

CONCOURS VINALIES
Mettons en lumière votre travail !



concours organisés par

ŒNOLOGUES
DE FRANCE



D O S S I E R
DE PRÉSENTATION

Concours Vinalies

Les Vinalies sont un ensemble de **concours de vin professionnels** créés et organisés par les **Œnologues de France**. Parmi les plus importants et **influents** au monde, les concours Vinalies sont une **source de recommandations** et de **référence fiable** pour tout amateur de vin. Nos concours sont un véritable **trait d'union de nos savoir-faire**, ils permettent la valorisation de vos vins, du travail de votre équipe et de nos plus beaux terroirs.



ANECDOTE VINALIES

Dans la Rome Antique, les **Vinalies** étaient deux célébrations consacrant les vendanges à venir (Vinalia rustica) et les meilleurs vins nouveaux dignes d'être offerts aux dieux (Vinalia priora). Depuis près de **40 ans**, les **Œnologues de France** renouent avec cette tradition en **sélectionnant les meilleurs vins** et terroirs du monde entier, au travers des concours, de leur **expertise** et de leur **connaissance des marchés**.

CHIFFRES CLÉS :

+7 000 Vins dégustés en concours

40 ans d'expérience et de savoir-faire

4 Concours complémentaires

+20 Nationalités représentées par les jurés de nos concours

LA PRESSE PARLE DE NOUS :

RAYON BOISSONS
Le spécialiste des boissons en grande distribution

Si SommelierS
INTERNATIONAL

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

france
inter

Les Echos
Vitisphere

AFP
DÉCISION
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides **boissons**

Pourquoi participer ?

1

DÉGUSTATIONS PAR UN PANEL D'ŒNOLOGUES & D'EXPERTS DU MONDE VITIVINICOLE

Nos dégustateurs français et internationaux sont sélectionnés parmi des œnologues et professionnels reconnus pour leurs compétences en dégustation. La diversité de nos jurés permet une évaluation juste des vins avec des spécialistes de chaque région viticole, de la typicité des vins et avec une connaissance des marchés.

2

SÉRIEUX ET SAVOIR-FAIRE DE PRÈS DE 40 ANS

Les Vinalies sont des concours professionnels où les vins sont dégustés à l'aveugle en toute impartialité au sein de séries de dégustation homogènes. Les dégustations sont réalisées dans un verre unique, créé par les Œnologues de France : l'ŒnoXpert, un verre optimisé pour une appréciation objective. Gage de qualité, nos 2 concours internationaux bénéficient d'une organisation certifiée ISO9001 et sont organisés sous le haut patronage de l'Organisation de la Vigne et du Vin (OIV), de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) et sont membres de VINO FED (la Fédération mondiale des Grands concours internationaux de vins et spiritueux).

3

PROMOUVOIR VOS VINS : DES OUTILS D'AIDE À LA COMMUNICATION

Véritable spécificité de nos concours pour les médailles Or et Grand Or, les commentaires de dégustation sont rédigés par les œnologues membres des jurys après échanges entre les jurés. Vous avez ainsi accès à des éléments de langage reprenant le profil aromatique de votre vin à utiliser sur tous vos supports de communication. Nouveauté cette année, un kit média est mis à votre disposition pour la promotion de vos vins pour vos réseaux sociaux.

4

ÊTRE AU CŒUR DU MARCHÉ ET BÉNÉFICIER D'UN RÉSEAU INTERNATIONAL

Une communication virale forte et des relations presse sont faites tout au long de la période des concours Vinalies, notamment pour la valorisation de nos palmarès auprès des professionnels et des acteurs de la filière. L'invitation de dégustateurs journalistes et influenceurs permet également la promotion des concours et des vins médaillés en France et à l'international.



NOTRE OFFRE DE CONCOURS VINALIES

NOS CONCOURS INTERNATIONAUX



2 AU 5 MARS - BORDEAUX

Inscription : 27 octobre 2022 au 3 février 2023

Envoi des échantillons : 2 janvier au 8 février 2023

Pour vos marchés à l'export

- Ouvert à tous les vins et spiritueux du Monde
- Jury composé d'œnologues et d'experts du monde entier
- En 2022 : l'OR représentait 48% des médailles décernées

CHIFFRES CLÉS :

