

Concours des Vins du Val de Loire 2023 – InterLoire

Annexe 1 – AOP/ IGP éligibles

<u>NANTAIS</u>	<u>ANJOU – SAUMUR</u>	<u>TOURAINE</u>	<u>IGP</u>
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS	ANJOU (blanc) SEC	CHINON (blanc)	Val de Loire blanc
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	ANJOU (blanc) DEMI-SEC / MOELLEUX	CHINON (rosé)	Val de Loire blanc assemblage
COTEAUX D'ANCENIS (rouge)	ANJOU (rouge)	CHINON (rouge)	Val de Loire blanc Pinot blanc / Pinot Gris
COTEAUX D'ANCENIS (rosé)	ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	COTEAUX DU LOIR (blanc)	Val de Loire blanc Sacy
COTEAUX D'ANCENIS (blanc)	ANJOU GAMAY	COTEAUX DU LOIR (rosé)	Val de Loire blanc Sauvignon blanc / Sauvignon Gris
MUSCADET	ANJOU MOUSSEUX BLANC	COTEAUX DU LOIR (rouge)	Val de Loire blanc Orbois
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	ANJOU MOUSSEUX ROSE	JASNIERES	Val de Loire blanc Chardonnay
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	ANJOU-VILLAGES	ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	Val de Loire blanc Chenin
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	ANJOU-VILLAGES BRISSAC	ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	Val de Loire blanc Folle blanche
	BONNEZEAX	TOURAINE (blanc)	Val de Loire blanc Grolleau gris
	CABERNET D'ANJOU	TOURAINE (rosé)	Val de Loire blanc Melon
	COTEAUX DE L'AUBANCE	TOURAINE (rouge)	Val de Loire rosé
	COTEAUX DE L'AUBANCE SGN	TOURAINE AMBOISE (blanc)	Val de Loire rosé Assemblage
	COTEAUX DE SAUMUR	TOURAINE AMBOISE (rosé)	Val de Loire rosé Pineau d'Aunis
	COTEAUX DU LAYON	TOURAINE AMBOISE (rouge)	Val de Loire rosé Pinot noir / Pinot Gris
	COTEAUX DU LAYON SGN	TOURAINE AZAY LE RIDEAU (blanc)	Val de Loire rosé Cabernet franc / Cabernet Sauvignon
	COTEAUX DU LAYON 1 ^{er} cru CHAUME	TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé)	Val de Loire rosé Egiodola
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune	TOURAINE CHENONCEAUX (blanc)	Val de Loire rosé Négrette
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN	TOURAINE CHENONCEAUX (rouge)	Val de Loire rosé Gamay / Gamay de Bouze / Gamay de Chaudenay
	QUARTS DE CHAUME Grand Cru	TOURAINE MESLAND (blanc)	Val de Loire rosé Grolleau / Grolleau gris
	ROSE D'ANJOU	TOURAINE MESLAND (rosé)	Val de Loire rosé Côt
	SAUMUR (blanc)	TOURAINE MESLAND (rouge)	Val de Loire rosé Merlot
	SAUMUR (rosé)	TOURAINE MOUSSEUX BRUT BLANC	Val de Loire rouge
	SAUMUR (rouge)	TOURAINE MOUSSEUX BRUT ROSE	Val de Loire rouge assemblage
	SAUMUR CHAMPIGNY	TOURAINE GAMAY	Val de Loire rouge Abouriou
	SAUMUR PUY NOTRE DAME	TOURAINE NOBLE JOUE	Val de Loire rouge Pineau d'Aunis
	SAUMUR MOUSSEUX BLANC	TOURAINE OISLY	Val de Loire rouge Pinot noir
	SAUMUR MOUSSEUX ROSE	VOUVRAY SEC	Val de Loire rouge Cabernet franc / Cabernet Sauvignon
	SAVENNIERES SEC	VOUVRAY DEMI-SEC / MOELLEUX	Val de Loire rouge Négrette
	SAVENNIERES DEMI SEC / MOELLEUX	VOUVRAY MOUSSEUX	Val de Loire rouge Gamay / Gamay de Bouze / Gamay de Chaudenay
	ROCHE-AUX-MOINES SEC		Val de Loire rouge Grolleau / Grolleau gris
	ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX OU DOUX		Val de Loire rouge Côt
			Val de Loire rouge Merlot
	<u>HAUT POITOU</u>	<u>COTEAUX DU VENDOMOIS</u>	Les IGP se découperont en trois catégories : -Les IGP – Couleur - Cépage -Les IGP- Couleur - Assemblage -Les IGP – Couleur - Divers Cépages (Référence ou la participation ne permet pas de faire rentrer dans les catégories)
	HAUT POITOU (blanc)	COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc)	
	HAUT POITOU (rosé)	COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé)	
	HAUT POITOU (rouge)	COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge)	
	CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT CREMANT DE LOIRE ROSE BRUT ROSE DE LOIRE		

