



RÉSOLUTION OIV-OENO 671A-2025

RÉVISION DE LA « NORME OIV DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS ET BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE »

IMPORTANT : La présente résolution remplace la résolution suivante :

- OIV-CONCOURS 332A-2009, NORME OIV DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS ET BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 iv de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT que certains changements ont été introduits concernant les projets de résolution adoptés auparavant : OIV/ECO 287/2010, OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 647-2020,

CONSIDÉRANT les travaux et propositions du groupe de travail, composé de plusieurs délégations et de deux observateurs, sur la révision de la Norme OIV des concours internationaux des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole (révision de la résolution OIV/CONCOURS 332A/2009 et révision de la résolution OIV/CONCOURS 332B/2009),

CONSIDÉRANT la résolution OIV-OENO 671B-2023, qui inclut un article exhortant les organisateurs de concours à intégrer et respecter le règlement général sur la protection des données (RGPD), et la résolution OIV-OENO 671C-2024, qui indique la suppression de la médaille de bronze du système d'attribution des récompenses décrit à l'article 14 car cette dernière est considérée comme moins représentative que les médailles d'or et d'argent et que, d'autre part, elle n'est que peu fréquemment attribuée dans le système actuel,

CONSIDÉRANT la proposition de revoir les fiches de dégustation des annexes 3.1, 3.2 et 3.3, RECOMMANDE de proposer de nouvelles fiches de dégustation (annexes 3.1, 3.2 et 3.3), dont les avantages peuvent être résumés ainsi :

- Davantage compréhensibles pour les dégustateurs internationaux,
- Plus adaptées à un instrument digital,
- Plus simples, afin de renforcer la solidité des résultats, notamment dans les concours où le nombre d'échantillons est élevé,

CONSIDÉRANT la proposition d'adapter l'actuelle annexe 3.4 en fonction de la nouvelle fiche de dégustation proposée, donc de redéfinir les définitions pour chaque descripteur énuméré dans les fiches de dégustation,

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



DÉCIDE de remplacer la Norme OIV des concours internationaux des vins et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole(OIV/CONCOURS 332A/2009) par les lignes directrices suivantes :

DÉCIDE que les présentes lignes directrices s'appliqueront au plus tard un an après leur adoption, permettant une période transitoire pour l'adaptation des règles des concours.

LIGNES DIRECTRICES DE L'OIV POUR LES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS, BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE ET MISTELLES

Article 1 : DÉFINITION ET BUTS

Au sens des présentes lignes directrices on entend par Concours la compétition de vins ou de boissons spiritueuses d'origine vitivinicoles préalablement inscrits qui sont candidats pour obtenir une récompense sur la base de leur qualité qui est évaluée par un jury qualifié et qui se déroule dans le strict respect des dispositions des présentes lignes directrices.

Le concours international a pour but :

- De favoriser la connaissance des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole de bonne qualité,
- D'encourager leur production et leur consommation responsable en tant que facteur de civilisation,
- De faire connaître et présenter au public les types caractéristiques du vin et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole produits dans les divers pays,
- D'améliorer le niveau technique et scientifique des producteurs,
- De contribuer à l'expansion de leur culture.

Article 2 : CHAMP D'APPLICATION/PRODUITS ADMIS À CONCOURIR

Le concours est ouvert, sans discrimination, à tous les vins et boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, conformément aux définitions du « code international des pratiques œnologiques » de l'OIV. Tous ces produits doivent porter l'indication du pays d'origine où ont été récoltés les raisins et élaborés les vins et les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Tous ces produits doivent être détenus en vue de la vente et être issus d'un lot homogène d'au moins 1 000 litres. A titre exceptionnel, un volume réduit, mais toutefois supérieur à 100 litres, peut être admis sur justification d'une production particulièrement faible. Tous les échantillons doivent être présentés avec l'étiquetage et la présentation commerciale. Si le produit a été conditionné spécifiquement pour le concours, il devra être accompagné de documents explicatifs justifiant cet état.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Article 3 : MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription de chaque échantillon devra obligatoirement comprendre :

- L'identification complète et exacte du participant qui doit être titulaire du droit de commercialiser ou de distribuer le lot correspondant à l'échantillon,
- La désignation exacte du produit, selon la réglementation du pays d'origine, la couleur en ce qui concerne les vins, si possible, le millésime ou une mention d'âge et la mise au contact éventuelle avec le bois,
- La catégorie du produit selon l'annexe I (CLASSIFICATION DES ÉCHANTILLONS DANS LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES), les sous-groupes peuvent faire l'objet de divisions ou de regroupement, sous la responsabilité de l'organisateur,
- Le bulletin d'analyses, conformément à l'annexe II, effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent conformément au droit du pays ou certifiées par l'œnologue¹ responsable de la cave,
- Le ou les cépages et leur pourcentage dans le vin et, si nécessaire, dans les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole,
- La quantité disponible correspondant à l'échantillon.

Article 4 : CONTRÔLE ET STOCKAGE DES ÉCHANTILLONS REÇUS

4.1. L'organisateur vérifie les échantillons reçus en relation avec le bulletin d'inscription et les documents officiels qui les accompagnent. Il porte son attention sur l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques. Il refuse les échantillons ne répondant pas aux dispositions des présentes lignes directrices.

4.2. Il doit stocker les échantillons dans un local sécurisé et dans des conditions de températures et d'ambiance garantissant une bonne conservation.

Article 5 : CLASSIFICATION ET RANGEMENT DES ÉCHANTILLONS PRÉSENTÉS

Après contrôle, en se fondant sur le bulletin d'inscription et le bulletin d'analyses, sur l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les échantillons sont généralement présentés aux jurys, dans chaque catégorie, dans l'ordre des millésimes, en tenant compte toutefois de la teneur en sucres et, le cas échéant, en fonction de leur caractère boisé ou non boisé.

¹ Tel que défini dans la résolution OIV-ECO 492-2013.



Article 6 : DÉSIGNATION DES JURÉS

6.1. L'organisateur, responsable du concours, désigne les jurés. Il peut demander à l'OIV de lui suggérer des noms d'experts de différents pays ayant une expérience en analyse sensorielle.

6.2. L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, dont le nombre est fixé en fonction du nombre et de la nature des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole présentés au concours.

