



Instruction relative à l'appréciation des vins pour l'agrément annuel des candidats à la mention Premier grand cru

(Instruction pour la dégustation d'agrément annuelle)

du 14 février 2013

Préambule

Vu l'art. 3 de la directive du 14 février 2013 sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus, la présente instruction est destinée à l'information des candidats à la mention Premier grand cru sur la méthode d'appréciation des vins pour l'obtention de l'agrément annuel.

1. Composition du jury de dégustation

Trois membres de la Commission des Premiers grands crus (ci-après : la commission) et quatre dégustateurs désignés par l'Office de la marque de qualité Terravin formés à la fiche spécifique de dégustation des Premiers grands crus participent aux séances de validation. Le Président du jury de dégustation est nommé par la commission au sein des dégustateurs Terravin.

2. Déroulement de la dégustation

Après une mise en bouche préalable de calage avec un vin « Lauriers d'Or Terravin », un vin ayant déjà obtenu la mention de Premier grand cru est dégusté comme vin de référence. Puis chaque vin candidat est dégusté par série de deux millésimes, à savoir d'abord le nouveau millésime, puis un millésime antérieur de 2 à 3 ans du même vin pour en évaluer l'évolution et le style du vin.

Les vins sont présentés à l'aveugle, en bouteilles chemisées ou en carafes.

3. Appréciation de l'échantillonnage par les dégustateurs

Chaque millésime est apprécié pour lui-même. La décision d'agrément porte uniquement sur le nouveau millésime.

Chaque dégustateur donne oralement son avis sur le nouveau millésime. La décision finale se prend à la majorité simple du jury de dégustation.

Critères de dégustation : pour l'essentiel, les mêmes critères que ceux de la dégustation verticale décennale inscrits dans l'annexe de l'instruction sur les vins de la décennie s'appliquent par analogie à la dégustation d'agrément annuelle.

4. Transmission des résultats de dégustation

Le secrétariat de la commission transmet par écrit dans un délai de 10 jours après les résultats aux producteurs candidats.

Lors de refus d'un échantillonnage, une motivation succincte des éléments organoleptiques qui ont contribué à la décision négative du jury de dégustation est remise au producteur concerné.

5. Situation après un refus

Dans le cas du refus d'un vin candidat, la commission peut procéder à un repêchage unique en demandant un nouvel échantillonnage.

Si le vin candidat se trouve encore en ballottage défavorable (majorité négative d'une voix seulement), le millésime plus ancien peut être à son tour pris en considération pour pondérer le résultat. S'il y a quasi-unanimité favorable sur ce second vin (au maximum une seule voix négative), l'agrément annuel peut être accordé.

* * *