

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Règlements et catégories

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



TABLE DES MATIÈRES

<i>Le plus grand concours international de vins en Amérique du Nord</i>	3
Pourquoi s'inscrire ?	4
<i>Augmentez la notoriété de vos vins</i>	4
<i>Campagne de presse</i>	4
<i>Medailles</i>	5
<i>Prix spéciaux</i>	7
<i>Guide d'achat des meilleurs vins des sélections mondiales des vins Canada</i>	7
Vins admissibles	8
Catégories par sous groupes selon la norme o.i.v. des concours internationaux des vins	8
<i>Catégorie I : vins blancs de cépages non aromatiques</i>	8
<i>Catégorie II : vins rosés de cépages non aromatiques</i>	8
<i>Catégorie III : vins rouges de cépages non aromatiques</i>	9
<i>Catégorie IV : vins de cépages aromatiques</i>	9
<i>Catégorie V : vins sous voile</i>	9
<i>Catégorie VI : vins de liqueur</i>	11
<i>Catégorie VII : vins spécialement sélectionnés</i>	11
<i>Catégorie VIII : vins de cépages spécifiques</i>	13
<i>Catégorie IX : vins issus de la culture biologique ou biodynamique</i>	13
<i>Catégorie X : vins vendus par les distributeurs autorisés au Québec</i>	13
<i>Catégorie XI : vins naturellement doux (ex : vendanges tardives, vins botrytisés, vins de glace...)</i>	13
Compétition de cidre de glace lors des sélections mondiales des vins Canada	13
Regroupement des vins par niveaux de prix	15
Annulation de catégories ou de groupes et regroupement de vins	15
Bulletin d'analyse des vins	15
Formation des jurys	16
Préparation des séances	16
<i>Vérification des échantillons</i>	16
Déroulement des séances	17
<i>Préparation des échantillons</i>	17
<i>Coûts d'inscription et modalités de paiement</i>	18
Modalités de paiement	20
Échéancier	21
Nombre de bouteilles à fournir	21
Mode d'expédition d'échantillons	21
Transmission des résultats	22
Remplacement des règlements précédents	22



LE PLUS GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS EN AMÉRIQUE DU NORD

CANADA, GRAND PAYS IMPORTATEUR DE VINS

Sélections Mondiales des Vins Canada est l'un des plus anciens et des plus importants concours de vins au monde.

Il a été créé au Canada, en 1983 et fut administré par la Société des alcools du Québec (SAQ) qui en est toujours propriétaire. En 2006, celle-ci a conclu un accord de gestion avec un groupe de vinophiles de Québec.

Sélections Mondiales des Vins a été l'un des membres fondateurs, en 1994, de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins (VinoFed) qui regroupe les plus grands concours de vins du monde à savoir: les Vinalies internationales de Paris, Vinandino en Argentine, Vino Ljubljana en Slovénie, Bacchus en Espagne, le Mondial du Pinot Noir en Suisse, MUNDUSvini en Allemagne, VinAgora en Hongrie et Premios Zarcillo en Espagne.

La dernière édition de ce concours, la dix-septième, a eu lieu du 1er au 6 juin 2010, à Québec. En 2010, l'organisation a reçu 1 789 vins de 567 producteurs différents, provenant de 32 pays. De ce nombre 538 vins ont été médaillés : 4 Grand Or, 235 Or et 299 Argent.

Notre concours suit des normes de rigueur et d'objectivité, conformes aux règles de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), de Vinofed et de l'Union internationale des œnologues (UIOE).

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca


SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



POURQUOI S'INSCRIRE ?

AUGMENTEZ LA NOTORIÉTÉ DE VOS VINS

De nos jours, plus que jamais, vos vins ont besoin d'être connus et reconnus pour être achetés par les consommateurs. Ceux-ci sont pressés et ne passent pas beaucoup de temps en recherche avant de se procurer un vin. Ils achètent les vins avec lesquels ils sont familiers ou ceux dignes de confiance.