Annexe 2
Tableaux Analytiques

Annexe 2.1 Vins de Nantes

AOP	ANNEE DE RECOLTE AUTORISEE	VOLUME MINIMUM en HL	VOLUME MINIMUM EN BOUTEILLES	DEGRE TOTAL MAXI SELON CDC	SUCRES (glucose + fructose)
MUSCADET*	2022 2021	45 45	6000 6000	12° 12°	≤ 5g ≤ 5g
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2022 2021	45 45	6000 6000	12° 12°	≤ 3g ≤ 3g
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	2022 2021	45 45	6000 6000	12° 12°	≤ 3g ≤ 3g
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	2022 2021	45 45	6000 6000	12° 12°	≤ 3g ≤ 3g
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS*	2022 2021	45 45	6000 6000	11° 11°	≤ 4g ≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2022 2021	45 45	6000 6000	13,5° 13,5°	entre 20 et 40 g entre 20 et 40 g
COTEAUX D'ANCENIS ROSE	2022 2021	45 45	6000 6000	12° 12°	≤ 4g ≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS ROUGE	2022 2021	45 45	6000 6000	12,5° 12,5°	≤ 3g ≤ 3g

*compris les « sur lie »

Annexe 2.2 Vins d'Anjou-Saumur

APPELLATIONS	ANNEE DE RECOLTE	VOLUME MINIMUM A COMMERCIALISER ⁽²⁾	DEGRE TOTAL MAXIMUM SELON CDC (6)	SUCRES (glucose+fructose)
ANJOU (blanc) SEC	2022 2021 2020	50 hl 50 hl 60 hl	12°5 12°5 12°5	< 4 g (1) < 4 g (1) < 4 g (1)
ANJOU (blanc) DEMI-SEC	2022 2021 2020	50 hl 50 hl 60 hl	12°5 12°5 12°5	entre 4 g et 12 g (7) entre 4 g et 12 g (7) entre 4 g et 12 g (7)
ANJOU (blanc) MOELLEUX	2022 2021 2020	50 hl 50 hl 50 hl	12°5 12°5 12°5	> 12 g > 12 g > 12 g
ANJOU (rouge)	2022 2021	30 hl 60 hl	12°5 12°5	≤ de 3 g ≤ de 3 g
ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	2022 2021	35 hl 35 hl	18° 18°	+ de 34 g + de 34 g
ANJOU GAMAY	2022	60 hl	12°5	≤ de 3 g
ANJOU MOUSSEUX BLANC ⁽³⁾	Tiré depuis plus de 9 mois	Producteurs : 1000 bouteilles ; Maisons Elaboratrices et Coopératives : 5 000 bouteilles	13° après prise de mousse et avant ajout liqueur d'expédition	(9)
ANJOU MOUSSEUX ROSE ⁽³⁾				
ANJOU-VILLAGES	2021 2020	10 hl 10 hl	12°5 12°5	- de 3 g - de 3 g
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	2021 2020	15 hl 15 hl	12°5 12°5	- de 3 g - de 3 g
BONNEZEAUX	2021 2020	25 hl 10 hl	19° 19°	≥ de 51 g ≥ de 51 g
CABERNET D'ANJOU	2022	55 hl	13°	≥ de 10 g
COTEAUX DE L'AUBANCE	2021 2020	15 hl 15 hl	18° 18°	≥ de 34 g ≥ de 34 g
COTEAUX DE L'AUBANCE SGN ⁽⁴⁾	2021 2020	10 hl 10 hl	18° 18°	+ de 34 g + de 34 g
COTEAUX DE SAUMUR	2021	5 hl	pas de maximum	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON	2022 2021	35 hl 35 hl	18° 18°	≥ de 34 g ≥ de 34 g
COTEAUX DU LAYON 1er Cru CHAUME	2021 2020	10 hl 10 hl	pas de maximum	+ de 80 g
COTEAUX DU LAYON SGN ⁽⁴⁾	2021 2020	10 hl 10 hl	18° 18°	+ de 34 g + de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune	2022 2021	30 hl 30 hl	19° 19°	+ de 34 g + de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN ⁽⁴⁾	2021 2020	10 hl 10 hl	19° 19°	+ de 34 g + de 34 g
CREMANT DE LOIRE BRUT ⁽³⁾	Tiré depuis plus de 12 mois	Producteurs : 1000 bouteilles ; Maisons Elaboratrices et Coopératives : 5 000 bouteilles	13° après prise de mousse et avant ajout liqueur d'expédition	(9)
QUARTS DE CHAUME Grand Cru	2020	10 hl	pas de maximum	+ de 85 g
ROSE D'ANJOU	2022	65 hl	12°	≥ de 7 g
ROSE DE LOIRE	2022	20 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR (blanc) SEC	2022	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)

