

SIGILLE DES VINS D'ALSACE

DEGUSTATION D'ATTRIBUTION DU JEUDI 10 FEVRIER 2022

à 9H30 au Château de la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim

Le Sigille des vins d'Alsace est une distinction prestigieuse décernée par la Confrérie St-Etienne aux vins d'Alsace répondant à des critères sévères de qualité et de typicité dans l'appellation, le cépage, le millésime voire le terroir en application d'un règlement déposé aux plans national et européen. Il est ouvert aux vins embouteillés des appellations Alsace et Alsace Grand Cru (y compris VT et SGN) ainsi que Crémant d'Alsace de toutes les entreprises du vignoble membres ou non membres de la Confrérie Saint-Etienne.

Les vins ayant obtenu le Sigille reçoivent non seulement l'autorisation d'arborer le sceau de cette distinction sous la forme d'un macaron autocollant, d'une bandelette ou d'une empreinte intégrée à votre étiquette, mais aussi le privilège d'entrer dans l'œnothèque de la Confrérie (considérée comme la mémoire du vignoble) et de pouvoir être servis lors des chapitres solennels et dégustations commentées.

Le comité de pilotage du Sigille d'Alsace après observation et pratique de l'évolution de l'attribution du Sigille après y avoir ajouté une dimension plus marquée sur le terroir a décidé d'enregistrer automatiquement tous les vins d'une appellation de grand cru dans la catégorie "Terroir", tous les autres vins revendiquant un terroir ou une origine de sol hors appellation grand cru gardent la possibilité d'être présentés en catégorie "Terroir" ou non.

Les entreprises souhaitant présenter des vins et participer à la prochaine dégustation de Sigille du **jeudi 10 février 2022** sont invitées à **retourner avant le 25 janvier 2022 18h00** les bulletins de participation ci-joints.

MODALITES D'INSCRIPTION

1) Vins concernés

Les vins concernés par la dégustation du 10 février 2022 sont ceux issus du millésime **2020 et antérieurs** de nos 3 appellations **Alsace, Alsace Grand Cru** et **Crémant d'Alsace** ainsi que les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles du millésime **2019** et antérieurs. Les assemblages sont admis pour le Crémant et les deux Grands Crus prévoyant un assemblage dans leurs statuts (Kaefferkopf et Altenberg de Bergheim) **ainsi qu'une nouvelle fois pour les vins souhaités voir dégustés en catégorie Terroir.**

Les vins présentés proviennent **obligatoirement de lots déjà mis en bouteilles.**

Une copie de votre "**déclaration de revendication**" à l'ODG doit impérativement être jointe à votre formulaire d'inscription.

2) Echantillons **IMPORTANT**

4 échantillons par vin devront être fournis en bouteilles de 75 cl (éventuellement 37,5 ou 50 cl pour les VT et SGN). Sur les 4 échantillons, **obligatoirement sous CRD :**

- **2** seront revêtus de votre étiquetage habituel **collé**,
- **2** porteront l'étiquette maintenue par un élastique (donc **non collée**) pour faciliter l'anonymat.

Les vins susceptibles d'être commercialisés sous plusieurs habillages devront être accompagnés d'un exemplaire de chaque étiquette possible.

3) Dépôt des échantillons

Les échantillons devront être **déposés par vos soins à la Chancellerie de la Confrérie**

impérativement lundi 24 et mardi 25 janvier 2022 de 9h à 12h et de 14h à 17h

4) Fiche signalétique : une par vin

La fiche signalétique ci-jointe (à photocopier) vous permet de présenter le nombre de vins désiré (non limité). Le cachet de votre maison doit être apposé sur chaque fiche signalétique, et tous les critères suivants devront y être reportés par vos soins :

- le degré d'alcool (TAV acquis et en puissance)
- les sucres (glucose + fructose)
- l'acidité totale **en méq/l**
- le SO² total **en mg/l**
- l'acidité volatile **en méq/l**
- l'AOC (Alsace, Alsace Grand Cru, Crémant d'Alsace)
- le millésime, mention, lieu-dit, cuvée
- le cépage (*assemblage uniquement pour les Crémants et les 2 Grands Crus autorisés*)
- le N° de lot et le nombre de bouteilles issues de ce lot
- la surpression CO² (pour les crémants)

RAPPEL : vous avez la possibilité de présenter votre vin selon les critères déjà en vigueur précédemment ou bien d'opter pour la démarche revendiquant le terroir (lieu-dit, dénomination communale, etc...) et en spécifiant le type de sol. Les vins en appellations grand cru sont désormais obligatoirement enregistrés en catégorie terroir.

ATTENTION à bien renseigner la fiche signalétique en totalité

RAPPEL : **l'acidité volatile et l'acidité totale** doivent être **exprimées en méq/l** (arrêté du 13/02/2013 paru au JO du 22/02/2013). Obligation imposée par la DGCCRF.

La copie de la déclaration de revendication à l'ODG devra être jointe à la fiche signalétique.

Attention : les fiches incomplètes sur ces points ne seront pas prises en compte.

5) Bulletin d'analyses :

Les fiches signalétiques des vins doivent impérativement être accompagnées d'un **bulletin d'analyses de moins de 12 mois**, certifié par un œnologue ou un technicien supérieur en œnologie, attestant les résultats analytiques précités : degré d'alcool, sucres (glucose + fructose), acidité totale tartrique, SO² total, acidité volatile (et surpression pour les Crémants).

Des analyses de contrôle par sondage seront ensuite confiées par nos soins à un laboratoire agréé pour les seuls vins proposés au Sigille par les jurys.

