



# CHALLENGE SUD DE FRANCE DE LA SOMMELLERIE



En collaboration avec :



## Règlement du concours

1 – **AD'OCC / Sud de France Développement,**

3840 Avenue Georges Frêche - CS 10012  
34477 PEROLS CEDEX  
France

Organise pour le compte de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée le « Challenge Sud de France de la Sommellerie » Sélection et Finale France le **LUNDI 25 MAI** et Sélection et Finale internationale le **MARDI 26 MAI 2020** à **Montpellier** en collaboration avec le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL) et l'Union De la Sommellerie Française Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud.

Les organisateurs, restent souverains pour établir et modifier le règlement.

2 – Le « Challenge Sud de France de la Sommellerie 2020 » est ouvert à tous les sommeliers français en activité, ainsi qu'aux étudiants inscrits en sommellerie niveau brevet professionnel exclusivement. Ne peuvent participer les professeurs en sommellerie, ni les lauréats des années précédentes.

3 – Les Inscriptions doivent être faites au moyen du bulletin de participation en ligne qui sera complété au plus tard le **15 avril 2020**, disponible sur la page <https://form.jotform.com/200421975723958>.

4 – Pour le volet **FRANCAIS** les Epreuves se déroulent en deux étapes :

### **1<sup>ère</sup> étape : la Sélection Française**

Elle aura lieu le **Lundi 25 mai 2020** en matinée.

Les candidats devront se présenter en tenue de ville, munis d'une pièce d'identité au Château de Flaugergues à Montpellier.

Ils devront participer à deux épreuves :

- a) **Epreuves écrites** sous la forme d'un questionnaire sur le vignoble du Languedoc Roussillon, abordant les thèmes suivants :
  - La législation des vins et spiritueux
  - La technologie professionnelle
  - La géographie viti-vinicole
  - La viticulture et l'œnologie
  - La culture générale
  
- b) **Epreuve de Dégustation de deux vins à l'écrit**, dont une rédigée en anglais.

### **2<sup>ème</sup> étape : la Finale Française**

Elle aura lieu le **Lundi 25 mai 2020**, l'après-midi et se déroulera à l'oral et à huis clos sous la forme d'une série d'ateliers. Les finalistes devront se présenter en tenue de sommelier.

Exemples d'épreuves (liste non exhaustive) :

- Correction d'une carte des vins
- Techniques de service
- Accords mets et vins
- Dégustation de vins ou boissons du Languedoc Roussillon.

5 – Le jury : Le comité technique est composé de sommeliers et de professionnels du vin désignés par le Président de l'Union de la Sommellerie Française Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud. Le jury est souverain et ses décisions sont sans appel.

## 6 – Lieu / horaires et déroulement du Challenge FRANÇAIS Sud de France de la Sommellerie :

**Lieu** : Château de Flaugergues  
1744 Avenue Albert Einstein  
34 000 Montpellier

### **Horaires** :

8h30	Accueil des candidats français au Château
09h00	Début des épreuves écrites
11h00	Fin des épreuves.

14h00	Annonce des 3 finalistes
14h30	Début des épreuves pratiques
18h30	Résultats du Challenge Sud de France de la Sommellerie français

Pour le lauréat français :

20h00	Diner avec tous les candidats internationaux
-------	--

**Le Lauréat FRANÇAIS du challenge Sud de France de la Sommellerie participera à la sélection de la finale Internationale. Cette sélection rassemblera le sélectionné français et 5 ou 6 candidats étrangers déjà sélectionnés dans leur pays d'origine (Angleterre, Allemagne, Belgique, USA, Brésil et Chine).**

**Elle permettra de sélectionner 3 finalistes en fonction de leur note globale sur l'ensemble des épreuves.**

*NB : il n'est pas exclu qu'un même candidat français puisse devenir le lauréat français et international. Il cumulerait ainsi les 2 prix gagnants.*

7 – Pour le volet **INTERNATIONAL** les Epreuves se déroulent en deux étapes :

### **1<sup>ère</sup> étape : la Sélection de la Finale Internationale**

Elle aura lieu le **Mardi 26 mai 2020** en matinée à huis clos. Les candidats devront se présenter en tenue de sommelier, munis d'une pièce d'identité au château de Flaugergues à Montpellier.  
Les épreuves écrites et orales se dérouleront en FRANÇAIS ou en ANGLAIS.

