



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

info@winebrotherhoods.org

« PARTAGER L'AMOUR ET LA RAISON DU VIN »



GUIDE PRATIQUE DE LA F.I.C.B. POUR L'ORGANISATION DE CONCOURS DE RECONNAISSANCE A L'AVEUGLE DE CEPAGES OU D'APPELLATIONS

à l'usage des confréries bachiques

(approuvé lors de l'Assemblée générale 2023 de la F.I.C.B.)



Avant-propos

Ce Guide, qui a été approuvé lors de l'assemblée générale 2023 de la F.I.C.B., a été élaboré par un groupe d'experts choisis parmi nos membres. Sous la présidence de Jacques JEANNERAT, Grand Maître de l'Académie du Cep, il comportait également Monique JOSSE (France), Katherine BURKE (U.K.), Marin BEROVIC (Slovénie), Dave BARBER (U.S.A.), Timo JOKINEN (Finlande), Alain HUET et Alan BRYDEN.

1- Origine

Les Confréries Bachiques ont été réinstaurées dans la deuxième moitié du XXème siècle pour promouvoir les traditions et la convivialité dans le domaine du vin, de sa production et de sa dégustation raisonnée. Elles ont repris certains attributs, voire dénominations, de confréries ayant existé en Europe au Moyen-Âge ou à la Renaissance et regroupent aujourd'hui aussi bien des amateurs que des professionnels du vin sur la base d'un terroir, d'une région ou d'un pays viticole. Certaines ont été créées dans des pays non viticoles pour réunir des amateurs et des professionnels du vin souhaitant en promouvoir les traditions et la culture.

Créée en 1964, la Fédération Internationale des Confréries Bachiques (F.I.C.B.) regroupe aujourd'hui, en direct ou via des fédérations nationales ou régionales, plus d'une centaine de confréries actives dans près de 25 pays sur 4 continents. Elle encourage les échanges entre confréries. Elle promeut leurs événements et organise elle-même des événements internationaux qui permettent à ses membres de se retrouver pour des programmes œno-gastronomiques, des visites de vignobles et des échanges sur l'art de la production et de la dégustation des vins de qualité.

Organisé pour la première fois en 2019 en Finlande par la Confrérie des Chevaliers de la Vigne de ce pays («Knights of the Vine of Finland»), le « Challenge international de dégustation de vins » de la F.I.C.B. a permis de mettre en lumière l'intérêt d'organiser des concours individuels de reconnaissance des vins à l'aveugle ainsi qu'une notation collective également à l'aveugle. Voir le règlement du Challenge international de la F.I.C.B. :

http://www.winebrotherhoods.org/uploads/challenge%202022/FICB_Challenge_R%C3%A8glement_Rules_final_2018_12_15.pdf

2- Objectifs du guide

L'objectif du guide est d'encourager les confréries à développer cette nouvelle activité susceptible d'attirer à elle les amateurs éclairés de vin. Ils pourront ainsi trouver en leur sein non seulement l'occasion de partager les traditions du vin et des moments de convivialité, mais également la possibilité d'améliorer et de faire reconnaître leur expertise en matière de dégustation. A côté des traditionnelles cérémonies d'intronisation, des chapitres qui y sont associés et des fêtes des vendanges, les confréries pourront ainsi élargir leurs activités et attirer de nouveaux membres.

L'organisation de concours de reconnaissance à l'aveugle selon un schéma commun permettra l'émulation et l'échange entre les confréries. Elles pourront ainsi mieux préparer leurs membres à participer à des concours de dégustation à l'aveugle, en particulier au Challenge international de dégustation organisé tous les deux ans par la F.I.C.B., dont le prochain aura lieu en Hongrie fin mai 2024.

Elles pourront enfin permettre à leurs membres, dont la compétence en matière de dégustation aura ainsi été reconnue, de participer à des jurys de notation de vins ou à des concours de dégustation à l'aveugle organisés en dehors des confréries.

3- Champ couvert par le guide

Le guide doit permettre à toute confrérie bachique de mettre au point son règlement pour organiser, selon un schéma commun, son propre concours de reconnaissance à l'aveugle, qu'elle soit attachée à un terroir viticole ou non. Certaines confréries membres de la F.I.C.B. sont en effet basées dans des régions non viticoles, mais souhaitent apporter à leur membre une connaissance et une expertise reconnue des vins du monde. D'autres ont été créées au plan national dans des pays viticoles. La F.I.C.B. compte aussi des fédérations de confréries regroupant des membres au plan régional ou national entre lesquels ces fédérations peuvent souhaiter organiser des concours de reconnaissance à l'aveugle.

