

REGLEMENT DU CONCOURS DE SAKES JAPONAIS KURA MASTER 2018

Le 30 Janvier 2018

Ce concours est organisé en France par le comité exécutif de l'Association Kura Master. La dégustation des sakés est effectuée par des professionnels français de la sommellerie et de la restauration.

Article 1 – ORGANISATEUR

Comité exécutif de Kura Master
9 rue des Capucines 75001 PARIS (FRANCE)
Numéro de téléphone : +33(0)1 40 28 42 65
Courriel : info@kuramaster.com

Article 2 – AYANT DROIT

Ce concours est ouvert aux sakés japonais produits au Japon bénéficiant de l'appellation « JAPANESE SAKE » délivrée par l'Association Japonaise des producteurs de saké et de shochu (Japan Sake and Shochu Makers Association).

Il est également ouvert à tous les sakés japonais produits en dehors du Japon.

Article 3 – CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis à concourir :

1. Les sakés en bouteille de 720ml. Les échantillons pourront être ré-embouteillés si la contenance est erronée.
2. Les sakés Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo et Nigori
3. Dans la limite de 3 sakés par catégorie ou 9 en tout par brasserie
4. Les sakés en vente légale et scellés par des bouchons non réutilisables
5. Les sakés japonais produits au Japon doivent être conformes à la réglementation en vigueur au Japon.
6. Les sakés produits dans des états membres de l'Union Européenne doivent être conformes à la réglementation en vigueur dans l'Union Européenne.
7. Dans les autres cas, les sakés doivent être conformes à la législation en vigueur dans le pays de production quant aux conditions d'exportation dans les pays tiers.

Article 4 – ECHANTILLONS

Pour chaque saké faisant l'objet d'une inscription, les échantillons devront être fournis comme suit :

- 3 bouteilles de 720ml correctement étiquetées.
- Chaque échantillon de saké japonais devra parvenir à l'entrepôt avant la date limite

, comme indiqué dans les modalités d'inscription.

- Le comité exécutif de Kura Master devient propriétaire des échantillons inscrits. Dans le cas d'échantillons non conformes au présent règlement, ceux-ci seront détruits après en avoir informé le producteur.

Article 5 – PARTICIPANTS

Sont en droit de participer à ce concours les professionnels du saké japonais suivants :

- Producteurs de saké japonais
- Chefs d'entreprises fabriquant du saké japonais
- Associations de brasseurs de saké japonais
- Coopératives de producteurs de saké japonais
- Négociants également producteurs de saké japonais
- Commerçants en saké japonais
- Importateurs de saké japonais

Article 6 – INSCRIPTION ET FRAIS D'INSCRIPTION

- Inscription en ligne à partir du site officiel du concours Kura Master : www.kuramaster.com
- Frais de participation : 186€ par échantillon inscrit

(La somme ci-dessus comprend les frais de transport, dédouanement et droit d'accise et autres frais liés à l'envoi en France.)

- Frais d'obtention des commentaires du jury en français à l'issue de la dégustation: 50€ par échantillon inscrit (des frais supplémentaires sont à prévoir pour une traduction en japonais desdits commentaires. Nous vous recommandons la société de traduction suivante :)

→Freeman Co., Ltd (Tokyo) 6,500 yens/saké (TVA comprise)

Pour plus d'information, merci de contacter freemansaketranslation@gmail.com directement.

- Méthode de paiement :

Le paiement se fait par carte bancaire : Visa, Master Card, American Express

Important : Les frais d'inscription ne sont pas remboursés, sauf cas de force majeure où le concours devrait absolument être annulé suite à une catastrophe.

Article 7 – CATEGORIES

L'édition 2018 du concours comporte les trois catégories : Catégorie Junmai Daiginjo & Junmai Ginjo, Catégorie Junmai , Catégorie Nigori (qui se marie avec les desserts)

- a. Catégorie Junmai Daiginjo & Junmai Ginjo (moins de 60% de riz résiduel après polissage (60% inclus))
- b. Catégorie Junmai (supérieur à 60% de riz résiduel après polissage)

c. Catégorie Nigori (se mariant avec les desserts) (L'étiquette doit mentionner « Saké Nigori », et sans mousse)

Le concours ayant lieu en France, c'est le degré de polissage ci-dessus fixé par le jury qui détermine la catégorie d'inscription des échantillons, et non celle figurant sur leur étiquette.

Article 8 – JURY DE DEGUSTATION

Hormis participation exceptionnelle autorisée comité de Kura Master, le jury est composé de sommeliers et de spécialistes de l'alcool (entre autres spécialistes de l'oenologie, instructeurs dans des écoles hôtelières et de restauration).

Les membres du jury fournissent au comité de Kura Master les informations suivantes :

- Informations d'identité : nom, prénom, adresse postale, e-mail et numéro de téléphone
- Profession - Identité de leur employeur et poste occupé

Article 9 – METHODE D'EVALUATION

A) Les échantillons sont servis et dégustés à l'aveugle.

B) Le jour de la dégustation, les sakés seront servis à une température de 14°C.

C) Les verres utilisés sont des verres à vin.

D) Méthode de notation : Fiche de notation sur 100 points maximum. Le décompte des notes est sous la responsabilité du jury. Les décisions du jury sont sans appel.

Les échantillons sont débouchés par le comité organisateur.

Article 10 – DISTINCTIONS

Le concours Kura Master décerne les prix suivants : Le prix du Président, Le prix du jury Kura Master, des médailles de platine et des médailles d'or. Sur les médailles sont inscrits le prix et le nom du concours.

*En accord avec la réglementation de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le nombre de médailles est limité à 33% du nombre de sakés présentés.

Article 11 – RESULTATS

Les médaillés de platine et d'or seront annoncés officiellement le lundi 4 Juin sur le site web officiel de Kura Master. Les résultats seront également communiqués à la presse.

Article 12 – ACHAT ET UTILISATION DES MEDAILLES LOGO

Les distinctions décernées pourront être commandées au prix de 52€ par médaille logo pour un usage promotionnel. Elles ne pourront en aucun cas être utilisées pour la promotion d'autres

produits que ceux primés lors du concours. Les distinctions et médailles logo sont valables pour une période de 3 ans à partir de la date de délivrance.

Article 13 – MEDAILLES LOGO ET APPELLATIONS DE KURA MASTER

Les médailles et le logo Kura Master restent la propriété exclusive du comité directeur Kura Master. Sa reproduction, sous quelque forme que ce soit, étiquettes, certificats, supports publicitaires ou sa diffusion sur Internet est interdite, sauf autorisation expresse du comité directeur. Toute infraction constatée pourra faire l'objet de poursuites judiciaires à l'encontre de l'utilisateur et de son imprimeur.