- a) Epreuves écrites sous la forme d'un questionnaire sur le vignoble du Languedoc Roussillon, abordant les thèmes suivants (exemples, liste non exhaustive) :
  - La législation des vins et spiritueux
  - La technologie professionnelle
  - La géographie vitivinicole du Languedoc -Roussillon
  - La viticulture et l'œnologie
  - La culture générale
  
- b) Epreuve de Dégustation, description à l'écrit

## 2<sup>ème</sup> étape : Finale Internationale :

Ateliers professionnels en relation avec le métier de sommelier (exemples, liste non exhaustive) :

- Correction d'une carte des vins
- Techniques de service
- Accords mets et vins
- Dégustation de vins ou boissons du Languedoc Roussillon.

## 8- Lieu / horaires et déroulement du Challenge INTERNATIONAL Sud de France de la Sommellerie :

**Lieu :** Château de Flaugergues  
1744 Avenue Albert Einstein  
34 000 Montpellier

### **Horaires :**

08h30	Accueil des candidats et vérification des identités
09h00	Début des épreuves écrites
11h00	Fin des épreuves et déjeuner
14h00	Annonce des 3 finalistes internationaux
14 h30	Début des épreuves de la finale
18 h00	Proclamation des résultats

## 6 - Les Prix :

### **1<sup>er</sup> prix du Lauréat FRANCAIS du « Challenge Sud de France de la Sommellerie »**

Un voyage en 2021 à New York, pour être membre du jury du concours du sommelier Sud de France organisé à la Maison de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée de New York en collaboration avec l'American Sommelier Association (ASA).

Ce prix comprend les vols, l'hébergement de 3 nuits sur place, les transferts A/R de l'aéroport new yorkais à l'hôtel, restauration individuelle dans une limite forfaitaire de 50€/j et/ou dîners avec la Maison de la Région et/ou l'ASA. Réservation (voyage + hôtel) assurée par AD'OCC / Sud de France Développement.

Les dates exactes du voyage seront fixées ultérieurement en collaboration avec l'ASA. Le sommelier gagnant aura l'opportunité d'adapter les dates du voyage en fonction de ses activités professionnelles mais devra en conséquence renoncer éventuellement à sa participation au jury du concours.

### **1<sup>er</sup> prix du Lauréat INTERNATIONAL du « Challenge Sud de France de la Sommellerie »**

Un voyage en 2021 à Shanghai (ou en Europe si le gagnant est Chinois), pour être membre du jury du prestigieux concours des vins « TOP 50 Sud de France » organisé à la Maison de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée de Shanghai.

Ce prix comprend les vols, l'hébergement de 4 nuits sur place, les transferts A/R de l'aéroport à l'hôtel, restauration individuelle dans une limite forfaitaire de 50€/j et/ou dîners avec la Maison de la Région. Réservation (voyage + hôtel) assurée par AD'OCC / Sud de France Développement. Les dates exactes du voyage seront fixées dès que seront connues celles du concours TOP 50 Sud de France. Le sommelier gagnant aura l'opportunité d'adapter les dates du voyage en fonction de ses activités professionnelles mais devra en conséquence renoncer éventuellement à sa participation au jury du TOP 50.

**Tous les autres finalistes** (français et étrangers) recevront par personne : un magnum AOC du Languedoc, un tablier de sommelier, un couteau de sommelier et le manuel Master Level Sud de France.

#### 7 - Les avantages :

Au moment de la réalisation du prix, et pour se prévaloir du titre d'« **ambassadeur Sud de France 2020** », le lauréat devra être en activité en qualité de sommelier. Etre « ambassadeur Sud de France » l'engage par exemple à faire partie d'une équipe pédagogique afin de pouvoir être sollicité en cas de besoin en formation (rémunérée) dans l'année et/ou une représentation (soirée, interview, etc.) au nom de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et/ou de Sud de France en fonction des disponibilités professionnelles du gagnant.

#### 8 - Les Modalités d'inscription :

L'inscription se fait en ligne, en complétant un bulletin disponible sur le lien suivant :

<https://form.jotform.com/200421975723958>

**BULLETIN A COMPLETER AU PLUS TARD LE 15 AVRIL**