

RÈGLEMENT DU CONCOURS PRIX PLAISIR BETTANE+DESSEAUVE 2025

LE CONCOURS

Le Concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve est organisé par Bettane+Desseauve, 6 rue de Lisbonne, 75008 Paris. C'est un label de dégustation organisé à l'initiative de Michel Bettane et Thierry Desseauve, destiné essentiellement aux vins commercialisés sur le marché français. Le Concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve est organisé dans le respect du règlement ci-dessous énoncé. Ce règlement est consultable par toute personne intéressée sur prixplaisir.bettanedesseauve.com.

La dégustation pour le concours prix plaisir Bettane +Desseauve 2024, se déroulera le vendredi 21 et samedi 22 mars 2025, à l'adresse suivante : Le Solaris – 25 Rue Boyer, 75020 Paris.

ADMISSION

Le concours est ouvert à tous les metteurs en marchés : vigneron, domaines, châteaux, coopératives, négociants, marques de distributeurs. Sont admis tous les vins (rouges, blancs, rosés, mousseux et vins de liqueur), bénéficiant ou non d'un signe de qualité (AOP, IGP) au prix de vente public conseillé inférieur à 25 euros TTC. Une exception pour les champagnes, dont le prix public doit être inférieur à 40 euros TTC. Peuvent concourir des vins en bouteille mais aussi des bag-in-box. Seuls des vins finis sont acceptés à la dégustation (pas d'échantillons bruts de cuve ou prélevés sur fûts), les vins en bouteille devant être tirés-bouchés, pas nécessairement habillés. Il n'y a pas de contrainte liée au millésime, des vins déjà en bouteille depuis quelque temps peuvent être présentés. Les vins non millésimés sont également acceptés.

Le vin qui concourt doit provenir d'un lot homogène destiné à la consommation et être disponible dans une quantité d'au moins 1 000 L. Un volume inférieur, mais toutefois supérieur à 100 L, peut être admis lorsque la production est particulièrement faible. Les vins doivent obligatoirement être mis en bouteilles. La mention de la provenance doit être faite sur ces bouteilles. Les étiquettes de commercialisation doivent être conformes :

- à la réglementation en vigueur en France pour les vins français.
- à la réglementation communautaire pour les États-membres de l'Union Européenne.
- à la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration et aux dispositions d'importation pour les pays tiers.

ECHANTILLONS

Chaque échantillon est présenté dans les conditions suivantes : Nous demandons 2 bouteilles de 0,5 à 1 litre par vin présenté, si possible habillées de l'étiquette commerciale. Le second échantillon sera ouvert en cas de doute lors de la dégustation, ou servira pour la photo en cas de médaille. Au cas où un vin médaillé aurait nécessité l'ouverture des deux échantillons, nous demanderions alors un troisième échantillon pour la photo. Aucun échantillon non conforme ne sera retourné, les échantillons restant la propriété de Bettane+Desseauve. Rappel : les échantillons bruts de cuve ou pris sur fût ne sont pas acceptés. Pour les vins conditionnés en bag-in-box, un seul BIB suffit.

Date d'envoi des échantillons : du 2 janvier au 13 mars 2025.
Aucun échantillon ne sera accepté ni avant, ni après cette date.

Ces échantillons doivent être expédiés, à l'adresse suivante :
Transports PSP – Prix Plaisir
2 rue Etienne de Montgolfier
77515 Pommeuse

INSCRIPTIONS

Ouverture des inscriptions : 2 décembre 2024
Clôture des inscriptions : 14 février 2025

L'inscription doit se faire par internet en complétant le formulaire, via le lien transmis par e-mail ou sur bulletin papier. L'inscription sera validée à réception de votre dossier complet :

- Règlement (par virement, carte bancaire ou chèque) à l'ordre de Bettane+Desseauve
- Bulletins d'analyse des échantillons prévus : Le bulletin d'analyse (nominatif identifiant l'échantillon, signé, datant de moins d'un an et mentionnant le numéro de lot) doit faire apparaître au minimum: le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance à 20°C, exprimés en %vol. ; L'acidité totale, exprimée en méq/l ; l'acidité volatile, exprimée en méq/l ; les sucres (glucose + fructose), exprimés en gr/l ; l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l ; la surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.
- Déclaration de revendication (vins français, AOP et IGP) : Pour les vins français, la déclaration de revendication (pour les AOP et pour les IGP) ou la demande de certification (pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique et présentés avec une indication de millésime ou de cépage) doit être obligatoirement jointe à l'inscription.