Le guide propose des modalités communes pour :

- Organiser le concours : mise en place d'un jury et règlement basé sur un canevas commun ;
- Choisir les cépages ou appellations soumis à la reconnaissance à l'aveugle ;
- Organiser les modalités pratiques de la dégustation (jury, matériel, durée, confidentialité, notation, ...) ;
- Reconnaître des résultats obtenus par les participants individuels (diplômes, grades) ;
- Promouvoir le concours.

Il doit permettre à chaque confrérie ou fédération de confréries de rédiger un règlement adapté à sa situation, mais en utilisant un schéma commun et en distinguant les diverses situations :

- Confrérie attachée à un terroir viticole ;
- Confrérie de niveau national dans un pays viticole ;
- Fédération de confréries ;
- Confrérie dans un pays non viticole.

4- Contenu du règlement

Le règlement du concours doit aborder et préciser les points suivants, en les adaptant au contexte de la confrérie ou de la fédération concernées :

4-1- Objet de la reconnaissance à l'aveugle

Le règlement précise l'objet de la reconnaissance à l'aveugle qui peut porter sur l'une des catégories suivantes :

- Reconnaissance de cépages vinifiés dans la région de la confrérie ;
- Reconnaissance d'assemblages emblématiques de la région de la confrérie ;
- Reconnaissance de cépages ou d'assemblages nationaux largement vinifiés dans le pays ;
- Reconnaissance de cépages ou d'assemblages internationaux largement répandus (on donne en **annexe 1** le classement par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin des cépages les plus utilisés dans le monde pour la production de vin) ;
- Reconnaissance de l'origine géographique (pays ou région viticoles) d'assemblages nationaux ou internationaux.

De plus, des caractéristiques supplémentaires peuvent être demandées : ex. boisé ou non, mono cépage ou assemblage, sans toutefois rechercher une difficulté extrême.

Selon la difficulté de la reconnaissance demandée, une liste de réponses possibles est proposée. Ainsi chaque participant choisit la réponse qui lui paraît convenir.

6 à 10 vins sont sélectionnés par le jury. Le choix de ces vins dépend du contexte du concours et du profil de la confrérie organisatrice (cf. paragraphe 3 in fine) et est laissé à son initiative. Selon la difficulté des reconnaissances demandées, la liste des cépages ou assemblages sélectionnés est communiquée aux participants sur la fiche de résultats : ils pourront alors cocher la correspondance entre le numéro du verre et le cépage ou assemblage qu'ils pensent avoir identifié.

4-2- Jury

Un jury de 2 ou 4 personnes est constitué par l'organe de gouvernance de la confrérie ou de la fédération. Il comporte un ou deux experts en œnologie chargés du choix des cépages ou assemblages soumis à la reconnaissance et du service des vins et une ou deux personnes chargées de surveiller le déroulement du concours (respect de la confidentialité, discipline).

Le rôle du jury est donc de :

- Sélectionner et superviser le service des vins soumis à la reconnaissance ;
- Veiller à l'organisation matérielle de la dégustation afin d'assurer la régularité de la reconnaissance à l'aveugle : disposition des postes de dégustation pour assurer la confidentialité, la durée, les fiches de dégustation, la collecte, le traitement et l'annonce des résultats ;
- Apprécier les résultats et en établir d'un procès-verbal nominatif signé par les membres du jury

4-3- Organisation matérielle du concours

La date du concours et l'invitation à y participer doivent être publiées suffisamment à l'avance.

Des postes individuels de dégustation sont mis à disposition des participants. Ils comportent des verres type ISO/INAO pour chaque vin à reconnaître et une fiche nominative de reconnaissance à remplir par le participant. Ces vins sont servis par les membres du jury au fur et à mesure du concours dans des bouteilles munies de « chaussettes » pour dissimuler leur étiquette et leur forme.