C'est la même chose toute boisson alcoolisée. Les consommateurs, lorsqu'ils se trouvent devant un lot de bouteilles ont leur attention attirée par un macaron placé bien en vue sur une bouteille qui leur indique que ce vin a obtenu une médaille attribuée par des dégustateurs professionnels internationaux. La multiplication des concours de dégustation de vins est un indice de l'efficacité de cette méthode de mise en marché. C'est ce que vous offre Sélections Mondiales des Vins Canada (SMV Canada).

SMV Canada accroît la notoriété de vos vins auprès de millions de consommateurs, notamment en Amérique du Nord. Les gagnants de Sélections Mondiales des Vins Canada bénéficient en effet après la compétition d'une campagne de publicité d'envergure internationale comprenant les éléments suivants :

Global Wine & Spirits : La liste des vins gagnants sera publiée sur le site Internet de Global Wine & Spirits, le plus grand site de commerce électronique destiné aux professionnels du vin et qui rejoint 45 000 entreprises de la filière mondiale du vin et des spiritueux.

Lettre mensuelle d'information de l'agence Delalande & Fleuri : Cette lettre est expédiée mensuellement à 8 460 abonnés professionnels francophones de la filière Vin. www.delalande-fleuri.com

CAMPAGNE DE PRESSE

Les lauréats bénéficieront d'une visibilité auprès de la presse vinicole nationale et internationale, par l'entremise d'annonces publicitaires, de communiqués de presse, présence de journalistes lors de l'événement, reportages et diffusion des résultats. Dans plusieurs pays des revues spécialisées feront la promotion des vins médaillés.

Le Magazine canadien Prestige, qui est lu mensuellement par 100,000 personnes, publiera un reportage sur le concours et ses résultats.

Le Magazine canadien HRI, destiné principalement aux hôteliers, aux restaurateurs et aux institutions publiera un reportage sur le concours et ses résultats.

Notoriété auprès de la Société des Alcools de Québec : SMV Canada fait en sorte que votre notoriété soit reconnue par la **Société des alcools du Québec (SAQ)**, le plus grand acheteur institutionnel de vins au monde. Dans le cadre de son processus d'évaluation des vins soumis en réponse à un appel d'offres pour de nouveaux vins, la SAQ attribuera des points aux vins qui auront obtenu une médaille à Sélections Mondiales des Vins Canada. Il est donc avantageux de participer à ce concours en vue d'obtenir, par le biais d'une médaille, plus de notoriété.

Sélections Mondiales des Vins Canada est une compétition de prestige établie depuis 1983. Cette compétition se déroule sous le haut patronage de l'organisation de la vigne et du vin (OIV), de l'Union internationale des



oenologues (UIOE) et sous la Fédération mondiale des grands concours de vins (VINO FED). Les médailles qui y sont décernées sont reconnues mondialement des acheteurs commerciaux et du public en général.

MEDAILLES

Les vins ayant obtenu le nombre de points requis recevront les médailles suivantes:

Grande Médaille d'Or : au moins 92 points

Médaille d'Or : au moins 85 points

Médaille d'Argent : au moins 82 points

Contingentement

Comme dans les éditions précédentes, la somme de toutes les médailles attribuées aux vins ayant obtenu les meilleurs résultats ne pourra excéder 30% du total des vins présentés au concours, conformément à la Norme OIV des Concours Internationaux des Vins.

Usage promotionnel

Les gagnants pourront mentionner dans leur publicité des vins gagnants que ceux-ci se sont mérités une Grande Médaille d'Or, une Médaille d'Or ou une Médaille d'Argent lors de la présente édition du concours Sélections Mondiales des Vins Canada.

Diplôme

L'Organisateur du Concours délivrera à chaque producteur, négociant ou agent un diplôme attestant, le cas échéant, de la médaille ou du prix obtenu. Ce diplôme portera la désignation du vin ayant obtenu la récompense et l'identification du producteur, du négociant ou de l'agent en cause.

