



## FEDERATION INTERNATIONALE DES CONFRERIES BACHIQUES (F.I.C.B.)

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Siège social : c/o Musée du Vin de Paris – 5, Square Charles Dickens, 75016- Paris, France

[www.winebrotherhoods.org](http://www.winebrotherhoods.org)

[info@winebrotherhoods.org](mailto:info@winebrotherhoods.org)

*Partager l'amour et la raison du vin*

*Sharing the reason and the love for wine*

**Règlement**  
**pour le Challenge international**  
**de dégustation et de notation de vins de la F.I.C.B.**  
*(version complétée pour la sélection des vins et approuvée par le Bureau)*  
**15 décembre 2018**

*( Document de référence: cahier des charges du Challenge international de dégustation et de notation des vins FICB approuvé par le Bureau en avril 2017).*

Deux concours font partie intégrante du Challenge international de la F.I.C.B. :

- challenge individuel de dégustation à l'aveugle
- notation collective des vins servis pendant l'évènement

Une séance pédagogique de 30 minutes à l'ouverture de l'évènement permet de présenter les règles de deux concours et les bonnes pratiques de la dégustation.

### 1- Challenge individuel FICB de dégustation à l'aveugle

1-1- **Objectif:** classer l'**expertise individuelle** des participants et leur capacité à reconnaître des cépages et autres caractéristiques des vins (**l'objectif n'est pas de classer les vins dégustés**);

1-2- Les concurrents sont les participants qui se sont inscrits au Challenge et qui souhaitent participer au concours (certains participants ne seront pas nécessairement intéressés, par exemple des personnes accompagnantes);

1-3- **Deux catégories de concurrents:** «**professionnel**» (par exemple œnologues, sommeliers, vignerons, Master of Wine et «**connaisseur**» (= amateur) ;

1-4- **Jury** composé de 3 professionnels de la dégustation choisis par l'hôte et la F.I.C.B., Les membres du Jury ne participent pas au concours;

1-5- **Vin soumis à la dégustation**: 1<sup>ère</sup> session : 5 blancs et 2 effervescents et 2<sup>ème</sup> session : 5 rouges et 2 rosés, mono-cépages ou assemblages pas trop complexes, sélectionnés, fournis et conditionnés par l'hôte avec l'aide du jury;

1-6- **Deux séances de dégustation** à l'aveugle séparées, de une heure et demie chacune, le matin (la première pour les blancs et effervescents et la deuxième pour les rouges et rosés);

1-7- **Logistique pour la zone de dégustation**: bouteilles couvertes et numérotées, crachoir + pain + serviettes en papier disponibles, verres ISO (= INAO), places individuelles assurant une distance adéquate entre les participants;

1-8- Chaque participant remplit un **formulaire de dégustation** en répondant aux questions suivantes pour chaque vin:

- s'agit-il d'un mono cépage ou d'un assemblage ?
- quel est le cépage dominant contenu dans le vin?
- Le vin est-il boisé ou non (=passage en fût de chêne ou non) ?
- Quel est le pays d'origine (à choisir parmi une liste des pays d'origine des vins soumis à la dégustation communiquée aux participants)
- Question subsidiaire : en cas d'assemblage détecté, quel est le deuxième cépage dominant.

Les formulaires de dégustation, rendus anonymes en identifiant chaque concurrent uniquement par un numéro, sont évalués par le jury. La cotation des réponses est de 7 points pour la bonne réponse sur le cépage dominant et de 1 point pour chaque bonne réponse pour les trois autres caractéristiques. 1 point supplémentaire est attribué pour une bonne réponse à la question subsidiaire.

**Le jury établit à l'avance les réponses de référence** par rapport auxquelles les réponses des concurrents seront comparées pour établir leur score individuel ;

1-9- **Sélection des vins** : L'organisateur et le jury sont responsables du choix des vins proposés aux concurrents pour la dégustation à l'aveugle, à savoir 5 rouges, 5 blancs, 2 rosés, 2 pétillants.

Les vins sont choisis comme suit :

- Mono cépage ou assemblage avec au plus 2 cépages dominants (+ de 25%)
- Les cépages utilisés pour les vins proposés doivent être assez communs au plan international
- Les vins doivent venir de l'un des dix premiers pays producteurs mondiaux.

Les vins retenus seront dégustés à l'avance par les membres du Jury de façon à établir les réponses de référence par rapport auxquelles les fiches de dégustation des concurrents seront évaluées.

1-10- Le **Trophée** est un objet spécial marqué F.I.C.B. avec chaîne, présenté au vainqueur dans chacune des deux catégories + des Diplômes F.I.C.B. pour les n° 1, 2 et 3 dans chaque catégorie ;

1-11- **L'annonce des lauréats et la remise des prix ont lieu à l'issue du dîner de clôture** du Challenge + publicité sur le site FICB + communiqué de presse.

