



Directive « *Terravin* » pour les dégustations d'agrément annuel au Premier grand cru

(Directive *Terravin* pour PGC)

OFFICE DE Du 5 avril 2025

LA MARQUE
DE QUALITÉ
TERRAVIN

ROUTE DU LAC 2
1094 PAUDEX

CASE POSTALE 1215
1001 LAUSANNE

TÉL. 058 796 33 67

TERRAVIN.SWISS
INFO@TERRAVIN.SWISS

N° TVA
CHE-104.155.145



VAUD
TERRE D'INSPIRATION

Powered by
SWISSWINE

1. Composition du jury de dégustation pour l'agrément

Membres du jury *Terravin* : 4 dégustateurs

Membres de la Commission des Premiers grands crus : 3 dégustateurs

Président de séance : le président du jury *Terravin*

Ne peuvent prendre part à la dégustation d'agrément que les dégustateurs qui suivent la formation assurée notamment par l'Office de la marque de qualité *Terravin* (OMQT).

2. Méthode de dégustation

Utilisation des fiches élaborées entre OMQT et la Commission des premiers grands crus (CPGC).

Une fiche pour le Chasselas d'avril 2025.

Une fiche pour les Gamay, Pinot noir, Merlot, Gamaret et Garanoir ou leurs assemblages de 2014.

3. Service des vins

Le vin est servi dans une carafe anonyme, seul le numéro de série est visible.

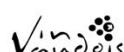
Les verres utilisés sont de marque INAO et de type CHASSELAS.

4. Mode de dégustation

Prévoir une mise en bouche en début de chaque séance (1 vin de même cépage que les vins-candidats).

Organisation d'une séance de dégustation :

Au minimum, pour une dégustation d'agrément ou de repêchage, trois à quatre vins doivent être dégustés lors d'une séance. S'il n'y a qu'un ou deux candidats, prévoir deux vins « leurres » supplémentaires ; s'il y a trois candidats, prévoir un seul vin supplémentaire. Dès quatre candidats, les leurres ne sont plus utilisés.



- 1° Vin de mise en bouche du millésime de l'année, puis
- 2° Vin de calage (vin retenu dans une précédente dégustation), un vin jeune, puis
- 3° Candidat au PGC, ou
- 4° Candidat au PGC ou leurre (réserve OMQT), ou
- 5° Candidat au PGC ou leurre (réserve OMQT), etc.

Ordre de dégustation :

Les vins 1 et 2 sont toujours dégustés dans cet ordre. Les vins 3, 4 et suivants sont dégustés dans un ordre aléatoire (seul le personnel de logistique connaît l'ordre des candidats et des leurres).

Série de dégustation :

Les vins sont servis en carafe. Les vins sont dégustés puis mis en discussion par le président de séance. Les résultats pour chaque critère sont passés sous revue, le président de séance délibère.

Le vin est refusé si un minimum de 4 dégustateurs l'éliminent. À la suite d'un refus, un vin peut être représenté une seule fois en dégustation.

5. Confidentialité

Les dégustateurs ne sont en aucun cas informés sur l'origine des vins et sur leurs producteurs. Seul le personnel de la logistique et du secrétariat accède aux données des vins candidats au PGC.

Conformément à l'art. 2 de la directive sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus¹, les dégustateurs et le personnel de la logistique ainsi que du secrétariat sont astreints à la confidentialité pour les objets relevant des Premiers grands crus.

(ChR, PM, ACH)

¹ Directive du 14 février 2013 sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus émise par le Département de l'économie et du sport.