

CONFRERIE SAINT-ÉTIENNE D'ALSACE

CHATEAU DE KIENZHEIM - F-68 240 KIENZHEIM

☎ 33 (0) 389 78 23 84 - 📠 33 (0) 389 47 34 74

E-mail : Chancellerie@Confrerie-St-Etienne.com

REGLEMENT du SIGILLE des VINS d'ALSACE A.O.C. Alsace , Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace attribué par la Confrérie Saint-Etienne / Association Grand Conseil

I) DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES CONCERNANT LES VINS.

Article 1

Sont admis à la dégustation de **Sigille** de la Confrérie St-Etienne les vins à appellation d'origine contrôlée dont la déclaration de revendication a été préalablement agréée par l'ODG

- **Alsace**
- **Alsace Grand Cru**
- et **Crémant d'Alsace**.

y compris les vins portant la mention «**Vendanges Tardives**» ou «**Sélection de Grains Nobles**».

Article 2

Le Sigille des vins d'Alsace est attribué par la Confrérie Saint-Etienne exclusivement à l'occasion de deux dégustations annuelles qui ont lieu pour les trois AOC **Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace**:

- le 3^{ème} **jeudi de janvier**
- et le 3^{ème} **jeudi de juillet**

Les vins présentés à la dégustation de Janvier proviendront de l'avant-dernière récolte et des récoltes antérieures.

Les vins présentés à la dégustation de Juillet proviendront de la dernière récolte et devront obligatoirement être prélevés sur des lots déjà en bouteilles (de préférence flûtes standard).

Les vins des récoltes antérieures seront également admis.

Les Crémants d'Alsace présentés aux deux dégustations seront tous millésimes et bien évidemment en bouteille (de préférence standard).

Article 3

Chaque vin présenté à la dégustation de Sigille devra être accompagné d'un **bulletin d'analyse de moins de 6 mois** (ou de moins de 1 an pour les Crémants) certifié par un œnologue ou un technicien supérieur en œnologie, précisant, outre les éléments permettant d'identifier les échantillons, les valeurs des paramètres analytiques suivants :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| - degré d'alcool (TAV acquis et en puissance en % vol.), | - SO2 libre (mg./L.), |
| - sucre (glucose + fructose) (g./L.), | - SO2 total (mg./L.), |
| - acidité totale exprimée en méq/L | - acidité volatile exprimée en méq/L |
| - pH | - densité à 20°C, |
| - surpression CO2 pour les Crémants (en bars) | |

Ces critères devront être **reportés lisiblement sur la fiche d'inscription** remplie par le producteur. Les services de la Confrérie Saint-Étienne feront ensuite procéder par sondage à une vérification d'analyse auprès de laboratoires agréés pour les seuls vins proposés au Sigille par les jurys. L'analyse de vérification sera communiquée au propriétaire du vin.

Article 4

Le nombre de vins présentés par Maison n'est pas limité.

Chaque échantillon présenté à la dégustation sera constitué de **quatre bouteilles de 0,75 L**, de préférence **standard**, obligatoirement sous CRD et étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

Chaque échantillon devra couvrir une quantité commercialisable d'au moins **1000 litres**, soit **1333 bouteilles de 0.75 l** correspondant à un lot homogène destiné à la consommation. Pour les Vendanges tardives et Sélections de grains nobles, cette quantité est réduite à 450 litres soit 600 bouteilles de 0.75 l ou 900 bouteilles de 0.50 l.

La fiche d'inscription qui devra être souscrite pour les différents vins présentés, comportera :

- a) l'identification précise du producteur et de son entreprise.
- b) la désignation exacte du produit : appellation, couleur, cépage, millésime, lieu-dit, mention particulière VT ou SGN, numéro de lot.
- c) la copie de la déclaration de revendication à l'ODG (Organisme de Défense et de gestion).
- d) le stock total de bouteilles du lot présenté.
- e) la référence du lot.
- f) les critères analytiques visés à l'article 3.
- g) La dénomination principale sous laquelle le vin sera commercialisé ainsi que la liste des autres marques éventuelles sous lesquelles le vin pourra être vendu. Un spécimen de l'habillage correspondant sera alors obligatoirement joint.

Article 5

Le propriétaire du vin et la Confrérie Saint-Étienne conserveront, chacun en leur possession, un échantillon de chaque vin primé accompagné de sa fiche de renseignements (bulletin d'inscription) et de son bulletin d'analyses.

