à Villeneuveville.

Quand ?

Le mardi 2 Avril 2024, avec arrivée prévue au domaine à 13h45.

Pour se rendre à l'évènement :

Venir en train : La gare la plus proche est celle de Montpellier St Roch – Attention, il y a une 2ème gare Montpellier Sud de France qui est à 3kms du centre-ville. Pour covoiturage, contacter l'organisation.

Venir en bus : de Montpellier : prendre la ligne 1 ou 3 du tramway jusqu'à La Mosson, puis prendre le bus (lignes 661, 662 et 685), descendre à la gare routière de Clermont-L'hérault. Pour covoiturage, contacter l'organisation.

Venir en voiture :

- Si vous venez de Pézenas, vous devez sortir de l'A75 à la sortie 57 (vers Clermont l'Hérault/Bédarieux/Canet/Lac du Salagou) puis prendre la D908 puis D2, direction Villeneuveville (Route de Bédarieux),
- Si vous venez de Montpellier, vous devez prendre l'A750 jusqu' à l'embranchement, sortir de l'A75 /E11 direction Béziers et rouler jusqu' à la sortie 57 puis prendre la D908 puis D2 jusqu'au Château.

L'aire de stationnement sera signalée. Pour vous y garer, descendez à droite après avoir passé le portail d'entrée du site. Une fois garé, empruntez le sentier balisé pour vous rendre à l'entrée du château.

Accueil et émargement

En arrivant au château, les membres du jury seront accueillis par un agent de l'équipe organisatrice. Après avoir décliné leur identité, les jurés seront invités à signer la feuille de présence et l'équipe d'encadrement leur attribuera un numéro de jury individuel.

Une fois la salle de dégustation prête et la présence de l'ensemble des jurés vérifiée, l'équipe organisatrice appellera les jurys les uns après les autres afin qu'ils puissent s'installer. Seuls les jurys dont tous les membres sont présents seront appelés.

Déroulement

14h00-17h30 : Dégustation par le jury,

16h00-18h00 : Session de Micro-Consulting (export, financement, marketing),

18h00-19h00 : Conférence expert et délibération du jury,

19h00 : Soirée de gala et annonce du Palmarès.

Sur chaque poste de dégustation, les jurés pourront trouver les éléments nécessaires à la dégustation : feuille récapitulative des vins à déguster, fiche de dégustation, dossier de synthèse du jury (à remplir par le chef de table), bouteilles d'eau, pain, verres et crachoirs.

Une fois l'ensemble des jurés installé dans la salle, un discours présentant la 1^{ère} édition du concours sera prononcé puis la dégustation commencera.

Lorsque tous les jurés ont fini de déguster, ils délibèrent pour sélectionner 4 cuvées + une cuvée supplémentaire (en option). Le jury désignera alors un juré pour rédiger le procès-verbal de dégustation permettant de noter les cuvées sélectionnées et d'y associer un commentaire de dégustation.

Après le 1^{er} tour, les jurés n'auront pas la possibilité de rester à leurs postes de dégustation pour échanger avec d'autres membres, dans la salle de dégustation. De ce fait, il leur sera demandé de sortir table par table et en silence (pour ne pas déranger les tables n'ayant pas terminé) et seront invités à se rendre vers la zone de détente.

Les chefs de table devront prendre avec eux les bouteilles pré sélectionnées pour une 2^{ème} série de dégustation afin d'élire les 15 cuvées ambassadrices du territoire.

Ce 2^{ème} tour de dégustation devra permettre de valider la sélection définitive des cuvées de ce premier palmarès.

Article 9 – Récompenses

Les noms des cuvées et des domaines récompensés seront annoncés lors du repas de gala qui clôturera la soirée.

3 trophées seront décernés.

Le nombre de récompenses ne doit pas représenter plus d'un quart des échantillons du total des échantillons présentés au concours.

L'organisateur délivre aux lauréats un diplôme précisant le nom du palmarès, la nature de la distinction obtenue, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, les éléments permettant d'identifier clairement le vin primé.

Le palmarès a une portée honorifique et ne peut apparaître dans l'étiquetage des vins à des fins de commercialisation, en pointe de vente. L'opérateur est seul responsable des mentions qu'il renseigne.

Les organisateurs du palmarès ne pourront être tenus responsables d'une utilisation erronée ou frauduleuse d'une distinction obtenue ou ne correspondant pas au palmarès officiel.

Les résultats sont consultables sur <https://www.cc-clermontais.fr/>

Article 10 – Obligation des participants

La présentation des vins au palmarès implique l'acceptation du présent règlement.

Article 11 : Force majeure et modifications

Si un événement indépendant de la volonté de l'organisateur devait empêcher le bon déroulement du palmarès, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le palmarès, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, de le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, etc.), d'événement indépendant de sa responsabilité ou de nécessité justifiée. La responsabilité de l'organisateur ne saurait être engagée par les participants. L'organisateur ne peut pas, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

Article 12 : Droit à l'image et consentement

Les participants et accompagnateurs du Palmarès autorisent à titre gratuit, pour une durée de 5 ans, les organisateurs du Palmarès la Cuvée des Vins à l'utilisation de photos et films et l'exploitation de ces images sur tous les supports connus et sous toutes formes pour les besoins de l'événement ainsi que dans le cadre de la communication faite autour de la manifestation.

Par exploitation il est entendu notamment le droit de reproduire, publier, représenter, adapter, retoucher, monter, numériser et exposer l'image des participants dès lors que celle-ci ne soit en rien altérée. En s'engageant à participer au Palmarès, les participants donnent leur consentement à la reproduction et à la diffusion de leur image par les organisateurs.

Fait à Clermont l'Hérault, le 12 Mars 2024

Le Président de la Communauté
de communes du Clermontais,

Claude REVEL