6.3. Dans un jury, il convient de respecter une dispersion géographique des origines des jurés aussi large que possible. Au sein d'un même jury, la majorité absolue des jurés ne doivent pas être ressortissants d'un pays unique. Il est recommandé que l'un des jurés représente un pays consommateur des échantillons présentés.

6.4. Chaque jury doit être composé d'au moins 5 personnes. Le nombre recommandé est de 7. Dans tous les cas, les représentants nationaux ne doivent pas constituer plus de la moitié de chaque jury.

Pour chaque jury, au moins un œnologue² est présent.

En ce qui concerne la dégustation des boissons spiritueuses, il est fortement recommandé d'intégrer dans chaque jury une personne qualifiée, comme un distillateur ou un dégustateur ayant une bonne connaissance et expérience de la production et de la dégustation des boissons spiritueuses.

Tous les jurés ont une connaissance des techniques de dégustation et il est recommandé que la majorité d'entre eux soient des œnologues ou des personnes de formation équivalente dans le domaine du vin ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole. Des personnes ayant déjà démontré avoir une haute qualification pour la dégustation dans le domaine du vin et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole peuvent venir compléter le jury. L'organisateur doit veiller à disposer d'éléments ou d'informations pertinents sur les jurés, afin de pouvoir prouver que ses choix répondaient aux obligations ou recommandations énumérées ci-dessus (points 3 et 4).

6.5. Les jurys fonctionnent sous l'autorité d'un président. Il est recommandé que l'œnologue, ou la personne de formation équivalente, préside le jury. Il peut être également prévu d'avoir un président unique. Ce dernier est un œnologue ou une personne de formation équivalente. Il assure, en liaison avec l'organisateur, le fonctionnement général du jury, conformément à l'article 10.

² Tel que défini dans la résolution OIV-ECO 492-2013.



6.6. Les jurés sont désignés « *intuitu personæ* ». Ils ne peuvent donc être remplacés que par l'autorité qui les a désignés. L'organisateur doit veiller à ce qu'un juré ne puisse pas participer dans un jury s'il a une relation commerciale avec l'échantillon présenté.

De même, un juré ne doit pas être invité à participer en fonction de sa contribution en termes d'échantillons mais bien sur base de ses compétences.

Article 7 : MISSION ET RESPONSABILITÉ DE L'ORGANISATEUR

L'organisateur du concours est seul responsable de la réalisation matérielle du concours et de ses risques inhérents. Il peut se faire assister dans ses fonctions par un juriste.

L'organisateur doit veiller au parfait déroulement de la préparation, de l'examen des échantillons et de la communication des résultats, et veiller à ce que les jurés évaluent les échantillons. Il doit notamment :

- Contrôler et mettre en place l'anonymat absolu des échantillons soumis aux jurés ainsi qu'au secret des résultats jusqu'à la clôture du concours,
- Contrôler, avant l'installation du jury, l'organisation de la dégustation dont il a la responsabilité. L'organisateur est notamment responsable de tous les éléments énumérés ci-dessous, de l'article 9 à l'article 13,
- Contrôler le fonctionnement du secrétariat chargé du dépouillement des résultats : distribution et ramassage des fiches, vérification de la conformité de l'identification de l'échantillon, calculs, affichage des résultats,
- Prévoir une séance d'information préalable de tous les jurés sur l'utilisation correcte de la fiche de dégustation, sous forme numérique ou papier, et de ses descripteurs, illustrée par un ou deux exemples pratiques,
- Garantir que les commentaires de dégustation qui pourraient être publiés ou mentionnés sont le résultat de la dégustation réalisée à l'occasion du concours,
- Permettre une deuxième dégustation d'un échantillon, notamment lorsque :
 - La majorité des jurés ou le président le demande,
 - Et chaque fois que le président d'un jury le juge utile en lui donnant exceptionnellement la possibilité de le faire déguster dans un autre jury.

Article 8 : FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DES JURYS

8.1. Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours :

8.1.1. Les jurés sont tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation et la cotation.

8.1.2. Avant le service des échantillons, une fiche récapitulative des échantillons présentés et les fiches de dégustation correspondantes ou le support informatique adéquat sont mis à la

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



disposition des jurés. Elles peuvent déjà porter les indications techniques relatives aux échantillons. Les fiches de dégustation, sous forme numérique ou papier, doivent, au moment de leur restitution, comporter le nom du juré ou son identification et dans tous les cas sa signature. Pour les concours informatisés, une liste récapitulative des échantillons avec la notation moyenne du jury doit être soumise au président du jury chaque jour pour contrôle et signature.

8.1.3. Le président signe les fiches pour les authentifier et vérifie que les données saisies sont correctes en cas d'utilisation de fiches de dégustation électroniques. Au cas où l'évaluation se fait sur des fiches papier, le personnel ramassant les fiches s'assure qu'elles sont correctement remplies.

8.1.4. Il n'est pas laissé de doubles des fiches de dégustation aux jurés.

8.1.5. À l'issue des séances journalières de dégustation, l'organisateur doit fournir aux jurés une liste récapitulative donnant l'origine géographique et si possible le ou les cépages au regard de chaque échantillon qu'il a dégusté.

8.2. Fonctionnement du jury

Une fois le jury formé, afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils doivent être réunis pour une séance préalable d'explications et de dégustation en commun d'un ou deux échantillons, avec comparaison des résultats des différents jurés. Une attention particulière sera apportée au mode d'emploi de la fiche de dégustation et à la signification des descripteurs.

8.2.1. Le ou les jurys siègent dans une salle isolée, calme, disposant d'une source d'éclairage suffisante ne déformant pas les couleurs, bien aérée et neutre de toute odeur, dont l'accès est en principe interdit à toute personne non indispensable à l'organisation de la dégustation. Il est interdit d'y fumer ou vapoter. Par ailleurs, les jurés doivent éviter d'utiliser des parfums susceptibles de perturber le déroulement des séances. Il est obligatoire d'éteindre les téléphones portables ; avec la possibilité de les mettre seulement en mode silencieux s'ils sont utilisés pour une application spécifique en vue du concours. Aucun appel téléphonique ne pourra être passé ni reçu pendant les séances de dégustation.

La température ambiante doit être maintenue dans la mesure du possible entre 20 et 24°C.

8.2.2. Une seconde salle, contiguë mais hors de la vue des jurés, est réservée au débouchage et à la dissimulation de tout signe susceptible de permettre d'identifier l'échantillon.

Les jurés ne doivent pas avoir accès à cette pièce.