Des crachoirs (les vins ne doivent pas être avalés), des assiettes de pain (pas plus : on ne mange pas plus pendant la dégustation) et des carafes d'eau sont à la disposition des participants. Il est interdit de fumer pendant la dégustation ou à proximité des concurrents

La fiche de résultats comporte la date et l'organisateur du concours, le nom et le prénom du participant, selon la difficulté de la reconnaissance demandée les noms des cépages ou assemblages à reconnaître, un espace permettant au participant d'indiquer ses réponses en face des numéros indiqués sur ou devant les verres, y compris le cas échéant pour les questions subsidiaires.

Au début du concours, les membres du jury rappellent l'objet de la reconnaissance, les modalités de service des vins et le temps dont disposent les participants pour chaque reconnaissance.



Les concurrents au Challenge International de dégustation de la F.I.C.B. en Finlande en 2019

4-4- Reconnaissance des résultats

Les résultats individuels de la reconnaissance à l'aveugle sont sanctionnés par un certificat nominatif assorti d'un grade en fonction du résultat obtenu. De plus, la répétition de bons résultats d'une année sur l'autre peut être l'objet d'une reconnaissance supplémentaire.

Cette distinction doit être différente de celle remise lors d'une simple intronisation.

4-5- Plan du règlement

Le règlement de la reconnaissance à l'aveugle comportera donc les rubriques suivantes :

- Organisateur et titre du concours
- Indication des personnes pouvant participer au concours et conditions éventuelles (membres de la confrérie, invités dans une optique d'adhésion future à la confrérie)
- Objet de la reconnaissance (cépages, assemblages, appellations ou origine des vins)
- Composition et désignation du Jury ;
- Organisation de la reconnaissance : poste de dégustation, service des vins, fiche individuelle à remplir par les participants ;
- Diplôme ou autre reconnaissance des résultats individuels (grades, médailles ou autres) ;
- Périodicité.

Le règlement doit être approuvé par l'instance de gouvernance de la confrérie ou de la fédération concernées.

On donne en **annexe 2** à titre d'exemple le règlement du concours organisé chaque année par l'Académie du Cep dans le Canton de Genève en Suisse.

On donne en **annexe 3** le « Guide la dégustation responsable » mis au point par Wine in Moderation et la F.I.C.B.

ANNEXE 1 : LES CEPAGES LES PLUS VINIFIES DANS LE MONDE

(Extrait de l'étude O.I.V. 2017, en ne retenant que les cépages utilisés pour la production de vin)

1. Cabernet Sauvignon
2. Merlot
3. Tempranillo
4. Chardonnay
5. Syrah
6. Grenache noir
7. Sauvignon blanc
8. Pinot noir

Pour plus de détails, notamment pour le classement des cépages par pays, voir le site de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.) au lien suivant :

<https://www.oiv.int/public/medias/5861/fr-distribution-vari-tale-du-vignoble-dans-le-monde.pdf>

ANNEXE 2 : EXEMPLE DE REGLEMENT

(avec l'autorisation de l'Académie du Cep)



Règlement des concours de dégustation de l'Académie du Cep

Chaque année les membres de l'Académie du Cep (Canton de Genève Suisse) sont mis au défi. Les novices peuvent devenir « Compagnons bons dégustateurs » s'ils parviennent à déterminer les cépages de trois vins sur les cinq qu'on leur présente lors d'un concours de dégustation. Ils troquent alors leur ruban jaune et rouge contre un bleu. Un sans-faute au concours les fait accéder directement au rang d' « Ecuyer ». Si la performance est réitérée trois fois, le membre devient Chevalier. Il abandonne son ruban vert et revêt un ruban rouge. A la dégustation suivante, tout « Chevalier » qui fait un carton plein, en reconnaissant à nouveau, par trois fois, cinq cépages sur cinq, est élevé au grade de « Maître Chevalier 1 ». Il conserve son ruban rouge, l'Académie du Cep lui remet comme distinction une grappe de raisin à épingler. Les membres Maître Chevalier ont la possibilité de se tester chaque année et de récolter une nouvelle grappe afin de monter en grade. Les Maîtres Chevalier 1 deviennent Maîtres Chevalier 2, les 2 deviennent 3, et ainsi de suite. Le nombre de grappes à la boutonnière atteste à la fois de la connaissance et de l'ancienneté des Maîtres Chevaliers. Les élévations de grades ont lieu chaque Chapitre.

