

70^e Édition

CONCOURS DES GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC

25

NOVEMBRE
2022

LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC



LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC

2022



À votre
agenda !

**SOIRÉE ARMAGNAC
AWARDS**

**SAMEDI 26
NOVEMBRE 2022
EAUZE**

Une excellente occasion pour partager la réussite de tous les lauréats et de valoriser les efforts des armagnacais qui se distinguent et visent l'excellence dans le savoir-faire de l'élaboration de notre eau-de-vie Armagnac.



NOUVEAUTÉS

MÉDAILLES GRAND OR

Les « meilleurs des meilleurs »

Les Médailles Grand Or seront décernées aux meilleurs Armagnacs de chaque catégorie de dégustation. Les eaux-de-vie ayant obtenu une Médaille Grand Or dans l'une des catégories feront l'objet d'un concours supplémentaire à l'issue duquel l'Armagnac classé premier se verra décerner Le Prix du Grand Jury 2022, attribué par un jury de prestige.

ARMAGNACS VS

Afin de valoriser la qualité des jeunes armagnacs, les VS disposent désormais de leur propre catégorie de dégustation.

PRIX DU GRAND JURY

Pour la 70^{ème} édition de ce concours, le BNIA a choisi de constituer un Jury d'experts composé d'individus ayant prodigieusement contribué au rayonnement de l'appellation Armagnac en France et à l'étranger. Journalistes, sommeliers, écrivains, cavistes, barmen, etc. Un groupe de fins connaisseurs qui saura apprécier le niveau d'excellence des armagnacs présentés au concours.

TROPHÉE ARMAGNAC STYLE

Pour la deuxième année consécutive, le Trophée Armagnac Style sera attribué par un jury de professionnels en communication et arts graphiques pour encourager les initiatives de développement et créations packaging sur le marché de l'Armagnac. L'aspect novateur mais aussi le design, l'impact commercial ou encore l'éco-conception, seront entre autres, des critères pris en compte lors de l'évaluation du jury.

MODALITÉS

- 1 L'inscription de votre packaging* au concours se fait grâce au bulletin d'inscription sur la page 5 (inscription gratuite).
- 2 La bouteille est récupérée lors des prélèvements.
- 3 La bouteille est jugée par le jury d'experts.
- 4 Le lauréat est dévoilé le 26 novembre lors de la présentation du palmarès.

* Seuls les packagings commercialisés après le 1er septembre 2021 pourront concourir au trophée. Retrouvez l'intégralité du règlement en ligne sur www.les-talents-armagnac.fr



MODALITÉS DU CONCOURS

Le Concours Les Talents de l'Armagnac aura lieu à Eauze le **vendredi 25 novembre 2022**.

À cette occasion, les Armagnacs inscrits au **Concours Général Agricole 2023** seront soumis à une présélection.

7 CATÉGORIES COMMUNES AUX 2 CONCOURS

Blanche Armagnac : Le contrôle produit du lot présenté doit avoir été validé par l'ODG.

Assemblages

VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3
VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9
XO ou Hors d'Age ou mention assimilée jusqu'au compte 19
Assemblage de compte 20 ou plus

Millésimes

Millésime 2003 à 2012
Millésime 1993 à 2002

2 Millésimes différents maximum dans chaque catégorie. 1 même millésime ne peut être présenté à nouveau que s'il correspond à un lot différent et s'il n'a pas été médaillé d'Or ou d'Argent au cours des 3 années précédentes (sauf achat chez des propriétaires différents).

Forts degrés :

Les millésimes de TAV supérieur ou égal à 46% vol. seront regroupés et les médaillés de ces «forts degrés» seront mis en avant dans le palmarès.

IMPORTANT

Volume minimum

- Assemblage & millésimé : 300L
- Blanche : 50L

Plusieurs Marques/Maison

Chaque concurrent peut présenter plusieurs marques si elles correspondent à des lots homogènes différents.

Les Armagnacs présentés doivent être déjà commercialisés. Ils seront prélevés impérativement en bouteilles étiquetées.

