

---

*Union Suisse des Oenologues*

---



# **Norme VIN**

*Norme à appliquer dans le cadre des concours régionaux,  
nationaux et internationaux de vins, dans le but d'obtenir le  
patronage de l'Union Suisse des Oenologues*

---

*Version 2015*

---

Entrée en vigueur 01.01.2016



© Union Suisse des Oenologues

<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>ARTICLE 1 : BUTS</b> .....	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 : RECONNAISSANCE</b> .....	<b>3</b>
<b>ARTICLE 3 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR</b> .....	<b>4</b>
<b>ARTICLE 4 : INSCRIPTION</b> .....	<b>4</b>
<b>ARTICLE 5 : CONTROLE DES ECHANTILLONS RECUS</b> .....	<b>4</b>
<b>ARTICLE 6 : CLASSIFICATION DES VINS, RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRESENTES</b> .....	<b>5</b>
<b>ARTICLE 7 : DESIGNATION DES JURES</b> .....	<b>5</b>
<b>ARTICLE 8 : MISSION DE L'EXPERT-E</b> .....	<b>6</b>
<b>ARTICLE 9 : MISSION DU BUREAU (PRESIDIUM)</b> .....	<b>6</b>
<b>ARTICLE 10 : ORGANISATION DE LA SESSION</b> .....	<b>6</b>
<b>ARTICLE 11 : FONCTIONNEMENT GENERAL DES JURYS</b> .....	<b>7</b>
<b>ARTICLE 12 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE</b> .....	<b>8</b>
<b>ARTICLE 13 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION</b> .....	<b>8</b>
<b>ARTICLE 14 : ROLE DES JURE-E-S</b> .....	<b>9</b>
<b>ARTICLE 15 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS</b> .....	<b>10</b>
<b>ARTICLE 16 : DISTINCTIONS</b> .....	<b>10</b>
<b>ARTICLE 17 : ATTRIBUTIONS ET SELECTIONS DIVERSES</b> .....	<b>10</b>
<b>ARTICLE 18 : PUBLICATIONS DES RESULTATS ET COMMUNICATION</b> .....	<b>11</b>
<b>ARTICLE 19 : MENTION DES DISTINCTIONS</b> .....	<b>11</b>
<b>ARTICLE 20 : VOIE DE RECOURS</b> .....	<b>11</b>
<b>ANNEXE I RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES</b> .....	<b>12</b>
<b>ANNEXE II : CERTIFICAT D'ANALYSE ET D'APPRECIATION DES VINS</b> .....	<b>17</b>
<b>ANNEXE III : CLASSEMENT DES ECHANTILLONS POUR LA DEGUSTATION</b> .....	<b>18</b>
<b>ANNEXE III : CLASSEMENT DES ECHANTILLONS POUR LA DEGUSTATION</b> .....	<b>18</b>
<b>ANNEXE IV : EXEMPLE DE BULLETIN D'INSCRIPTION</b> .....	<b>19</b>
<b>ANNEXE V : FICHE DE DEGUSTATION VINS TRANQUILLES</b> .....	<b>20</b>
<b>ANNEXE VI : FICHE DE DEGUSTATION VINS EFFERVESCENTS</b> .....	<b>21</b>
<b>ANNEXE VII : CHECK-LIST DES POINTS CONTRÔLÉS</b> .....	<b>22</b>

## **Préambule**

Vu le développement des concours en Suisse, l'Union Suisse des Oenologues a développé la présente norme afin d'harmoniser les règles de dégustation.

Cette norme est basée notamment sur la résolution de l'OIV 332A/2009 « Norme OIV des concours internationaux de vin et de boissons spiritueuses d'origine vitivinicole ». Elle est adaptée aux besoins d'un concours cantonal, national ou international.

## **Article 1 : BUTS**

Dans le but :

1. D'encourager la production de vins de bonne qualité,
2. De favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger,
3. De stimuler leur consommation raisonnable en tant que facteur de civilisation,
4. D'aider à faire connaître au public les types caractéristiques de vins produits par diverses régions suisses,
5. D'élever le niveau technique et scientifique des participant-e-s,
6. De contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins suisses.

**Une dégustation de vins est organisée conformément à la présente norme.**

## **Article 2 : RECONNAISSANCE**

Ce concours est reconnu par l'**Union Suisse des Oenologues**, ci-après USOE, et se déroule sous son patronage.

La demande de patronage doit être adressée au secrétariat de l'USOE au moins 6 mois avant le début du concours. Le règlement du concours est joint à la demande. Le comité de l'USOE est seul compétent pour octroyer le patronage.