Il est également interdit d'y fumer ou vapoter. Une stricte discipline y sera maintenue et le silence de rigueur.

8.2.3. Dans tous les cas, les bouteilles sont placées auparavant dans un emballage dissimulant leurs formes et garantissant l'anonymat de l'échantillon. Toute marque d'identification doit être supprimée. Cet emballage doit garantir l'anonymat pendant la durée de la dégustation.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Lorsqu'il est nécessaire, les bouchons originaux sont remplacés par un système de fermeture anonyme. Par ailleurs, les jurés ne doivent à aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés. Le numéro de service qui apparaît sur l'emballage doit être différent du numéro d'inscription. L'expert commissaire de l'OIV contrôle et valide la manière dont est garanti l'anonymat de l'échantillon.

Après contrôle du numéro de service et avec l'accord du président du jury, le remplissage des verres doit se faire dans la salle de dégustation devant chaque juré.

8.2.4. Chaque juré reçoit un numéro d'ordre permanent. Il dispose d'un siège et d'une place désignée, portant son numéro et comportant une surface blanche avec :

- Une carafe d'eau fraîche,
- Des morceaux de pain neutre,
- Des mouchoirs ou serviettes en papier,
- Un vase de déversement.

8.2.5. Chaque échantillon doit être présenté dans un verre propre, de qualité et adapté à sa catégorie de boisson, ou au moins du type international normalisé. (ISO 3591:1977). Le remplacement du verre est laissé à la discrétion de chaque jury tout le long de la série d'échantillon à déguster. Des verres propres doivent être mis à disposition au cas où.

8.2.6. Les séances de dégustation ont lieu de préférence le matin. Chaque juré ne peut en aucun cas déguster plus de 45 échantillons par jour, sans compter les vins d'entraînement ni les échantillons de référence et sans préjudice des éventuelles dégustations redemandées par le président du jury lorsqu'un défaut est avéré dans la première bouteille.

À l'exception des catégories « Vins doux dont le sucre est dérivé du raisin, non fortifiés », « Mistelles », « Vins de liqueur » et « Vins élevés sous un voile de levure » (désignées par NS-Mi-L-Y dans l'annexe I), ces 45 échantillons sont dégustés en trois séances d'une quinzaine d'échantillons.

Si ce nombre est dépassé, et dans la limite de 50 échantillons par jour, des informations détaillées sont mentionnées explicitement dans le règlement du concours.

En cas de séances portant sur de multiples catégories de vin, la règle est la suivante :

- En deux séances d'une quinzaine échantillons de vin appartenant à différentes catégories (annexe I), excepté ceux des catégories NS-Mi-L-Y, pour lesquelles peut s'ajouter une séance d'une dizaine d'échantillons des catégories NS-Mi-L-Y ; les trois séances le matin, ou deux séances le matin et une l'après-midi.

L'ordre de présentation des échantillons est respecté conformément à l'article 10.

Si ce nombre est dépassé, et dans la limite de 45 échantillons par jour, des informations détaillées sont mentionnées explicitement dans le règlement de chaque concours.

Pour les concours consacrés aux vins des catégories NS-Mi-L-Y, les échantillons seront dégustés en trois séances d'une douzaine d'échantillons, sans dépasser 40 par jour, ces informations devant être mentionnées explicitement dans le règlement de chaque concours.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Pour les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, l'évaluation se fait à raison de 30 échantillons maximum par jour, en 5 séances d'environ 6 échantillons chacune. En cas de dépassement de ces seuils et dans la limite de 35 échantillons par jour, une information précise doit être explicitement mentionnée dans le règlement du concours.

Il existe une exception, détaillée dans l'article 10.3, qui autorise à déguster successivement des vins et des boissons spiritueuses.

8.3. Présentation des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole

Chaque produit est dégusté individuellement et non comparativement.

8.4. Pauses

Entre chaque série sera prévue une pause d'au minimum 15 minutes, dans une pièce à part, au cours de laquelle l'organisateur veillera à ce que les jurés disposent de boissons et d'aliments qui ne risquent pas de perturber la suite de l'évaluation. Il conviendra de se laver les mains avant de retourner dans la salle de dégustation.

Article 9 : ORDRE DE PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS ET TEMPÉRATURE

9.1. Le but du rangement des vins et des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole est essentiellement de présenter aux jurys des séries homogènes successives d'échantillons en fonction des catégories et des critères suivants : provenance géographique, cépages, millésime, teneur en sucre, caractère boisé ou non boisé. Ces séries doivent être, de plus, examinées dans un ordre rationnel.

9.1.1. Les échantillons sont dégustés par les jurys et par séance, dans l'ordre suivant :

1. Blancs effervescents
2. Blancs tranquilles
3. Vins blancs avec macération³
4. Rosés effervescents
5. Rosés tranquilles
6. Rouges effervescents
7. Rouges tranquilles
8. Vin doux dont le sucre résiduel provient du raisin, non fortifiés (vins de glace, vins botrytisés et vins de paille)

³ OIV-ECO 647-2020.



9. Mistelles
10. Vins de liqueur (fortifiés)
11. Vins élevés sous un voile de levures (non fortifiés et fortifiés)
12. Boissons obtenues par désalcoolisation partielle du vin pour lesquels le titre alcoométrique volumique doit être compris entre 0,5 % vol. et le titre alcoométrique volumique minimal applicable au vin ou au vin spécial
13. Boissons obtenues par désalcoolisation du vin pour lesquels le titre alcoométrique volumique doit être inférieur à 0,5 % vol.

9.1.2. Les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole sont dégustées dans l'ordre suivant :

1. Eau-de-vie de vin
2. Brandy / weinbrand
3. Eau-de-vie de raisin
4. Eau-de-vie de raisin sec
5. Eau-de-vie de marc de raisin
6. Eau-de-vie de lies de vin

9.2. L'organisateur assure la répartition des échantillons entre les jurys.

9.3. Considérant la nature différente des produits et la différence de leur teneur en alcool, les vins et les boissons spiritueuses ne sont pas dégustés dans les mêmes séries, comme indiqué dans l'article 8.2.6.

À titre d'exception, lorsque seulement un nombre réduit d'échantillons de boissons spiritueuses est présent dans une catégorie donnée, ne permettant pas de constituer une série complète, ces échantillons peuvent être placés après une courte série de vins.