Règlement en ligne

Retrouvez le règlement sur : www.les-talents-armagnac.fr



Dates importantes

UNE MÊME DATE LIMITE D'INSCRIPTION

MARDI 25 OCTOBRE 2022

- **Les Talents de l'Armagnac** auprès du BNIA grâce à l'imprimé ci-contre. À retourner à christine.faire@armagnac.fr
- **Concours Général Agricole** par internet sur le site www.concours-general-agricole.fr

• PRÉLÈVEMENTS

Les dates de prélèvements sont fixées par le BNIA. À partir du vendredi 28 octobre 2022



INSCRIPTION CONCOURS 2022

Date limite d'inscription le mardi 25 octobre 2022

70^e Edition

LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC

Domaine ou Maison :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tel :

NOM, Prénom :

E-mail :

MARQUE PRESENTÉE

Catégorie	Dénomination Géographique	Cpte d'Age	Mention de vieillissement ou Millésime	Volume Total Commercialisable	TAV	N° de lot	CGA Oui/Non ⁽¹⁾
BLANCHE ARMAGNAC	BLANCHE ARMAGNAC						
ASSEMBLAGES	VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3						
	VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9						
	XO ou Hors d'Age ou mention assimilée jusqu'à compte 19						
	Assemblage de compte 20 ou plus						
MILLÉSIMES	Millésime 2003 à 2012						
	Millésime 1993 à 2002						
Trophée ArmagnacStyle		Nom de cuvée :					

(1) Un armagnac présenté au Concours Général Agricole (CGA) doit obligatoirement être également inscrit sur le site : www.concours-general-agricole.fr

Fait à :

Signature :

Le :





COMMENT VOUS INSCRIRE



Auprès du BNIA jusqu'au 25 Octobre 2022

p. 5-6 de cette brochure à découper, à remplir et à transmettre au BNIA

Par internet jusqu'au 25 Octobre 2022

Sur le site :
www.concours-general-agricole.fr

(Document indispensable pour une inscription conjointe avec le Concours Général Agricole)

TARIFS

Armagnac présenté AU SEUL concours Les Talents de l'Armagnac

Armagnac présenté au Concours les Talents de l'Armagnac ET Concours Général Agricole

Tarif : Celui du Concours Général Agricole sans aucun supplément relatif au concours d'Eauze.

		FRAIS PAR ÉCHANTILLON
Tarif unique	HT	30.00€
	TTC	36.00€
Trophée Armagnac Style	GRATUIT	

		FRAIS DE DOSSIER	FRAIS PAR ÉCHANTILLON
Tarif normal	HT	122.00€	68.00€
	TTC	146.40€	81.60€
Tarif réduit	HT	50.00€	68.00€
	TTC	60.00€	81.60€

CALCUL DU COÛT DE L'INSCRIPTION

CALCUL DU COÛT DE L'INSCRIPTION

Tarif unique
..... x 30€ HT =€ HT Soit€ TTC
Règlement : chèque à l'ordre du BNIA, 1330 route de Manciet, 32800 EAUZE

Tarif normal
122€ HT + x 68€ HT = € HT Soit € TTC
Tarif réduit
50€ HT + x 68€ HT = € HT Soit € TTC
Règlement : chèque à l'ordre de COMEXPOSIUM CGA 2023, 70 av. G ^{al} de Gaule, 92058 PARIS LA DEFENSE ou paiement en ligne lors de l'inscription

**Renseignement au BNIA
 auprès de Christine Faivre**
 Christine.faivre@armagnac.fr
 Tél. 33 (0)5 62 08 11 00

Règlement : chèque à l'ordre de
 COMEXPOSIUM CGA 2023,
 70 av. G^{al} de Gaule, 92058 PARIS LA DEFENSE
 ou paiement en ligne lors de l'inscription

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1

Le Concours « Les Talents de l'Armagnac » est organisé par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac.

Il a pour objet de **distinguer les Armagnacs de meilleure qualité et les plus représentatifs de leur catégorie**. Il se déroulera le Vendredi 25 Novembre et Samedi 26 Novembre 2022.

Article 2

Le concours est ouvert à tous les Professionnels de l'Armagnac : Producteurs, Négociants et Caves Coopératives de l'AOC Armagnac.

Article 3

L'inscription au Concours Les Talents de l'Armagnac se fait en même temps que celle du Concours Général Agricole auprès du BNIA. Les opérations de prélèvement et d'analyse sont également conjointes. De ce fait, les concurrents peuvent :

— présenter leurs eaux-de-vie au seul Concours Les Talents de l'Armagnac

ou

— présenter leurs eaux-de-vie au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole de Paris 2023 (C.G.A.) pour les catégories communes.

