



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

LES VINS D'AUTEURS PRIMÉS PAR LES CONSOMMATEURS

13 MARS 2026



36^e
ÉDITION

BULLETIN D'INSCRIPTION

VOTRE N° D'ADHÉRENT :

Je soussigné,

accepte de participer au Concours des Vignerons Indépendants. Je m'engage à respecter l'ensemble des articles du règlement (le règlement complet du Concours est consultable sur le site www.vigneron-indpendant.com/concours). Je certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements donnés et que tout échantillon présenté est représentatif du lot auquel il appartient.

Droit d'inscription : 67,50€ HT soit 81 TTC par échantillon présenté.

➡ Nombre d'échantillon(s) présenté(s) : x 81 TTC = €

Régulé par chèque joint n° à l'ordre des Vignerons Indépendants de France.

☐ Pour tout échantillon primé, le vigneron s'engage à fournir un lot au Bureau du Concours :

- de 6 bouteilles pour les vins tranquilles et effervescents
- et/ou 3 bouteilles pour les vins de liqueurs et les vins doux naturels
- et/ou 1 bouteille pour les eaux-de-vie AOP Cognac et AOP Armagnac

☐ Je joins la ou les fiche(s) Vins et/ou Spiritueux et/ou NoLow

Votre demande à concourir sera validée par votre fédération.

Le

Signature :

En cas de besoin, nous utiliserons les coordonnées suivantes pour vous contacter :

**DÉPÔT DES ÉCHANTILLONS
DU 12 AU 29 JANVIER 2026**



**Demandez un bulletin
d'analyses "Concours"
postérieur au 13 mars 2025**

À RETOURNER PAR COURRIER

dans l'enveloppe ci-jointe, suffisamment
affranchie au tarif en vigueur

AU PLUS TARD LE 10 DÉCEMBRE 2025

Vignerons Indépendants de France - Concours des Vignerons Indépendants
18, Avenue Winston Churchill - CS 60009 - 94220 CHARENTON-LE-PONT
Tél. : + 33 (0) 1 53 66 33 09
e-mail : concours@vigneron-independant.com
www.vigneron-independant.com



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

13 MARS 2026

LES VINS D'AUTEURS PRIMÉS PAR LES CONSOMMATEURS



36^e
ÉDITION

FICHE VIN

Remplir une fiche par vin présenté,
pour d'autres échantillons faire des photocopies de la fiche.

Consulter les restrictions de millésime dans la liste des avenants (page 4 du dossier d'inscription)

VOTRE N° D'ADHÉRENT :

RAISON SOCIALE :

NOM DU DOMAINE / CHÂTEAU OU MARQUE

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISATION

N° ÉCHANTILLON

(si vous utilisez plusieurs noms de domaine pour un même lot, inscrivez votre vin avec votre raison sociale)

CUVÉE

☐ Vieilles Vignes

☐ Fûts de chêne

☐ Nom de la cuvée

SPÉCIFICATION SI INSCRITE
SUR HABILLAGE

☐ Blanc de Blancs
(uniquement pour les effervescents)

☐ Vendanges tardives

☐ Sélection Grains Nobles

CATÉGORIE	DÉNOMINATION DE VENTE	COMPLÉMENT
A.O.P	Ne pas indiquer de cépage dans cette case	☐ Villages ☐ Grand Cru ☐ Vin de Paille ☐ Cru Bourgeois ☐ 1 ^{er} Cru ☐ 6 rd Cru Classé ☐ Vin jaune ☐ Cru Artisan
	Nom de l'appellation	NOM DE VILLAGES, CLIMAT, CRU Seulement si établi par le décret d'appellation
I.G.P	Nom de l'I.G.P	
V.S.I.G	Vin de France*	☐ Vin de France ☐ Vin de France avec millésime ☐ Vin de France avec cépage ☐ Vin de France cépage et millésime

*Les vins de France, et les vins de liqueur sans indication géographique tels que la Cartagène, le Ratafia de Bourgogne

CÉPAGES :

TYPE DE VIN	COULEUR	CARACTÉRISTIQUES	MILLÉSIME
☐ Vin Tranquille ☐ Vin Doux Naturel ☐ Vin Mousseux/Pétillant ☐ Vin de liqueur	☐ Rouge ☐ Rosé ☐ Gris ☐ Blanc	☐ Sec ☐ Brut ☐ Demi-sec ☐ Brut Nature / dosage zéro ☐ Doux, Moelleux ☐ Extra Dry ☐ Tuilé ☐ Extra Brut ☐ Ambré	Si le millésime est revendiqué sur l'habillage

ATTENTION
Consultez les restrictions de
millésime dans la liste des
avenants
(page 4 du dossier d'inscription)

Merci de coller l'habillage commercial de l'échantillon présenté
(ne pas mettre la collerette)

(étiquette, contre-étiquette).
Si votre habillage n'est pas à jour, merci
de faire les modifications à la main.



