

PLAN D'ORGANISATION DES CONTRÔLES EN VUE DU CLASSEMENT « CRU ARTISANS »

Table des matières

1. LE JURY	2
2. LES JURÉS	2
2.1. Engagement des Jurés	2
2.2. Indépendance :	2
2.3. Compétence :	2
2.4. Formation des jurés.....	3
3. LES CANDIDATURES	3
3.1. Dépôt des candidatures :	3
3.2. Eligibilité et droit de recours :	4
4. CONTRÔLES.....	4
4.1. Critère 1 : Implication personnelle	4
4.2. Critère 2 : Qualité organoleptique des vins.....	5
5. CLASSEMENT	6

1. LE JURY

- Le jury est proposé par l'organisme tiers Qualisud dans le respect des critères du cahier des charges.
- En cas de démission ou de décès d'un juré, l'organisme de contrôle procède immédiatement à son remplacement dans le respect des critères de sélection énoncés

2. LES JURÉS

2.1. Engagement des Jurés :

Chaque juré s'engage sur l'honneur:

- A garder pour strictement confidentielles les informations confidentielles qui seront portées à sa connaissance dans le cadre de ce classement et la teneur des délibérations.
- À ne pas avoir de contact direct ou indirect avec aucun des candidats jusqu'à la publication des résultats du classement en dehors de sa mission de juré décrite dans le présent plan de contrôle.
- À prendre ses décisions avec la plus grande objectivité, sans aucun parti pris.
- À avertir l'organisme de contrôle de toute modification de sa situation pouvant compromettre son indépendance et son impartialité.

L'organisme de contrôle vérifie pour chacun des jurés les points suivants 2.2 et 2.3:

2.2. Indépendance :

L'attestation sur l'honneur mentionnant les liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou association dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours (cf annexe).

2.3. Compétence :

Curriculum Vitae reprenant les formations et le parcours professionnel
Recueil de tout élément prouvant la réputation du juré dans son domaine (publications, articles de presse, témoignages...).

2.4. Formation des jurés :

Le syndicat doit au cours d'un entretien avec l'ensemble du jury exposer les objectifs généraux du classement, décrire ses attentes en termes d'implication personnelle (critère 1) et fournir un nombre suffisant d'échantillons représentatifs des qualités attendues pour les crus artisans (critère 2).

Une dégustation de formation est organisée par l'organisme de contrôle afin que les jurés prennent connaissance des qualités attendues par le syndicat des crus artisans sur la base des échantillons représentatifs fournis par le syndicat.

3. LES CANDIDATURES

3.1. Dépôt des candidatures :

Chaque candidat au classement des Crus Artisans adresse par lettre recommandée avec accusé de réception avant le 61^{ème} jour qui suit l'ouverture du classement, cachet de la poste faisant foi, à l'organisme de contrôle un dossier composé des pièces demandées à l'article 4.2 du cahier des charges :

- un dossier d'inscription dûment complété (cf. annexe : CT Crus Art 02) pour la vérification des critères d'éligibilité 1, 3, 4.
- un jeu complet de l'étiquetage des vins présentés pour le château, domaine ou clos présenté (étiquette + contre étiquette pour le millésime 2019) pour la vérification des critères d'éligibilité 1, 3, 4, 6.
- des déclarations de récolte des millésimes 2016, 2018 et 2019 et les déclarations de revendication en AOC 2016, 2018, 2019 pour la vérification du critère d'éligibilité 5.
- l'attestation d'habilitation à Produire en AOC délivrée par l'INAO pour les appellations Médoc, Haut Médoc, Moulis, Listrac et Saint-Julien, pour les appellations Margaux, Pauillac et Saint Estèphe cette attestation sera délivrée directement par l'organisme certificateur Qualisud pour la vérification des critères d'éligibilité 2 et 5.
- plan du vignoble (format A3 maximum): disponible sur le site SIG du CIVB
- plan du cuvier : liste comprenant l'identification et le volume de l'ensemble des contenants
- photos des installations (si disponible)

- un chèque par dossier déposé correspondant au montant des frais d'inscription libellé au nom de l'Organisme Tiers
- Une attestation sur l'honneur indiquant que le candidat connaît le règlement et se soumet aux conditions d'évaluation prévues par le plan de contrôle.