Ces échantillons seront tenus à la disposition des services de contrôle pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours.

Les fiches de renseignements (bulletins d'inscription) ainsi que les bulletins d'analyses seront tenus à la disposition des services de contrôle durant une période de cinq années à compter de la date de déroulement du concours.

Article 6

La Confrérie St-Etienne recommande vivement aux entreprises d'apposer sur les bouteilles de leurs vins sigillés les macarons correspondants destinés à promouvoir l'image de leur production.

Les macarons autocollants et les bandelettes portant « sceau du sigille, «Confrérie St-Etienne Alsace », « année du concours », « signature du Chancelier-Receveur » et « numéro d'ordre alpha-numérique », sont délivrés par la chancellerie de la Confrérie St-Etienne au tarif fixé par son Grand Conseil.

La possibilité est également offerte de remplacer macarons et bandelettes par une empreinte intégrée au graphisme de l'étiquette ou de la contre-étiquette du producteur après agrément de la chancellerie et paiement de la redevance correspondante au taux fixé par la Confrérie St-Etienne.

Article 7

En vue d'apprécier leur évolution, les vins sigillés des AOC Alsace et Alsace Grand Cru de **plus de dix ans** et restant à commercialiser devront être soumis à une nouvelle dégustation de confirmation du Sigille.

Pour les Crémants d'Alsace, le Sigille n'est octroyé que pour une **période de trois ans**. Passé ce délai ces vins seront soumis à une nouvelle dégustation dite de reconduction pour une période à déterminer par le jury.

ORGANISATION DE LA DEGUSTATION.

Article 8

Les échantillons sont obligatoirement prélevés dans la cave même des producteurs par des membres du Conseil des Jeunes de la Confrérie Saint-Etienne dûment mandatés par le Chancelier-Receveur et le Major du Conseil des Jeunes. Les Jeunes Conseillers choisiront eux-mêmes les bouteilles et s'assureront que les vins proposés par les propriétaires sont en conformité avec le présent règlement et que le document d'accompagnement (fiche d'inscription de couleur) comportant **la désignation exacte** du produit, **le stock du lot** correspondant ainsi que **l'identification complète du détenteur**, est correctement rempli.

Par mesure de simplification en dérogation à cette procédure et sur instructions de la chancellerie, les échantillons des vins soumis à la dégustation de sigille pourront être directement apportés au château de la Confrérie par les propriétaires en respectant les contraintes du règlement. Un contrôle de l'échantillonnage pourra alors être effectué à la diligence du Chancelier-Receveur.

Rappel :

Chaque échantillon présenté à la dégustation est constitué de quatre bouteilles standard de 75 cl, dûment étiquetées, cachetées et sous CRD.

Les dégustations se tiennent annuellement en Janvier et Juillet pour les trois AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace.

Article 9

La mise sous anonymat des échantillons, la fixation de la composition des jurys, l'établissement du palmarès ainsi que la communication des résultats à la Presse, au grand public et aux propriétaires des vins sont sous la responsabilité du Chancelier-Receveur qui supervise les opérations menées par les services de la Confrérie.

Les opérations d'anonymat consistent à coller sur les bouteilles non étiquetées un numéro d'ordre confidentiel servant d'identifiant à chaque vin tout au long des épreuves du concours.

Chaque jury est composé d'un minimum de trois dégustateurs dont les deux tiers sont des dégustateurs compétents choisis parmi des professionnels du secteur vin, de préférence membres de la Confrérie Saint-Étienne. disposant d'un diplôme de dégustateur ou reconnus par leurs pairs pour leurs compétences gustatives, donc savoir reconnaître qualité et typicité des vins d'Alsace déclinés par appellation, cépage, terroir et millésime.

Un compétiteur ne peut juger ses propres vins et les organisateurs s'engagent sur cette obligation.

L'organisateur recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens avec les entreprises et organes viticoles dont les intérêts pourraient concerner les vins présentés au concours de sigille.

Aucun Sigille ne pourra être attribué si, pour la dégustation d'une catégorie donnée, ne sont pas en compétition au moins 3 échantillons de producteurs différents.

Le nombre de Sigilles décernés pour l'ensemble de la dégustation et par catégorie ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés.