Le fait de saisir l'USOE d'une demande de patronage n'autorise en aucun cas à utiliser le nom, ou le logo de l'Union Suisse des Oenologues, dans tous les documents ou communiqués relatifs au concours.

En cas d'accord de son patronage, l'USOE autorise l'organisateur du concours à y faire référence.

Le patronage est accordé pour une année, renouvelable d'année en année pour autant que le règlement et le déroulement du concours respectent la présente norme.

Il est organisé par une ou plusieurs institutions reconnues et représentatives du milieu du vin. Le concours doit être au minimum d'importance cantonale.

Les modalités financières liées à la demande de patronage sont définies par le comité de l'USOE.

Les modalités techniques liées au patronage sont définies par la commission ad hoc de l'USOE.

### **Article 3 : PRODUITS ADMIS A CONCOURIR**

Le concours est ouvert sans discrimination, à tous les vins et vins spéciaux, conformément aux définitions du « *Code international des pratiques œnologiques* » de l'O.I.V. Tous ces produits doivent porter l'indication de l'origine où les raisins ont été récoltés et vinifiés. Ils doivent être détenus en vue de la vente dans des récipients d'un volume maximal de 5 litres. Tous les échantillons doivent être présentés dans leur contenant de commercialisation, avec l'étiquetage et la présentation d'origine.

### **Article 4 : INSCRIPTION**

- Les modalités financières liées au concours et délais sont réglés par l'organisme-délégué.
- Au minimum 3 bouteilles de 0,5 l ou 0,75 l sont fournies par vin présenté.
- A chaque vin présenté doit correspondre à un lot minimum de 400 litres disponibles au moment de l'inscription.

**Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre** (Annexe IV):

- L'identification complète et exacte du/de la participant-e.
- La désignation exacte du produit, son origine, son millésime et le numéro de lot.
- Le bulletin d'analyse, conformément à l'Annexe II, délivré par un laboratoire compétent ou les résultats d'analyses certifiés par la signature du/de la participant-e selon l'Annexe IV.
- Le ou les cépages présents dans le vin.
- Les particularités de vinification : élevage en fût de chêne, macération carbonique, passerillage, cryoextraction, vendange tardive, etc...
- La quantité de vin produit correspondant à l'échantillon
- Le cas échéant l'association professionnelle du/de la viticulteur-trice et le motif de la présentation, labels, sélections diverses, distinctions etc...

### **Article 5 : CONTROLE DES ECHANTILLONS RECUS**

1. L'organisme-délégué vérifie les vins reçus et les documents qui les accompagnent, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les échantillons ne répondant pas aux clauses de la présente norme.
2. Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques dont l'authenticité doit toujours être sauvegardée dans le respect des principes légaux. Il doit donc éliminer les échantillons dont l'étiquetage ne respecte pas ces principes.
3. Il commande des analyses de contrôle des paramètres physico-chimiques selon la méthodologie décrite à l'Annexe II. Il fait mention de ce contrôle dans le règlement du concours.
4. Il procède ensuite à la répartition des échantillons à partir des caractéristiques portées sur les déclarations prévues à l'Article 4, ou, au besoin des caractéristiques constatées.
5. Il doit stocker les échantillons dans des conditions de température et d'ambiance garantissant une bonne conservation.

## **Article 6 : CLASSIFICATION DES VINS, RANGEMENT DES ECHANTILLONS PRESENTES**

Après contrôle, en se fondant sur les documents d'inscription et les certificats d'analyses, les échantillons sont présentés aux jurys par cépage et par mode de vinification dans l'ordre décroissant des millésimes, en tenant compte des caudalies si nécessaire (Voir Annexe III).

## **Article 7 : DESIGNATION DES JURES**

1. L'organisme-délégué, responsable du concours, désigne les juré-e-s et les membres du bureau. Il peut demander à l'USOE de lui suggérer des noms d'expert-e-s.
2. L'appréciation des échantillons est faite par des jurys dont le nombre est fixé en fonction du nombre et de la nature des vins présentés au concours.
3. En principe, dans un jury, chaque famille mentionnée à l'alinéa 5 est représentée. Il convient de respecter une grande dispersion géographique des origines des juré-e-s.
4. Chaque jury se compose, en principe, de 7 juré-e-s ou plus. En aucun cas, le nombre des juré-e-s ne peut descendre en-dessous de 5.
5. Les juré-e-s peuvent être :
  - membre d'une association viticole cantonale,
  - membre de la Société des cafetiers restaurateurs et hôteliers,
  - représentant-e de la presse spécialisée,
  - membre de l'Union Suisse des Oenologues, en général nommé président-e du jury,
  - membre d'un panel de dégustateur-trice-s formé-e-s,
  - toute personne pouvant aider à la reconnaissance des vins suisses comme produit de qualité.
6. Tous les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un Bureau (Présidium) comprenant 3 personnes :
  - un/une président-e,
  - un/une vice-président-e,
  - un/une œnologue-conseiller-ère, membre de l'Union Suisse des Oenologues.