Macaron

Ils pourront acheter auprès de l'Organisateur du Concours les quantités requises de macarons (effigie de la médaille), dont la marque est déposée, afin de les apposer sur leurs vins. (voir la section «Macarons adhésifs»)

Dès que les résultats sont connus, vous pourrez vous procurer des macarons reproduisant les médailles que vous pourrez apposer sur la bouteille du vin. Ceux qui se sont mérités une Grande Médaille d'Or, une Médaille d'Or, ou une Médaille d'Argent, pourront, par la suite, acheter de l'Organisateur du Concours des quantités requises de macarons à l'effigie de leur médaille, macarons dont la marque est déposée et qu'ils pourront apposer sur leur vin.

Ces macarons ne peuvent être apposés que sur les bouteilles des vins qui se sont mérités une médaille et pour le même millésime seulement.

Vous pouvez commander les macarons en ligne de façon sécuritaire en cliquant sur ce lien : www.smvcanada.ca/commmande.aspx et au prix suivant :

	Après le 31 juillet 2010
de 1 000 à 10 000 macarons	49 \$ CND/1000
de 11 000 à 25 000 macarons	47 \$ CND/1000
de 26 000 à 50 000 macarons	45 \$ CND/1000
Plus de 50 000 macarons	40 \$ CND/1000

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



Droit d'utilisation de l'image des
macarons

30 \$ CND/1000

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca


**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS**
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



PRIX SPECIAUX

De plus, un certain nombre de prix spéciaux souligneront la qualité et l'excellence des vins en compétition.

Le prix du « MEILLEUR PRODUCTEUR DE VIN » sera décerné au producteur dont les vins auront obtenu la meilleure note moyenne. Cette moyenne sera calculée sur la base des 5 vins inscrits ayant obtenu les plus hautes notes.

Le prix du « MEILLEUR AGENT DE REPRÉSENTATION EN VINS » sera décerné à l'agent de représentation faisant affaire au Québec, dont les vins auront obtenu la meilleure note moyenne. Cette moyenne sera calculée sur la base des 5 vins inscrits ayant obtenu les plus hautes notes.

Le prix « LYSE CLOUTIER-COFFIN » sera décerné au vin qui aura obtenu la plus haute note toute catégorie dans le cadre de ce concours.

Le prix « FIJEV » sera décerné au vin qui aura obtenu la plus haute note dans la catégorie des vins issus de la culture biologique ou biodynamique.

Le prix « PRESTIGE » sera décerné au vin qui aura obtenu la plus haute note dans la catégorie Champagne dans le cadre de ce concours.

GUIDE D'ACHAT DES MEILLEURS VINS DES SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA

Publication du Guide d'achat des meilleurs vins des Sélections mondiales des Vins Canada
L'Organisateur du concours publiera un guide d'achat intitulé « Guide d'achat des Meilleurs Vins du Monde des Sélections Mondiales des Vins Canada » dans lequel figureront tous les vins ayant obtenu une note de 80% et plus de même que l'adresse Internet du producteur. Ce guide d'achat sera distribué à plus de 1000 grands acheteurs commerciaux en Amérique du Nord, ainsi qu'aux producteurs et experts ayant participé au Concours.

De plus, pour ceux qui le désirent, il est possible d'y annoncer votre entreprise. Pour plus d'informations, communiquez avec nous : info@smvcanada.ca

Guide d'achat virtuel

Ce guide d'achat sera repris sur le site Internet de Sélections Mondiales des Vins Canada sous forme virtuelle et pourra être consulté par tous pendant les prochaines années.

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



VINS ADMISSIBLES

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de vins, négociants et agents du monde, à la condition que les vins qu'ils présentent cadrent avec l'une des catégories du présent règlement et qu'ils aient été élaborés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'origine. Tous les vins doivent porter l'indication d'origine du pays dans lequel les raisins ont été récoltés et vinifiés. À cette occasion, il est également ouvert aux cidres de glace pour lesquels une catégorie distincte ainsi qu'une réglementation adaptée sont prévues.