Ce choix effectué au moment de l'inscription ne pourra pas être modifié par la suite.

La date limite des inscriptions est fixée au mardi 25 octobre 2022.

Article 4

Le concours comporte les catégories suivantes :

- **Assemblages** (le candidat doit préciser la mention de vieillissement utilisée sur l'étiquette)
 - 1 — VS ou mention assimilée jusqu'au compte 3
 - 2 — VSOP ou mention assimilée jusqu'au compte 9
 - 3 — XO ou Hors d'Age ou mention assimilée jusqu'au compte 19
 - 4 — Assemblage de compte 20 ou plus

- **Millésimes** (le candidat doit préciser le millésime)
 - 5 — Millésime 2003 à 2012
 - 6 — Millésime 1993 à 2002

Pour chacune de ces 2 catégories, les Armagnacs seront regroupés selon leur titre alcoométrique réel (inférieur à 46 % vol. et supérieur ou égal à 46 % vol.) et les « forts degrés » médaillés (millésimes supérieur ou égal à 46 % vol.) seront spécifiquement mis en avant dans le palmarès.

• Blanche Armagnac

7 — Les produits présentés dans cette catégorie doivent satisfaire aux procédures de contrôle de l'appellation Blanche Armagnac. Une copie du contrôle positif de l'ODG du lot présenté sera fournie à l'inscription.

Un même produit ne peut concourir dans 2 catégories différentes. Chaque concurrent peut présenter plusieurs marques si elles correspondent à des lots homogènes différents. Chaque marque ne peut présenter qu'un seul échantillon par catégorie d'assemblage ou de Blanche Armagnac et 2 échantillons au maximum par catégorie de millésime si ces deux échantillons sont d'un millésime différent. Compte tenu de la spécificité du mode d'élaboration de l'Armagnac millésimé et de son long vieillissement, celui-ci ne pourra être présenté une nouvelle fois au Concours Les Talents de l'Armagnac que si cette nouvelle candidature porte sur un lot aux caractéristiques différentes du lot du même millésime précédemment médaillé (par exemple : nouvel assemblage intra-millésime, nouvelles étapes de finition).

Dans le cas où un Armagnac millésimé aurait obtenu une médaille

d'or ou d'argent, ce millésime ne peut être présenté une nouvelle fois au cours des 3 années qui suivent, sauf dans le cas de marques de négoces qui pourront justifier d'achats chez des propriétaires différents de ceux de la première présentation.

En cas d'obtention d'une nouvelle médaille pour un même millésime, c'est la dernière médaille obtenue qui sera apposée sur le produit commercialisé. Si le produit n'est pas médaillé, la médaille d'or, d'argent ou de bronze précédemment obtenue deviendra caduque.

Article 5

- Les assemblages seront tous présentés sous l'appellation «Armagnac».
- Les Millésimes seront présentés au Concours sous l'appellation Armagnac avec le cas échéant distinction de la dénomination géographique : «Bas Armagnac», «Armagnac Ténarèze» ou «Haut Armagnac». Cependant, selon le nombre d'échantillons par dénomination géographique les organisateurs se réservent la possibilité de les rassembler dans un même jury.

Les comptes d'âge, mentions de vieillissement et dénominations géographiques revendiqués, le sont sous la seule responsabilité du candidat.

Article 6

Chaque échantillon doit correspondre à une production minimale commercialisable de :

3 Hl **volume** par lot d'assemblages ou de Millésime
50 l **volume** pour la Blanche Armagnac.

Le lot présenté doit être individualisé dans le chai.

La traçabilité matière (cahier de chai, n° de lots) devra pouvoir attester que le lot revendiquant le cas échéant une médaille correspond au lot prélevé ou est de même nature (composition identique de l'assemblage).

Article 7

Pour participer, les concurrents doivent s'inscrire auprès du B.N.I.A. qui mettra à leur disposition des imprimés en vue de l'inscription au concours. Dans le cas d'une inscription conjointe au Concours Général Agricole, le candidat devra également utiliser le dossier d'inscription spécifique.

