

# Mémento : Mon inscription au Concours Général Agricole des Vins 2023 « Vins de Champagne »

(extrait du règlement régional Vins de Champagne CGA 2023)

## Qui peut s'inscrire ?

Le concours est ouvert (extrait du règlement régional CGA 2023 Centre de Présélection « Champagne ») :

- aux vignerons vinifiant et élaborant leur propre récolte (RM).
- aux coopératives et SICA de producteurs :
  - Pour les seuls vins provenant intégralement de la récolte de leurs adhérents vignerons.
  - Pour les champagnes commercialisés sous leur marque principale et par leurs propres services.
- aux négociants-vinificateurs pour les seuls vins provenant intégralement de la vinification des raisins de leur propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches, et commercialisés sous une marque identifiée et qui leur est propre.
- aux vignerons coopérateurs (RC) qui procèdent à l'assemblage et au dégorgement de leurs cuvées, l'attestation du président de la coopérative faisant foi.
  - Conditions : l'assemblage doit être personnel et rester identifié séparément jusqu'à reprise par le coopérateur. Au cas où la déclaration de fin de tirage et de revendication est effectuée par la coopérative, celle-ci doit mentionner l'identité du coopérateur, les qualités et quantités lui revenant et spécifier qu'il s'agit d'une cuvée assemblée par celui-ci.

Le concurrent est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de la vinification, et qui l'élabore. Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de groupement, se limitant à des tâches de commercialisation, ne pourra être titulaire des médailles obtenues.

Une marque commerciale ne peut être présentée que par son propriétaire qui appartient obligatoirement à l'une des 4 catégories définies précédemment. De ce fait, les marques de distributeur et les marques collectives ne sont pas acceptées.

## Quelles appellations/catégories sont ouvertes au concours ?

Cf. liste en annexe

## Où inscrire mes vins ?

Les candidats s'inscrivent directement en ligne sur le site internet du Concours Général Agricole --> [www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr). Toutes les modalités d'inscription sont disponibles sur le site internet du CGA et dans le règlement régional CGA 2023 Centre de Présélection « Champagne ».

## Comment inscrire mes vins ?

<b>Situation 1</b> : Vous n'avez jamais participé au Concours Général Agricole	Etape ❶ : créez votre compte candidat : <a href="#">créer son compte</a> Etape ❷ : inscrivez vos vins au concours : <a href="#">inscrire mes vins</a> <i>En cas de difficulté pour la création de compte</i> : <a href="#">Mode d'emploi</a>
<b>Situation 2</b> : Vous avez déjà participé au concours et possédez déjà un compte	Etape ❷ : inscrivez vos vins au concours : <a href="#">inscrire mes vins</a>
<b>Dans les 2 cas et dès enregistrement des cuvées, le candidat devra envoyer son dossier papier constitué des pièces justificatives demandées (cf. ci-après) à la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est</b>	

## FAQ : Saisie des informations relatives au vin présenté sur la plateforme d'inscription

Je ne vois pas l'ensemble des catégories ouvertes au concours	Par défaut, le site d'inscription vous propose les appellations/catégories présentées lors du dernier concours. Pour inscrire un vin dans une autre catégorie --> cocher la case « autres appellations », une nouvelle fenêtre apparaît. Dans le champ « Dénomination de vente », saisir les premières lettres du mot « champagne ». Sélectionner la catégorie dans la liste déroulante. Même méthode pour inscrire les Coteaux Champenois et le Rosé des Riceys en saisissant les premières lettres de l'appellation.
---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Faut-il remplir le champ « taux de sucre » ?	Oui. Information permettant de vérifier la section dans laquelle est inscrit l'échantillon.
Pourquoi sélectionner les cépages constituant le vin ?	Information permettant de vérifier la section dans laquelle est inscrit l'échantillon. (cf liste en annexe).
Quel numéro dois-je mettre dans le champ « n° de cuve/lot » ?	<p>Vous devez inscrire le numéro de lot de l'échantillon présenté au concours.</p> <p><b>⚠ Pensez à anticiper les changements de n° de lot entre la date d'inscription (novembre 2022) / la date de prélèvement (janvier 2023) et le produit médaillé (février 2023). Aucune modification de lot ne pourra être effectuée après le 03 janvier 2023.</b></p> <p>Pour rappel : Art. 3 du règlement national CGA 2023 : <i>[Tout lot ayant déjà concouru au Concours Général Agricole sous un millésime et non médaillé, peut faire l'objet d'une nouvelle demande d'inscription au titre du même millésime, si le millésime concerné a été reconduit dans le règlement régional]</i>. Tout lot non millésimé ne peut donc concourir cette année s'il a déjà été présenté aux concours précédents (2022 et antérieurs).</p>