Frais d'inscription :

90 euros hors taxes par échantillon présenté soit 108 euros TTC. A la suite de votre demande d'inscription, vous recevrez un mail de confirmation. L'envoi du dossier d'inscription à ce concours implique l'acceptation complète du présent règlement. Et à la suite de votre règlement, vous recevrez la facture par mail. Les frais de participation ne seront pas remboursés si les échantillons ou les documents relatifs à l'inscription arrivent après la date limite d'inscription ou à une adresse erronée.

Le dossier d'inscription est à expédier à l'adresse suivante :

Bettane+Desseauve
Concours Prix Plaisir
Laurence Fabre
6 rue de Lisbonne
75008 Paris

JURY ET DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

La dégustation se déroule en France métropolitaine. Pour le Concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve, les jurés sont essentiellement européens et amateurs. Bettane+Desseauve désigne les jurys à partir d'une liste préétablie de dégustateurs. Chaque table de jury est composée de 3 membres minimum dont les 2/3 ont des compétences reconnues en dégustation :

- **2 amateurs** : il aura auparavant déclaré son intérêt pour le vin. Une table pourra comporter plusieurs amateurs mais en ce cas, la note qu'ils attribueront sera une moyenne des notes individuelles. Elle comptera pour 1/3 dans la note finale.
- **1 président de jury** : un dégustateur ayant suivi avec succès un cycle de formation à la dégustation ou dont un expert B+D a validé la compétence après 5 séances de dégustations au moins. Le rôle du président du jury est de déguster les vins, d'animer les débats et de reporter les commentaires et les notes sur les fiches de dégustations.
- **1 expert Bettane+Desseauve** : un expert est affecté à plusieurs tables. Son rôle est de valider les cuvées sélectionnées au préalable par les jurés.

La note finale attribuée au vin est donc composée à un tiers par celle du ou des amateurs, à un tiers par celle du président du Jury et un tiers par celle de l'expert Bettane+Desseauve. Ce dernier dispose en plus d'un droit de veto sur l'attribution d'une récompense s'il juge la qualité d'un vin insuffisante ou défectueuse.

RÈGLEMENT DU CONCOURS PRIX PLAISIR BETTANE+DESSEAUVE 2025

Bettane+Desseauve prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre du jury, ne juge pas ses vins et recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens directs ou indirects avec les vins présentés au concours. Le jury, désigné et placé exclusivement par les soins de l'organisation, notera entre 8 et 12 vins par session de 1h30, après débats et confrontations guidés par l'expert. En cas de désaccord, un repêchage à la demande de l'expert Bettane+Desseauve sera décidé, pour dégustation par un autre jury.

Les dégustations se font à l'aveugle, les bouteilles sont recouvertes (anonymes), dès leur réception. Les vins seront dégustés selon leur catégorie (origine, type, couleur et fourchette de prix), les échantillons étant placés auparavant dans un emballage identique garantissant leur anonymat. L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires sur le goût et le prix : le rapport prix/plaisir. Bettane+Desseauve assure le bon déroulement du concours et désigne un commissaire général indépendant ne participant pas au déroulement du concours. Celui-ci est chargé de vérifier le respect du règlement, la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de la dégustation et de son jugement, à l'aide de la fiche d'inscription, le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

RECOMPENSES

Trois couleurs de médailles seront attribuées si les notes sont suffisantes : Grand Or, Or et Argent. Grand Or représentant les meilleures notes.

Le nombre de médailles à attribuer pour l'ensemble du concours ne représentera pas plus du tiers des vins présentés par catégorie (33 %). Aucune distinction ne peut être attribuée si moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition dans une même catégorie. Les résultats du concours seront disponibles à partir de la semaine du 2 avril 2025. Chaque participant en sera avisé ultérieurement par e-mail.

Bettane+Desseauve délivre aux lauréats un diplôme et un document précisant le nom du concours et la nature de la distinction attribuée. Les producteurs souhaitant valoriser les vins primés pourront commander auprès de Bettane+Desseauve des macarons autocollants, seuls supports pouvant justifier de l'attribution du prix (conditions et tarifs : nous contacter). Toute autre mention de la récompense obtenue est interdite.

