

ÉDITION 2024

sélections
mondiales
des vins

CANADA



RÈGLEMENTS ET CATÉGORIES

Édition 2024 - Montréal, Québec, Canada

Mise à jour: 2024/04/28

SOMMAIRE

1. Le plus grand concours international de vins en Amérique du Nord, au Canada, grand pays importateur de vins	3
2. Vins admissibles	3
3. Catégories	4-5
4. Bulletin d'analyse des vins	5
5. Jugement	6-8
6. Transmission des résultats	9
7. Médailles	9
8. Macarons et droits d'utilisation de l'image des macarons	9-10
9. Prix spéciaux	10
10. Remplacement des règlements précédents	10

1. Le plus grand concours international de vins en Amérique du Nord, au Canada, grand pays importateur de vins

Sélections Mondiales des Vins est l'un des plus anciens et des plus importants concours de vins au monde.

Il a été créé au Canada, en 1983 et fut administré plusieurs années par la Société des alcools du Québec (SAQ). En 2006, celle-ci a conclu un accord de gestion avec un groupe de vinophiles de Québec. Depuis novembre 2019, le concours est administré par l'entreprise Sélections Mondiales des Vins, propriété de deux actionnaires Portfolio Conseil Canada et Enopasion Espagne.

Sélection Mondiales des Vins a été l'un des membres fondateurs, en 1994, de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins (VINO FED).

Cette compétition de prestige se déroule sous le haut patronage de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux (VINO FED) qui regroupe à l'heure actuelle 15 grands concours dont, Sélections Mondiales des Vins (Montréal, Canada), Citadelles du vin (France), Concurso Internacional de Vinos Bacchus (Espagne), Danube Wine Challenge (Slovaquie), Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg (France), Mondial des Pinots (Suisse) Mondial des Vins Extrêmes (Italie), Mondial du Chasselas (Suisse), Mondial du Merlot et Assemblages (Suisse), Premios Zarcillo Castilla y Leon (Espagne), VinAgora (Hongrie), Vinalies Internationales (France), Vinalies Mondial du Rosé (France), Vinarium International Wine Contest (Roumanie) et Cantad'Or Wine Awards (Chili).

2. Vins et sakés admissibles

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de vins ou de sakés, négociants et agents du monde, à la condition que les vins ou les sakés qu'ils présentent cadrent avec l'une des catégories du présent règlement et qu'ils aient été élaborés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'origine. Tous les vins ou sakés doivent porter l'indication d'origine du pays dans lequel les raisins ont été récoltés et vinifiés.

3. Catégories

NOTE : Tous les vins seront classés en sous-catégories selon leur taux de sucres résiduels.

1. VINS BLANCS : CULTURE CLASSIQUE, LUTTE RAISONNÉE, BIOLOGIQUE, BIODYNAMIE ET NATURE

- **Vins blancs tranquilles**
Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C
- **Vins blancs pétillants**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C
- **Vins blancs mousseux**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

2. VINS ROSÉS : CULTURE CLASSIQUE, LUTTE RAISONNÉE, BIOLOGIQUE, BIODYNAMIE ET NATURE

- **Vins rosés tranquilles**
Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C
- **Vins rosés pétillants**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C
- **Vins rosés mousseux**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

3. VINS ROUGES : CULTURE CLASSIQUE, LUTTE RAISONNÉE, BIOLOGIQUE, BIODYNAMIE ET NATURE

- **Vins rouges tranquilles**
Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C
- **Vins rouges pétillants**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C
- **Vins rouges mousseux**
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

4. VINS ORANGES : CULTURE CLASSIQUE, LUTTE RAISONNÉE, BIOLOGIQUE, BIODYNAMIE ET NATURE

Vins oranges tranquilles
Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C

Vins oranges pétillants
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C

Vins oranges mousseux
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

5. VINS SOUS VOILE (Ex. : Jerez Fino, Tokaji Szamardni, Château-Chalon, etc.)

6. VINS DE LIQUEUR (Exemples: Porto, Marsala, Madère, Tokaj aszu, Mistelles, etc.)

7. VINS NATURELLEMENT DOUX (Ex : vendanges tardives, vins botrytisés, vins de glace...)

8. VINS PARTIELLEMENT DÉALCOOLISÉS OU FAIBLES EN ALCOOL

Tous les vins présentant une teneur en alcool supérieur à 0,5%/vol. et inférieur à 8,5%/vol.