CATÉGORIES PAR SOUS GROUPES SELON LA NORME O.I.V. DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

CATÉGORIE I : VINS BLANCS DE CÉPAGES NON AROMATIQUES

I-A-Vins blancs tranquilles : Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20° C

I-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

I-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

I-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

I-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

I-B-Vins blancs pétillants : Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20° C

I-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

I-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

I-C-Vins blancs mousseux autres que les AOC Champagne

(Remarque : Les AOC Champagne sont traités distinctement - voir Catégorie VII sous-groupes VII-B)

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20° C

I-C-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs

I-C-2 Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs

I-C-3 Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs

I-C-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE II : VINS ROSÉS DE CÉPAGES NON AROMATIQUES

II-A-Vins rosés tranquilles : Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20° C

II-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

II-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

II-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

II-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

II-B-Vins rosés pétillants : Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20° C

II-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

II-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

II-C-Vins rosés mousseux autres que les AOC Champagne

(Remarque : Les AOC Champagne sont traités distinctement - voir Catégorie VII sous-groupes VII-B) Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20° C

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



II-C-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs
II-C-2	Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs
II-C-3	Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs
II-C-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs
CATÉGORIE III : VINS ROUGES DE CÉPAGES NON AROMATIQUES	
III-A-Vins rouges tranquilles	
Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20° C	
III-A-1	Sous-groupe des vins contenant au plus de 4 gr/l de sucres réducteurs
III-A-2	Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs
III-B-Vins rouges pétillants	
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C	
III-B-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
III-B-2	Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs
III-C Vins rouges mousseux	
Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C	
III-C-1	Vins rouges mousseux Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20° C
CATÉGORIE IV : VINS DE CÉPAGES AROMATIQUES (ex. : Muscat, Gewürztraminer, certains Sauvignons, Scheurebe, etc.)	
IV-A-Vins tranquilles : Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C	
IV-A-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
IV-A-2	Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs
IV-A-3	Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs
IV-A-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs
IV-B-Vins pétillants : Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C	
IV-B-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
IV-B-2	Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs
IV-C-Vins mousseux : Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C	
IV-C-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs
IV-C-2	Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs
IV-C-3	Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs
IV-C-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs
CATÉGORIE V : VINS SOUS VOILE (Ex. : Jerez Fino, Tokaji Szamardoni, Château-Chalon, etc.)	
V-A-Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs	
V-A-1	Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol
V-A-2	Richesse alcoolique supérieure à 15% vol
V-B-Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 20 g/l de sucres réducteurs	
V-B-1	Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



V-B-2	Richesse alcoolique supérieure à 15% vol
V-C-Sous-groupe des vins contenant plus de 20 g/l de sucres réducteurs	
V-C-1	Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol
V-C-2	Richesse alcoolique supérieure à 15% vol

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



CATÉGORIE VI : VINS DE LIQUEUR

(Exemples: Porto, Marsala, Madère, Tokaj aszu, Mistelles, etc.)

VI-A-Cépages non aromatiques

VI-A-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 6 g/l de sucres réducteurs
VI-A-2	Sous-groupe des vins contenant de 6,1 à 40 g/l de sucres réducteurs
VI-A-2-1	Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol
VI-A-2-2	Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol
VI-A-3	Sous-groupe des vins contenant de 40,1 à 80 g/l de sucres réducteurs
VI-A-3-1	Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol
VI-A-3-2	Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol
VI-A-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs
VI-A-4-1	Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol
VI-A-4-2	Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol

VI-B-Cépages aromatiques

VI-B-1	(ex.: Muscats, etc.)
--------	----------------------

CATÉGORIE VII : VINS SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉS

(Beaujolais, Champagnes blanc et rosé, vins blancs et vins rouges tranquilles québécois)

VII-A-Beaujolais

VII-A-1	Sous-groupe Beaujolais blanc
VII-A-2	Sous-groupe Beaujolais rouge

VII-B-Champagnes blancs et rosés

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

VII-B-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs
VII-B-2	Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 40 gr/l de sucres réducteurs
VII-B-3	Sous-groupe des vins contenant de 40,1 à 80 gr/l de sucres réducteurs
VII-B-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 80 gr/l de sucres réducteurs

VII-C Vins blancs tranquilles dont les raisins proviennent à 85 % du terroir québécois

VII-C-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
VII-C-2	Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs
VII-C-3	Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs
VII-C-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

VII-D Vins rouges tranquilles dont les raisins proviennent à 85 % du terroir québécois

