



Association Meuse Vergers Traditions

Règlement du Concours de dégustation

Eaux-de-vie de Mirabelle de Lorraine - Frémeréville - 2025

I. Article 1 : Buts du concours

Le concours départemental de dégustation des Eaux-de-Vie (Mirabelle) qui se tient à Frémeréville-sous-les-Côtes est organisé dans le but de : contribuer à améliorer la qualité des eaux-de-vie produites en Meuse par les bouilleurs de cru, promouvoir la vie locale, communiquer sur les bonnes pratiques et valoriser les propriétaires de vergers familiaux qui œuvrent pour le maintien des traditions. Il n'a pas vocation à favoriser la promotion ou la commercialisation de ces alcools qui sont strictement réservés à une consommation personnelle.

Pour rappel : Le bouilleur de cru est un particulier qui fabrique des alcools à partir de fruits détenus et récoltés sur un terrain qu'il a le droit de cultiver et consommés par lui, les membres de sa famille ou ses invités (réglementation du 1 janvier 2024)

La dégustation a pour objet de détecter les impressions aromatiques d'une eau-de-vie et de les restituer par un vocabulaire adapté. Elle concerne les impressions dans l'ordre chronologique suivant : **Visuel**, **Odeur** Typicité - **Odeur** Agrément - **Goût** Attaque - **Goût** Longueur en bouche (voir en annexe : fiches de notation, fiche memento du dégustateur).

Sur la base de la détection de ces impressions aromatiques, le but final de ce concours de dégustation est, si nécessaire, d'amener les compétiteurs à prendre conscience des axes d'amélioration leur permettant de produire une eau-de-vie de qualité. Susciter l'intérêt légitime à suivre les stages de formation de '*préparation du moût avant distillation*', comme de '*Distillation traditionnelle ou moderne*' serait le but ultime, et ce afin de produire une eau-de-vie exempte de faux-goûts et reflétant au mieux celui du fruit distillé.

II. Article 2 : Produits admis à concourir

Le concours est ouvert à toutes les eaux-de-vie de Mirabelle de Lorraine, produites en Meuse, élaborées conformément aux méthodes traditionnelles, dans le respect de la réglementation

applicable aux bouilleurs de cru et de la législation en vigueur de la DGDDI¹ ou de la charte du Bouilleur de cru de la FNSRPE² et que cet alcool soit distillé :

- **Par les bouilleurs de cru**, au sein d'atelier communaux en leur qualité de membres d'associations ou de syndicats communaux de distillation, à partir de moût dont ils auront assuré la fermentation.
- **Par des Bouilleurs Ambulants**, dont les bouilleurs de cru leur auront confié le moût dont ils auront assuré la fermentation.
- **Par des distillateurs locaux**. Cette possibilité est destinée à permettre notamment de compléter le nombre de candidats par des eaux-de-vie produites par des distilleries locales.

Ces eaux-de-vie doivent avoir été produites selon les règles en vigueur, notamment de respect des règles des douanes : Doit être en mesure de fournir un DSA pour les produits issus des bouilleurs de cru, invitation émanant du comité d'organisation justifiant le transport de l'alcool du domicile du compétiteur vers le lieu du concours. Pour les eaux-de-vie dites 'du Commerce' c'est-à-dire celles produites dans les distilleries locales, dont le but est de venir en complément de participants au concours, un étiquetage et une identification claire devra figurer sur le contenant afin de répondre aux conditions stipulées à l'article 3.

III. Article 3 : Modalités d'inscription

Tout participant doit adresser avant la date mentionnée sur le site internet du concours par courrier ou par Internet, à l'Association Meuse Vergers Traditions, un bulletin d'inscription correctement rempli correspondant au produit présenté. Il ne sera pas demandé de s'acquitter de droits d'enregistrement.

