



## DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT DE LA COMPÉTITION 2010

### COUPE DES NATIONS

La **Coupe des Nations** est une compétition de dégustation de vins et d'autres produits contenant de l'alcool. Cette compétition s'est développée à l'occasion du Festival de la gastronomie de Québec. Elle se déroule depuis l'an 2000. Elle comporte deux structures d'organisation : la sollicitation pour l'inscription des produits et le contrôle à l'égard de la réalisation de la compétition.

### CONSTITUTION DU JURY EN 2010

Le jury est constitué de personnes qui ont une grande expérience en dégustation. Ce sont des membres de confréries bachiques ou des producteurs artisans qui ont l'habitude de déguster une très grande variété de produits du monde entier.

Selon les règlements de la Coupe des Nations, qui sont publics et disponibles à demande, le jury est composé d'une ou de plusieurs commissions de dégustation de cinq personnes chacune. Ces personnes sont choisies par la Commission de contrôle de la compétition à partir de listes de noms soumises par les confréries bachiques du Québec.

Pour assurer l'intégrité la plus parfaite de la compétition, il existe une Commission de contrôle qui est distincte de la partie administration de la Coupe des Nations. Cette Commission de contrôle est sous la responsabilité de Me Ghislain K.-Laflamme, avocat, BA LLL, consultant conseiller, conférencier, juge en matière de vins et spiritueux et ambassadeur du vin au Québec et président du concours Sélections Mondiales des Vins Canada.

## **PRÉSIDENCE DU JURY**

Le président du jury est monsieur Jean-Gilles Jutras, ambassadeur du vin au Québec, et réputé chroniqueur de vins. Monsieur Jutras agit à titre de président du jury depuis les débuts de la Coupe des Nations.

## **COMITÉ DE SURVEILLANCE**

Le Comité de surveillance de l'exécution des dégustations est sous la responsabilité de madame Francine Dion, œnologue.

## **CRITÈRES DE JUGEMENT**

Les produits sont jugés par le jury en fonction des 4 critères exclusifs suivants :

- Analyse visuelle
- Analyse olfactive
- Analyse gustative
- Jugement d'ensemble

Le pointage se fait sur une fiche inspirée de celle utilisée dans les autres concours internationaux. Les résultats sont compilés par une personne extérieure à l'administration, à partir des fiches utilisées par les membres du jury et ces fiches sont conservées pendant trois mois après la compétition.

## **LAURÉATS**

### **Types et pointages requis**

Les produits ayant obtenu le nombre de points requis recevront les médailles suivantes:

Grande Médaille d'Or : 95 points et plus

Médaille d'Or : de 90 à 94 points inclusivement

Médaille d'Argent : de 85 à 89 points inclusivement

Sceau Distinction : Les produits n'ayant pas obtenu de médaille mais une note de 80% et plus.

### **Contingentement**

Comme dans les concours internationaux, la somme de toutes les médailles attribuées aux produits ayant obtenu les meilleurs résultats ne pourra excéder 30% du total des produits présentés au concours.

### **Usage promotionnel**

Les gagnants pourront mentionner dans leur publicité qu'ils se sont mérités une Grande Médaille d'Or, une Médaille d'Or ou une Médaille d'Argent lors de l'édition 2010 du concours Coupe des Nations Québec 2010.

Ils pourront acheter auprès de l'Organisateur du Concours les quantités requises de macarons, dont la marque est déposée, afin de les apposer sur leurs produits

## **COMITÉ ADMINISTRATIF**

Denys Paul-Hus, président-directeur général  
Brigitte Robinet, responsable de la logistique  
Chantal Demers, coordonnatrice  
Johanne Quinn, représentante