VII-D-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
VII-D-2	Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs
VII-D-3	Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs
VII-D-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

VII-E Vihno Verde

VII-E-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
---------	--

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



VII-E-2	Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs
VII-E-3	Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs
VII-E-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



VII-F Sauternes	
VII-F-1	Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
VII-F-2	Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs
VII-F-3	Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs
VII-F-4	Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE VIII : VINS DE CÉPAGES SPÉCIFIQUES

(Vins de mono-cépage ou composés majoritairement de l'un des cépages suivants)

VIII-A-1	Riesling
VIII-D-1	Viognier
VIII-E-1	Carmenere
VIII-G-1	Pinot gris
VIII-H-1	Pinot noir
VIII-I-1	Malbec
VIII-K-1	Tannat
VIII-L	Torrontes

CATÉGORIE IX : VINS ISSUS DE LA CULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIQUE

IX-Vins issus de la culture biologique ou biodynamique

IX-A-1	Vins blancs issus de la culture biologique ou biodynamique
IX-A-2	Vins rosés issus de la culture biologique ou biodynamique
IX-A-3	Vins rouges issus de la culture biologique ou biodynamique

CATÉGORIE X : VINS VENDUS PAR LES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS AU QUÉBEC

X-A-Vins vendus par les distributeurs autorisés au Québec

X-A-1	Vins blancs
X-A-2	Vins rosés
X-A-3	Vins rouges

CATÉGORIE XI : VINS NATURELLEMENT DOUX

(EX : VENDANGES TARDIVES, VINS BOTRYTISÉS, VINS DE GLACE...)

XI-Groupe A – Cépages non aromatiques

XI-A-1	Cépages non aromatiques
XI-A-2	Vins de glace - Tous les vins de glace, quels que soient leur origine et leur mode d'élaboration sont regroupés dans une même catégorie.

XI-Groupe B – Cépages aromatiques

XI-B-1	Cépages aromatiques
--------	---------------------

COMPÉTITION DE CIDRE DE GLACE LORS DES SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA
CATÉGORIE XX : TOUS LES CIDRES DE GLACE,
quels que soient leur mode d'élaboration et leurs origines, sont regroupés dans la même catégorie.

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



XX-A-1	Cidres de glace tranquille
XX-B-1	Cidres de glace effervescents

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



REGROUPEMENT DES VINS PAR NIVEAUX DE PRIX

Afin de mettre en compétition des vins dont les coûts de production sont comparables, les vins seront regroupés selon 3 niveaux de prix en fonction de leur prix de vente probable au Québec par bouteille :

1. Catégorie populaire
2. Catégorie connaisseur
3. Catégorie prestige

Pour ce faire, les vins doivent être inscrits en indiquant leur prix export départ chais, nets et sans commission, en monnaie locale, soit leur prix pour la revente.

ANNULLATION DE CATEGORIES OU DE GROUPES ET REGROUPEMENT DE VINS

L'Organisateur du concours se réserve le droit d'annuler une Catégorie ou un Groupe ou d'effectuer des regroupements d'affinité, si le nombre d'inscriptions est insuffisant.

BULLETIN D'ANALYSE DES VINS

Les vins présentés doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent au droit du pays ou certifié par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous:

1- Titre alcoométrique à 20° degrés C :	vol %
2- Sucres (glucose + fructose) :	g/L
3- Acidité totale :	még./L
4- Acidité volatile :	még./L
5- Dioxyde de soufre (SO ₂) total :	mg/L
6- Dioxyde de soufre (SO ₂) libre :	mg/L
7- En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants, surpression dans la bouteille :	(bars) hPa

Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'Analyse des Vins et des Moûts.