9.4. Avant chaque séance de dégustation, il est impératif de présenter aux jurés un échantillon de « mise en bouche ». Cette dégustation de « mise en bouche » se déroulera dans des conditions analogues à la dégustation elle-même. Le produit choisi sera de préférence un produit de même type que la série prévue. La dégustation et la cotation de cet échantillon de « mise en bouche » doivent être discutées en commun au sein du jury.

9.5. Les plus grands efforts doivent être mis en œuvre pour que les vins et les boissons spiritueuses d'origine vitivinicole soient dégustés par les jurés aux températures suivantes :

1. Vins blancs et rosés : 10/12 °C
2. Vins rouges : 15/18 °C
3. Effervescents : 8/10 °C
4. Vins naturellement doux, vins de glace, vins de liqueur et mistelles : 10/14 °C
5. Boissons spiritueuses d'origine vitivinicole : 12/16 °C

En tout état de cause, il est indispensable que tous les produits d'un même type, dans une même séance, soient dégustés à la même température.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Article 10 : DESCRIPTION DE LA FICHE DE DÉGUSTATION (voir annexes 3.1, 3.2 et 3.3)

Il est fortement recommandé d'utiliser des outils numériques pour l'évaluation de la dégustation. Les fiches de dégustation papier ne sont utilisées qu'en cas de dysfonctionnement du matériel informatique ou d'information préalable adressée à l'OIV avant le démarrage du concours.

Chaque expert dispose d'une application numérique, utilisable au travers de son smartphone ou de sa tablette, sur laquelle il peut accéder à la fiche de dégustation numérisée correspondant à l'échantillon à déguster, et des définitions des descripteurs utilisés. La liste des définitions des descripteurs est fournie dans un document distinct, éventuellement traduite dans les différentes langues de l'OIV, si une application numérique n'est pas utilisée ou ne contient pas les définitions des descripteurs.

Les fiches de dégustation numériques ou papier sont rédigées dans des langues susceptibles d'être comprises par les jurés.

Un emplacement est réservé aux observations éventuelles concernant chaque caractère organoleptique.

Cette fiche numérique ou papier doit comporter également le numéro du jury.

Le mode d'emploi de la fiche de dégustation qui décrit avec précision les caractères organoleptiques doit être communiqué aux jurés (annexes 1 à 3.3). Il est destiné à assurer une compréhension identique des termes utilisés par tous les jurés.

10.1. Fiche de dégustation vin :

Pour la dégustation des vins tranquilles, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à la fiche présentée en annexe 3.1.

Pour la dégustation des vins effervescents et pétillants, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à la fiche présentée en annexe 3.2.

10.2. Fiche de dégustation boissons spiritueuses d'origine vitivinicole :

Pour la dégustation des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole, le modèle de fiche OIV-UIOE utilisé est conforme à la fiche présentée en annexe 3.3.

Article 11 : RÔLE DES JURÉS

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche de dégustation numérique ou papier relative à l'échantillon.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Le juré fournit une appréciation de chaque échantillon en utilisant la fiche de dégustation numérisée ou papier de l'OIV. Il attribue une valeur à chaque descripteur. Au moment de déguster et de fournir une évaluation des échantillons, aucun échange ou conversation entre les membres du jury n'est admis. Une fois la dégustation terminée, le juré confirme son appréciation en utilisant de nouveau l'application numérique, dans la mesure où le concours est informatisé, ou en signant une fiche de dégustation papier si l'application numérique n'est pas disponible. Après la confirmation de l'évaluation de l'échantillon, les échanges entre jurés sont autorisés.

Article 12 : TRANSCRIPTION ET CALCUL DES RÉSULTATS

Le secrétariat vérifie que la fiche est entièrement remplie et calcule ou vérifie la note totale attribuée par le juré.

Lorsqu'un vin ou une boisson spiritueuse d'origine vitivinicole est noté « éliminé » pour défaut majeur, par au moins deux jurés, il ne peut, en aucun cas, obtenir une récompense dans ce jury.

Chaque échantillon reçoit une note qui est la moyenne des notes résultant du calcul de l'appréciation de chacun des jurés. Il est recommandé de ne pas tenir compte des notes qui s'écartent de plus ou moins sept points de la note moyenne. Les jurés doivent être informés à l'avance du choix de la méthode employée.

Si le président d'un jury le juge utile, il peut demander à la direction du concours une deuxième dégustation de l'échantillon par un autre jury. Dans le cas où la direction du concours accède à cette demande, seule la note de ce deuxième jury est prise en compte.

Article 13 : ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

La somme de toutes les récompenses, attribuées aux échantillons ayant obtenu les meilleurs résultats, ne doit pas dépasser 30 % du total des échantillons présentés au concours. Si cette proportion est dépassée, les échantillons ayant obtenu les notes les plus basses sont éliminés. Les échantillons ayant obtenu un nombre déterminé de points lors d'une dégustation sont classés d'après les catégories suivantes de niveau de récompense :

- Grand or – au moins 93 points
- Or – au moins 89 points
- Argent – au moins 85 points

Sous réserve d'en avoir informé les producteurs à l'avance dans le règlement de chaque concours :

- Les récompenses peuvent être divisées en groupes. Pour le vin, par exemple, des groupes peuvent être établis en fonction de la teneur en sucre (par ex., plus de 45 g/L), de la teneur en CO₂, de la couleur ou du millésime. Dans ce cas, la somme des récompenses

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



attribuées dans chaque groupe ne doit pas excéder 30 % du total des échantillons présentés dans chaque groupe.

- Il peut n'y avoir qu'un lauréat qui remporte la récompense, et ce pour chaque niveau de récompense. Dans ce cas, les lauréats seront classés uniquement en fonction de leur niveau. Si cette limite de 30 % est dépassée, les échantillons ayant obtenu les notes les plus basses ne sont pas pris en compte.

La possibilité est laissée à l'organisateur de limiter le type de récompense, et pour autant que l'échantillon ait obtenu au moins 80 points et dans la limite des 30 % de récompenses, d'attribuer d'autres types de récompenses. Toujours dans la limite des 30 % de récompenses, l'organisateur peut également prévoir des récompenses complémentaires notamment par pays, par cépage, par millésime, par type de vinification, par type d'élevage, etc. à condition que cela ne crée pas de confusion avec les récompenses énoncées au 1^{er} alinéa.