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

13 MARS 2026

LES VINS D'AUTEURS PRIMÉS PAR LES CONSOMMATEURS



36^e
ÉDITION

FICHE NOLOW

Remplir une fiche par produit présenté,
pour d'autres échantillons faire des photocopies de la fiche.

NE PAS UTILISER CETTE FICHE POUR L'INSCRIPTION D'UN VIN (veuillez vous référer à la fiche Vin présente dans le dossier)

VOTRE N° D'ADHÉRENT :

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISATION

RAISON SOCIALE :

N° ÉCHANTILLON

NOM COMMERCIAL DU PRODUIT NOLOW :

CUVÉE

ZONE D'ORIGINE

CATÉGORIE

COMPLÉMENT

VINS

(produit issus de la vinification
mais désalcoolisés)

- ☐ Vin désalcoolisé (< 0,5 % vol)
☐ Vin partiellement désalcoolisé (> 0,5 à 9 % vol)
☐ Vin naturellement léger – non désalcoolisé (entre 4 et 10 % vol)

BOISSONS

(produits avec présence d'arômes)

- ☐ Boisson désalcoolisée à base de vin (avec ajout éventuel d'arômes, sucre, gaz.....)
☐ Boisson aromatisée à base de moût ou jus de raisin (boisson non fermentée ou partiellement fermentée avec ajout d'arômes (naturels ou non))
☐ Boisson sans alcool aromatisée (non issue de fermentation)

CÉPAGES (POUR LES VINS)

TYPE DE VIN

COULEUR

CARACTÉRISTIQUES

MILLÉSIME

- ☐ Tranquille
☐ Pétillant (1-2,5 bar)
☐ Mousseux (> 3 bar)

- ☐ Blanc
☐ Rouge
☐ Rosé

- ☐ Sec
☐ Moëlleux (12 à 30g/l)
☐ Doux (> 30 g/L)

- ☐ Demi-sec
☐ Brut

Si le millésime est revendiqué
sur l'habillage

Merci de coller l'habillage commercial de l'échantillon présenté
(ne pas mettre la collerette)

(étiquette, contre-étiquette).
Si votre habillage n'est pas à jour, merci
de faire les modifications à la main.



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

13 MARS 2026

LES VINS D'AUTEURS PRIMÉS PAR LES CONSOMMATEURS



36^e
ÉDITION

FICHE SPIRITUEUX

Remplir une fiche par spiritueux présenté, pour d'autres échantillons faire des photocopies de la fiche.

VOTRE N° D'ADHÉRENT :

RAISON SOCIALE :

NOM DU DOMAINE / CHÂTEAU OU MARQUE

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISATION

N° ÉCHANTILLON

CATÉGORIE	DÉNOMINATION DE VENTE	COMPLÉMENT
☐ A.O.P	☐ Cognac	☐ Grande Fine Champagne ☐ Bons Bois ☐ Petite Champagne ☐ Fins Bois ☐ Borderies ☐ Bois Ordinaire
	☐ Armagnac	☐ Bas-Armagnac ☐ Haut-Armagnac ☐ Armagnac-Ténarèze
☐ A.O.R	☐ Eau-de-Vie de Marc ☐ Fine ☐ Eau-de-Vie de Vin	☐ Dénomination régionale

Seuls les alcools obtenus par distillation de vins ou de marcs de raisin peuvent concourir.

SI L'ÂGE OU LE MILLÉSIME EST REVENDIQUÉ SUR L'HABILLAGE

MILLÉSIME	MENTION D'ÂGE:	☐ Napoléon ☐ XO ☐ *** ☐ VSOP ☐ Réserve ☐ Hors d'Âge ☐ VS
-----------	----------------	---

Merci de coller ici l'habillage commercial de l'échantillon présenté



(étiquette, contre-étiquette).
Si votre habillage n'est pas à jour, merci
de faire les modifications à la main.