Le NOM, PRENOM, (ou RAISON SOCIALE), **date de naissance** (si bouilleur de cru) indiqués dans la partie '**identité du participant**' ainsi que le nom du Produit '**MIRABELLE**' sont ceux qui figurent sur le **diplôme**, sur le **palmarès** et sur toutes **correspondances**. Il sera également précisé si l'alcool provient d'une production en 'atelier communal', d'un 'bouilleur ambulant', ou d'un 'achat en magasin ou distillerie'. Les fiches incomplètes ne sont pas enregistrées et les produits ne sont pas présentés à la dégustation.

Frais d'inscription : comme indiqué précédemment, Il a été décidé par le comité d'organisation de rendre gratuits les frais d'inscription.

IV. Article 4 : Les échantillons

Les échantillons présentés au concours doivent provenir d'un lot homogène. Les échantillons seront expédiés ou remis par le compétiteur qui s'engage sur l'honneur de la représentativité du lot présenté.

Un même participant peut proposer plusieurs échantillons qui devront cependant être différenciés. La différenciation peut se faire sur l'année de distillation, sur le terroir du verger, la variété de mirabelle ...

Pour chaque inscription, faire parvenir avant la date mentionnée sur le site internet :

• **1 BOUTEILLE de 0,75L par échantillon inscrit.**

Chaque bouteille doit être étiquetée et porter le nom et prénom (ou raison sociale) du compétiteur revendiqué sur le bulletin d'inscription.

Le bouilleur de cru doit être en mesure de présenter, sur demande des autorités des douanes ou autres, le DSA relatif aux échantillons présentés au concours.

Le ou les échantillons reçus ou remis, trop tardivement, ne correspondant pas au dossier d'inscription, ou n'ayant pas fait l'objet d'une inscription préalable (art. 3) ne sont pas présentés à la dégustation.

V. Article 5 : Classification des échantillons

Les échantillons admis à concourir sont placés lors de la dégustation dans un contenant neutre, garantissant l'anonymat.

Si, le nombre d'échantillons inscrits est inférieur à trois, ces échantillons ne peuvent pas concourir.

VI. Article 6 : Contrôle des échantillons

Dans la mesure du possible, les organisateurs du concours se réservent le droit de faire analyser les échantillons par un laboratoire spécialisé afin de vérifier notamment la non teneur hors-limites de composés nocifs tels que méthanol, ou autres produits.

VII. Article 7 : Dégustateurs

Concours final :

Lors du concours final, chaque produit est dégusté par un jury composé en majorité de jurés ayant une expérience avérée dans le domaine de la dégustation des eaux-de-vie. Cette expérience peut résulter d'une pratique régulière en commissions, comités ou associations de dégustation d'alcool ou de spiritueux. L'appartenance à l'une de ces structures, une pratique

régulière et au besoin une reconnaissance de leurs pairs confère aux jurés une légitimité à évaluer les eaux-de-vie.

Cependant, dans le cadre de la transmission, que ce soit des connaissances ou des pratiques, de la préparation à succession ou à essaimage, des jurés moins aguerris dans le domaine de l'évaluation des eaux-de-vie peuvent compléter le jury sans que leur nombre ne remette en cause la majorité des jurés expérimentés. Ainsi, des jurés ayant des prédispositions à la perception olfactive ou gustative dans les domaines culinaires ou autres, pourront être sélectionnés par le comité d'organisation. Ces jurés dits 'moins aguerris ou moins expérimentés' formeront en quelque sorte partie du vivier de la relève et de successeurs à venir. Le nombre total des jurés sera compris entre 6 et 9 personnes.

Il appartiendra au comité d'organisation de préciser chaque année la composition de ce comité de dégustation (les jurés). Une dérogation du nombre de jurés selon les circonstances particulières est possible tout en gardant majoritaire le nombre de jurés 'expérimentés' par rapport au nombre de jurés 'en devenir', et avec un minimum de 6 jurés.

L'organisateur du concours recueille une déclaration sur l'honneur des membres du jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects avec les compétiteurs dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les produits présentés au concours.