Le Bureau (Présidium) dispose d'un secrétariat.

7. Le Bureau (Présidium) contrôle l'activité des jurys. Les membres du Bureau ne participent pas aux jugements
8. Les juré-e-s sont désigné-e-s personnellement. Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désigné-e-s.
9. L'autorité se réserve le droit de tester les juré-e-s et la cohérence de leur jugement.

## **Article 8 : MISSION DE L'EXPERT-E**

L'USOE désigne un/une expert-e, délégué-e pour l'ensemble du concours. Il/Elle établit un rapport sur le déroulement du concours. Sur la base de ce rapport ou de toute autre information, l'USOE peut retirer son patronage. L'organisateur s'engage à prendre en charge l'Expert-e de l'USOE, chargé-e du contrôle du concours.

## **Article 9 : MISSION DU BUREAU (PRESIDIUM)**

Sous la responsabilité du/de la président-e, le Bureau (Présidium) a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de préparation, et d'examen des échantillons, et de communication des résultats, notamment :

1. veiller au secret concernant l'anonymat absolu des vins soumis aux dégustateurs ainsi qu'au secret des résultats ;
2. contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. Il vérifie notamment l'ordre dans lequel seront présentés les vins ;
3. veiller à la bonne présentation des échantillons, notamment par rectification d'un rangement manifestement erroné, exclusion d'un échantillon ne répondant pas aux clauses du règlement, renvoi à une dégustation ultérieure ;
4. contrôler l'ouverture des échantillons dans la salle annexe, leur température, leur identité et leur anonymat vis-à-vis des membres du jury ; de veiller aussi à la diligence du service ;
5. contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats : distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs ;
6. ordonner une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
  - la majorité des juré-e-s le demande par écrit sur les fiches,
  - de grands écarts existent entre les notations des différent-e-s juré-e-s,
  - et chaque fois qu'il/elle le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

## **Article 10 : ORGANISATION DE LA SESSION**

1. Les vins sont dégustés par les jurys et par séance, en principe dans l'ordre suivant :

1. Blancs tranquilles
2. Blancs effervescents
3. Rosés tranquilles
4. Rosés effervescents
5. Rouges tranquilles
6. Vins doux naturels, vins de liqueur

Dans chacun des types de vins cités ci-dessus, les vins secs seront dégustés avant les vins doux et les vins jeunes avant les vieux, conformément à l'article 6.

2. Le Bureau organise la répartition des échantillons entre les jurys.

## **Article 11 : FONCTIONNEMENT GENERAL DES JURYS**

### 1 Discipline

#### **L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :**

- 1.1 Les juré-e-s sont tenu-e-s au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.
- 1.2 Avant le service de chaque échantillon, les fiches de notation correspondantes distribuées peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Ces fiches doivent comporter le numéro du jury, du/de la juré-e, son nom, et sa signature.
- 1.3 Le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies. Le/la président-e du jury les signe pour les authentifier.
- 1.4 Il n'est pas laissé de doubles de fiches aux juré-e-s.
- 1.5 Les juré-e-s ne doivent pas connaître l'identification d'un vin correspondant aux notes et récompenses obtenues.

### 2. Fonctionnement matériel

Une fois les jurys formés, afin d'éclairer les juré-e-s sur l'exercice de leur mission, ils/elles peuvent être réuni-e-s pour une ou des séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque dégustateur-trice.

- 2.1 Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. Sa température ambiante doit être maintenue dans toute la mesure du possible entre 18 et 22°C. Il est interdit d'y fumer. Par ailleurs, les juré-e-s doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de perturber le déroulement des séances.
- 2.2 Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des juré-e-s, est réservée au débouchage et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon.  
Il est également interdit d'y fumer.  
Une stricte discipline y sera maintenue et le silence en rigueur.
- 2.3 Le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation en présence des juré-e-s. Si nécessaire, les bouchons originaux sont remplacés par un système de fermeture anonyme.

Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant les formes de la bouteille et garantissant l'anonymat de l'échantillon. Cet emballage doit garantir l'anonymat pendant la durée de la dégustation. Par ailleurs, les dégustateurs-trices ne doivent à aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés.

- 2.4 Chaque juré-e reçoit un numéro d'ordre permanent. Il/Elle dispose d'un siège et d'une table portant son numéro et comportant une surface blanche avec :
  - de l'eau minérale,
  - éventuellement des morceaux de pain,
  - un vase de déversement.

- 2.5 Les verres dans lesquels sont présentés les échantillons sont du type international normalisé, agréé par l'O.I.V. ou similaires mais toujours en forme de type « tulipe ». Ils sont soigneusement lavés, rincés et séchés en principe après chaque série, ou du moins à la demande des dégustateur-trice-s. Les vins mousseux peuvent être servi dans des flûtes.
- 2.6 Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. Pour les vins tranquilles secs, la dégustation se fait à raison de 40 échantillons maximum par jour, de préférence le matin en trois séances d'environ 10 à 15 échantillons chacune.
- 2.7 Dans le but d'assurer une sélection équitable, les vins des catégories à grande participation qui n'ont pas tous été dégustés par le même jury, peuvent faire l'objet d'une sélection finale. Les 5 vins ayant obtenus le plus grand nombre de points participent à la sélection finale.

### 3. Présentation des vins

Chaque vin est dégusté individuellement et non comparativement.

### 4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause, au cours de laquelle les juré-e-s disposeront seulement de pain et d'eau. L'une des pauses peut comporter d'autres aliments ou boissons, sous réserve que soit respecté un repos consécutif suffisant.

## **Article 12 : ORDRE DE PRESENTATION DES ECHANTILLONS ET TEMPERATURE**

1. Le but du rangement des vins est essentiellement, comme déjà prévu, de présenter aux jurys des séries homogènes successives d'échantillons. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel, selon les articles 6, 9 & 10.
2. Chaque matin, avant la première séance de dégustation, il est recommandé de présenter aux juré-e-s, en vue de leur « mise en bouche », un vin de même type que la série prévue. La dégustation doit être discutée en commun.
3. Les plus grands efforts doivent être faits pour que les vins soient dégustés par les juré-e-s aux températures suivantes :
  - vins blancs et rosés : 10/12°C
  - vins rouges : 15/18°C
  - effervescents : 8/10°C
  - vin de liqueur : 8/10°C

En tout état de cause, il est indispensable que tous les vins d'un même type, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

## **Article 13 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DEGUSTATION**

### Alinéa 1 : ELEMENTS DE LA FICHE DE DEGUSTATION

Chaque juré-e dispose de fiches de dégustation selon le type de vin : Vins tranquilles annexe V, Vins effervescents annexe VI.



Cette fiche doit comporter les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques :

1. Aspect visuel:<sup>1</sup> : Limpidité, aspect, effervescence
2. Odorat : Franchise<sup>2</sup>, intensité, qualité
3. Sensations gustatives et rétronasale : Franchise, intensité, persistance, qualité
4. Harmonie, jugement global.

Une échelle d'appréciation de 5 colonnes est prévue pour chaque caractère organoleptique :

1. Excellent
2. Très bon
3. Bon
4. Satisfaisant
5. Insuffisant

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique (par exemple : vin bouchonné).

L'utilisation de la fiche de dégustation est expliquée au début de chaque journée de dégustation.

#### Alinéa 2 : SAISIE INFORMATIQUE DES APPRECIATIONS

La fiche de dégustation peut être transcrite sur un support informatique. Le système informatique doit respecter les points décrits à l'article 13, al. 1.

Il ne doit en aucun cas permettre au/à la président-e du jury de modifier son appréciation après avoir consulté la note des juré-e-s.

### **Article 14 : ROLE DES JURE-E-S**

Les juré-e-s complètent les rubriques de la fiche relative à l'échantillon.

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré-e coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné.

Il/Elle calcule le nombre de points total, note ses observations éventuelles dans l'espace réservé, signe et rend la fiche au/à la président-e du jury.

Lorsque l'étendue des notes excède 10 points, le/la président-e du jury ouvre une discussion durant laquelle les juré-e-s s'expriment sur leurs appréciations. Au terme de cette discussion, un retour à la fiche peut être accordé à l'ensemble des juré-e-s.

---

<sup>1</sup> Du fait de la grande variété qui existe au niveau des populations dans les critères de couleur du vin, celle-ci ne peut faire l'objet d'une notation dans l'absolu. Par contre, elle doit jouer un rôle important dans l'appréciation de l'harmonie, par ses rapports avec les autres caractères du vin.