CONCOURS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS

AVENANTS AU RÈGLEMENT DU CONCOURS 2026 DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DE FRANCE

Ne seront admis à concourir au Concours des Vignerons Indépendants que les vins présentant les millésimes suivants :

Pour les fédérations qui n'apparaissent pas sur cette liste

Aucune restriction de millésime imposée

Pour la Fédération d'Anjou Saumur

Années 2022 à 2025 Anjou Brissac, Anjou Coteaux de la Loire, Anjou rouge et blanc, Anjou Gamay, Anjou Villages, Bonnezeaux, Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon + commune, Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Quarts de Chaume Grand Cru, Saumur Champigny, Saumur rouge et blanc, Saumur Puy Notre Dame, Savennières, Savennières Roche aux Moines, Savennières Coulée de Serrant

Années 2024 et 2025 Cabernet d'Anjou, Saumur rosé, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire

Pour la Fédération de Côte d'Or

Années 2024 et 2025 Vins blancs et rosés

Années 2023 et 2024 Vins rouges

Pour la Fédération de Gironde

Années 2024 et 2025 Vins blancs secs, vins rosés et claires

Années 2023 et 2024 Crémants

Années 2021 à 2024 Vins rouges

Années 2024 et antérieures Vins moelleux et vins blancs doux

Pour la Fédération du Lot

Années 2023 à 2025 IGP Côtes du Lot, IGP Comté Tolosan, IGP Coteaux de Glanes, AOP Coteaux de Quercy, rouge, rosé et blanc

Années 2021 à 2024 AOP Cahors

Pour les Fédérations de l'Ardèche, de la Drôme, du Gard (seulement pour les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages) et du Vaucluse

Année 2025 Vins rosés (AOP et IGP)

Années 2023 à 2025 Vins blancs et vins rouges (AOP et IGP)

Pour les Fédérations du Rhône et de Saône et Loire

Années 2023 à 2025 Beaujolais, Beaujolais Villages en rouge, rosé et blanc et les Crus du Beaujolais

Pour la Fédération de Saône et Loire

Années 2023 à 2025 Vins blancs et rouges

Pour la Fédération du Tarn et Garonne et Haute Garonne

Années 2023 à 2025 Vins blancs et rosés

F/PO 01/02
ISO 9001-2015
Version du 28/072015



Vignerons Indépendants de France - Concours des Vignerons Indépendants
18, Avenue Winston Churchill - CS 60009 - 94220 CHARENTON-LE-PONT
Tél. : + 33 (0)1 53 66 33 00
e-mail : concours@vigneron-independant.com
www.vigneron-independant.com



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2026



DOSSIER D'INSCRIPTION 2026

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



DATE LIMITE D'INSCRIPTION
10 DÉCEMBRE 2025

Concours ouvert à tous les vignerons indépendants organisé par Vignerons Indépendants de France



CONCOURS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS



CONCOURS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS

TOUT SAVOIR SUR LE CONCOURS

Le concours des vignerons Indépendants est ouvert uniquement aux vignerons indépendants adhérents ou non à notre mouvement (hors coopérative et négociant). 6 000 échantillons sont dégustés par plus de 2 200 dégustateurs.

Depuis 2013, le Concours est **certifié ISO 9001** et est membre de l'Association des Grands Concours vinicoles français.

Il se démarque des autres concours via un jury composé essentiellement de **consommateurs formés et qualifiés**. Ceci garantit à la fois l'indépendance de ses résultats et sa crédibilité. Cette ouverture à l'acheteur final constitue une vraie originalité.

Les dégustateurs sont recrutés parmi les amateurs de vins, des membres de club d'oenologie et de fervents visiteurs des Salons des vignerons indépendants

La dégustation est orientée **plaisir des papilles** et non attente académique des appellations.

QUELS VINS PEUVENT CONCOURIR ?

NOUVEAUTE 2026 : CATÉGORIE NOLOW

Une nouvelle catégorie aux vins et boissons NOLOW (partiellement ou totalement désalcoolisés) est créée.

Les AOP, les IGP, les Vins de France, les Vins de liqueur avec ou sans indication géographique (Cartagène, Ratafia de Bourgogne, Macvin du Jura, Pineau des Charentes...), les Eaux de Vie de vin AOP Cognac et AOP Armagnac, les eaux de vie de Marc AOR et les eaux de vie de vin AOR, élaborés en France, par des vignerons indépendants vinifiant et/ou distillant en caves particulières.

RAPPEL DES RÈGLES DE DÉGUSTATION

Toute appellation qui ne serait pas représentée par au moins 3 vignerons sera dégustée dans une catégorie générique de la région.

S'INSCRIRE AU CONCOURS

ENVOYEZ LE BULLETIN D'INSCRIPTION

(joint à ce courrier)

Date limite d'inscription : **10 DÉCEMBRE 2025**

(cachet de la poste faisant foi)

- Remplissez le bulletin d'inscription.
- Joignez le règlement par chèque à l'ordre des Vignerons Indépendants de France. Prix : 67.50 HT par produit présenté soit 81 € TTC
- Ne pas agraffer le chèque au dossier d'inscription.
- Photocopiez et complétez les fiches vierges Vin et/ ou Spiritueux en nombre suffisant. (Chaque fiche correspond à un échantillon présenté). En garder un exemplaire avant envoi. Se reporter à la liste des avenants pour voir si restriction de millésimes, (au dos du dossier d'inscription).
- Envoyez le tout par courrier, dans l'enveloppe jointe prévue à cet effet, suffisamment affranchie au tarif en vigueur, avant le 10 décembre 2025 accompagné de :
 - le bulletin d'inscription,
 - la ou les fiches Vins et/ou Spiritueux,
 - le règlement par chèque uniquement (date d'encaissement à partir du 15 janvier 2026).