9. VINS DÉALCOOLISÉS

Tous les vins ayant subi un processus de déalcoolisation et ayant un taux d'alcool inférieur à 0,5%/vol.

10. VINS DANS UN EMBALLAGE INNOVANT (TetraPak, canette, etc.)

11. SAKÉS

11.1 Jumai

11.2 Jumai Ginjō

11.3 Jumai Daiginjō

11.4 Honjōzō

11.5 Ginjō

11.6 Daiginjō

11.5 Futsūshu

12. BOISSONS ALCOOLISÉES

ANNULATION DE CATÉGORIES OU DE GROUPES ET REGROUPEMENT DE VINS

L'Organisateur du concours se réserve le droit d'annuler une catégorie ou d'effectuer des regroupements d'affinité, si le nombre d'inscriptions est insuffisant.

4. Bulletin d'analyse des vins

Les vins présentés doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent au droit du pays ou certifié par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

1- Titre alcoométrique à 20 °C : % alc /vol.

2- Sucres (glucose + fructose) : g/L

3- Acidité totale : méq./L

4- Acidité volatile : méq./L

5- Dioxyde de soufre (SO₂) total : mg/L

6- Dioxyde de soufre (SO₂) libre : mg/L

7- En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants, surpression dans la bouteille : (bars) hPa

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans les Recueil des méthodes internationales d'analyse des Vins et des Moûts, ou toutes autres méthodes équivalentes certifiées par un organisme indépendant (ex. ISO17025).

5. Jugement

FORMATION DES JURYS

- L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, dont le nombre est fixé en fonction de la quantité et de la nature des vins présentés au concours;
- Chaque jury est composé de 5 (cinq) à 7 (sept) jurés, dont au moins un est œnologue;
- Chaque juré est désigné pour ses qualifications personnelles et ne peut être remplacé qu'avec l'accord de l'organisateur du Concours;
- Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Président;
- L'Organisateur du Concours désigne les jurés et les présidents des jurys;
- L'Organisateur du Concours fera en sorte d'assurer la plus grande variété d'origine nationale des jurés et d'avoir un nombre équitable et représentatif de femmes à titre de membres de jury;
- Dans un même jury, les jurés, à la majorité absolue, ne doivent pas être ressortissants du pays organisateur;
- Le nombre de jurés ne peut descendre en dessous de 5 dont 2 nationaux au maximum;
- Les résidents canadiens ayant un passeport étranger sont reconnus comme des juges internationaux au sein des jurés
- Les jurés doivent tous avoir des connaissances techniques de dégustation et doivent être en majorité des œnologues ou des personnes en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou être reconnus comme un dégustateur expérimenté;
- Le Président du jury doit être un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent;
- Le juré ne peut pas participer dans un jury s'il a une relation commerciale avec l'échantillon présenté.
- L'esprit des points énumérés ci-dessus s'appliquent pour les sakés.

PRÉPARATION DES SÉANCES

1. VÉRIFICATION DES ÉCHANTILLONS

L'Organisateur du Concours vérifiera les échantillons reçus et les documents officiels qui les accompagnent. Il en rectifiera éventuellement les erreurs matérielles et refusera les échantillons ne répondant pas au présent Règlement.

L'Organisateur du Concours s'assurera de l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques dont l'authenticité devra toujours être sauvegardée dans le respect des principes généraux de l'OMC.

La responsabilité de toute faute dans ce domaine est du ressort de la personne juridique chargée de la mise en bouteille.

2. RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons seront répartis dans les différentes catégories en fonction des caractéristiques mentionnées sur le formulaire d'inscription ou si besoin est, des caractéristiques constatées.

Ils seront tous placés dans un emballage dissimulant leur forme et garantissant l'anonymat complet du produit, les dégustateurs ne devant en aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés. Ils seront entreposés sous clé, dans des conditions de température et d'ambiance garantissant une conservation adéquate.