	2021	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)
	2020	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)
SAUMUR (rouge)	2022	57 hl	12°5	- de 3 g
	2021	20 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR ROSE (8)	2022	57 hl	12°5	≤ 3 g ou (8)
SAUMUR CHAMPIGNY	2022	20 hl	12°5	- de 3 g
	2021	20 hl	12°5	- de 3 g
	2020	10 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR MOUSSEUX ⁽³⁾	Tiré depuis plus de 9 mois	Producteurs : 1000 bouteilles ; Maisons Elaboratrices et Coopératives : 5 000 bouteilles	13° après prise de mousse et avant ajout liqueur d'expédition	(9)
SAUMUR PUY-NOTRE-DAME	2020	20hl	pas de maximum	≤ de 3 g
SAVENNIERES SEC	2021	50 hl	13°	≤ 4 g (1)
	2020	10 hl	13°	≤ 4 g (1)
SAVENNIERES DEMI-SEC / MOELLEUX	2021	35 hl	pas de maximum	Moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g
	2020	35 hl		
ROCHE-AUX-MOINES SEC	2021	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
	2020	10 hl		
ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX ou DOUX	2021	10 hl	pas de maximum	≥ de 30 g
	2020	10 hl		

(1) ou jusqu'à : Anjou blanc & Savennières : 8 g, Saumur blanc : 6g, si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/L à la teneur en sucres fermentescibles.

(2) Le volume revendiqué peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'AOP revendiquée.

(3) Le lot ne doit pas avoir déjà été présenté au Concours des Vins de Loire.

(4) Le bulletin d'agrément Sélection de Grains Nobles devra être fourni avec le bulletin d'inscription.

(6) Titre alcoométrique maximum (incluant les sucres) pour les vins ayant fait l'objet d'un enrichissement.

(7) ou < 18g/l si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 g/L à la teneur en sucres fermentescibles.

(8) inférieure ou égale à 6, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

(9) brut : lorsqu'il contient au plus 12 g/l de sucre avec une tolérance de +3 g/l;

extra-sec : lorsqu'il contient au moins 12 g/l et au plus 17 g/l avec une tolérance de +3 g/l;

sec : lorsqu'il contient au moins 17 g/l et au plus 32 g/l avec une tolérance de +3 g/l;

demi-sec : lorsqu'il en contient de 32 à 50 g/l;

doux : lorsqu'il en contient plus de 50 g/l.

Annexe 2.3 Vins de Touraine

APPELLATIONS	ANNEE DE RECOLTE	VOLUME MINIMUM A COMMERCIALISER (1)	DEGRE TOTAL MAXIMUM SELON CDC	SUCRES
TOURAINE MOUSSEUX	Tiré depuis plus de 9 mois	Producteurs : 1 000 bouteilles	13° *	≤ 15 g
VOUVRAY MOUSSEUX	Tiré depuis plus de 12 mois	Coopératives : 5000 bouteilles Producteurs : 1 000 bouteilles	13°	≤ 15 g
CHINON (rosé)	2022	50 hl	Aucun	≤ 4 g
COTEAUX DU LOIR (rosé) SEC	2022	5 hl	12°5/Aucun	≤ 8 g
COTEAUX DU LOIR (rosé) demi sec	2022	5 hl	Aucun	> 8 g
TOURAINE (rosé)	2022	20 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINE AMBOISE (rosé)	2022	5 hl	12°5*	≤ 6 g
TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé)	2022	5 hl	12°*	≤ 4 g
TOURAINE NOBLE JOUE	2022	45 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINE MESLAND (rosé)	2022	10 hl	12°5*	< 18 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	2022	10 hl	13°	≤ 4 g
CHINON (rouge)	2022 2021 2020	50 hl 50 hl 50 hl	Aucun Aucun Aucun	≤ 2 g ≤ 2 g ≤ 2 g
COTEAUX DU LOIR (rouge)	2022 2021	10 hl 10 hl	12.5*/Aucun 12.5*/Aucun	≤ 2 g ≤ 2 g
TOURAINE (rouge gamay)	2022	30 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE AMBOISE (rouge)	2021	5 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE (rouge)	2022 2021	30 hl 30 hl	12°5* 12°5*	≤ 2 g ≤ 2 g
TOURAINE CHENONCEAUX (rouge)	2021	10 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE MESLAND (rouge)	2022 2021	10 hl 10 hl	12°5* 12°5*	≤ 2 g ≤ 2 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	2022 2021 2020	50 hl 5000 bouteilles 5000 bouteilles	13° 13° 13°	≤ 2 g ≤ 2 g ≤ 2 g
CHINON (blanc)	2022 2021 2020	30 hl 30 hl 30 hl	Aucun Aucun Aucun	≤ 6 g ≤ 6 g ≤ 6 g
COTEAUX DU LOIR (blanc) SEC	2022 2021	5 hl 5 hl	12°5/Aucun 12°5/Aucun	≤ 8 g ≤ 8 g