6) Date limite et frais d'inscription :

Seuls seront traités les dossiers d'inscription complets, c'est-à-dire **accompagnés des bulletins d'analyses et du chèque correspondant à votre inscription**, à l'ordre de l'**Association Grand Conseil St-Etienne** sur la base

de **50 € HT** par vin présenté (60,00€ TTC TVA 20%).

Une facture acquittée vous sera envoyée en retour par nos soins.

Clôture définitive des inscriptions : mardi 25 janvier 2022

Attention : Les dossiers transmis par fax ou mail ne seront traités qu'une fois les originaux envoyés par poste ou déposés **avant cette date** avec les échantillons et dûment **accompagnés du paiement des frais d'inscription**.

7) Dégustateurs :

Les entreprises présentant des vins au Sigille sont priées de déléguer un ou plusieurs dégustateurs à la séance de sélection et rempliront à cet effet le bulletin ci-joint.

Pour garantir une meilleure crédibilité de la dégustation, il est en effet nécessaire que chaque entreprise (même si elle ne souhaite pas présenter de vin à cette séance) **délègue au moins un dégustateur compétent le jeudi 10 février 2022 à 9 heures 30**, et retourne en même temps que le formulaire d'inscription des vins, la fiche ci-jointe spécifiant le nom et le prénom du dégustateur délégué, et l'entreprise qu'il représente.

A la fin de la dégustation et selon la tradition, un buffet sera offert aux dégustateurs.

ATTENTION : toute réservation faite pour le repas et non honorée sera facturée.

Important ! En cas d'empêchement du dégustateur désigné, nous vous remercions de pouvoir **expressément à son remplacement.** Promotion et tarification des Sigilles :

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 ou les bandelettes portant le sceau du Sigille de la Confrérie St-Etienne sont cédés aux entreprises au tarif uniforme de **0,09 € HT pièce** (conditionnement minimum de 1000 unités).

Pour faciliter vos opérations d'étiquetage, la possibilité vous est également offerte de remplacer macarons et bandelettes par une **empreinte intégrée au graphisme de vos étiquettes ou contre-étiquettes**. Après agrément du Bon à tirer de votre imprimeur par notre Chancellerie, chaque empreinte sera facturée à 0,08€ HT pièce.

Si vous souhaitez obtenir le règlement de la dégustation de Sigille en date du 30/12/2013 ou demander de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter au 03 89 78 23 84 (lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h00 à 18h).

Kientzheim, le 23/09/2021,

Jean-Paul Goulby
Chancelier-Receveur



Eric Fargeas
Délégué Général



PJ *Fiche signalétique des Vins
*Bulletin d'inscription à la Dégustation

Mise en place des mesures barrières et de distanciation physique

Dégustation d'attribution du Sigille de qualité

Ce protocole est établi dans le cadre de l'application des gestes barrières et des mesures d'hygiène spécifiques à adopter pour limiter au maximum l'épidémie du Covid-19.

Toutes les mesures de distanciation physique et les gestes barrières adaptés au contexte de la dégustation seront strictement appliqués. Tout le monde est invité à suivre les règles d'hygiène et de conduite établies par l'organisation. La règle de base est simple et fait appel à votre sens des responsabilités : se protéger et protéger les autres ! Vous devez porter le masque à tout moment dans l'enceinte et aux abords du château. Ceci est valable durant tout le temps de présence.

- Il conviendra de respecter une distance physique d'au moins 1.5 mètres, avec l'ensemble des personnes présentes avant de rentrer en salle.
- Un masque sera fourni à chaque dégustateur à sa table de dégustation.
- Des distributeurs de gel hydroalcoolique sont à disposition sur chaque table et à l'entrée de la salle.
- Chaque dégustateur devra gagner directement sa place à la table de dégustation après avoir consulté la liste de placement dès son arrivée.
- Le dégustateur complétera et signera l'attestation sur l'honneur concernant les symptômes COVID et la tiendra à disposition du personnel de la Confrérie qui les collectera à sa table.

- Les dégustateurs s'imposent de porter un masque avant et après la dégustation.
- Les dégustateurs ont du gel hydroalcoolique à leur disposition ou un point d'eau avec du savon aux toilettes, avec obligation de se laver les mains en arrivant et en repartant.

POUR LA DEGUSTATION :

- **Chaque dégustateur devra venir avec son propre stylo.**
- **Chaque dégustateur devra venir avec ses propres verres.**

- Les places sont désignées, pas de changement de place possible.
- Les postes de dégustation, tables, etc... seront désinfectés avant et après la dégustation
- Afin que les bouteilles ne soient pas manipulées de manière intempestive, le président de table devra désigner une seule personne pour la totalité du service des vins. Cette personne devra se désinfecter les mains et le goulot pour chaque bouteille avant le service. Celui-ci ne changera pas tout au long de la dégustation.
- Bouteilles d'eau individuelles pour chacun des dégustateurs. Ne pas hésiter à en redemander si besoin. Ne pas se servir dans celle du voisin !
- Crachoirs individuels à vider par le personnel de la Confrérie avec désinfection des mains avant et après.
- Des serviettes en papier pour s'essuyer la bouche ou les mains seront mises à disposition des jurys, à jeter après chaque usage
- Chaque documentation sera individuelle et ne devra être partagée avec les autres dégustateurs
- Une fois que le dégustateur sera assis à la place désignée, le masque pourra être enlevé.
- Si le dégustateur doit se lever, il devra remettre le masque
- Mise à disposition d'un crachoir par personne. En crachant, tentez de cracher sans éclabousser et en évitant que le menton ne touche le crachoir.
- Téléphones portables interdits sur les tables.



ASSOCIATION GRAND CONSEIL
SAINT-ÉTIENNE