DÉPOSEZ VOS ÉCHANTILLONS DANS VOTRE DÉPARTEMENT

(L'adresse de dépôt vous sera communiquée ultérieurement)

Réception d'une lettre de confirmation d'inscription accompagnée d'un jeu de 2 contre-étiquettes et d'une fiche de certification par produit présenté seront envoyées à chaque participant : **à partir du 12 janvier 2026.**

Documents à joindre avec le dépôt des échantillons : **du 12 au 29 janvier 2026**

- Un bulletin d'analyse postérieur au 13 mars 2025 : rapprochez-vous de votre laboratoire d'analyses.
- La déclaration de revendication pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.
- La demande de certification pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage.
- Pour les Vins : 2 bouteilles de 50 cl minimum avec CRD et avec habillage commercial.
- Pour les Spiritueux : 2 bouteilles de 50 cl minimum avec DSA et avec habillage commercial.

POUR TOUT ÉCHANTILLON PRIMÉ, le vigneron s'engage à fournir :

- 6 bouteilles pour les vins tranquilles et effervescents

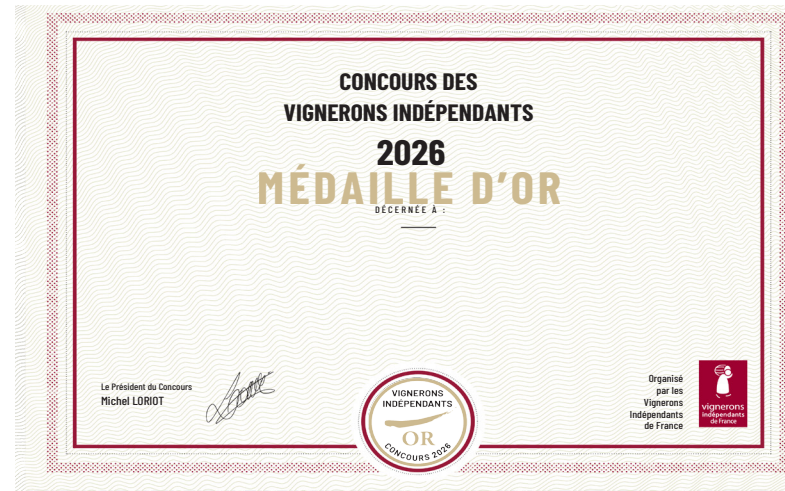
- Et/ou 3 bouteilles pour les vins de liqueur et les vins doux naturels
- Et/ou 1 bouteille pour les eaux-de-vie de vin AOP et les eaux de vie de marc et eaux de vie de vin AOR



LE CONCOURS COMMUNIQUE

CE QUI VOUS EST OFFERT :

- Un diplôme remis à chaque lauréat
- Un chevalet 21 cm x 15 cm envoyé à chaque domaine médaillé
- Les médailles au format numérique pour vos supports digitaux (sur votre espace adhérent)



DISPONIBLE SUR VOTRE ESPACE ADHÉRENT :

- La commande de médailles autocollantes à coller sur vos bouteilles (payant).
- La demande de repiquage des médailles directement sur vos étiquettes (payant).

LE CONCOURS COMMUNIQUE VERS LE GRAND PUBLIC

- La liste des médaillés est disponible dès la home page.
- Sur les réseaux sociaux : plus de 80 000 abonnés Facebook, Twitter et Instagram.

• Sur vente-directe-vigneron-independant.com

Les vins médaillés sont un critère de sélection à part entière.

• Sur les salons des vins des vignerons indépendants

Un espace dédié aux vins des exposants médaillés.

• Dans la presse, la confédération communique sur l'événement et sur le palmarès des médaillés et une remise de diplômes est organisée par certaines fédérations.

VOTRE CONTACT :

Anne CLAUDEL

ligne directe : 01 53 66 33 09 ou

mail : concours@vigneron-independant.com



Selon une étude menée par l'Institut de sondage Viavoice, les Français sont très majoritairement consommateurs de vins médaillés.

59 % des consommateurs sont très attentifs aux médailles reçues par un vin lors de leurs achats

85 % des Français déclarent qu'une médaille met en valeur un vin et est gage de qualité.

Source : baromètre Sowine/ Dynata