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA

FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012

REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



FORMATION DES JURYS

- L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, dont le nombre est fixé en fonction de la quantité et de la nature des vins présentés au concours;
- Chaque jury est composé de 5 (cinq) à 7 (sept) jurés, dont au moins un est œnologue;
- Chaque juré est désigné pour ses qualifications personnelles et ne peut être remplacé qu'avec l'accord de l'Organisateur du Concours;
- Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Président;
- L'Organisateur du Concours désigne les jurés et les présidents des jurys;
- L'Organisateur du Concours fera en sorte d'assurer la plus grande variété d'origine nationale des jurés et d'avoir un nombre équitable et représentatif de femmes à titre de membres de jury;
- Dans un même jury, les jurés, à la majorité absolue, ne doivent pas être ressortissants du pays organisateur;
- Le nombre de jurés ne peut descendre en dessous de 5 dont 2 nationaux au maximum;
- Les jurés doivent tous avoir des connaissances techniques de dégustation et doivent être en majorité des œnologues ou des personnes en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou être reconnus comme un dégustateur expérimenté;
- Le Président du jury doit être un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent;
- Le juré ne peut pas participer dans un jury s'il a une relation commerciale avec l'échantillon présenté.

PRÉPARATION DES SÉANCES

VERIFICATION DES ECHANTILLONS

L'Organisateur du Concours vérifiera les échantillons reçus et les documents officiels qui les accompagnent; il en rectifiera éventuellement les erreurs matérielles et refusera les échantillons ne répondant pas au présent Règlement.

L'Organisateur du Concours s'assurera de l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques dont l'authenticité devra toujours être sauvegardée dans le respect des principes généraux de l'O.M.C. La responsabilité de toute faute dans ce domaine est du ressort de la personne juridique chargée de la mise en bouteille.

RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons seront répartis dans les différentes catégories en fonction de leur prix départ chais et des autres caractéristiques mentionnées sur le formulaire d'inscription ou, si besoin est, des caractéristiques constatées. De plus, ils seront regroupés sous les vocables de Populaire, Connaisseur ou Prestige. Ils seront placés dans un emballage dissimulant leur forme et garantissant l'anonymat complet du vin, les dégustateurs ne devant à aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés. Ils seront entreposés sous clé, dans des conditions de température et d'ambiance garantissant une conservation adéquate.

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca


SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



DÉROULEMENT DES SÉANCES

PREPARATION DES ECHANTILLONS

Une salle, contiguë à la salle de dégustation mais hors de la vue des jurés, sera réservée au débouchage. Une stricte discipline y sera maintenue. Il y sera interdit d'y fumer et le silence y sera de rigueur.

ENVIRONNEMENT DE LA DÉGUSTATION

Les jurés dégusteront dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès sera formellement interdit à toute personne non indispensable à la dégustation. Sa température ambiante sera maintenue entre 18°C et 22°C. Chaque juré recevra un numéro qui l'identifiera pour la durée du concours. Il disposera d'un siège et d'une table, comportant une surface blanche où se retrouveront eau fraîche, pain et un vase de déversement. Les verres dans lesquels seront présentés les échantillons seront d'un type propice à mettre les vins en valeur.

COMPORTEMENT DES JURÉS

Il sera interdit aux jurés de fumer dans la salle de dégustation. De plus, ils devront éviter de porter des parfums et eaux de toilette de même que d'utiliser des téléphones portables, susceptibles de perturber le déroulement des séances. Les jurés seront tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

INSTRUCTIONS ET MISE EN CONTEXTE

Afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une ou des séances préalables d'explication et de dégustation en commun, avec possibilité de commentaires des résultats par chaque dégustateur.

De plus, tous les matins, avant la première séance de dégustation, on présentera aux jurés, en vue de leur "mise en bouche", un vin de calibrage de même type que la série prévue. Ce vin ne participera pas au concours et sa dégustation sera discutée en commun.

ORDRE DE PRÉSENTATION DES VINS AUX JURYS

Les échantillons seront présentés aux jurys, par séance et selon les catégories définies au présent règlement.

FICHE DE DEGUSTATION

Avant chaque séance, la liste des numéros d'échantillons sera remise aux jurés de même que des fiches pour la notation de chaque échantillon.

Chaque fiche comporte les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques:

1. Aspect visuel: limpidité et aspect, ainsi qu'effervescence, le cas échéant;
2. Odorat: franchise, intensité et qualité;
3. Goût: franchise, intensité, persistance et qualité;
4. Impression générale: harmonie et jugement global;

Une échelle d'appréciation sur cinq (5) colonnes est prévue pour chaque caractère organoleptique: d'excellent à insuffisant.