Toute personne, compétiteur ou spectateur qui perturberait le bon déroulement de la manifestation, et donc du concours de dégustation, ou qui tenterait délibérément d'influencer le jury par quelque méthode que ce soit devrait quitter l'enceinte du lieu où se déroule le concours. Les organisateurs ne sont en aucun cas responsables des conséquences engendrées par ce perturbateur.

Chaque jury est placé sous la responsabilité d'un 'Président de jury' qui contrôle et vérifie la conformité de la dégustation, le déroulement de la dégustation, assiste les dégustateurs dans leur travail et contrôle la conformité des fiches rendues. Le président de chaque jury sera désigné par les membres de chacun des jurys.

Présélection :

Trois (3) comités de présélection sont mis en place en vue de présélectionner parmi 18 compétiteurs potentiels les 6 finalistes. Chaque comité proposera 2 finalistes qui participeront à la finale. Les deux compétiteurs qui ont reçu le plus grand nombre de points seront sélectionnés pour la finale.

Les 6 jurés constituant chacun des 3 jurys de présélection sont choisis parmi des dégustateurs ayant acquis une expérience ou pratique. Des jurés n'appartenant pas au secteur des eaux-de-vie pourront être admis en fonction de leurs compétences personnelles en dégustation ou de leur pratique de dégustation dans d'autres domaines alimentaires. Les membres du jury de présélection ne peuvent pas officier ni être membres du comité final.

VIII. Article 8 : Commissaires

Deux ‘Commissaires au Concours’ sont désignés par le comité d’organisation. Ils ont pour mission de s’assurer de la régularité du concours dont la préservation de l’anonymat des compétiteurs. Ils ont également pour mission de gérer la mise en flacons anonymes des échantillons à déguster. A l’issue du concours, ils reconditionnent dans leurs contenants d’origine les alcools non utilisés. Ces contenants sont restitués aux compétiteurs en fin de concours.

Ils sont les garants des résultats qui seront communiqués. En leurs qualités de vérificateurs, ils pourront au besoin se faire assister par une tierce personne qui pourrait à l’aide d’un tableur (Excel ou autre) s’assurer de l’exactitude des calculs de totaux et moyennes des notes obtenues.

IX. Article 9 : Prix spéciaux

Des Prix Spéciaux sont attribués en fonction des choix des organisateurs du concours de dégustation. Ces Prix sont attribués aux produits ayant obtenu la meilleure note de leur catégorie à l’issue de la première ou d’une seconde dégustation.

Les catégories sont définies par les organisateurs selon les inscrits.

X. Article 10 : Récompenses

Les organisateurs attribuent des récompenses : Mirabelle d’Or, Mirabelle d’Argent, Mirabelle de Bronze aux échantillons les mieux notés. Le nombre de récompenses ne pourra pas excéder un tiers des échantillons présentés au concours. Le lauréat se réserve le droit de faire publier les résultats de son produit.

XI. Article 11 : Mention des récompenses / résultats

La proclamation des résultats se fera en fin de concours après délibération par le Président du jury final. Seront annoncés publiquement les 6 finalistes ainsi que les 3 premiers classés lors de la finale. Chaque participant recevra par courrier électronique ou le cas échéant par courrier postal, les résultats de la compétition ainsi que la note obtenue.

Le Comité d’organisation délivre aux lauréats un diplôme et une médaille pour les Prix Spéciaux. Une reconnaissance de participation sera remise à chaque participant.

XII. Article 12 : Dispositions légales et conventionnelles

Le Comité d'organisation se réserve le droit de faire procéder à un contrôle analytique des échantillons primés par un laboratoire accrédité et d'y donner la suite qui lui semblera s'imposer.