Article 14 : MENTION DES RÉCOMPENSES

Les récompenses obtenues doivent obligatoirement être accompagnées d'une preuve documentaire, ou « diplôme », établie par l'organisateur responsable du concours. Ce diplôme doit porter obligatoirement la désignation exacte de l'échantillon ayant obtenu la récompense et l'identification exacte du producteur ou du négociant en cause. Il ne devra en aucun cas être délivré d'autre certificat ou diplôme de participation. L'organisateur doit retirer toute distinction attribuée lorsqu'il est démontré que l'étiquetage n'est pas conforme au droit du pays d'origine ou qu'un usage indu a été fait ou qu'il a fait l'objet de manipulations frauduleuses. Les récompenses obtenues peuvent être représentées sous forme de macaron, insigne de la récompense, ou sous forme de contre-étiquette ou d'étiquette de goulot, dûment autorisés et quantifiés par l'organisateur permettant d'identifier un ensemble de données.

Si la récompense est matérialisée par une médaille, celle-ci devra obligatoirement porter l'indication de l'année du concours. Le nombre de médailles attribuées sera strictement limité à la quantité disponible déclarée lors de l'inscription au concours des vins ou des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole.

Afin d'assurer la traçabilité de l'attribution des récompenses, les organisateurs devront conserver pendant au moins un an toutes les pièces justificatives jointes à l'inscription des échantillons, les fiches de dégustation ainsi qu'un exemplaire des échantillons primés.

Annexe I

CLASSIFICATION DES ÉCHANTILLONS EN DIFFÉRENTES CATÉGORIES

	Description de la catégorie et de la sous-catégorie	Code de la catégorie
--	---	----------------------

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



	VINS TRANQUILLES	
	VINS BLANCS TRANQUILLES DE CÉPAGES NON AROMATIQUES (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C)	W
	Vins blancs contenant au plus 4 g/L de sucre (secs)	W-1
	Vins blancs contenant de 4,1 à 12 g/L de sucre (demi-secs)	W-2
	Vins blancs contenant de 12,1 à 45 g/L de sucre (demi-doux)	W-3
	Vins blancs contenant plus de 45 g/L de sucre (doux)	W-4
	VINS BLANCS TRANQUILLES DE CÉPAGES AROMATIQUES (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C)	WAr
	Vins blancs contenant au plus 4 g/L de sucre (secs)	WAr-1
	Vins blancs contenant de 4,1 à 12 g/L de sucre (demi-secs)	WAr-2
	Vins blancs contenant de 12,1 à 45 g/L de sucre (demi-doux)	WAr-3
	Vins blancs contenant plus de 45 g/L de sucre (doux)	WAr-4
	VINS BLANCS TRANQUILLES AVEC MACÉRATION (VINS ORANGE) (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C)	O
	Vins blancs avec macération contenant au plus 4 g/L de sucre (secs)	O-1
	Vins blancs avec macération contenant de 4,1 à 12 g/L de sucre (demi-secs)	O-2
	Vins blancs avec macération contenant de 12,1 à 45 g/L de sucre (demi-doux)	O-3
	Vins blancs avec macération contenant plus de 45 g/L de sucre (doux)	O-4
	VINS ROSÉS TRANQUILLES (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C)	Ro
	Vins rosés contenant au plus 4 g/L de sucre (secs)	Ro-1
	Vins rosés contenant de 4,1 à 12 g/L de sucre (demi-secs)	Ro-2
	Vins rosés contenant de 12,1 à 45 g/L de sucre (demi-doux)	Ro-3
	Vins rosés contenant plus de 45 g/L de sucre (doux)	Ro-4
	VINS ROUGES TRANQUILLES	R

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



		(Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C)	
		Vins rouges contenant au plus 4 g/L de sucre (secs)	R-1
		Vins rouges contenant de 4,1 à 12 g/L de sucre (demi-secs)	R-2
		Vins rouges contenant de 12,1 à 45 g/L de sucre (demi-doux)	R-3
		Vins rouges contenant plus de 45 g/L de sucre (doux)	R-4

		VINS EFFERVESCENTS	
		VINS PÉTILLANTS (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone, provenant exclusivement de la fermentation, est comprise entre 0,5 et 2,5 bar à 20 °C) (Ex. frizzante, de aguja...)	
		VINS BLANCS ET BLANCS DE NOIRS	sSW
		Vins blancs pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	sSW-1
		Vins blancs pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	sSW-2
		VINS ROSÉS	sSRo
		Vins rosés pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	sSRo-1
		Vins rosés pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	sSRo-2
		VINS ROUGES	sSR
		Vins rouges pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	sSR-1
		Vins rouges pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	sSR-2
		VINS MOUSSEUX (Vins dont la surpression due au dioxyde de carbone, provenant exclusivement de la fermentation, est supérieure à 2,5 bar⁴ à 20 °C)	
		VINS BLANCS ET BLANCS DE NOIRS MOUSSEUX	SW

⁴ Pour les bouteilles de capacité inférieure à 0,25 L, la surpression minimale est de 3 bars à 20 °C.



	Vins blancs mousseux contenant au plus 12 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SW-1
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-1tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-1ta
	Vins blancs mousseux contenant de 12,1 à 32 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SW-2
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-2tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-2ta
	Vins blancs mousseux contenant de 32,1 à 50 g/L de sucre	SW-3
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-3tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-3ta
	Vins blancs mousseux contenant plus de 50 g/L de sucre	SW-4
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-4tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-4ta
	VINS ROSÉS MOUSSEUX	SRO
	Vins rosés mousseux contenant au plus 12 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SRO-1
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SRO-1tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SRO-1ta
	Vins rosés mousseux contenant de 12,1 à 32 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SRO-2
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SRO-2tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SRO-2ta
	Vins rosés mousseux contenant de 32,1 à 50 g/L de sucre	SRO-3
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SRO-3tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SRO-3ta
	Vins rosés mousseux contenant plus de 50 g/L de sucre	SRO-4
	<i>Méthode traditionnelle</i>	SRO-4tr
	<i>Méthode de la cuve close</i>	SRO-4ta