Un emplacement est réservé aux observations du jury concernant chaque caractère organoleptique. La fiche



comprend également le numéro du jury, le numéro d'identification du juré et un emplacement pour les signatures du juré et du président du jury.

Des fiches particulières ont été prévues pour la dégustation des vins effervescents.

SERVICE DES ÉCHANTILLONS

Le remplissage des verres se fera dans la salle de dégustation en présence des jurés. Le Président du jury vérifiera la concordance du numéro de l'échantillon avec la liste de dégustation prévue et autorisera qu'il soit versé aux jurés. Lui seul peut demander une seconde bouteille.

ORDRE DE DÉGUSTATION

Les échantillons d'une même catégorie seront dégustés dans l'ordre décroissant des millésimes. Les vins secs seront dégustés avant les vins doux. Chaque vin sera dégusté individuellement et non comparativement.

TEMPÉRATURES DE DÉGUSTATION

Les vins seront préférablement dégustés aux températures suivantes:

Vins blancs et rosés : 10 à 12 C

Vins rouges : 14 à 17 C

Vins effervescents : 8 à 10 C

Vins de liqueur : 8 à 10 C.

Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole : 12 à 16 C.

NOTATION DES VINS PAR LES JURÉS

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré devra marquer la case correspondant à l'appréciation de chaque caractère organoleptique. Le juré signera la fiche de dégustation et la remettra au Président qui la signera pour la valider, à moins qu'il ne s'agisse d'un système de notation informatisé. Il ne sera laissé aucun double de fiche aux jurés.

CONTRÔLE DES FICHES

Les personnes préposées à la cueillette des fiches s'assureront qu'elles ont été correctement remplies et signées par le juré ainsi que par le Président.

COÛTS D'INSCRIPTION ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Le coût d'inscription pour un vin dans une catégorie se calcule ainsi :	D'ici le 31 mars 2012	Du 1er au 15 avril 2012
1er vin inscrit	225,00 \$CAD	250,00 \$CAD
2eme vin inscrit	225,00 \$CAD	250,00 \$CAD
3eme vin inscrit	225,00 \$CAD	225,00 \$CAD
Chaque vin inscrit additionnel	175,00 \$CAD	190,00 \$CAD

(Canadiens, prière d'ajouter les taxes applicables en sus)

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



Chaque sous-groupe ou section choisi compte pour une inscription.



MODALITES DE PAIEMENT

Vous pouvez vous inscrire en ligne en remplissant le [Formulaire d'inscription en ligne](#), ce qui vous amène à payer par carte de crédit en ligne via le site sécurisé de [PayPal](#).

Si vous ne souhaitez pas vous inscrire en ligne, imprimez le [formulaire d'inscription SMV Canada 2010 \(format PDF\)](#) et utilisez le mode de paiement qui est mentionné.

Les frais d'inscriptions sont payables à **Sélections Mondiales des Vins Canada**. Ces frais d'inscription ne sont pas remboursables.

Virement bancaire aux coordonnées suivantes :

En dollars canadiens (\$CAD) :

Gestion SMV Canada Inc.
Banque de Montréal
Succursale Legendre
1660 Avenue Jules-Verne
Ville de Québec (QC)
CANADA G2G 2R5

SWIFT CODE : BOFMCAM2

(Au Canada, il n'y a pas de IBAN, prière d'utiliser le SWIFT CODE)

NUMÉRO DE COMPTE/TRANSIT : 21255-001 1032-384

RÉFÉRENCE : Le nom du producteur ou de l'agence inscrit et/ou numéro de référence de son inscription

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca


**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS**
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



ÉCHÉANCIER

1. Pour bénéficier du rabais sur la préinscription : jusqu'au 31 décembre 2011
2. Fin de la période d'inscription : 15 avril 2012
3. Pour la réception des échantillons : 30 avril 2012

Une inscription ne devient valide que sur réception, par l'Organisateur du Concours, du paiement complet

NOMBRE DE BOUTEILLES À FOURNIR

1. Vins

À moins d'autorisation spécifique de l'Organisateur du Concours, toute inscription devra être accompagnée d'au moins 4 échantillons du même vin, totalisant un volume minimal de 3 litres. Les échantillons présentés devront provenir d'un lot homogène d'au moins 100 litres pour les vins de 40 \$CAD et plus et de 1000 litres pour les autres vins. Prenez note qu'aucun échantillon reçu ne sera retourné à l'expéditeur.