<sup>2</sup> En cas de retouche des critères visuels ou de franchise, une justification doit figurer dans la colonne "remarques".

## **Article 15 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RESULTATS**

Lorsqu'un vin est noté « insuffisant » pour un ou plusieurs critères, par la majorité des juré-e-s, il est automatiquement classé dans les « éliminés » et ne peut donc, en aucun cas, concourir pour une distinction.

Chaque échantillon reçoit une note finale qui correspond à la moyenne calculée sur la base des notes obtenues par chacun des juré-e-s. Un minimum de 5 notes doit intervenir dans le calcul de la note finale.

## **Article 16 : DISTINCTIONS**

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, dans chaque catégorie et pour chaque cépage, un nombre de points déterminés, reçoivent une distinction.

Un maximum conseillé de 30% du total des vins présentés peuvent obtenir une distinction. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les vins ayant obtenu les résultats les moins bons voient leur distinction supprimée.

Les distinctions sont attribuées sur la base des données limites du tableau suivant :

<b>Distinctions &amp; trophées</b>	<b>Nombre de points minimum exigés</b>
Or	<i>88 pts au minimum</i>
Argent	<i>83 pts au minimum</i>
Bronze	<i>78 pts au minimum</i>

En cas d'égalité entre deux vins c'est la médiane obtenue pour le critère « Harmonie jugement global » qui tranche.

Les vins d'une même catégorie ayant obtenus au minimum 88 points peuvent faire l'objet d'une grande finale, afin de désigner un champion par catégorie.

Une présentation d'une sélection de vins ayant obtenus une distinction est organisée.

## **Article 17 : ATTRIBUTIONS ET SELECTIONS DIVERSES**

La possibilité est laissée à l'organisme-délégué d'octroyer des attributions supplémentaires, label, marque de qualité, à condition que cela ne crée pas de confusion avec les distinctions énoncées à l'article 16.

## **Article 18 : PUBLICATIONS DES RESULTATS ET COMMUNICATION**

### Alinéa 1 : LISTES DES RÉSULTATS

Une liste récapitulative des résultats obtenus est transmise aux participant-e-s pour les vins qu'ils ont présentés.

Une liste récapitulative de tous les vins ayant obtenus une distinction est éditée et tenue à disposition de la presse.

La liste des résultats est publiée et le lien internet vers la page des résultats est transmise à l'Union Suisse des Oenologues pour publication sur le site [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch), simultanément à leur publication.

### Alinéa 2 : MENTION DU PATRONAGE DE L'UNION SUISSE DES ŒNOLOGUES

La mention de l'octroi du patronage de l'USOE est obligatoire dans toutes les communications relatives au concours et à la publication des résultats.

Le logo de l'USOE y est associé aussi souvent que le permet le document.

## **Article 19 : MENTION DES DISTINCTIONS**

Les distinctions obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire, «Diplôme ou certificat», établie par l'organisme-délégué responsable du concours et par l'Union Suisse des Oenologues. Ce diplôme doit porter obligatoirement la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu la distinction et l'identification exacte du/de la producteur-trice ou du négociant en cause. L'organisme-délégué doit retirer toute distinction attribuée à une bouteille de vin dont l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions légales ou qui fait un usage indu d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

Un label peut être octroyé aux vins ayant obtenus une distinction. Le nombre de label distribué correspond au nombre de flacons déclarés sur le bulletin d'inscription.

## **Article 20 : VOIE DE RECOURS**

Les vins faisant l'objet d'un recours sont dégustés ultérieurement par une commission réduite. Les vins dégustés à cette occasion ne peuvent pas prétendre obtenir une distinction ni sélection mais **uniquement une attribution** (label). Le recours doit être déposé par écrit dans les 48h dès la connaissance des résultats auprès de l'organisme-délégué.