+ 120	+ 2 500	+ 40
DÉGUSTATEURS	ECHANTILLONS	PAYS REPRÉSENTÉS

29ÈME ÉDITION



19ÈME ÉDITION



1 AU 3 AVRIL - MARSEILLE

Inscription : 27 octobre 2022 au 3 mars 2023

Envoi des échantillons : 16 janvier au 10 mars 2023

Pour vos marchés à l'export

- Ouvert à tous les vins rosés du Monde
- Jury composé d'œnologues et d'experts du monde entier
- En 2022 : l'OR représentait 33% des médailles décernées

CHIFFRES CLÉS :

+ 60	+ 1 200	+ 35
DÉGUSTATEURS	ECHANTILLONS	PAYS REPRÉSENTÉS

NOTRE OFFRE DE CONCOURS VINALIES

CONCOURS NATIONAL ET RÉGIONAL



40ÈME ÉDITION

DATES À VENIR - FRANCE

inscriptions en ligne à venir

Pour vos marchés en France



- Ouvert uniquement aux vins produits en France
- Jury composé en majorité d'œnologues français
- 2 étapes : une présélection en régions puis une finale nationale

CHIFFRES CLÉS :

+300

DÉGUSTATEURS

+ 2 000

ECHANTILLONS

7

GRANDES RÉGIONS



CONCOURS 19 AVRIL & SUPER JURY 4 MAI

inscriptions en ligne à venir

Pour votre marché occitan

- Ouvert à tous les vins d'Occitanie
- Attribution : Argent, Or et Coups de cœur (parmi les Or)
- Jury composé d'œnologues locaux, de représentants de la production, de la commercialisation et de la presse

CHIFFRES CLÉS :

+ 100

DÉGUSTATEURS

+ 1 000

ECHANTILLONS

58% DE MÉDAILLES
D'OR EN 2022

17ÈME ÉDITION



Déroulement des concours internationaux

DÉGUSTATION ET NOTATION

Les vins inscrits dans nos concours internationaux sont répartis dans des séries de dégustation homogènes en fonction de leur type, leur couleur et leur typicité. Ces séries sont ensuite réparties au sein des différentes tables de dégustation. Tous les vins sont anonymisés au préalable afin d'être dégustés à l'aveugle.

Chaque table de jury est présidée par un ou une œnologue français(e) qui supervise leurs séries de dégustation. Les évaluations se font avec la fiche de notation de l'OIV et de l'UIOE. Chaque vin obtient alors une note moyenne de la table sur 100 qui lui attribue une médaille ou non selon un barème bien précis :

- **85 à 88/100 : médaille Vinalies ARGENT**
- **89 à 92/100 : médaille Vinalies OR**
- **93 à 100/100 : médaille Vinalies GRAND OR**

Le concours étant entièrement informatisé, les résultats de nos concours sont sécurisés et incontestables.

A la fin du concours, des prix spéciaux : "Palme des Vinalies" sont strictement attribués à la meilleure note des Grand Or dans des catégories bien définies.



Votre note/100 pour
la médaille Grand or



Impact d'une médaille



Un sondage mené par Viavoice a montré que "les médailles rassurent 76% des consommateurs lors de l'acte d'achat et incite 7 personnes sur 10 à acheter le vin médaillé". Véritable caution, les médailles Vinalies sont une référence fiable qui vous permet de :



**BOOSTER
VOS VENTES**

"Je suis très satisfait et assidu car c'est un concours sérieux et les commentaires sont très pertinents. Les médailles sur le site ont boosté mes ventes."

(Cave La Suzienne)



**TOUCHER DE
NOUVEAUX
MARCHÉS**

"Les Vinalies sont un concours prestigieux reconnu et gage de qualité. La médaille est un véritable argument pour notre vin."

(Société Yvon Mau)



**DÉVELOPPER
VOTRE
NOTORIÉTÉ**

"J'adore les commentaires des Vinalies, c'est l'image de mon vin vu par les professionnels."

(Château Haut-Barrail)



**CERTIFIER
LA QUALITÉ
DE VOS VINS**

"Une médaille aux Vinalies c'est une preuve de qualité."

(Champagne Carreau)



Promotion des résultats

CAMPAGNE DE RP

Pour chaque palmarès, un communiqué est réalisé avec notre agence de presse qui en fait une large diffusion à la presse professionnelle et spécialisée.