### Quelles pièces justificatives dois-je fournir pour valider mon inscription ?

Liste des pièces à fournir	A retenir
❶ Récapitulatif d'inscription	Document à imprimer et reprenant toutes vos informations saisies lors de votre inscription en ligne. Document à dater et à signer.
❷ Bulletin d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- certifié COFRAC.</li> <li>- datant de moins de 3 mois pour les millésimes et moins d'1 an pour les autres catégories.</li> <li>- <b>doit mentionner le numéro de lot de l'échantillon inscrit au concours (ex : L13SE1) --&gt; le n° doit être identique sur votre dossier d'inscription ET sur l'échantillon prélevé et présenté en dégustation.</b></li> </ul>
❸ Déclaration de conformité	<p>Délivrée par le laboratoire (mention complémentaire inscrite en dessous du tableau d'analyse ou document joint à votre bulletin).</p> <p><b>⚠ Ne pas confondre avec le certificat de pureté = document non demandé.</b></p>
❹ Copie de la déclaration de fin de tirage et de revendication en appellation champagne (AOC)	<p>Déclaration de fin de tirage et de revendication relative au lot présenté.</p> <p><b>⚠ Ne pas confondre avec l'accusé de réception de l'AIDAC = document non demandé.</b></p>
❺ Règlement du droit d'inscription	Par chèque, à l'ordre de la Chambre d'Agriculture Grand Est.
❻ Attestation (uniquement pour les RC)	Attestation du Président de la coopérative attestant que le RC procède bien à l'assemblage et au dégorgeage de ses cuvées (l'attestation de la coopérative faisant foi pour participer au concours).

### Quelles sont les dates importantes à retenir ?

08 novembre 2022	Ouverture des inscriptions en ligne.
<b>29 novembre 2022</b>	<b>Clôture</b> des inscriptions en ligne.
<b>7 décembre 2022</b>	<b>Date limite de réception</b> par la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est <b>du récapitulatif d'inscription + pièces justificatives.</b>
<b>3 janvier 2023</b>	<b>Tout dossier incomplet ou non conforme entraînera l'annulation de l'inscription ou de l'échantillon.</b>

La Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est se tient à votre disposition pour toute information complémentaire  
au 03 26 65 96 78 - delphine.huet@grandest.chambagri.fr

## Annexe :

### Liste des appellations/catégories ouvertes au Concours Général Agricole 2023

Sections	Elaboré à partir :	Couleur	Indication taux de sucre	Millésime	Modèle de bouteille de prélèvement	Mini équivalent 1/1
<b>CATEGORIE : CHAMPAGNE</b>						
Champagne <b>Brut Sans Année Assemblages</b>	→ de cépages blancs <b>et</b> noirs	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime	Bouteille de 75 cl  Type champenois ou bouteille spécifique	3 000 bouteilles
Champagne <b>Brut sans année Blanc-de-Blancs</b>	→ d'un ou plusieurs cépages <b>blancs</b>	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		3 000 bouteilles
Champagne <b>Brut sans année Blanc-de-Noirs</b>	→ d'un ou plusieurs cépages <b>noirs</b>	Blanc	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		3 000 bouteilles
Champagne <b>Brut Millésimé</b>	→ d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	inférieur à 12 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
Champagne <b>Demi-sec</b>	→ d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	Entre 32 et 50 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne <b>Brut Nature ou Extra Brut sans année</b>	→ d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	de 0 à 6 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne <b>Brut Nature ou Extra Brut Millésimé</b>	→ d'un seul ou plusieurs cépages	Blanc	de 0 à 6 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
Champagne <b>Brut sans année Rosé</b>		Rosé	inférieur à 12 gr/l	Sans millésime		1 000 bouteilles
Champagne <b>Millésimé Rosé (nouveau 2023)</b>		Rosé	inférieur à 12 gr/l	2018 et années antérieures		1 000 bouteilles
<b>CATEGORIE : COTEAUX CHAMPENOIS</b>						
<b>Coteaux champenois</b>		Blanc		Sans millésime ou avec millésime (2021 et années antérieures)		150 bouteilles
<b>Coteaux champenois</b>		Rouge		Sans millésime ou avec millésime (2021 et années antérieures)		150 bouteilles
<b>CATEGORIE : ROSE DES RICEYS</b>						
<b>Rosé des Riceys</b>		Rosé		2021 et années antérieures	Bouteille spécifique Rosé des Riceys	150 bouteilles

Les champagnes commercialisés en tant que millésime concourent obligatoirement dans la section Champagne Brut Millésimé.

Lors des présélections 2023, les champagnes présentés devront impérativement avoir au minimum 15 mois de bouteille à compter de la date de tirage et 3 ans de bouteille minimum pour les champagnes millésimés.