Les deux commissaires en charge de la régularité du concours, en liaison avec l'association Meuse Vergers Traditions sont chargés de vérifier le respect du règlement du concours dont :

- 2 mois avant le déroulement du concours, un avis précisant le lieu et la date du concours, ainsi que le règlement du concours.
- Au plus tard 2 mois après le déroulement du concours, un compte rendu signé du responsable des deux commissaires attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment :
 - Le nombre de produits présentés au concours.
 - Le nombre de distinctions et leur répartition par type de distinction.

XIII. Article 13 : Cas de force majeure

Si un événement extérieur devait empêcher le bon déroulement du concours, les organisateurs ne pourraient en aucun cas en être tenus pour responsables.

Ligny le 08/01/2025

Patrick MARTINET

Président Association Meuse Vergers Traditions



¹ Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants familiaux de fruits et Producteurs d'Eau-de-vie naturelle

² Direction Générale des Douanes et Droits Indirectes

Rappel :

La dégustation a pour objet de détecter les impressions aromatiques d'une eau-de-vie et de les restituer par un vocabulaire adapté.

La dégustation concerne ces impressions dans l'ordre chronologique suivant :

1/ EXAMEN VISUEL

L'examen visuel apprécie :

- La couleur :

Elle doit être incolore.

- La limpidité

L'eau-de-vie s'apprécie transparente, limpide, cristalline, pure.

- La brillance :

L'eau-de-vie est brillante, lumineuse, étincelante.

2/ EXAMEN OLFACTIF

Cet examen permet d'apprécier :

- La typicité :

L'eau-de-vie doit franchement évoquer le fruit dont elle provient.

- Le bouquet :

Doit évoquer la puissance, la finesse, la souplesse.

- L'harmonie :

L'eau-de-vie doit être franche, nette, équilibrée.

- L'intensité :

Développée, parfumée, intense.

3/ EXAMEN GUSTATIF

L'examen gustatif doit confirmer les impressions de l'examen olfactif :

- L'harmonie :

L'impression peut être fine et subtile, ronde, élégante ou généreuse, dépourvue de toute impression étrangère ou parasite.

- La puissance :

Une eau-de-vie puissante laisse une impression franche nette, simple et forte.

- La longueur en bouche :

Les impressions gustatives doivent se prolonger tant au niveau de la langue, qui seule perçoit les sensations essentielles, qu'au niveau des voies rétro-nasales qui doivent venir sublimer les impressions purement gustatives.

C'est l'ensemble de ces impressions successives qui valorisent les dégustations d'une bonne eau-de-vie.

⁽¹⁾ Selon le standard de l'UDSAH Moselle



Concours de Dégustation - Fiche de notation ⁽¹⁾

Date :

Nom du dégustateur :

	CRITÈRES	NOTE	N° d'échantillon					
			1	2	3	4	5	6
Visuel	Limpide et brillante	3						
	Limpide	2,5						
	Léger trouble	2						
	Trouble	1,5						
	Trouble et particules	1						
Odeur Typicité	Odeur franche de mirabelle	3						
	Odeur plus faible	2,5						
	Très peu d'odeur de mirabelle	2						
	Odeur étrangère	1,5						
	Mauvaise odeur	1						
Odeur Agrément	Odeur agréable, équilibrée, nette	3						
	Faible déséquilibre	2,5						
	Odeur étrangère	2						
	Odeur avec faible défaut	1,5						
	Odeur de vinaigre, de pourri, de moisi	1						
Goût Attaque	Équilibré, agréable, généreux	3						
	Faible déséquilibre	2,5						
	Très peu de goût	2						
	Goût de noyau trop fort	1,5						
	Mauvais goût	1						
Goût Longueur en bouche	Persistant : rappelle la mirabelle	3						
	Moins persistant	2,5						
	Très peu de longueur en bouche	2						
	Goût avec léger défaut	1,5						
	Défaut : acide, amer, acre, aigre	1						
Total général des 5 lignes								
Moyenne (total à diviser par le nombre d'échantillons)								
Observations particulières (préciser le n° de l'échantillon)								

(1) Selon le standard UDSAH Moselle