



# concours des spiritueux français au meilleur rapport qualité/prix



**DOSSIER DE  
PRÉSENTATION**

# SOMMAIRE

**LE CONCOURS → p3**

**LE JURY → p5**

**LES CATÉGORIES → p4**

**LE PALMARÈS → p6**

**LE TARIF → p7**





# LE CONCOURS



**SAPHIR**  
moins de  
50 €/L



**DIAMANT**  
entre 50  
et 100 €/L



**RUBIS**  
plus de  
100 €/L

France Pépité récompense, dans trois catégories de prix public constaté (PVC), les boissons spiritueuses françaises au meilleur rapport qualité/prix.

C'est un concours de dégustation à l'aveugle à l'échelle nationale pour l'ensemble des catégories de liqueurs et spiritueux, produits ou marques françaises.

## RÉTROPLANNING 2025

Fin des inscriptions

*16 mai 2025*

Fin de réception des colis

*23 mai 2025*

Dégustation

*26 mai 2025*

Publication du palmarès été

*2 juin*

Publication du palmarès hiver

*12 septembre*

En matière de spiritueux et de liqueurs, la France est une mine à ciel ouvert. Tous nos territoires métropolitains et ultramarins recèlent des pépites qui, comme des pierres précieuses, brillent de mille feux et rayonnent tout autour du monde. Dans le contexte actuel, il est important de valoriser les spiritueux français au meilleur rapport qualité/prix.

# LES CATÉGORIES

Le prix de vente constaté (prix public TTC, hors promotion)  
de chaque liqueur et spiritueux est ramené au litre.

**SAPHIR : moins de 50 €/L**

**DIAMANT : entre 50 et 100 €/L**

**RUBIS : plus de 100 €/L**

Les liqueurs et spiritueux ont été classés et regroupés en quinze familles.  
Une famille ne peut exister que si trois échantillons différents concourent.

**ANISÉ / PASTIS /  
ABSINTHE**

**APÉRITIF  
À BASE DE VIN**

**ARMAGNAC**

**CALVADOS /  
LAMBIG**

**COGNAC**

**EAU-DE-VIE DE  
FRUIT**

**EAU-DE-VIE DE  
CÉRÉALE**

**EAU-DE-VIE DE  
VIN OU DE MARC**

**GIN**

**LIQUEUR**

**MISTELLE**

*floc/mistelle/pineau/  
pommeau/ratafia*

**RHUM BLANC**

**RHUM VIEUX  
RHUM ESB**

**VODKA**

**WHISKY**

*whisky de malt/whisky de  
grain/whisky d'assemblage*

# LE JURY

Le jury est constitué de :

- Professionnel(le)s du secteur (détaillant, sommelier, bartender, distributeur, agent), à l'exception des producteurs/trices et/ou propriétaires de marque ;
- de journalistes spécialisé(e)s ;
- d'amateurs/trices averti(e)s ;
- de représentant(e)s des partenaires.

Le jury se réunit à la même date et dans un même lieu, afin que chaque juré(e) déguste dans les mêmes conditions et totalement à l'aveugle : bouteille anonymisée et verre noir.

Chaque juré ne déguste que 8 échantillons maximum sur une période de 2h. Il note les échantillons sur 20, selon une grille d'analyse qui évalue les arômes, les saveurs et l'expérience qu'ils font vivre au dégustateur.



# LES PALMARÈS

Les récompenses sont des PÉPITES catégories SAPHIR, DIAMANT et RUBIS.

Elles sont attribuées aux produits ayant le meilleur rapport qualité/prix dans chaque catégorie.

Il peut y avoir des catégories sans récompense, faute de candidats en nombre suffisant.

Il peut y avoir des catégories avec plusieurs gagnants  
puisque les produits récompensés sont ceux qui présentent le meilleur rapport qualité/prix.

## PALMARÈS ÉTÉ → JUIN 2025

*ANISÉ / PASTIS  
ABSINTHE*

*APÉRITIF  
À BASE DE VIN*

*EAU-DE-VIE DE  
CÉRÉALE*

*EAU-DE-VIE DE  
FRUIT*

*GIN*

*LIQUEUR*

*MISTELLE  
FLOC / PINEAU / POMMEAU /  
RATAFIA*

*RHUM BLANC*

*VODKA*

## PALMARÈS HIVER → SEPTEMBRE 2025

*ARMAGNAC*

*CALVADOS /  
LAMBIG*

*COGNAC*

*EAU-DE-VIE DE  
VIN OU DE MARC*

*RHUM VIEUX  
ESB*

*WHISKY  
whisky de malt/whisky de  
grain/whisky d'assemblage*

# LES TARIFS

## **TARIFS (HT)**

### ***Inscription par société***

plein tarif : 90 €

tarif réduit : 50 €

(moins de 5 ans d'existence)

+

### ***participation par échantillon***

1 référence : 75 €

2 références : 70 €

3 références : 65 €

4 références : 60 €

5 références : 55 €

6 références et + : 50 €

+ 1 bouteille (50cl minimum)  
par référence.

Peuvent participer :

Tous les produits et marques commercialisés à la date de l'appel à échantillon dont toutes les opérations nécessaires de production (brassage, vinification, fermentation, macération, infusion, distillation, vieillissement, assemblage) sont réalisées en France et dont le lot représente au minimum 250L.

Attention à ne pas inscrire des spiritueux trop proches les uns des autres dans une même famille de produits (london dry gin, armagnac millésimé ou rhum blanc à différents TAV, par exemple) et la même catégorie de prix.