3.2. Eligibilité et droit de recours :

Après examen de l'ensemble des éléments du dossier de candidature et la vérification du respect des critères d'éligibilité définis au point 1.1 du cahier des charges , l'organisme de contrôle informe le candidat par lettre recommandée de l'éligibilité de votre dossier (*Eligibilité de votre dossier de candidature au Classement des Crus artisans du Médoc (cf. annexe : CT Crus Art 05)*).

En cas d'inéligibilité Qualisud envoie au candidat par lettre recommandée *la demande d'élément(s) complémentaire(s) au dossier de candidature pour le classement des crus artisans du Médoc (cf. annexe : CT Crus Art 06)*. Le candidat dispose alors d'un mois à compter de la date d'envoi de la notification pour contester cette décision et/ou fournir les pièces manquantes du dossier.

Un second examen du dossier de candidature est alors effectué par l'organisme de contrôle qui devra statuer définitivement sur l'éligibilité du candidat et informer le candidat de sa décision par lettre recommandée (*Rejet de votre dossier de candidature au Classement des Crus artisans du Médoc (cf. annexe : CT Crus Art 07)*).

En cas de nouvelle inéligibilité, l'organisme de contrôle motivera sa décision et informe le candidat par lettre recommandée de l'éligibilité de votre dossier (*Eligibilité de votre dossier de candidature au Classement des Crus artisans du Médoc (cf. annexe : CT Crus Art 05)*).

4. CONTRÔLES

4.1. Critère 1 : Implication personnelle

L'organisme de contrôle effectue une visite des exploitations de tous les candidats afin de compléter avec l'exploitant le questionnaire d'implication. L'organisme pourra demander tous les justificatifs nécessaires et sera amené à questionner l'exploitant afin de déterminer son taux d'implication dans chacun des domaines, travaux de la vigne (taille, ébourgeonnage, levage, travaux en vert, traitements phytosanitaires et entretiens des sols et récolte), travaux du chai (vinification, élevage et conditionnement), commercialisation et administration.

Les visites seront réalisées par l'organisme de contrôle sur prise de rendez-vous auprès des candidats, afin de ne pas retarder le classement les candidats devront se rendre disponible dans la mesure du possible.

Le questionnaire d'implication récence les étapes des travaux de la vigne/des travaux du chai/de la commercialisation. A chaque étape l'organisme de contrôle définit le degré d'implication du vigneron selon trois critères qui décide/qui dirige/qui réalise.

-Si le vigneron est acteur dans les trois critères son degré d'implication sera considéré comme fort.

- Si le vigneron est acteur dans deux critères dont au moins un des critères (qui décide ou qui dirige) son degré d'implication sera considéré comme moyen.

- Si le vigneron est acteur dans un critère parmi les critères (qui décide ou qui dirige) son degré d'implication sera considéré comme faible.

- Si le vigneron est acteur seulement dans le critère (qui réalise) ou dans aucuns critères son degré d'implication sera considéré comme nul.

Pour chacun des points évalués une note est attribuée selon le degré d'implication du candidat (conformément à la grille de notation définie avec le Syndicat des crus artisans du Médoc). La note totale de cette grille est de 40 points (20 points coefficient 2) (cf annexe grille de contrôle implication personnelle), pour prétendre au classement le candidat devra obtenir au minimum 20 points sur les 40 possibles.

Lors de la visite de l'exploitation, le représentant de l'organisme de contrôle procède au prélèvement des échantillons destinés à l'évaluation organoleptique.

Pour chacun des millésimes retenus pour le classement il identifie et prélève l'équivalent de 3 bouteilles 0,75 cl, étiquetées ou tiré bouché, prises aléatoirement sur les stocks disponibles à la propriété après vérification des stocks restant pour chaque millésime et appose un scellé sur chacune des bouteilles.

L'agent de contrôle transporte les échantillons dans une glacière avec des pains de glace afin de maintenir l'intégrité des échantillons jusqu'au déchargement au local de stockage climatisé et sécurisé.

4.2. Critère 2 : Qualité organoleptique des vins

Organisation des dégustations

Le jury est convoqué aux séances de dégustation par l'organisme de contrôle. Il déguste dans une salle adaptée à l'examen organoleptique dont les principales caractéristiques sont une luminosité suffisante, des postes de dégustation individuels, l'absence d'odeur pouvant perturber l'examen olfactif.

Une dégustation par millésime est organisée par Qualisud.

La mise sous anonymat est effectuée avant la commission par l'agent de Qualisud.

