

**24 Nov.
2023**

71^e édition

Concours

des

*Grandes
Eaux-de-vie
d'Armagnac*

LES
TAILENTS
DE L'ARMAGNAC



soirée armagnac awards

Samedi 25 Novembre 2023
Eauze

Venez vous joindre à nous pour célébrer l'excellence de l'Armagnac à Eauze le 25 novembre 2023. Cette soirée promet d'être un événement inoubliable où le savoir-faire et la passion se rencontrent pour célébrer la tradition et l'innovation dans le monde de l'Armagnac.

Réservez dès maintenant pour une soirée mémorable!

à votre agenda!



trophée armagnac style

récompense des créateurs

Pour la troisième 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 DE PARTICIPATION

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 25 novembre lors de la présentation du palmarès.

*• Seuls les packagings commercialisés après au moins le 1^{er} septembre 2022 pourront concourir au trophée.
Retrouvez l'intégralité du règlement en ligne sur www.les-talents-armagnac.fr*

une récompense suprême



le prix du Président de la République

Cette distinction prestigieuse, attribuée seulement à quelques concours chaque année, prend la forme d'un vase en porcelaine de Sèvres offert par la Présidence de la République.

Ce vase est remis au lauréat par l'invité d'honneur lors de la soirée de remise.

Il s'agit de la plus haute distinction nationale, récompensant un Armagnac d'exception.

un jury de dégustateurs émérites pour l'élection du meilleur armagnac

Dans le cadre du concours un jury d'exception, se prépare à élire l'Armagnac de l'année.

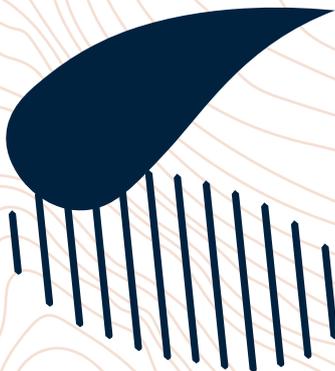
En 2023, ce n'est autre que des personnalités influentes du monde de la presse qui auront la lourde responsabilité de départager les candidats et d'attribuer le prestigieux "Prix du Président de la République".

Ce jury de dégustateurs professionnels est composé de journalistes renommés, de rédacteurs en chef émérites et de grands reporters, chacun apportant son expertise et son palais affiné pour cette tâche délicate.

Le jury d'exception se réunira lors de l'événement principal du concours pour des dégustations à l'aveugle rigoureuses et impartiales. Leur mission est de découvrir l'Armagnac qui se distinguera par son excellence et qui méritera le prestigieux «Prix du Président de la République», une reconnaissance suprême dans le monde de la distillation.



LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC



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

modalités du concours

Le Concours **Les Talents de l'Armagnac** aura lieu à Eauze le vendredi 24 novembre 2023. À cette occasion, les Armagnacs inscrits au **Concours Général Agricole 2024** 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'Âge ou mention assimilée jusqu'au compte 19**
- **Assemblage de compte 20 ou plus**

Millésimes

- **Millésime 2004 à 2013**
- **Millésime 1994 à 2003**

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%, seront regroupés et les médaillés de ces «forts degrés» seront mis en avant dans le palmarès

dates importantes

UNE MÊME DATE LIMITE
D'INSCRIPTION

MARDI 24 OCTOBRE 2023

— **Les Talents de l'Armagnac**
auprès du BNIA grâce à l'imprimé
ci-contre.

À retourner à
christine.favre@armagnac.fr

— **Concours Général Agricole**
par internet sur le site
www.concours-general-agricole.fr

PRÉLEVEMENTS

Les dates de prélèvements sont fixées
par le BNIA.

À partir du lundi 30 octobre 2023.

inscription concours 2023

LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC

Date limite d'inscription le mardi 24 octobre 2023

Domaine ou Maison : _____

Adresse : _____

Code Postale : _____ Ville : _____

NOM, Prénom : _____

Tél : _____ Email : _____

Marque présentée : _____

	catégorie	dénomination géographique	cppte d'âge	mention de vieillissement ou millésime	volume total commercialisable	TAV	N° de lot	CGA Oui/Non*
assemblages	Blanche armagnac	Blanche armagnac						
	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 2004 à 2013							
								
	Millésime 1994 à 2003							
								
Trophée Armagnac Style			Nom de cuvée					

*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

LES
TALENTS
DE L'ARMAGNAC

**Après du BNIA
jusqu'au 24 Octobre 2023**

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

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



**Par internet
jusqu'au 24 Octobre 2023**

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

tarifs

Armagnac présenté au seul concours **Les Talents de l'Armagnac**

tarif unique	HT	Frais par échantillon
	TTC	35,00€

**trophée
armagnac
style**

GRATUIT

calcul du coût de l'inscription

tarif unique

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	35,00€	
total TTC		

Règlement par chèque à l'ordre du
BNIA
1330 Route de Manciet, 32800 EAUZE



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

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.

**sous réserve de la parution au JO du règlement
au Concours Général Agricole 2024*

tarif	Frais de dossier		Frais par échantillon
	normal	HT	125,00€
	TTC	150,00€	84,00€
tarif réduit **	HT	52,00€	70,00€
	TTC	62,40€	84,00€

** si le chiffre d'affaires est inférieur à 450 000€ HT

calcul du coût de l'inscription

tarif normal

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	70,00€	
+ Frais de dossier HT		125,00€
total HT		
total TTC		

tarif réduit

quantité	tarif unitaire HT	total HT
	70,00€	
+ Frais de dossier HT		52,00€
total HT		
total TTC		

Règlement par chèque à l'ordre de
COMEXPOSIUM CGA 2024,
70 av. G^e 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 24 Novembre et Samedi 25 Novembre 2023.

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 2024 (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 24 octobre 2023.

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 2004 à 2013
 - 6 – Millésime 1994 à 2003

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 Armagnac pour la mention 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 ou sous 2 marques 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 négoce 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 BNIA, 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 : 35 € HT/échantillon présenté, soit 42 € 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). Pour les distributeurs négociants, une attestation indiquant le nom du fournisseur et les caractéristiques du ou des produits présentés sera demandée et vérifiée à l'appui des éléments de traçabilité.

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 BNIA, 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 Président de la République 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