Introduction

Dans le but de promouvoir l'esprit bachique et développer la connaissance et l'art de la dégustation, l'Académie du Cep organise des concours de dégustation.

Concours

Déroulement :

- Le dégustateur choisi de déguster 1 ou 2 séries de 5 vins (5 blancs / 5 rouges - rosés).
- Une feuille de concours est délivrée suite à l'acquittement du montant de l'inscription au concours pour 1 ou 2 séries.
- Il est impératif d'inscrire clairement ses nom et prénom sur la feuille du concours.

But :

Guide F.I.C.B. pour l'organisation de concours de reconnaissance à l'aveugle de cépages ou d'appellations à l'usage des confréries bachiques- Edition 2023- Tous droits réservés

- Reconnaître les 5 vins proposés et les reportés sur la feuille de concours. Les vins sont servis dans des verres numérotés.

Règle de bonne conduite :

- **Le concours est individuel ; il est interdit communiquer avec les autres participants pendant toute la durée de la dégustation !**
- A cet effet, le Conseil de l'Ordre désigne des « commissaires de dégustation ». Ces derniers se réservent le droit de disqualifier les participants ayant transgressés cette règle de bonne conduite.

Résultats :

- Les échantons annoncent les résultats après consolidation du concours. Les personnes ayant obtenu moins de 3 points par série ne sont pas annoncées.
- Remarques : le choix des vins s'effectue exclusivement par les Echansons.
- Les Echansons sont à disposition pour toutes questions sur les résultats.

Elévation de grade

- Compagnon → Compagnon bon dégustateur : 3 vins sur 5
- Compagnon bon dégustateur → Ecuyer : 5 vins sur 5
- Ecuyer → Chevalier : 3 x 5 vins sur 5
- Chevalier → Maître Chevalier 1 grappe : 3 x 5 vins sur 5
- Maître Chevalier 1 grapp → Maître Chevalier 2 grappes : 3 x 5 vins sur 5
- Maître Chevalier 2 grappes → Maître Chevalier 3 grappes : 3 x 5 vins sur 5
- Maître Chevalier 3 grappes → Maître Chevalier 4 grappes : 3 x 5 vins sur 5
- Etc.

Compagnon : Sautoir jaune et rouge avec médaille sans cordon (Intronisation)	
Compagnon Bon Dégustateur : Sautoir violet avec grande médaille et cordon (Elévation de grade)	
Ecuyer : Sautoir vert avec grande médaille et cordon (Elévation de grade)	
Chevalier : Sautoir rouge avec grande médaille et cordon (Elévation de grade)	
Maître Chevalier : Sautoir rouge avec grande médaille, avec cordon et grappe (Elévation de grade)	



GUIDE POUR LA DEGUSTATION RESPONSABLE

PARTAGER LA RAISON DU VIN



DÉMONTREZ VOTRE ENGAGEMENT ET VOTRE INTÉRÊT POUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DE VOS MEMBRES

- Inclure le message responsable et le logo de Wine in Moderation dans votre communication.
- Inclure dans vos présentations une diapo sur votre soutien au programme Wine in Moderation et sur la consommation responsable.
- Assurez-vous que vos participants ont l'âge minimum légal pour boire.

FOURNIR UNE INFORMATION SUR LE VIN, LA SANTÉ ET LA CONSOMMATION RESPONSABLE

- Mettre à disposition les prospectus avec le message de Wine in Moderation lors de vos événements.
- Inclure une référence à Wine in Moderation sur votre site internet.



FACILITER LA RESPONSABILITÉ

- Servir de petites portions,
- Fournir des crachoirs lors des dégustations,
- Fournir de l'eau et des petits encas durant les dégustations,
- Identifier et éviter aimablement de servir les personnes à risques (femmes enceintes ou allaitant, personnes intoxiquées, etc.),
- Encourager à éviter de conduire immédiatement après la consommation d'alcool*,
- Fournir des alcootests à ceux qui conduisent après avoir participé aux dégustations*,
- Demander aux groupes de désigner un conducteur et de le récompenser,
- Mettre à disposition une information sur les transports publics et les taxis.

TOUJOURS PRENDRE EN COMPTE ET RESPECTER LA RÉGLEMENTATION NATIONALE ET LES RÈGLES D'AUTO DISCIPLINE LORSQU'ELLES EXISTENT.

*