DÉROULEMENT DES SÉANCES

1. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS

Une salle, contiguë à la salle de dégustation mais hors de la vue des jurés, sera réservée au débouchage. Une stricte discipline y sera maintenue.

2. ENVIRONNEMENT DE LA DÉGUSTATION

Les jurés dégusteront dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès sera formellement interdit à toute personne non autorisée. Sa température ambiante sera maintenue entre 18 °C et 22 °C. Chaque juré recevra un numéro qui l'identifie pour la durée du concours. Il disposera d'un siège et d'une table, comportant une surface blanche où se retrouveront eau fraîche, pain et un vase de déversement. Les verres dans lesquels seront présentés les échantillons seront d'un type propice à mettre les vins en valeur.

3. COMPORTEMENT DES JURÉS

Il sera interdit aux jurés de fumer dans la salle de dégustation. De plus, ils devront éviter de porter des parfums et eaux de toilette de même que d'utiliser des téléphones portables, susceptibles de perturber le déroulement des séances. Les jurés seront tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

4. INSTRUCTIONS ET MISE EN CONTEXTE

Afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une ou des séances préalables d'explication et de dégustation en commun, avec possibilité de commentaires des résultats par chaque dégustateur. De plus, tous les matins, avant la première séance de dégustation, on présentera aux jurés, en vue de leur "mise en bouche", un vin ou un saké de même type que la série prévue. Ce produit ne participera pas au concours.

5. ORDRE DE PRÉSENTATION DES VINS AUX JURYS

Les échantillons seront présentés aux jurys, par séance et selon les catégories définies au présent règlement en tenant compte du mode de culture et du taux de sucres résiduels.

6. FICHE DE DÉGUSTATION

Avant chaque séance, la liste des numéros d'échantillons sera remise aux jurés. Chaque juré aura une tablette électronique à partir de laquelle il aura accès à la fiche de notation numérisée de l'OIV et correspondant à l'échantillon à déguster. Chaque fiche comporte les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques :

- Aspect visuel : limpidité et aspect, ainsi qu'effervescence, le cas échéant ;
- Odorat : franchise, intensité et qualité ;
- Goût : franchise, intensité, persistance et qualité ;
- Impression générale : harmonie et jugement global ;

Une échelle d'appréciation sur cinq (5) colonnes est prévue pour chaque caractère organoleptique : d'excellent à insuffisant. La fiche comprend également le nom du juré.

7. SERVICE DES ÉCHANTILLONS

Le remplissage des verres se fera dans la salle de dégustation en présence des jurés.

Le Président du jury vérifiera la concordance du numéro de l'échantillon avec la liste de dégustation prévue et autorisera qu'il soit versé aux jurés. Lui seul peut demander une seconde bouteille.

8. ORDRE DE DÉGUSTATION

Chaque juré aura à évaluer environ 45 produits par jour, répartis en trois séances. Ce seuil pourra à l'occasion être dépassé mais jamais au-delà de 50 produits dans une journée.

Les échantillons d'une même catégorie seront dégustés dans l'ordre des millésimes, en tenant compte de la teneur en sucre et le cas échéant, en fonction de leur caractère boisé ou non-boisé. Les vins secs seront dégustés avant les vins doux. Chaque produit sera dégusté individuellement et non comparativement.

9. TEMPÉRATURES DE DÉGUSTATION

Les vins seront préférablement dégustés aux températures suivantes :

- Vins blancs, rosés et oranges : 10 à 12 °C
- Vins rouges : 14 à 17 °C
- Vins effervescents : 8 à 10 °C
- Vins de liqueur : 8 à 10 °C

10. NOTATION DES VINS ET DES SAKÉS

Le juré évalue l'échantillon en notant chaque descripteur sur la fiche numérisée. Il confirme son appréciation en utilisant l'application digitale.

Le président du jury reçoit par voie numérique les fiches de chaque membre de son jury. Chaque échantillon reçoit une note qui est la moyenne des notes de chacun des jurés. Le président de jury informe les dégustateurs de la note moyenne de l'échantillon évalué.