## ANNEXE I RANGEMENT DES ECHANTILLONS DANS LES DIFFERENTES CATEGORIES

EXEMPLE

### CATEGORIE I

#### VINS BLANCS DE CEPAGES NON AROMATIQUES

##### Groupe A – Vins tranquilles. ★

*Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.*

**N° code**

- Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres résiduels ..... 1
- Sous-groupe des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres résiduels ..... 2
- Sous-groupe des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres résiduels ..... 3
- Sous-groupe des vins contenant plus de 45 g/l de sucres résiduels ..... 4

##### Groupe B – Vins pétillants.

*Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.*

- Sous-groupe des vins contenant au plus de 4 g/l de sucres résiduels..... 5
- Sous-groupe des vins contenant plus de 4 g/l de sucres résiduels ..... 6

##### Groupe C – Vins mousseux.

*Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 3 bars à 20°C.*

- Sous-groupe des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres résiduels ..... 7
- Sous-groupe des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres résiduels ..... 8
- Sous-groupe des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres résiduels ..... 9
- Sous-groupe des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres résiduels ..... 10



## CATEGORIE II

### VINS ROSES DE CEPAGES NON AROMATIQUES

#### **Groupe A – Vins tranquilles.** ★

*Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.*

**N° code**

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus 4 g/l de sucres résiduels ..... 11
- Sous-groupe  
des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres résiduels ..... 12
- Sous-groupe  
des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres résiduels ..... 13
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 45 g/l de sucres résiduels ..... 14

#### **Groupe B – Vins pétillants.**

*Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.*

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus de 4 g/l de sucres résiduels..... 15
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 4 g/l de sucres résiduels ..... 16

#### **Groupe C – Vins mousseux.**

*Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 3 bars à 20°C.*

- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres résiduels ..... 17
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres résiduels ..... 18
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres résiduels ..... 19
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres résiduels ..... 20



## CATEGORIE III

### VINS ROUGES DE CEPAGES NON AROMATIQUES

#### **Groupe A – Vins tranquilles.** ★

*Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.*

**N° code**

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus 4 g/l de sucres résiduels ..... 21
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 4,1 g/l de sucres résiduels..... 22

#### **Groupe B – Vins pétillants.**

*Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20°C.*

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus de 4 g/l de sucres résiduels..... 23
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 4 g/l de sucres résiduels ..... 24

#### **Groupe C – Vins mousseux.**

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure  
à 3 bars à 20°C. .... 25



## CATEGORIE IV

### VINS DE CEPAGES AROMATIQUES

(Ex : cépages Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon, Scheurebe...)

#### **Groupe A – Vins tranquilles.** ★

Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bars à 20°C.

**N° code**

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus 4 g/l de sucres résiduels ..... 26
- Sous-groupe  
des vins contenant de 4,1 g/l à 12 g/l de sucres résiduels ..... 27
- Sous-groupe  
des vins contenant de 12,1 g/l à 45 g/l de sucres résiduels ..... 28
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 45 g/l de sucres résiduels ..... 29

#### **Groupe B – Vins pétillants.**

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

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus de 4 g/l de sucres résiduels..... 30
- Sous-groupe  
des vins contenant plus de 4 g/l de sucres résiduels ..... 31

#### **Groupe C – Vins mousseux.**

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 3 bars à 20°C.

- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant au plus 15 g/l de sucres résiduels ..... 32
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant de 15,1 g/l à 40 g/l de sucres résiduels ..... 33
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant de 40,1 g/l à 80 g/l de sucres résiduels ..... 34
- Sous-groupe  
des vins mousseux contenant plus de 80 g/l de sucres résiduels ..... 35



## CATEGORIE V

### VINS DE LIQUEUR

*(Ex : vins mutés, passerillés, obtenus par cryosélection etc...)*

#### **Groupe A – Cépages non aromatiques**

**N° code**

- Sous-groupe  
des vins contenant au plus 6 g/l de sucres résiduels ..... 42
  - Sous-groupe  
des vins contenant de 6,1 à 40 g/l de sucres résiduels
    - section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol..... 43
    - section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol..... 44
  - Sous-groupe  
des vins contenant de 40,1 à 80 g/l de sucres résiduels
    - section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol..... 45
    - section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol..... 46
  - Sous-groupe  
des vins contenant plus de 80 g/l de sucres résiduels
    - section 1 : richesse alcoolique au plus égale à 18% vol..... 47
    - section 2 : richesse alcoolique supérieure à 18% vol..... 48
- Groupe B – Cépage aromatiques** ..... 49  
(Exemple : Muscats...)

**REMARQUE :** Si, dans un sous-groupe de vins, il n'y a que quelques échantillons, on peut rattacher ces échantillons à un sous-groupe voisin.

#### ★ DEROGATION

Les vins qu'il est d'usage de présenter avec une surpression de gaz carbonique supérieure à 0.5 bar et non supérieure à 1 bar pourront être classés dans le Groupe A – Vins tranquilles, à condition qu'ils soient mis à la dégustation à la suite des autres vins tranquilles.