## **2- Challenge de dégustation collective**

2-1- L'**objectif** est de désigner **les vins les plus appréciés** par les participants parmi tous les vins servis lors des événements du Challenge, y compris les apéritifs ;

2-2- **Pour les vins servis pendant les repas**, chaque vin sera servi seul avant le service du plat qu'il accompagne, en laissant quelques minutes à chaque participant pour déguster et noter le vin ;

2-3- **Chaque participant** (y compris les personnes accompagnantes) recevra au début de chaque événement (repas ou apéritif) où les vins sont servis une **carte d'appréciation**, comportant l'indication de tous les vins servis à l'événement, avec la possibilité de noter globalement chaque vin de 0 à 20, en construisant sa note en distinguant : le visuel (sur 3), le nez (sur 5) et le goût (sur 12). La carte mentionne le nom du participant. Les cartes d'appréciation sont collectées après chaque événement et traitées sous le contrôle du même jury que pour le concours individuel. Le dernier vin noté sera le vin servi avec le plat principal lors du dîner de gala, afin de permettre de l'inclure dans le classement général.

2-4- **Les notes de tous les participants sont additionnées pour chaque vin**, et le vin qui obtient le total le plus élevé est le gagnant, avec 1 gagnant pour chaque catégorie (rouge, blanc, effervescent), qui sera déclaré "**le vin** (rouge, blanc ou effervescent) **préféré du Challenge F.I.C.B.**" de l'année.

2-5- **Sélection des vins** : L'organisateur est responsable du choix des vins servis pendant le Challenge (aux repas).

Les confréries membres de la F.I.C.B. appartenant à des régions viticoles ont la possibilité de proposer des vins de leur région, à leurs frais, pour être servis pour l'évaluation collective, sous réserve d'avoir au moins un participant de la confrérie inscrit pour l'événement.

Afin d'optimiser la sélection, l'organisateur publiera **4 mois avant le Challenge** des indications concernant les menus (de façon à associer les vins aux mets), quelles sortes de vins sont éligibles et les conditions d'expédition, y compris la date limite de réception des vins par l'organisateur et le minimum de bouteilles à fournir.

Si l'un des vins fournis par une confrérie est déclaré « vin préféré du Challenge », son producteur aura les mêmes droits que ceux inclus dans le règlement s'agissant de l'utilisation commerciale de cette distinction.

2-6- **La FICB remet un diplôme** à la fin du dîner de clôture aux représentants des 3 gagnants du challenge, et assure la communication;

2-7- **La référence, y compris à des fins commerciales**, par les gagnants à leur classement de “vin préféré du Challenge FICB” sera possible dans des conditions à convenir avec la FICB

**Note:** l'organisateur du Challenge développera un **outil informatique** pour faciliter le traitement des réponses au concours individuel et la compilation des cartes d'appréciation pour la dégustation collective des vins.

**Annexe:5 recommandations pour la dégustation à l'aveugle  
du Challenge F.I.C.B.**

1. **Petit déjeuner léger** une heure au moins avant le début de la session de dégustation et éviter de vous parfumer !
2. Prévoir un **environnement adapté** : bouteilles masquées et numérotées, verres INAO/ISO, un verre par vin soumis à la dégustation, pain et crachoir à disposition, calme et silence, places individuelles séparées d'au moins 70 cm, papier, crayon, gomme, stylo;
3. **Tenir son verre par la jambe**, pour ne pas réchauffer le verre, ne pas cacher la « robe » du vin et éviter l'odeur éventuelle de la main ;
4. **Gouter le vin en quatre phases successives d'analyse sensorielle**: examen visuel, examen olfactif, examen gustatif et, enfin, évaluation globale ;
5. **Prendre des notes** au cours de ces quatre phases et reporter seulement à la fin de ces examens et à l'encre les réponses définitives sur la carte de dégustation correspondant au vin dégusté : assemblage ou non, cépage dominant, boisé ou non , origine pays, et le cas échéant, deuxième cépage dominant ;

**(English translation)**

**Rules for  
the F.I.C.B. International wine tasting and rating Challenge**  
*(final completed version approved by the Executive Committee)*  
**15 December 2018**

*( Reference document : specification for the FICB wine tasting and rating international challenge approved by the executive committee in April 2017)*

Two contests form an integral part of the F.I.C.B. International Challenge:

- An individual blind wine tasting contest
- A collective appreciation of the wines served

A pedagogical session of 30' at the opening of the event will present to all participants the rules for the two contests and some recommendations for good wine tasting practices.

## **1- Individual wine tasting challenge**

- 1-1- The **Objective** is to rank **individual expertise** and ability for the recognition of wine varieties and other characteristics of wines **(the objective is not to rate the wines tasted)** ;
- 1-2- **Contestants** are the participants having registered for the event and ready to enter the contest ( some participants will be accompanying persons and not necessarily interested) ;
- 1-3- **Two categories of contestants** : « **professional** » (e.g. oenologists, sommeliers, wine makers, Master of Wine) and « **connoisseur** » (= amateur)
- 1-4- **Jury** composed of 3 professionals in wine tasting selected by host and F.I.C.B., The members of the Jury do not take part themselves in the contest ;
- 1-5- **Wines submitted for the tasting** : 1<sup>st</sup> session: 5 whites and 2 sparkling; 2<sup>nd</sup> session 5 reds and 2 rosés, mono varieties or not too complex assemblages, selected, supplied and conditioned by the host with the assistance of the jury ;
- 1-6- **2 separate blind tasting sessions** of 1,5 hours each, in the morning, the first for whites and sparkling the second for reds and rosés; ;
- 1-7- **Logistics for the tasting area** : bottles covered and numbered, spittoon + bread + paper napkins available, ISO glasses (=INAO), individual seating arrangement securing adequate distance between contestants ;
- 1-8- Each contestant fills in a **tasting form** answering the following **questions for each wine** :
  - assemblage or mono varietal?
  - What is the dominant grape variety contained in the wine?
  - Is the wine oaked or not?
  - country of origin of the wine? (to be chosen from a list of the countries of origin of the wines served given to the participants
  - subsidiary question: in case of an assemblage detected, what is the second dominant varietal?