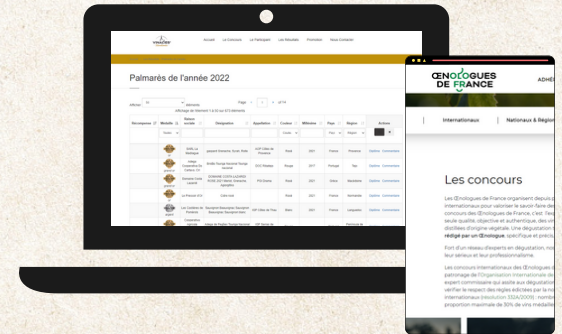
REVUE FRANÇAISE D'ŒNOLOGIE

Une page est réservée dans la Revue Française d'Œnologie pour mettre en avant les vins primés et les producteurs ayant obtenu une palme.



MENTION SUR NOS SITES INTERNET

Les actualités des concours et les palmarès sont présents sur nos sites internet concours et relayés sur le site internet officiel des Œnologues de France.



RÉSEAUX SOCIAUX DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

Tous les temps forts des concours et les palmarès sont publiés sur tous nos réseaux sociaux.

 + de **8000** Abonnés

 + de **180** Abonnés

 + de **5600** Abonnés

 + de **550** Abonnés

 + de **130** Abonnés

ÉVÈNEMENTS DE PROMOTION

Les Œnologues de France mènent en région des évènements de dégustation des vins primés avec invitation des producteurs, de la presse, et des acteurs du monde du vin et de la gastronomie.

ŒNOLOGUES DE FRANCE

COMMUNICATION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

L'actualité des concours et les résultats sont diffusés à tout notre réseau professionnel.

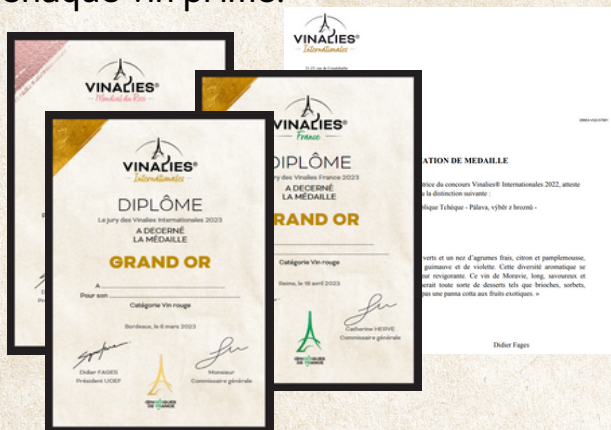
+ de 28 000 contacts



Promouvoir Vos Vins

DIPLÔME ET ATTESTATION

En plus d'un rapport de dégustation, un diplôme et une attestation de médaille sont disponibles pour chaque vin primé.



Booster vos ventes
et votre notoriété
avec les outils Vinalies

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Pour chaque médaille Or et Grand Or un commentaire est rédigé par un(e) œnologue membre des jurys. Chaque commentaire est ensuite relu et corrigé pour une mise en ligne sous un mois après le concours. Celui-ci est ensuite disponible en téléchargement seul et présent sur l'attestation de médaille de votre vin dès la publication des commentaires.

NEW!

KIT MÉDIA

Nouveauté 2023 ! Pour vous accompagner dans votre communication post-concours, nous avons mis en place un kit média qui vous donne toutes les cartes pour communiquer : téléchargez les templates et utilisez-les sur vos réseaux pour faire la promotion de votre vin médaillé.



FICHER MÉDAILLE JPG & PNG

Le fichier des médailles obtenues est disponible au format jpg et png sur demande pour une utilisation à destination de vos communications et de vos réseaux.



Votre note/100 est
affichée sur la
médaille Grand or
(points de 93 à 100)

MACARON ET REPRODUCTION

Des macarons et des droits de reproduction de la médaille sur vos étiquettes sont disponibles à l'achat. Commandez des macarons et démarquez-vous auprès de vos acheteurs et distributeurs.



PRIX SPÉCIAUX

A la fin de nos 2 compétitions internationales, différents prix spéciaux sont décernés : les Palmes des Vinalies (par l'organisation des Vinalies) et les Prix VINO FED (par des membres de VINO FED). Ces prix spéciaux sont une mise en lumière supplémentaire des meilleurs vins et producteurs de la compétition.

En savoir plus sur VINO FED
> www.vinofed.com

Comment s'inscrire ?