Les participants qui perdraient l'appellation qu'ils ont revendiquée à l'inscription sont tenus d'en informer l'organisation du concours. Le vin expédié sera prélevé sur les échantillons envoyés. Si d'aventure il venait à en manquer un (bouchon, casse, etc.), nous vous demanderions de nous en réexpédier un supplémentaire.

Bettane+Desseauve se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses. L'utilisation non autorisée, la reproduction du logo et des distinctions sont strictement interdites.

Les résultats du concours seront diffusés le plus largement possible sous forme de publications web et presse et de tout autre moyen de communication.

CONTROLES

La société Bettane+Desseauve est seule compétente pour régler d'éventuels litiges. Bettane+Desseauve se réserve le droit d'annuler toute inscription incomplète ou erronée et d'éliminer tout échantillon non conforme au règlement.

Bettane+Desseauve informe la DREETS Ile-de-France du lieu et de la date deux mois avant la dégustation en y joignant le règlement. Le commissaire général envoie à la DREETS Ile-de-France dans un délai de deux mois après le concours un compte rendu signé, attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et précisant l'ensemble des éléments suivants :

- le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

En présentant un vin au concours, un metteur en marché s'engage à ce que le vin présenté soit représentatif du lot concerné. Le détenteur et l'organisateur du concours conserveront, pendant un an à compter de la date de déroulement du concours, un échantillon de chaque vin primé et, pendant cinq ans, sa fiche d'inscription et son bulletin d'analyses. Ces échantillons, leur fiche d'inscription et leur bulletin d'analyses seront tenus à la disposition des services de contrôle. Bettane+Desseauve se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses.

FORCE MAJEURE ET MODIFICATIONS

Si un événement indépendant de la volonté de Bettane+Desseauve devait empêcher le bon déroulement du concours, Bettane+Desseauve ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. Bettane+Desseauve se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, etc.), d'événement indépendant de sa responsabilité ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être demandée par le participant. Bettane+Desseauve ne peut, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

TRAITEMENT DE DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

La société Bettane+Desseauve (ci-après « le responsable de traitement ») met en œuvre des traitements de données à caractère personnel qui ont pour base juridique :

- l'intérêt légitime poursuivi par le responsable de traitement lorsqu'il poursuit les finalités suivantes : prospection et animation ; gestion de la relation avec ses clients et prospects ; organisation, inscription et invitation aux événements.
- l'exécution de mesures précontractuelles ou du contrat lorsqu'il met en œuvre un traitement ayant pour finalité : l'information commerciale, la gestion, le suivi des dossiers et des abonnements de ses clients ; le recouvrement.
- le respect d'obligations légales et réglementaires lorsqu'il met en œuvre un traitement ayant pour finalité : la facturation ; la comptabilité.

RÈGLEMENT DU CONCOURS PRIX PLAISIR BETTANE+DESSEAUVE 2025

Le responsable de traitement ne conserve les données que pour la durée nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur.

A cet égard, les données des clients sont conservées pendant la durée des relations contractuelles augmentée de 3 ans à des fins d'animation et prospection, sans préjudice des obligations de conservation ou des délais de prescription. En matière de comptabilité, les données personnelles sont conservées 5 ans à compter de la clôture de l'exercice comptable. Les données des prospects sont conservées pendant une durée de 3 ans maximum à compter de la collecte et feront l'objet d'une suppression si aucune participation ou inscription aux événements n'a eu lieu. Les données traitées sont destinées aux personnes habilitées au sein de Bettane+Desseauve, ainsi qu'à ses sous-traitants.

Dans les conditions définies par la loi Informatique et libertés et le règlement européen sur la protection des données, les personnes physiques disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, de rectification, d'interrogation, de limitation, de portabilité, d'effacement. Elles peuvent faire parvenir leur réclamation :

- par mail à : dpo@bettanedesseauve.com

- par courrier postal à :
Bettane+Desseauve
Délégué à la Protection des Données
6 rue de Lisbonne
75008 Paris

La demande devra être accompagnée d'une copie d'un titre d'identité signé. Les personnes concernées par les traitements mis en œuvre disposent également d'un droit de s'opposer à tout moment, pour des raisons tenant à leur situation particulière, à un traitement des données à caractère personnel ayant comme base juridique l'intérêt légitime, ainsi que d'un droit d'opposition à la prospection commerciale. Elles disposent également du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont elles entendent que soient exercés, après leur décès, les droits mentionnés ci-dessus. Les personnes concernées disposent également du droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.