The tasting forms, rendered anonymous by identifying each contestant only by a number, are assessed by the Jury. The weighting of the answers shall be 7 points for a correct answer on the dominant wine varietal, and 1 point for correct answers to each of the three other characteristics. 1 additional point is allocated for a correct answer to the subsidiary question.

**The Jury establishes in advance the reference answers against which the answers of the contestants will be compared to establish their individual score.**

1-9- **Selection of wines:** The host and the jury are responsible for choosing the wines presented to the contestants for the blind tasting contest, i.e. 5 reds, 5 whites, 2 sparkling and 2 rosés.

The wines should be chosen as follows:

- Mono varietals or assemblages with not more than 2 dominant varietals (over 25%)
- Varietals used for the selected wines should be relatively commonly used internationally
- The wines should originate from the top ten wine producing countries in the world

The selected wines shall be tasted by the members of the Jury in advance of the contest in order to establish the reference answers against which the tasting forms filled by the contestants will be rated.

1-10- **The trophy is an FICB special object with chain, presented** to the winner in each of the two categories + F.I.C.B. Diplomas for n°1, 2 and 3 in each category

1-11- **Announcement of winners** and presentation of awards will be made at the end of the closing dinner of the Challenge + publicity on FICB website+ press release.

## 2- **Collective wine rating challenge**

- 2-1- The **objective** is to designate the **wines most appreciated by the participants** among all the wines served during the events of the Challenge, including aperitifs;
- 2-2- For the wines served during the meals, each wine will be served alone before the course it accompanies, leaving a few minutes for each participant to taste the wine and determine his/her score;
- 2-3- **Each participant (including accompanying persons)** will receive at the beginning of each event where wines are served an **appreciation card**, containing the indication of all the wines served at that event, with the possibility to rate globally each wine from 0 to 20, by constructing the score distinguishing: visual: 3 max, nose: 5 max and taste: 12 max. The card mentions the name of the participant. The appreciation cards are collected after each event and processed under the control of the same Jury as for the individual contest. The last wine rated will be the wine served with the main course at the Gala dinner, in order to allow to include it in the overall ranking ;

- 2-4- The marks given by the participants are added for each wine, and **the wine which gets the highest total is the winner**, with 1 winner for each category being declared the “**preferred wine of the F.I.C.B. Challenge**” of the year ;
- 2-5- **Selection of the wines:** The host is responsible for choosing the wines served during the events (at meals). Opportunity will be given to the wine brotherhoods members of F.I.C.B. connected to a wine producing region to provide at their expense wines from their region to be considered for service, provided they have at least one participant from their organization registered for the Challenge.

In order to optimize the selection, the host will **publish four months ahead of the Challenge** an indication concerning the menus (in order to match wine and food), what sort of wines could be eligible and the shipping conditions, including closing date for reception by the host and minimum number of bottles to be sent.

If one of the wines provided by an F.I.C.B. member wins the contest, the producer will have similar rights concerning the commercial use of this result as foreseen in the rules;

- 2-6- **FICB provides a Diploma** to be presented at the end of the closing dinner to the 3 winners of the wine rating challenge and provides associated communication ;
- 2-7- **Reference, including for commercial purposes, by the winners to their ranking as “preferred wine” of the FICB Challenge** will be possible under conditions to be agreed with FICB

**Note :** the host of the Challenge will develop an **IT tool to facilitate the processing** of the answers to the individual contest and the compilation of the appreciation cards for the collective wine tasting.

#### **Annex : 5 recommendations for the blind wine tasting of the F.I.C.B. Challenge**

1. **Light breakfast** at least one hour before the tasting session and avoid perfume !
2. Provide an **adequate environment** : masked and numbered bottles, INAO/ISO glasses, one glass per wine submitted to tasting, bread and spittoon available, calm and silence, individual seating arrangement with minimum 70cm between contestants, paper, pencil, eraser, pen ;
3. **Hold the glass by the stem** to avoid heating the glass, hiding the colour of the wine and the possible smell of the hand ;
4. **Taste the wine in 4 successive phases** of sensorial analysis : visual, smell, taste and, finally, global assessment ;
5. **Take notes** during these four phases and indicate only at the end and in ink on the tasting form the final answers for the wine tasted : assemblage or not, dominant varietal, oaked or not, country of origin, and, if appropriate, second dominant varietal.