La Confrérie délivre aux lauréats une attestation du ou des sigilles obtenus précisant le nom et l'année du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, l'identification du vin, le volume déclaré ainsi que les noms et adresses des détenteurs. Elle attribue et inscrit également dans ses registres le numéro d'identification du vin, le volume déclaré, les noms et adresses des détenteurs, les numéros des bandelettes et macarons des sigilles attribués ainsi que tous les éléments obligatoires mentionnés sur la fiche d'inscription.

Un diplôme peut aussi être décerné aux lauréats pour les distinctions obtenues.

Article 9 bis contrôle du concours de sigille

Deux mois avant le déroulement de l'épreuve, l'organisateur adresse à la DIRECCTE Alsace (Direction Régionale des entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du travail et de l'emploi) un avis précisant le lieu et la date du concours ainsi que le règlement du concours.

La Confrérie-St-Etienne désigne son Conseil Restreint, organe indépendant des compétiteurs, pour le contrôle de l'épreuve, du respect du règlement et de l'utilisation ultérieure des Sigilles

Deux mois après le déroulement du concours, la Confrérie adresse à la DIRECCTE Alsace un compte rendu détaillé signé du responsable de son Conseil Restreint attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comprenant notamment:

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins primés (sigilles), globalement et par catégorie ;
- la liste des vins sigillés et pour chaque vin sigillé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- le pourcentage de vins sigillés par rapport au nombre de vins présentés;
- le nombre de sigilles attribués.

III) DEROULEMENT DE LA DEGUSTATION.

Article 10

a) Principes.

Le but de la dégustation est de juger pour les vins présentés, leur qualité et leur typicité dans l'appellation, le cépage et le millésime ainsi que le terroir pour l'A.O.C. Alsace Grand Cru.

Pour les Crémants seront aussi appréciées la qualité, la finesse et la persistance de leur effervescence.

Chaque jury est présidé par un Grand Conseiller assisté d'un secrétaire désignés par le Chancelier-Receveur.

b) Jugement.

La dégustation se déroule en 4 étapes successives:

- Première étape :

Le jury définit un témoin entre plusieurs vins de la série à déguster et fixe ses notes de qualité et de typicité (de 0 à 10 pour les trois AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace).

- Deuxième étape :

Chaque membre de jury déguste individuellement les vins de la série et dans le silence absolu. Après examen visuel, olfactif, gustatif et évaluation du plaisir à boire, il consigne sur sa feuille de dégustation ses appréciations personnelles sur chacun des vins de la série et leur attribue des notes de qualité et de typicité en référence à celles du vin témoin.

Pour être admissible au Sigille, tout vin des AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace doit avoir obtenu une note minimale de 7 sur 10 en qualité et de 7 sur 10 en typicité.

Ces minima sont susceptibles d'être relevés pour tenir compte de la limite du tiers de Sigilles attribués par rapport au nombre de vins présentés à la dégustation.

- Troisième étape : délibérations du jury.

Les membres du jury confrontent leurs appréciations et le président avec l'aide de son secrétaire établissent un jugement de synthèse sur chacun des vins qu'ils portent sur une fiche de résultats.

Ils calculent les notes moyennes de qualité et de typicité données par chaque membre du jury pour chaque vin.

- Quatrième étape: jugement final

Après délibération et mise aux voix, le jury déclare chaque vin admis ou refusé. La fiche de notation de synthèse ainsi que les fiches de notation individuelles sont remises par le président de jury au Chancelier-Receveur revêtues de la signature de chaque membre.

Article 11

Le Grand Conseil de la Confrérie St.-Étienne d'Alsace se réserve la faculté d'exclure temporairement ou définitivement de la dégustation de Sigille, ainsi que de lui retirer le bénéfice du Sigille, tout propriétaire qui aurait contrevenu au présent règlement.

Article 12

Le présent règlement du Sigille est consultable par toute personne intéressée auprès de la chancellerie de la Confrérie St-Etienne (envoi sur demande) ainsi que sur son site Web :

Confrérie St-Etienne d'Alsace
Château de Kientzheim
68240 KIENTZHEIM

Tel 03 89 78 23 84

e-mail chancellerie@confrerie-st-etienne.com

www.confrerie-st-etienne.com

Fait à Kientzheim le 30 décembre 2013

Le Chancelier-Receveur
Pierre BOUARD