Les jurés n'auront comme indication un numéro d'échantillon, le millésime et l'appellation d'origine contrôlée lors de la dégustation afin de garantir leur impartialité.

Deux jurys par commission composés d'un négociant, d'un courtier, d'un œnologue et d'un expert viticole.

Les jurys dégusteront en deux séries de 20 échantillons maximum avec un temps de pause entre les séries de 20 minutes.

Les vins sont servis au verre au cours de la dégustation par un représentant de l'organisme de contrôle. L'ordre de présentation est aléatoire et différent pour chaque juré.

Chaque juré déguste individuellement et ne doit en aucun cas communiquer avec les autres jurés pendant la durée de la dégustation.

Lorsque tous les échantillons ont été dégustés, l'organisme de contrôle établi avec chaque commission une fiche de synthèse et calcule la note moyenne de chaque échantillon.

Tous les échantillons qui auront obtenu une note moyenne strictement inférieure à 12/20 seront dégustés par le second jury.

À l'issue de la seconde dégustation, l'organisme de contrôle établit une nouvelle fiche de synthèse et calcule la note moyenne de l'échantillon en prenant en compte les notes des huit jurés.

5. CLASSEMENT

Chaque dossier est présenté anonymement au jury par l'organisme de contrôle. Le Jury examine les degrés d'implication relevés par Qualisud et attribue les notations.

Dans le cas où la note d'implication serait inférieure à 20/40 le candidat sera immédiatement averti par le jury et pourra s'il souhaite maintenir sa candidature demander une audition devant le jury afin d'apporter tout élément complémentaire.

À la suite de cette audition, le jury rendra une note définitive

À l'issue du processus, Qualisud réunit les notes d'implication des candidats et de qualité organoleptique des vins et pour chacun calcule la note finale et prononce ou non le classement selon les modalités de classement définies à l'article 5.3 du cahier des charges et transmet au Syndicat des crus artisans du Médoc le résultat du classement de chaque candidat.

6. Annexes :

Dossier d'inscription classement « Crus Artisans du Médoc »

Raison sociale :

Nom du ou des contact(s) :

Adresse :

N° Téléphone :

N° Siret :

N°EVV :

Mail :

Site internet :

Vins présentés :

Appellation d'origine concernée par le classement et nom du château/domaine ou clos :

.....

Appellation d'origine concernée par le classement et nom du château/domaine ou clos :

.....

Appellation d'origine concernée par le classement et nom du château/domaine ou clos :

.....

Activité de l'entreprise :

Producteur de raisin

Vinificateur

Conditionneur

Lieu de mise en bouteille :

Autre classement obtenu pour les châteaux, domaines ou clos présentés :

.....



Documents joint au dossier de candidature :

- le dossier d'inscription dûment complété (le présent document CT Crus Art 02) :
Nbre de pages :
- un jeu complet de l'étiquetage des vins : Nbre de pages :
..... Réf annexes :
- les déclarations de récolte et de revendication en AOC des millésimes 2016, 2018,2019 :
 Nbre de pages : Réf annexes :
- l'attestation d'habilitation à produire en AOC délivrée par l'INAO :
 Nbre de pages : Réf annexes :
- le plan du vignoble (format A3 maximum) : disponible sur le site SIG du CIVB : Nbre de pages : Réf annexes :
- le plan du cuvier : liste comprenant l'identification et le volume de l'ensemble des contenants :
 Nbre de pages : Réf annexes :
- les photos des installations (si disponibles) :
 Nbre de pages : Réf annexes :
- un chèque par dossier déposé correspondant au montant des frais d'inscription libellé au nom de QUALISUD de 252 Euros TTC,
- l'attestation sur l'honneur indiquant que le candidat connaît le règlement et se soumet aux conditions d'évaluation prévues par le plan de contrôle (document référencé : CT Crus Art 03) :
 Nbre de pages : Réf annexes :

Fait le : .../...../....., à

Nom – Prénom :

Signature du représentant légal :

Dossier d'inscription Classement des Crus Artisan du Médoc

Réf : CT Crus Art 02

Attestation sur l'honneur du candidat
pour le classement
« Crus Artisans du Médoc »

Je soussigné, Mr/Mme,

Représentant de l'entreprise,

Déclare avoir pris connaissance du cahier des charges et du plan de contrôle du classement des Crus Artisans du Médoc.