## ANNEXE II : CERTIFICAT D'ANALYSE ET D'APPRECIATION DES VINS

Les échantillons doivent être accompagnés des résultats d'analyse comportant au minimum les déterminations ci-dessous :

- 1 Titre alcoométrique à 20 degrés Centigrade ..... vol. %
- 2 Sucres résiduels (glucose + fructose) ..... g/l
- 3 Acidité totale ..... g/l

Les méthodes d'analyse usuelles en Suisse sont applicables. Il est possible de se référer également aux méthodes décrites dans l'ANNEXE A du « *Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts* » édité par l'office international de la vigne et du vin.

Un nombre représentatif des échantillons présentés, soit un minimum de 2 à 5%, est prélevé de manière aléatoire. L'organisme-délégué détermine une date limite pour le prélèvement et s'en charge dans les délais fixés.

Chaque échantillon est analysé au plus tard avant la publication des résultats.

L'écart entre les valeurs produites par l'analyse et le/la producteur-trice ne doit en aucun cas excéder :

- ± 0.5 % vol. pour le titre alcoométrique
- ± 1.0 g/L pour les sucres (glucose + fructose)
- ± 1.0 g/l pour l'acidité totale

Au-delà de ces tolérances, l'échantillon est éliminé. Le/La producteur-trice en est informé-e, ainsi que de la cause de l'élimination.

Une liste des échantillons analysés est annexée à la check-list de l'expert-e de l'USOE (point III, 19).



## **ANNEXE III : CLASSEMENT DES ECHANTILLONS POUR LA DEGUSTATION**

Le classement des échantillons est une opération fondamentale destinée à ne présenter aux jurys que des séries homogènes.

Après répartition des échantillons dans les différentes catégories, groupes et sous-groupes, conformément au « Plan de rangement » (Annexe I). Les vins sont présentés aux jurys par millésime, cépage et par mode de vinification.



**ANNEXE IV : EXEMPLE DE BULLETIN D'INSCRIPTION**

Nom : \_\_\_\_\_  
 Prénom : \_\_\_\_\_  
 Rue et n° : \_\_\_\_\_  
 Domicile : \_\_\_\_\_

1. Délai et lieu pour le dépôt des vins.....
2. Pour chaque échantillon inscrit, ..... bouteilles de 0,75l ou 0,5 doivent être livrées dans leur conditionnement final .
3. Frais d'inscription.....CHF/vin
5. **Les rubriques ci-dessous sont obligatoires, en cas d'informations incomplètes ou inexactes le vin n'est pas admis à concourir. La conformité avec la législation suisse en vigueur est requise.**

N°	Nom du vin & appellation <i>(Si plus de 5 vins inscrits, utilisez une nouvelle feuille SVP)</i>	Millésime	N° de lot	Cépage(s)	Alcool en % vol.	Acidité totale en g/l	Sucres résiduels en g/l	Nbre de flacons produits	Particularité de vinification <i>(Vinification en fûts, macération carbonique, passerillage, cryo, etc...)</i>	Motif(s) de la présentation	N° de l'échantillon <b>Ne pas remplir</b>
1											
2											
3											
4											
5											

EXEMPLE

Je certifie que les informations mentionnées ci-dessus sont complètes et exactes, le cas échéant je suis prêt à fournir les documents de références nécessaires.

Lieu et date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_



## ANNEXE V : FICHE DE DEGUSTATION VINS TRANQUILLES

Echantillon N°: \_\_\_\_\_ Jury N° \_\_\_\_\_ Dégustateur-trice N°: \_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_

Total points :		Excellent	Très bon	Bon	Satisfaisant	Insuffisant	Remarques éventuelles
<b>VUE</b>	Limpidité	5	4	3	2	1	
	Aspect	10	8	6	4	2	
<b>ODORAT</b>	Franchise	6	5	4	3	2	
	Intensité	8	7	6	4	2	
	Qualité	16	14	12	10	8	
<b>GOUT</b>	Franchise	6	5	4	3	2	
	Intensité	8	7	6	4	2	
	Persistance	8	7	6	5	4	
	Qualité	22	19	16	13	10	
<b>HARMONIE / JUGEMENT GLOBAL</b>		11	10	9	8	7	

Signature du/de la président-e du jury : \_\_\_\_\_

Signature du/de la juré-e : \_\_\_\_\_

## ANNEXE VI : FICHE DE DEGUSTATION VINS EFFERVESCENTS



Echantillon N°: \_\_\_\_\_ Jury N°: \_\_\_\_\_ Dégustateur-trice N°: \_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_