La tarification des inscriptions est la suivante : Présentation au Concours Les Talents de l'Armagnac seul : 30 € HT/échantillon présenté, soit 36 € TTC à l'ordre du BNIA

Présentation conjointe au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole **dans la même catégorie** : le montant de l'inscription correspond à la tarification du CGA **sans supplément** pour la participation aux Talents de l'Armagnac (voir règlement du Concours Général Agricole).

Article 8

Les fiches d'inscription sont vérifiées par le BNIA de manière documentaire à l'appui de la Déclaration de Stocks et de Mouvements des concurrents concernés (cohérence des volumes, compte d'âge, millésimes et mention de vieillissement).

Le prélèvement des échantillons chez les concurrents sera effectué par un agent habilité placé sous la responsabilité du BNIA et selon les modalités fixées par le CGA le cas échéant. Il sera fait à partir d'**eaux-de-vie en bouteilles étiquetées, conditionnées pour la commercialisation.**

Présentation au concours Les Talents de l'Armagnac

seul : 2 bouteilles de 70 cl sont prélevées, 1 pour l'analyse, 1 répartie en 2 échantillons de 35 cl pour la dégustation des jurys.

Présentation conjointe au Concours Les Talents de l'Armagnac et au Concours Général Agricole :

3 bouteilles de 70 cl sont prélevées, 1 pour l'analyse, 2 autres réparties en 4 échantillons de 35 cl pour la dégustation en région et l'envoi à Paris en cas de présélection au CGA.

Article 9

Les échantillons seront soumis pour analyse à un laboratoire COFRAC par le BNIA. L'analyse devra comporter le titre alcoométrique réel et brut. Les frais d'analyse sont à la charge des concurrents. Ces résultats seront utilisés en particulier pour vérifier l'affectation des millésimes dans la sous-catégorie des forts TAV (≥ 46 % vol.).

Article 10

Le jour du concours, les eaux-de-vie seront soumises à des jurys désignés par le comité d'organisation. Les membres de ces jurys seront choisis parmi les experts dégustateurs du B.N.I.A., les techniciens et les professionnels de l'alimentation, de la restauration ou du journalisme... Chaque jury nommera son Président, les décisions des jurys seront sans appel.

Article 11

Pour chaque catégorie d'Armagnac, le jury concerné pourra attribuer des médailles Grand Or, Or ou Argent. Le nombre de médailles ne devra pas dépasser 33 % des échantillons inscrits sur l'ensemble du concours. Selon le nombre d'échantillons par catégorie, le comité d'organisation se réserve la possibilité d'accorder au jury un nombre maximum de médailles à délivrer, particulièrement lorsque le nombre d'échantillons est faible. En tout état de cause, il ne pourra être décerné plus de 1 médaille Grand Or par catégorie de Blanche Armagnac, d'assemblage ou sous-catégorie de millésimes.

Article 12

Si le nombre d'échantillons par catégorie est trop important, les eaux-de-vie seront réparties en 2 ou 3 jurys, et les meilleures d'entre elles seront regroupées en finale pour une éventuelle attribution de médailles.

Article 13

Les eaux-de-vie ayant obtenu une médaille Grand Or dans l'une des catégories ou sous catégories feront l'objet d'un concours supplémentaire à l'issue duquel l'Armagnac classé premier se verra décerner **Le Prix du Grand Jury** attribué par un jury prestigieux. Le palmarès sera officiellement proclamé par le BNIA.

Article 14

Les médaillons apposés sur les produits médaillés ne pourront être imprimés que par un imprimeur agréé par le BNIA. Tous les lauréats recevront les informations complémentaires dès diffusion du palmarès du concours.

Article 15

Le BNIA se réserve le droit de modifier l'organisation du concours afin d'appliquer les règles sanitaires en vigueur.

Le fait de participer au concours implique, pour les concurrents, l'acceptation de toutes les clauses prévues par le présent règlement.

**BUREAU NATIONAL
INTERPROFESSIONNEL
DE L'ARMAGNAC**

La Maison du Vignoble
Gascogne Armagnac
Lieu-dit Estère
1330 route de Manciet
32800 Eauze (France)

Tél : +33 (0)5 62 08 11 00
www.armagnac.fr



@ArmagnacOfficial

ARMAGNAC
Expérientiel