Je m'engage à me soumettre aux conditions d'évaluation prévues par le plan de contrôle, à ne pas faire obstacle aux investigations de l'organisme de contrôle QUALISUD et à supporter les frais engendrés pour ce classement.

Fait à :

Le :

Nom et Signature :



*Aire sur l'Adour,
Le XX/XX/XXXX*

Objet : *Demande d'élément(s) complémentaire(s) au dossier de candidature pour le classement des crus artisans du Médoc (Réf. : CT Crus Art 06)*

Madame, Monsieur,

Suite à l'étude de votre dossier de candidature au classement des crus artisans du Médoc, des éléments sont incomplets et /ou manquants et/ou ne correspondent pas aux critères d'éligibilité ci-après :

-
-
-
-
-

Nous vous demandons de nous renvoyer vos observations ou les éléments manquants par lettre recommandée avec accusé de réception à :

QUALISUD _ Classement crus artisans du Médoc _ 1017 route de Pau_ 40800 AIRE SUR L'ADOUR

Conformément au plan de contrôle en vigueur, vous disposez d'un délai de 1 mois à compter du xx/xx/xxxx.

Toutefois si les éléments ne sont pas retournés ou si votre candidature ne répond pas aux critères de classement 1 à 3 du cahier des charges du classement des crus artisans du médoc dans les délais prévus, votre dossier de candidature sera rejeté et Qualisud vous en informera ainsi que le Syndicat des crus artisans du Médoc.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma sincère considération.

Le Référent dossier,
Cédric FEDOU

*Aire sur l'Adour,
Le xx/xx/xxxx
Nos ref AA-2017-1503*

XXXX
XXXX
XXXX
XXXX



Objet : *Eligibilité de votre dossier de candidature au Classement des Crus artisans du Médoc (Réf : CT Crus Art 05)*

Madame, Monsieur,

Après étude de votre dossier suite à votre candidature au classement des crus artisans du Médoc, nous avons le plaisir de vous informer que ce dernier est éligible au classement concerné.

Dans ce sens et conformément au plan de contrôle en vigueur, un agent de QUALISUD prendra contact avec vous afin de convenir d'une date de rendez-vous. Le contrôle structurel et les prélèvements produits seront réalisés à cette occasion.

Veillez trouver ci-joints :

- La facture acquittée inérente aux frais de prise en charge de votre dossier de candidature,
- La facture à régler sous 30 jours inhérente à l'examen de l'implication personnelle de chaque candidat, aux prélèvements et dégustations des vins.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma sincère considération.

Le Référent dossier,
Cédric FEDOU



*Aire sur l'Adour,
Le xx/xx/xxxx
Envoi en courrier recommandé avec
accusé de réception*

Objet : *Rejet de votre dossier de candidature au Classement des Crus artisans du Médoc (Réf : CT
Crus Art 07)*

Madame, Monsieur,

Après étude de votre dossier suite à votre candidature au classement des crus artisans du Médoc, nous vous informons que ce dernier est inéligible au classement concerné.

En effet, votre candidature se voit rejetée pour le/les motifs suivants :

-
-
-
-
-

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma sincère considération.

Le Référent dossier,
Cédric FEDOU



QUALISUD

Critère d'implication personnelle



Crus Artisans du Médoc

						Degré d'implication personnel (appréciation du Jury)			
		Qui décide	Qui dirige	Qui réalise	Fort	Moyen	Faible	Nul	
Travaux de la vigne	Taille				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Ebourgeonnage				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Levage				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Travaux en vert				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Traitements Phytosanitaire				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Entretien des sols				2,00	1,50	0,67	0,00	
	Récolte				2,00	1,50	0,67	0,00	
L'exploitant peut-il décrire son itinéraire technique de culture et motiver ses choix ?									
Travaux du chai	Vinification				5,00	3,33	1,67	0,00	
	Elevage				5,00	3,33	1,67	0,00	
	Conditionnement				4,00	2,67	1,33	0,00	
L'exploitant peut-il décrire son itinéraire technique de vinification et motiver ses choix ?									
Commercialisation					6,00	4,00	2,00	0,00	
L'exploitant peut-il décrire les modalités de commercialisation et motiver ses choix ?									
Administration					6,00	4,00	2,00	0,00	
L'exploitant peut-il décrire les modalités de gestion et d'administration et motiver ses choix ?									
NOTE FINALE SUR 40									