



---

## RÈGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR VIN BELGE de l'année 2026 22ème édition

Le Concours du Meilleur Vin Belge (MVB) est organisé par l'Association des Sommeliers Flamands asbl (VVS - Vereniging Vlaamse Sommeliers vzw).

L'approche professionnelle et indépendante de la VVS garantit des résultats fiables et la qualité des vins médaillés.

Le concours n'a pas d'objectif commercial autre que la promotion de tous les vins belges au sens large.

Ce concours se déroule sous le contrôle de la Direction Générale de l'Inspection Économique 'SPF Économie, P.M.E., Classes moyennes et Energie'.

Les organisations viticoles belges représentatives et reconnues – vzw Belgische Wijnbouwers (BW), asbl Vignerons de Wallonie (AVW)- peuvent chacune envoyer un (1) représentant-observateur pour observer le concours et en évaluer l'organisation.

### Art. 1 - Organisation

La VVS organise en 2026, la 22me édition du concours « Meilleur Vin Belge 2026 ».

Le bureau est composé de membres du comité de l'association VVS. Le bureau effectue un contrôle des inscriptions et organise le concours.

### Art. 2 - Participants

Le concours est ouvert à tous les viticulteurs exerçant leur profession sur le territoire belge.

La participation est valable après paiement du droit d'inscription de **45 € par vin inscrit**.

Le viticulteur participant recevra une facture après son inscription. Ceci est également disponible dans le compte sur le site [www.bestebelgischewijn.be/fr](http://www.bestebelgischewijn.be/fr).

Le versement sur le compte de la Vereniging Vlaamse Sommeliers (BE76 0015 1388 8595) en mentionnant la **référence de la facture** est attendu au plus tard le **04 septembre 2026**.

Le paiement est facile grâce au code QR figurant sur la facture.

### Art. 3 - Date et lieu du concours

La dégustation à l'aveugle aura lieu le **mercredi 16 septembre 2026** à l'école hôtelière Ter Groene Poorte (TGP), Spoorwegstraat 14, 8200 Bruges.



**Art. 4 - Conditions de participation La participation au concours est soumise aux conditions suivantes :**

- a. **Provenance** : les raisins doivent être récoltés sur le territoire belge et l'ensemble du processus de production doit se dérouler sur le territoire belge.
- b. **Processus de production** : Toutes les règles (européennes, nationales et régionales) relatives aux pratiques œnologiques, à la présentation (y compris le type de bouteille et le bouchon) et à l'étiquetage doivent être respectées. Pour les bouteilles exceptionnellement non étiquetées, une étiquette ou un modèle d'étiquette doit être envoyé avec l'enregistrement (numériquement - en format .pdf) ou joint aux échantillons de bouteilles (en version imprimée).
- c. **Volumes de production** : les vins doivent provenir d'un lot minimum de 300 litres et au moins 200 litres doivent être disponibles commercialement sur le domaine à la date du concours. Le stock du domaine peut être réservée à des acheteurs, actionnaires ou coopérateurs sélectionnés, mais elle doit être physiquement présente sur le domaine sous forme embouteillée ou en cuve. En cas de contrôle, le stock pourra être prouvé.
- d. **Publicité** : La publicité pour un vin médaillé n'est autorisée que tant que ce vin est en stock et disponible dans le commerce. Si le vin n'est plus disponible sur le domaine, cela doit clairement apparaître dans toute communication publicitaire. Cela conformément au Code de droit économique, Titre IV - Chapitre 1 - sections 2 (pratiques commerciales déloyales) et 3 (pratiques commerciales trompeuses).
- e. **Rapport d'analyse** :
  - I. Les vins bénéficiant d'une appellation d'origine reconnue AOP ou IGP ne doivent pas présenter de rapport d'analyse. Ces rapports d'analyse sont disponibles auprès des autorités compétentes.
  - II. **Les vins sans appellation d'origine reconnue AOP ou IGP doivent joindre un rapport d'analyse lors de l'enregistrement. Ce rapport est établi par un laboratoire accrédité ou compétent ou certifié par un œnologue diplômé.**
    - i. Le nom et le numéro de lot sont clairement indiqués sur le rapport d'analyse.
    - ii. Paramètres obligatoires :
      - Teneur en alcool totale et effective - %
      - Teneur totale en sucre (y compris saccharose pour les vins effervescents) – g/l
      - Acidité totale (préciser si exprimée en acide tartrique ou sulfurique) – g/l
      - Acidité volatile totale ; (acide acétique suffit) – g/l
      - Teneur totale en anhydride sulfureux – mg/l
      - Pour les vins effervescents, la pression manométrique - bar.
    - iii. Date des analyses :
      - Directive générale : la plus récente possible
      - Pour les échantillons de cuve, la date d'analyse mentionnée ne précédera pas de plus de trois (3) mois la date du concours ;



- La date d'analyse déclarée pour les vins en bouteille est au maximum deux (2) mois avant la date de mise en bouteille et au maximum douze (12) mois avant la date de concours.

iv. Les frais d'analyse sont à charge du viticulteur.

f. **Sanction en cas de fausse déclaration :**

**Le vigneron déclare sur l'honneur que les vins inscrits respectent l'ensemble des conditions mentionnées.**

En cas de constat officiel, de non-respect d'une ou plusieurs conditions de participation, l'organisation peut, en concertation avec le SPF Économie, décider d'exclure un vin, de l'éliminer du classement ou, dans des cas exceptionnels, de retirer une médaille déjà décernée.

**Art. 5 - Échantillon de cuve**

Dans le cas d'un échantillon de cuve, le vigneron en fera mention sur la fiche d'inscription.