COTEAUX DU LOIR (blanc) DEMI-SEC	2022	5 hl	Aucun	(8 g ; 20 g)
	2021	5 hl	Aucun	(8 g ; 20 g)
JASNIERES SEC	2022	5 hl	12°5/Aucun	≤ 8 g
	2021	5 hl	12°5/Aucun	≤ 8 g
JASNIERES DEMI-SEC	2022	5 hl	Aucun	(8 g ; 20 g)
	2021	5 hl	Aucun	(8 g ; 20 g)
JASNIERES MOELLEUX	2022	2 hl	Aucun	> 20 g
	2021	2 hl	Aucun	> 20 g
TOURAINES (blanc)	2022	60hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINES AMBOISE (blanc) SEC	2021	5 hl	12°5*	≤ 8 g
TOURAINES AMBOISE (blanc) DEMI-SEC	2021	5 hl	12°5*	[8 g ; 18 g]
TOURAINES AZAY LE RIDEAU (blanc)	2021	10 hl	12°5*	≤ 18 g
	2020	10 hl	12°5	≤ 18 g
TOURAINES CHENONCEAUX (blanc)	2021	10 hl	12°5*	≤ 4 g ou ≤ 6 g pour vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un TAV acquis minimum de 13 %
TOURAINES MESLAND (blanc)	2022	10 hl	12°5*	≤ 18 g
TOURAINES OISLY (blanc)	2021	2000 bouteilles	12°5*	≤ 4 g ou ≤ 6 g pour vins blancs élaborés sans enrichissement et présentant un TAV acquis minimum de 13 %
VOUVRAY SEC	2022	20 hl	15°	≤ 8 g
	2021	10 hl	15°	≤ 8 g
	2020	10 hl	15°	≤ 8 g
VOUVRAY DEMI-SEC	2022	20 hl	15°	[8 g ; 20 g]
	2021	10 hl	15°	[8 g ; 20 g]
	2020	10 hl	15°	[8 g ; 20 g]
VOUVRAY MOELLEUX	2022	20 hl	15°	> 20 g
	2021	10 hl	15°	> 20 g
	2020	10 hl	15°	> 20 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc)	2022	10 hl	12°*	≤8 g pour les vins blancs secs
	2021	10 hl	12°*	>8 g pour les vins blancs sans enrichissement
COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé)	2022	10 hl	12°*	≤ 6 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge)	2022	10 hl	12°5*	≤ 2 g
	2021	10 hl	12°5*	≤ 2 g

(1) Le volume revendiqué peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'AOP revendiquée

* Si enrichissement

Annexe 2.4 Vins du Haut-Poitou

Dénomination	Récolte	Volume minimum à Commercialiser (1)	Degré Total Maximum selon CDC	Sucres
HAUT POITOU BLANC	2022	67 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROSE	2022	60 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROUGE	2022 2021	58 hl 10hl	12°5 12°5	≤ 2,5 g ≤ 2,5 g

(1) Le volume revendiqué peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'AOP revendiquée

Annexe 2.5 Vins IGP

Dénomination	Récolte	Volume minimum à Commercialiser	Degré Total Maximum selon CDC (1)	Sucres
IGP VAL DE LOIRE BLANC	2022	20 hl	12°	Pas de normes *
IGP VAL DE LOIRE ROUGE	2022	20 hl	12°5	
	2021	20 hl	12°5	
IGP VAL DE LOIRE ROSE	2022	20 hl	12°	

(1) Titre alcoométrique volumique total maximum (incluant les sucres) pour les vins ayant fait l'objet d'un enrichissement.

* Si vins enrichis, alcool + sucres ne doivent pas dépasser la norme de degré total max autorisé

Alcool total maximum pour les vins NON enrichis :

- blancs (hors chenin en 37 et 49) : 20% vol.
- blancs chenin en 37 et 49 : 15% vol.
- rouges, rosés : 15 %vol.

Le volume présenté peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'IGP revendiquée