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



		VINS ROUGES MOUSSEUX	SR
		Vins rouges mousseux contenant au plus 12 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SR-1
		<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-1tr
		<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-1ta
		Vins rouges mousseux contenant de 12,1 à 32 g/L de sucre, avec une tolérance de +3 g/L	SR-2
		<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-2tr
		<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-2ta
		Vins rouges mousseux contenant de 32,1 à 50 g/L de sucre	SR-3
		<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-3tr
		<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-3ta
		Vins rouges mousseux contenant plus de 50 g/L de sucre	SR-4
		<i>Méthode traditionnelle</i>	SR-4tr
		<i>Méthode de la cuve close</i>	SR-4ta
		VINS PÉTILLANTS OU VINS PÉTILLANTS GAZÉIFIÉS (Vins dont la surpression de dioxyde de carbone, partiellement ou totalement exogène, est comprise entre 0,5 et 2,5 bar à 20 °C)	
		VINS BLANCS PÉTILLANTS	PW
		Vins blancs pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	PW-1
		Vins blancs pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	PW-2
		VINS ROSÉS PÉTILLANTS	PRo
		Vins rosés pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	PRo-1
		Vins rosés pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	PRo-2
		VINS ROUGES PÉTILLANTS	PR
		Vins rouges pétillants contenant au plus 4 g/L de sucre	PR-1
		Vins rouges pétillants contenant plus de 4 g/L de sucre	PR-2
		AUTRES VINS (élaborations spéciales)	

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



		Vins doux dont le sucre est dérivé du raisin, non fortifiés (vin de glace, vin botrytisé, vin de paille et assimilés)	NS
		Vins naturellement doux issus de cépages non aromatiques	NS-1
		Vins naturellement doux issus de cépages aromatiques	NS-2
		MISTELLES (issues de moût de raisin fortifié avant fermentation)	Mi
		VINS DE LIQUEUR (vins avec et sans addition d'alcool)	L
		Vins de liqueur dont le titre alcoométrique est compris entre 15 et 18 %	
		Vins de liqueur de moins de 18 % de titre alcoométrique et contenant au plus 6 g/L de sucre	LL-1
		Vins de liqueur de moins de 18 % de titre alcoométrique et contenant de 6,1 à 40 g/L de sucre	LL-2
		Vins de liqueur de moins de 18 % de titre alcoométrique et contenant de 40,1 à 80 g/L de sucre	LL-3
		Vins de liqueur de moins de 18 % de titre alcoométrique et contenant plus de 80 g/L de sucre	LL-4
		Vins de liqueur dont le titre alcoométrique est compris entre 18 et 22 %	
		Vins de liqueur de plus de 18 % de titre alcoométrique et contenant au plus 6 g/L de sucre	LH-1
		Vins de liqueur de plus de 18 % de titre alcoométrique et contenant de 6,1 à 40 g/L de sucre	LH-2
		Vins de liqueur de plus de 18 % de titre alcoométrique et contenant de 40,1 à 80 g/L de sucre	LH-3
		Vins de liqueur de plus de 18 % de titre alcoométrique et contenant plus de 80 g/L de sucre	LH-4
		VINS ÉLEVÉS SOUS UN VOILE DE LEVURE	Y
		Vins élevés sous un voile de levure de moins de 15 % de titre alcoométrique	

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



	Vins sous voile de levure de moins de 15 % de titre alcoométrique et contenant au plus 4 g/L de sucre	YL-1
	Vins sous voile de levure de moins de 15 % de titre alcoométrique et contenant de 4,1 à 20 g/L de sucre	YL-2
	Vins sous voile de levure de moins de 15 % de titre alcoométrique et contenant plus de 20 g/L de sucre	YL-3
	Vins élevés sous un voile de levure de plus de 15 % de titre alcoométrique	
	Vins sous voile de levure de plus de 15 % de titre alcoométrique et contenant au plus 4 g/L de sucre	YH-1
	Vins sous voile de levure de plus de 15 % de titre alcoométrique et contenant de 4,1 à 20 g/L de sucre	YH-2
	Vins sous voile de levure de plus de 15 % de titre alcoométrique et contenant plus de 20 g/L de sucre	YH-3
	VINS À TENEUR EN ALCOOL MODIFIÉE PAR LA DÉSALCOOLISATION	D
	Vins de titre alcoométrique réduit par la désalcoolisation, ayant au moins 8,5 % d'alcool	D-1

	BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE	SB
	Eaux-de-vie de vin	SB-1
	Brandy/Weinbrand	SB-2
	Eaux-de-vie de raisin	SB-3
	Eaux-de-vie de raisins secs	SB-4
	Eaux-de-vie de marc de raisin	SB-5
	Eaux-de-vie de lie de vin	SB-6

	BOISSONS OBTENUES PAR DESALCOOLISATION PARTIELLE DU VIN ayant plus de 0,5 % vol. d'alcool	BEV1
	Boissons de titre alcoométrique réduit par la désalcoolisation, ayant moins de 8,5 % d'alcool	BEV1-8.5
	Boissons de titre alcoométrique réduit par la désalcoolisation, ayant moins de 4,0 % d'alcool	BEV1-4.0

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



	BOISSONS OBTENUES PAR DESALCOOLISATION DU VIN ayant moins de 0,5 % vol. d'alcool	BEV2
--	---	-------------

Ces catégories peuvent être combinées en catégories plus larges suivant la décision de l'organisateur du concours, justifiée par le petit nombre d'échantillons de certaines catégories ou par son choix d'une politique visant à favoriser et soutenir certains types de vins pour qu'ils obtiennent davantage de médailles. Les catégories auxquelles seront octroyées 30 % des médailles sont communiquées à l'avance aux observateurs du concours de vins, à tout moment mais au plus tard avant le démarrage du concours. Dans le cas où des catégories spécifiques ne sont pas communiquées à l'avance, il est implicite que les catégories de l'annexe I seront respectées telles quelles.

En fonction des catégories, différentes fiches de dégustation seront utilisées :

- Pour les sous-catégories énumérées dans la catégorie des vins tranquilles (W, WAr, O, Ro, R), il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Vins tranquilles » (annexe 3.1).
- Pour les sous-catégories énumérées dans les catégories des vins pétillants, des vins mousseux, des vins pétillants ou vins pétillants gazéifiés (sSW, sSRo, sSR, SW, SRo, SR, PW, PRO, PR), il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Vins mousseux » (annexe 3.2).
- Pour les sous-catégories énumérées dans la catégorie « autres vins » (NS, Mi, L, Y, D), il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Vins tranquilles » (annexe 3.1).
- Pour les échantillons classés dans la catégorie des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole (SB), il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Boissons spiritueuses » (annexe 3.3).
- Pour les boissons obtenues par désalcoolisation partielle du vin (BEV1), et les boissons obtenues par désalcoolisation du vin (BEV2), dans le cas où la surpression due au dioxyde de carbone est inférieure à 0,5 bar à 20 °C, il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Vins tranquilles » (annexe 3.1), mais dans le cas où la surpression due au dioxyde de carbone est supérieure ou égale à 0,5 bar à 20 °C, il convient d'utiliser la fiche de dégustation « Vins mousseux » (annexe 3.2).