**Art. 6 - Prix de vente**

Le prix de vente par bouteille en euros (€) au domaine doit être mentionné lors de l'inscription.

Ce prix ne peut être augmenté dans les trois (3) mois suivant le concours.

**Art. 7 - Procédure d'inscription, envoi et étiquetage des bouteilles échantillons**

- Seront dégustés : le vin blanc sec ; le vin rosé ; le vin rouge et le vin mousseux.
- **Les inscriptions sont ouvertes du 21 juillet au 04 septembre 2026.**  
L'inscription se fera via le formulaire d'inscription disponible en ligne sur [www.meilleurvinbelge.be](http://www.meilleurvinbelge.be)
- Toutes les informations demandées sont à compléter : fiche technique de chaque vin, cépages, vinification, etc. Toute information complémentaire concernant le style du vin est la bienvenue.  
**Le rapport d'analyse éventuel (voir art. 4-e ci-dessus) doit être envoyé à [info@meilleurvinbelge.be](mailto:info@meilleurvinbelge.be).**
- **Envoyer TROIS (3) bouteilles de chaque vin (de 75 cl ou équivalent inférieure – pas de magnums) à l'adresse ci-dessous. Les vins peuvent être envoyés entre **lundi 24 août et vendredi 04 septembre 2026**.** Pour les vins qui nous parviennent après le 8 septembre 2026, la participation ne peut être garantie
- **Adresse :**  
Réception Ecole hôtelière Ter Groene Poorte – Bâtiment 2A  
Concours du meilleur vin belge à l'attention de M. Erik Desmarets  
Sporwegstraat 14, 8200 BRUGGE  
+32 479 70 97 55 (entre 8h et 16h30, du lundi au vendredi)
- **Désistement :** Toute annulation avant la clôture des inscriptions donne droit à un remboursement. Après la clôture, les frais sont acquis définitivement.





## Art. 8 – Droit de propriété

Les échantillons envoyés deviennent la propriété de la VVS, y compris les vins envoyés après la date limite ou les vins non conformes à la réglementation.

## Art. 9 - Restrictions

Un vin ayant déjà remporté une médaille lors d'une édition précédente ne peut être réinscrit avec le même millésime, sauf s'il s'agit d'un **autre numéro de lot** ou d'une **appellation différente**.

## Art. 10 - Classification

La composition et le classement des différentes catégories et millésimes dépendent des échantillons qui nous sont envoyés.

Il existe deux catégories principales, chacune subdivisée en sous-catégories :

- Vins tranquilles : vins blancs secs, vins blancs avec sucre résiduel, vins rosés et vins rouges
- Vins effervescents : vins blancs et vins rosés

L'organisation du concours regroupe les vins par série. L'année de récolte, le cépage, le style aromatique, la méthode de vinification, le sucre résiduel, le degré d'alcool et le prix sont des éléments qui entrent en ligne de compte.

L'objectif du classement est de permettre une sélection cohérente des vins qui seront dégustés et jugés par le jury.

## Art. 11 - Médailles

Le nombre de distinctions attribuables **est limité à 30%** des échantillons présenté au concours.

Le classement est établi en fonction de la catégorie principale du vin.

- Un classement pour tous les vins tranquilles
- Un classement pour tous les vins effervescents

Les vins ayant obtenu une note inférieure à 80% n'entrent pas dans le classement pour les médailles.

Les médailles sont attribuées aux meilleures notes selon le classement : 1/3 bronze, 1/3 argent et 1/3 or. En cas d'ex-aequo, la médaille la plus élevée est attribuée.

Le SPF Economie supervise le calcul des classements et la distribution des médailles.

## Art.12 - Annonce des résultats

Les médaillés sont annoncés - SANS SCORES NI POINTS - à la fin de la compétition. La VVS publie les résultats par ordre alphabétique.

Le vigneron recevra **tous les scores de ses vins**, ainsi que le score moyen de la série jugée. Les scores des vins médaillés ne seront pas communiqués.



# VVS

Vereniging Vlaamse Sommeliers



S'il le souhaite, le participant gagnant pourra acheter des vignettes autocollantes.

**Les médailles peuvent être commandées immédiatement après le concours.**

### **Art. 13 - Diplôme**

Un diplôme sera remis à tous les médaillés par la VVS.

Cette remise aura lieu lors à une date ultérieure.

Les producteurs participants qui obtiennent une médaille d'or mettront six bouteilles de chaque vin médaillé d'or à la disposition à des fins promotionnelles lors de la cérémonie de remise des diplômes.





#### **Art. 14 - Contrôle supplémentaire**

L'organisation peut effectuer, par échantillonnage, une analyse sensorielle et une analyse technique en laboratoire afin de vérifier que le vin présenté correspond au vin commercialisé.

Les échantillons peuvent être utilisés par l'Institut flamand de recherche pour l'agriculture, la pêche et l'alimentation (ILVO) et/ou l'Institut de recherche INAGRO vzw dans le cadre de leurs projets de recherche.

#### **Art. 15 – Disqualification**

La VVS, en concertation avec le SPF Économie, se réserve le droit de refuser l'accès au concours ou au classement à un vin qui ne satisfait pas, ou insuffisant, aux conditions de participation (voir Art. 4 f.).

**Nous insistons sur l'exhaustivité et l'exactitude des rapports d'analyse. Les vins dont les rapports d'analyse sont incomplets et/ou dont les valeurs sont anormales peuvent être exclus du classement.**

#### **Art. 16 - Recours**

Toute participation implique l'acceptation sans réserve du présent règlement.

Les décisions du jury ne sont pas susceptibles d'appel.