Total points :		Excellent	Très bon	Bon	Satisfaisant	Insuffisant	Remarques éventuelles
<b>VUE</b>	Limpidité	5	4	3	2	1	
	Aspect (Nuance)	10	8	6	4	2	
	Effervescence (Finesse/Persistance)	10	8	6	4	2	
<b>ODORAT</b>	Franchise	7	6	5	4	3	
	Intensité	7	6	5	4	3	
	Qualité	14	12	10	8	6	
<b>GOUT</b>	Franchise	7	6	5	4	3	
	Intensité	7	6	5	4	3	
	Persistance	7	6	5	4	3	
	Qualité	14	12	10	8	6	
<b>HARMONIE / JUGEMENT GLOBAL</b>		12	11	10	9	8	

Signature du/de la président-e du jury : \_\_\_\_\_ Signature du/de la juré-e : \_\_\_\_\_

## ANNEXE VII : CHECK-LIST DES POINTS CONTRÔLÉS



### I. Concours

#### Points examinés par le comité de l'USOE

Nom du concours :	Représentant-e USOE :	Expert-e USOE :
Nom de l'institution organisatrice :	Membres du Présidium :	<u>Règlement du concours présenté</u> -Conforme à la norme <input type="checkbox"/>
Demande de patronage déposée le:	Date(s) du concours:	<b>Nombre d'échantillons dégustés :</b>

### II. Déroulement de la dégustation

#### Points contrôlés par l'expert-e de l'USOE

Numéro du point de contrôle	Références		Description du point de contrôle	Conformité (mettre une croix)		Si non conforme voir remarque (mettre une croix)
	Article(s)	Alinéa(s)		Oui	Non	
1	Article 4		<b>Bulletin d'inscription</b> -Identification complète et exacte du/de la participant-e -Désignation exacte du produit, origine et millésime -Bulletin ou résultats d'analyse -Le ou les cépages présents dans le vin -Les particularités de vinification -La quantité de vin produite			
2	Article 5	Alinéa 4-5	<b>Conditions de stockage des échantillons</b>			
3	Article 5 Article 6 Article 9 Article 10	Alinéa 3  Points 2&3 Alinéa 1	<b>Classification des vins</b>			
4	Article 7	Alinéa 3	<b>Répartition des juré-e-s</b>			
5		Alinéa 4	<b>Nombre de juré-e-s par jury</b>			
6		Alinéa 5	<b>Présidence des jurys</b>			
7		Alinéa 6	<b>Composition du Présidium</b>			
8		Alinéa 9	<b>Cohérence et fiabilité des juré-e-s</b>			
9	Article 9 Article 11	Point 1 Point 2.2	<b>Anonymat des vins</b>			

10	Article 11 Article 13	Point 1.2 Point 1.3	<b>Fiche de dégustation</b>			
11	Article 11 Article 12	Point 2 Point 2	<b>Formation des juré-e-s</b>			
12	Article 11	Point 2.1	<b>Salle de dégustation</b>			
13	Article 11	Point 2.5	<b>Type de Verre</b>			
14	Article 11 Article 7	Point 2.6 Point 2	<b>Nombre d'échantillons dégustés par jury/jour</b>			
15	Article 12	Point 3	<b>Dégustation individuelle des vins, discipline</b>			
16	Article 12	Point 3	<b>Température de service</b>			
17	Article 15		<b>Transcription et calcul des résultats</b>			

### **III. Diffusion des résultats**

#### **Points contrôlés par le/la représentant-e de l'USOE du Présidium du concours**

18	Article 16	Alinéa 2	<b>Proportion des vins ayant obtenu une distinction et/ou attribution ? (30% visé)</b>			
			<b>Nombre d'échantillons dégustés :</b>			
19	Article 5	Alinéa 3	<b>Liste des analyses transmises</b>			
			<b>Nombre d'échantillons rejetés :</b>			
20	Article 18		<b>Listes des résultats transmises</b>			

### **IV. Bilan**

#### **Remarques en cas de non conformité ou d'améliorations à apporter**

Numéro du point de contrôle	

### **I. CONCOURS, points contrôlés par le comité de l'USOE**

Signature d'un/une membre du comité de l'USOE: \_\_\_\_\_

### **II. DEROULEMENT DES DEGUSTATIONS, points contrôlés par l'expert-e de l'USOE**

Signature de l'expert-e de l'USOE : \_\_\_\_\_ Signature d'un/une membre du Présidium : \_\_\_\_\_

### **III. RESULTATS, points contrôlés par le/la représentant-e de l'USOE du Présidium**

Signature du/de la représentant-e de l'USOE: \_\_\_\_\_