Annex II

CERTIFICAT D'ANALYSE DU VIN

Les échantillons doivent être accompagnés d'un certificat d'analyse établi par un laboratoire accrédité ou par un laboratoire compétent conformément à la législation du pays, ou certifié par un œnologue responsable de la cave, comportant au minimum les indications suivantes :

1. Teneur en alcool à 20 degrés Celsius :% vol.
2. Sucres (glucose + fructose) : g/L
3. Acidité totale : meq/L
4. Acidité volatile : meq/L

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



5. Dioxyde de soufre (SO₂) total : mg/L

6. Dioxyde de soufre (SO₂) libre : mg/L

7. Pour les vins effervescents et semi-effervescents :

- Pression dans la bouteille : bars
- hPa

Les méthodes d'analyse utilisées sont celles prévues dans le *Recueil des méthodes internationales d'analyse et d'évaluation des vins et des moûts*.

CERTIFICATS D'ANALYSE DES BOISSONS SPIRITUEUSES D'ORIGINE VITIVINICOLE

Les échantillons doivent être accompagnés d'un certificat d'analyse établi par un laboratoire accrédité ou par un laboratoire compétent conformément à la législation du pays, ou certifié par un œnologue responsable de la cave, comportant au minimum les indications suivantes :

1. Teneur en alcool à 20 degrés Celsius : % vol.
2. Sucres : g/L
3. Teneur en substances volatiles : g/hL d'alcool pur à 100 % vol.
4. Teneur en méthanol : g/hL d'alcool pur à 100 % vol.

Les méthodes d'analyse utilisées sont publiées dans le *Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses d'origine vitivinicole*

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER

Annexe 3.1



FICHE DE DÉGUSTATION

VINS TRANQUILLES



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jury	N°	Échantillon	N°	Catégorie	N°	
		ÉVALUATION		EXCELLENT → INSUFFISANT		
		DESCRIPTEUR				
VUE	Limpidité	5	3	1		
	Couleur et nuances	5	4	3	2	1
ODORAT	Pureté	10	9	8	7	6
	Intensité aromatique	10	9	8	7	6
	Complexité aromatique	10	9	8	7	6
GOÛT	Pureté	10	9	8	7	6
	Intensité des saveurs	10	9	8	7	6
	Structure et complexité	10	9	8	7	6
	Persistance	10	9	8	7	6
IMPRESSION GLOBALE	Équilibre et harmonie	10	9	8	7	6
	Appréciation générale	10	9	8	7	6
TOTAL :						
DÉFAUTS :						

Signature du juré

Signature du président du jury



DÉFINITION DES DESCRIPTEURS POUR LES VINS TRANQUILLES

Vue

Impressions sensorielles perçues lorsque le vin est exposé à des rayonnements visibles

- Limpidité

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la turbidité d'un vin. Pour ce descripteur, l'absence totale de trouble équivaut à la note maximale.

- Couleur et nuances

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la couleur dominante du produit et ses nuances (teintes secondaires).

Odorat

Sensations perçues par l'organe olfactif lorsqu'il est stimulé par certaines substances volatiles

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'un vin. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions olfactives, des défauts viticoles – ou œnologiques – liés à la conservation ou à la manipulation. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'un vin, en tenant compte des arômes perçus et de leur intensité.

- Complexité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés au développement, à la concentration, à la finesse et à l'élégance des odeurs.

Goût

Ensemble des sensations perçues en bouche par les systèmes gustatif et olfactif lorsqu'ils sont stimulés par le vin

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'un vin. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions gustatives, des défauts viticoles, œnologiques, liés à la conservation ou à la manipulation. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité des saveurs

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'un vin, en tenant compte des saveurs perçues et de leur intensité, surtout lors de l'attaque en bouche.

- Structure et complexité

Le descripteur « structure » permet au dégustateur d'évaluer les éléments structurels d'un vin (sucres, acidité, alcool, tannins, concentration en fruits, influence du bois...), en lien avec son équilibre et sa qualité potentielle.

Le descripteur « complexité » permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés à la concentration, la finesse ou l'élégance des saveurs. Dans ce cas, le dégustateur évalue l'évolution du vin en bouche.

- Persistance

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la longueur d'une sensation gustative résiduelle positive perçue une fois que le vin n'est plus en bouche.

Impression globale

Équilibre et harmonie de l'échantillon de vin présenté et appréciation générale

- Équilibre et harmonie

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la sensation globale perçue par le nez et en bouche, intégrant les odeurs, les saveurs et l'équilibre global des éléments. En termes d'harmonie, le dégustateur évalue la synergie entre les odeurs perçues au nez et les saveurs perçues en bouche.

- Appréciation générale

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la qualité globale d'un vin, en prenant en considération le caractère agréable, la qualité positive ainsi que l'aspect authentique ou distinctif du produit.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER

Annexe 3.2



FICHE DE DÉGUSTATION

VINS MOUSSEUX

UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jury	N°	Échantillon	N°	Catégorie	N°
		ÉVALUATION		EXCELLENT  INSUFFISANT	
		DESCRIPTEUR			
VUE	Limpidité		5	3	1
	Couleur et nuances		5	4	3
	Effervescence		5	4	3
ODORAT	Pureté		10	9	8
	Intensité aromatique		10	9	8
	Complexité aromatique		10	9	8
GOÛT	Effervescence		5	4	3
	Pureté		10	9	8
	Intensité des saveurs		10	9	8
	Complexité et persistance		10	9	8
IMPRESSION GLOBALE	Équilibre et harmonie		10	9	8
	Appréciation générale		10	9	8
TOTAL :					
DÉFAUTS :					

Signature du juré

Signature du président du jury



DÉFINITION DES DESCRIPTEURS POUR LES VINS MOUSSEUX

Vue

Impressions sensorielles perçues lorsque le vin est exposé à des rayonnements visibles

- Limpidité

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la brillance et la transparence d'un vin. Pour ce descripteur, l'absence totale de trouble équivaut à la note maximale.