À la fin de chaque séance, l'organisation du concours soumet à chaque président de jury une feuille des résultats. Le président de jury valide que chaque note est bien celle attribuée par son jury et signe la feuille en question.

6. Transmission des résultats

Les résultats des gagnants seront en ligne à l'adresse www.selectionsmondiales.ca, au courant du mois d'octobre 2024.

Si votre nom n'apparaît pas sur la liste des gagnants et que vous désirez connaître le pointage obtenu par votre produit, SVP, veuillez nous envoyer une demande à l'adresse suivante : info@smvcanada.ca

Les résultats dévoilés par l'Organisateur du Concours sont finaux et sans appel.

7. Médailles

Les vins et sakés ayant obtenu le nombre de points requis recevront les médailles suivantes :

- Grande Médaille d'Or : au moins 93 points
- Médaille d'Or : au moins 89 points
- Médaille d'Argent : au moins 87 points

CONTINGEMENT

Comme dans les éditions précédentes, la somme de toutes les médailles attribuées aux vins ayant obtenu les meilleurs résultats ne pourra excéder 30% du total des vins présentés au concours, conformément à la Norme OIV des Concours Internationaux des Vins.

USAGE PROMOTIONNEL

Les gagnants pourront mentionner dans leur publicité des vins et sakés gagnants que ceux-ci se sont mérité une Grande médaille d'or, une médaille d'or ou une médaille d'argent lors de la présente édition du concours Sélections Mondiales des Vins Canada. À leur choix, ils peuvent mentionner la note obtenue sur les médaillons promotionnels disponible à cet effet.

CERTIFICAT

L'Organisateur du Concours délivrera à chaque producteur un certificat attestant, le cas échéant, de la médaille ou du prix obtenu. Ce certificat porte la désignation du produit ayant obtenu la récompense et l'identification du producteur.

8. Macarons et droits d'utilisation de l'image des macarons

Afin de capitaliser leur prix, SMV Canada offre aux producteurs ayant des vins ou des sakés médaillés l'opportunité d'acheter:

1. Des macarons à l'effigie de leur médaille et selon leur choix avec la note obtenue qui peuvent être appliqués sur les bouteilles des produits primés.
2. Des droits d'utilisation de licence qu'ils pourront intégrer dans la commercialisation du vin ou du saké gagnant

Ces macarons et images dont la marque est déposée, ne peuvent être apposés que sur les bouteilles des produits qui se sont mérités une médaille et pour le même millésime seulement.

Vous pouvez commander de façon sécuritaire les macarons en ligne via le site web du concours (www.selectionsmondiales.ca).

9. Prix spéciaux

Un certain nombre de prix spéciaux soulignent la qualité et l'excellence des vins en compétition.

Le « **GRAND PRIX DU JURY** » sera décerné au vin ayant obtenu la plus haute note.

Le « **GRAND PRIX DU JURY SAKÉ** » sera décerné au saké ayant obtenu la plus haute note.

Le prix du « **JURY PAR PAYS** » sera décerné au vin ou au saké médaillé ayant obtenu la plus haute note de son pays d'origine.

Le prix du « **JURY QUÉBEC** » sera décerné au vin médaillé ayant obtenu la meilleure note et produit au Québec.

Les prix « **VINOFED** » seront décernés aux vins des catégories "blanc sec, rouge sec, mousseux extra-brut et brut" qui auront obtenu le meilleur classement lors d'une dégustation finale « PRIX VINOFEED » et sélectionnés parmi les cinq (5) vins ayant obtenus les plus hautes notes dans leurs catégories respectives.

Le « **PRIX DE L'ASSOCIATION CANADIENNE DES OENOLOGUES** » sera décerné au vin canadien choisi par les membres participants de l'ACEO parmi les 5 vins canadiens ayant obtenus les plus hautes notes.

Le prix du « **PRODUCTEUR DE L'ANNÉE** » sera décerné au producteur dont les vins auront obtenu la meilleure note moyenne de son pays. Cette moyenne sera calculée sur la base des 5 vins inscrits ayant obtenu les plus hautes notes.

10. Remplacement des règlements précédents

Ce règlement annule et remplace les règlements précédents s'appliquant à Sélections Mondiales des Vins Canada.