1 CRÉEZ/CONNECTEZ VOUS À VOTRE COMPTE EN LIGNE

Rendez-vous sur nos sites internet :

- Vinalies Internationales : www.vinalies-internationales.com/fr/
- Vinalies Mondial du Rosé : www.mondial-du-rose.com/fr/

> Vérifiez bien les informations de votre compte (mail, contact, etc.) pour être sûr de recevoir nos communications et les diverses informations liées aux concours

2 INSCRIVEZ-VOUS AU CONCOURS SOUHAITÉ

Une fois sur votre compte choisissez le concours auquel vous souhaitez participer. Remplissez un bulletin d'inscription pour chaque vin que vous souhaitez présenter au concours. Faites attention à bien remplir les différentes données demandées et à ne pas faire d'erreur.

3 PRÉPAREZ LES DOCUMENTS POUR VOTRE INSCRIPTION

Comme demandé par la législation française, chaque vin inscrit dans un concours doit être accompagné de différents documents. Ainsi, pour chacun de vos vins inscrits il faut télécharger dans chaque fiche :

- Un bulletin d'analyses COFRAC avec mention de conformité, comprenant :
 - > Titre alcoométrique acquis à 20°C en % vol
 - > Titre alcoométrique en puissance à 20°C en % vol
 - > Sucres(glucose + fructose) en g/L,
 - > Acidité totale en méq/L,
 - > Acidité volatile en méq/L,
 - > Anhydride sulfureux total en mg/L,
 - > Suppression en bars à 20°C pour les vins mousseux et pétillants
- L'étiquette commerciale du vin
- La déclaration de revendication (AOP et IGP) ou la demande de certification ou la déclaration de récolte

> Les documents demandés peuvent être ajoutés ultérieurement, jusqu'à la clôture des inscriptions !

4 PAYEZ VOTRE INSCRIPTION

Le règlement de votre inscription permet l'enregistrement de votre dossier. Le paiement peut se faire directement en ligne, par virement bancaire ou par chèque (chèque à l'ordre de l'EURL Œnologues de France, à envoyer à Œnologues de France, 21-23 rue de Croulebarbe, 75013 PARIS)

TOUT DOSSIER INCOMPLET (INFORMATIONS/DOCUMENTS) OU IMPAYÉ À LA CLÔTURE DES INSCRIPTIONS SERA REFUSÉ ET NON REMBOURSÉ (LE CAS ÉCHÉANT).

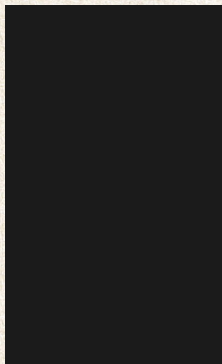
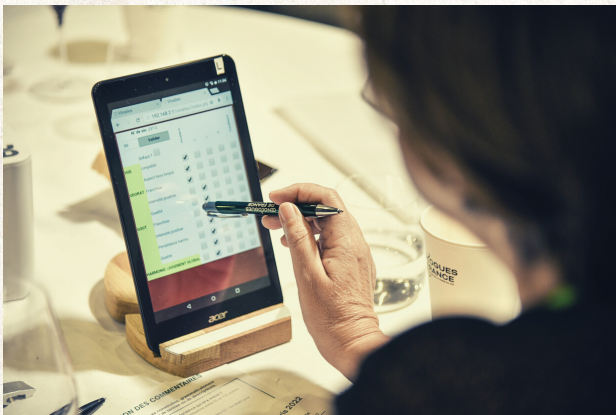
5 ENVOYEZ VOS ÉCHANTILLONS

Envoyez 4 bouteilles par vin inscrit en inscrivant bien le nom du concours sur le carton (dates d'envoi sur nos sites internet)

GRILLE TARIFAIRE VINALIES CONCOURS INTERNATIONAUX 2023

Prix par échantillon
*France : TVA à 20%

Du 27/10/22 au 27/11/22 ÉCHANTILLONS tarifs anticipés		A partir du 28/11/22 ÉCHANTILLONS tarifs dégressifs 2023
1 à 5 échantillons	135€* HT	142€* HT
6 à 10 échantillons	129€* HT	136€* HT
11 à 15 échantillons	125€* HT	131€* HT
16 à 20 échantillons	123€* HT	129€* HT
21 et + échantillons	118€* HT	124€* HT





concours organisés par

ŒNOLOGUES
DE FRANCE

*Mettons en lumière
votre travail !*

Contact : vinalies@oenologuesdefrance.fr

Internet: www.oenologuesdefrance.fr/pages/les-concours



Sous le patronage de
**l'Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin**