- Couleur et nuances

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la couleur dominante du produit et ses nuances (teintes secondaires).

- Effervescence

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la finesse (taille) des bulles et leur abondance (volume de la couronne de bulles).

Par une appréciation visuelle, la collerette de bulles est évaluée, c'est-à-dire la mousse qui se forme à la surface du vin. Une évaluation positive est une collerette formée de 3 ou 4 niveaux de bulles. Les bulles doivent être fines, petites et la collerette de bulles persistante.

Odorat

Sensations perçues par l'organe olfactif lorsqu'il est stimulé par certaines substances volatiles

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'un vin. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions olfactives, des défauts viticoles ou œnologiques. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'un vin, en tenant compte des arômes perçus et de leur intensité.

- Complexité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés au développement, à la concentration, à la finesse et à l'élégance des odeurs.

Goût

Ensemble des sensations perçues en bouche par les systèmes gustatif et olfactif lorsqu'ils sont stimulés par le vin

- Effervescence

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER



Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la persistance des bulles (durée pendant laquelle les bulles sont perçues et intégration complète du dioxyde de carbone au vin).

Des bulles fines, régulières et persistantes sont évaluées positivement.

Au contraire, des bulles grandes, agressives, irrégulières et peu persistantes sont évaluées négativement.

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'un vin. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions gustatives, des défauts viticoles ou œnologiques. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité des saveurs

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'un vin, en tenant compte des saveurs perçues et de leur intensité, surtout lors de l'attaque en bouche.

- Complexité et persistance

Le descripteur « complexité » permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés à la concentration, la finesse ou l'élégance des saveurs. Dans ce cas, le dégustateur évalue l'évolution du vin en bouche.

Le descripteur « persistance » permet au dégustateur d'évaluer la longueur d'une sensation gustative résiduelle positive perçue une fois que le vin n'est plus en bouche.

Impression globale

Équilibre et harmonie de l'échantillon de vin mousseux présenté et appréciation générale

- Équilibre et harmonie

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la sensation globale perçue au nez et en bouche, intégrant les odeurs, les saveurs et l'équilibre global des éléments. En termes d'harmonie, le dégustateur évalue la synergie entre les odeurs perçues au nez et les saveurs perçues en bouche.

- Appréciation générale

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la qualité globale d'un vin, en prenant en considération le caractère agréable, l'individualité positive ainsi que l'aspect authentique ou distinctif du produit.

Exemplaire certifié conforme Chişinău, 20 juin 2025

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

John BARKER

Annexe 3.3



FICHE DE DÉGUSTATION

BOISSONS SPIRITUEUSES
D'ORIGINE VITIVINICOLE



UNION INTERNATIONALE
DES ŒNOLOGUES

Jury	N°	Échantillon	N°	Catégorie	N°	
		ÉVALUATION		EXCELLENT → INSUFFISANT		
		DESCRIPTEUR				
VUE	Limpidité		5	3	1	
	Couleur et viscosité		5	4	3	2 1
ODORAT	Pureté		10	9	8	7 6
	Intensité aromatique		10	9	8	7 6
	Complexité aromatique		10	9	8	7 6
GOÛT	Pureté		10	9	8	7 6
	Intensité des saveurs		10	9	8	7 6
	Structure et complexité		10	9	8	7 6
	Persistance		10	9	8	7 6
IMPRESSION GLOBALE	Équilibre et harmonie		10	9	8	7 6
	Appréciation générale		10	9	8	7 6
TOTAL :						
DÉFAUTS :						

Signature du juré

Signature du président du jury



Vue

Impressions sensorielles perçues lorsque la boisson spiritueuse est exposée à des rayonnements visibles

- Limpidité

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la turbidité d'une boisson spiritueuse. Pour ce descripteur, l'absence totale de trouble équivaut à la note maximale.

- Couleur et viscosité

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la couleur dominante du produit et sa capacité à adhérer au verre. Dans le cas d'une boisson incolore, seule la viscosité est évaluée.

Odorat

Sensations perçues par l'organe olfactif lorsqu'il est stimulé par certaines substances volatiles

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'une boisson spiritueuse. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions olfactives, des défauts techniques. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'une boisson spiritueuse, en tenant compte des arômes perçus et de leur intensité, mais aussi de la catégorie du produit.

- Complexité aromatique

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés au développement, à la concentration, à la finesse et à l'élégance des odeurs.

Goût

Ensemble des sensations perçues en bouche par les systèmes gustatif et olfactif lorsqu'ils sont stimulés par la boisson spiritueuse

- Pureté

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la droiture d'une boisson spiritueuse. Le dégustateur pénalise ce descripteur s'il parvient à identifier, à travers ses perceptions olfactives, des défauts techniques. Pour ce descripteur, l'absence totale de défauts équivaut à la note maximale.

- Intensité des saveurs



Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer l'ensemble des propriétés et des caractéristiques positives d'une boisson spiritueuse, en tenant compte des saveurs perçues et de leur intensité, surtout lors de l'attaque en bouche.

- **Structure et complexité**

Le descripteur « structure » permet au dégustateur d'évaluer la qualité d'alcool, qui participe de la structure de la boisson spiritueuse et ne doit pas être trop agressive ou mordante. Dans le cas d'une boisson vieillie en fût, le dégustateur évalue également la qualité de la structure due au bois.

Le descripteur « complexité » permet au dégustateur d'évaluer la diversité et la richesse de la palette aromatique en percevant la combinaison de plusieurs arômes différents et changeants, associés à la concentration, la finesse ou l'élégance des saveurs. Dans ce cas, le dégustateur évalue l'évolution de la boisson spiritueuse en bouche.

- **Persistence**

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la longueur d'une sensation gustative résiduelle positive perçue une fois que la boisson spiritueuse n'est plus en bouche.

Impression globale

Équilibre et harmonie de l'échantillon présenté et appréciation générale

- **Équilibre et harmonie**

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la sensation globale perçue au nez et en bouche, intégrant les odeurs, les saveurs et l'équilibre global des éléments. En termes d'harmonie, le dégustateur évalue la synergie entre les odeurs perçues au nez et les saveurs perçues en bouche.

- **Appréciation générale**

Ce descripteur permet au dégustateur d'évaluer la qualité globale d'une boisson spiritueuse, en prenant en considération le caractère agréable, l'individualité positive ainsi que l'aspect authentique ou distinctif du produit.