2. Cidres de glace, vins de glace et vins de vendange tardive

Toute inscription devra être accompagnée d'un **minimum de 4 échantillons** du même vin, totalisant un volume minimal de 1,2 litres, à moins d'autorisation spécifique de l'Organisateur du concours. Prenez note qu'aucun échantillon reçu ne sera retourné à l'expéditeur.

MODE D'EXPÉDITION D'ÉCHANTILLONS

IMPORTANT

**Au Canada, il est illégal d'envoyer des boissons alcooliques par courrier régulier.
Les vins seront tout simplement détruits par Postes Canada.**

Les autres transporteurs express tels que Fed Ex, DHL, etc. ne sont pas habilités à dédouaner les vins une fois au Canada. Comme des frais nous seront facturés si vous les utilisez, nous souhaitons qu'il y ait d'abord un accord préalable avec Sélections Mondiales des Vins Canada avant de les utiliser. Les termes d'expédition sont les suivants: D.D.U. Franco Domicile Dédouané (excluant les taxes). Ces droits et taxes seront pris en charge par Sélections Mondiales des Vins Canada.

EUROFRET CANADA inc. et ses principaux partenaires peuvent agir à titre de transporteurs de Sélections Mondiales des Vins Canada. Ces derniers offriront, de façon exclusive, des tarifs préférentiels pour des envois uniques ou des envois groupés, à tous les producteurs, négociants et agents participants. Les termes d'expédition sont les suivants: D.D.U. Franco Domicile Dédouané (excluant les taxes). Ces droits et taxes seront pris en charge par Sélections Mondiales des Vins Canada.

La liste des transitaires officiels est disponible sur notre site web : www.smvcanada.ca

Les échantillons devront être expédiés dans des caisses marquées très visiblement **Sélections Mondiales des Vins Canada** et contenir les éléments suivants :

THE LARGEST INTERNATIONAL
WINE COMPETITION IN
NORTH AMERICA
FROM MAY 30 TO JUNE 4, 2012
REGISTER NOW AT www.smvcanada.ca



1. Une copie du (des) formulaire(s) d'inscription;
2. Une photocopie du certificat d'analyse;
3. Une facture pro forma indiquant le prix export départ-chais (net et sans commission), c'est-à-dire le prix chargé pour la revente, en monnaie locale et précisant « Valeur pour douane seulement – aucune valeur commerciale ».

Expédier vos échantillons à l'adresse suivante :

Sélections Mondiales des Vins Canada

À l'attention de Brigitte Robinet

305, boul. René-Lévesque ouest

Québec (Québec) G1S 1S1

CANADA

Tél : 1 418 263-0407

courriel : info@smvcanada.ca

IMPORTANT - Au Canada, il est illégal d'envoyer des boissons alcooliques par courrier régulier. Les vins seront tout simplement détruits par Postes Canada.

Prenez note qu'aucun échantillon reçu ne sera retourné à l'expéditeur. De plus, Sélections Mondiales des Vins Canada n'assume aucune responsabilité pour les vins endommagés ou perdus durant le transport ou mal adressé ou reçu après la date limite d'inscription.

TRANSMISSION DES RÉSULTATS

Dans la semaine qui suit le jugement, SMV Canada fera parvenir au signataire du formulaire d'inscription, via le courriel indiqué sur sa fiche d'inscription, les résultats des vins qu'il aura présentés. Les résultats dévoilés par l'Organisateur du Concours seront finaux et sans appel.

REPLACEMENT DES RÈGLEMENTS PRÉCÉDENTS

Ce règlement annule et remplace les règlements précédents s'appliquant à Sélection Mondiales des Vins Canada.