



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

INTERLOIRE – 62 Rue Blaise Pascal – 37 000 Tours

CONCOURS DES VINS DU VAL DE LOIRE - INTERLOIRE

Il permet aux vins ayant obtenu une distinction de se faire connaître et reconnaître sur le marché.

InterLoire est habilitée au plan national, à organiser ce concours qui permet, grâce au macaron à apposer sur les bouteilles, de faire connaître la distinction auprès des consommateurs. Toute personne pourra connaître les résultats du concours par les parutions presse, sur le site internet ou par demande adressée à l'Interprofession.

Le règlement complet ainsi que les modalités pour participer au concours sont présentés ci-dessous, et disponibles sous www.concoursvinsvalde Loire.fr. Les participants doivent être à jour de leurs obligations.

Les dispositions du présent règlement sont définies conformément à l'arrêté du 13 février 2013.

Article 1 : Candidats au concours

Les Producteurs, les Coopératives et les Négociants peuvent présenter leurs vins au Concours des Vins du Val de Loire, organisé par InterLoire. Les opérateurs seront avisés par mail ou pourront consulter le site internet : www.concoursvinsvalde Loire.fr.

Article 2 : Vins présentés

Le Concours des Vins du Val de Loire, organisé par InterLoire, est réservé aux AOP et IGP, relevant de la compétence d'InterLoire, conformément à ses statuts. La liste des AOP, IGP et catégories (AOP, Type de vin) ouvertes au concours est jointe en annexe 1. Chaque concourant peut présenter le nombre d'AOP et ou d'IGP de son choix. Les millésimes et normes sont précisés pour chaque AOP et IGP sur l'annexe 2.

Seuls les vins ayant fait l'objet **d'une déclaration de revendication** auprès de l'ODG ou la déclaration de fin de tirage pour les vins mousseux, et disposant d'une analyse de moins d'un an conforme au lot présenté, peuvent participer au concours. Des copies de la déclaration et de l'analyse devront être obligatoirement jointes au bulletin d'inscription, faute de quoi l'échantillon ne pourra pas concourir.

Dans tous les cas, les vins doivent être prêts à la mise en marché et conformes aux réglementations françaises et européennes en vigueur.

Millésime :

Pour chaque AOP et IGP, il sera retenu le dernier millésime commercialisable (en référence à son cahier des charges) et la possibilité selon le choix retenu par les O.D.G de présenter le millésime n-1 et n-2.

Pour les Vins Mousseux, les bouteilles devront avoir été dégorgées et répondre au minimum d'élevage sur latte de l'AOP concernée.

Il ne sera permis qu'une seule présentation, pour un vin déjà médaillé au Concours des vins du Val de Loire.

Article 3 : Volumes et degrés

Volumes minimums et normes à respecter pour le concours : cf. tableaux analytiques.

Les dépassements de degré ne seront autorisés que s'ils n'ont pas fait l'objet d'une opération d'enrichissement (celle-ci doit être mentionnée dans le cahier d'enrichissement).

Le volume ne doit pas être inférieur au minimum fixé, **sauf si le volume présenté représente la totalité de la récolte pour la catégorie revendiquée** (dans une même couleur). Dans ce cas, le volume proposé ne peut pas être inférieur à 1 000 litres (1 333 bouteilles) suivant la réglementation européenne.

Pour les vins moelleux à sélection de grains nobles et les Coteaux de Saumur dont le mode d'élaboration peut conduire à un volume de production particulièrement faible, le règlement du concours prévoit l'admission à concourir de lots de vins dont le volume est inférieur à 1 000 litres sans toutefois être inférieur à 500 litres.

Article 4 : Echantillons

L'envoi à l'organisation de 4 bouteilles 75 cl au total (**ou volume équivalent en conditionnement 37,5cl ou 50cl**) devra comporter :

- **1 bouteille non habillée et 3 bouteilles habillées** à déposer pour la dégustation, **De plus 1 bouteille sera conservée dans la cave du participant** jusqu'à la date du concours ou pendant une durée d'un an si le vin est primé. Dans ce dernier cas, l'échantillon conservé sera accompagné du bulletin d'inscription et du bulletin d'analyse, à conserver pendant 5 ans.

Bouteilles pour les vins tranquilles

Afin d'assurer la représentativité du lot auquel elle appartient, chaque bouteille de 75 cl doit être de forme conventionnelle aux usages de l'appellation et de la région concernée.

AOP Bonnezeaux : le vin doit être présenté dans la bouteille syndicale « bonnezeaux »

Important : les bouteilles personnalisées (par la forme, couleur, etc.) et donc facilement identifiables par les membres du jury, seront éliminées.

Couleur de la bouteille :

- AOP Vins rouges et blancs : bouteille de couleur verte, feuille morte ou antique,
- AOP Vins rosés : bouteille blanche obligatoire.
- IGP Vins blancs, rouges et rosés : bouteille de couleur blanche, verte, feuille morte ou antique.

Pour les vins mousseux et pétillants

Toutes les formes de bouteilles seront acceptées.

Les échantillons doivent provenir d'un lot non seulement homogène mais aussi disponible et détenu en vue de la commercialisation, conditionné ou en vrac (sauf pour les vins mousseux). Ils doivent être représentatifs du lot auquel ils appartiennent.

On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

Lorsqu'un lot de vin présenté au concours est stocké en vrac, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants.

Pour les AOP, le nombre d'échantillons est limité à 2 échantillons maximum pour une même catégorie (AOP – millésime – type de vin), sous réserve que les cuvées et numéros de lots puissent être clairement identifiés et que chaque cuvée réponde au volume minimum à commercialiser.

Pour les IGP, le nombre d'échantillons est limité à 2 échantillons maximum par cépage ou catégorie.

Chaque concourant devra s'inscrire en ligne. Les éléments à renseigner (ou vérifier) pour l'inscription :

- Le nom de l'exploitation,
- La dénomination de vente réglementaire (AOP ou IGP),
- Le millésime,
- Et, le cas échéant : la couleur, le cépage, la cuvée ou la marque...
- Le volume du lot
- La nature et l'identification des contenants pour les vins en vrac
- Le(s) numéro(s) de lot pour les vins en bouteilles
- Un bulletin d'analyse complet de moins d'un an (voir article 5),
- Une copie de la déclaration de revendication (ou déclaration de fin de tirage avec date de dégorgement effectif pour les vins mousseux)

Les bouteilles sont à déposer aux adresses et aux dates figurant à la fin du présent règlement.

Pour tous les vins présentés, conditionnés en bouteille ou non au jour de leur inscription, les échantillons doivent être étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

Ces échantillons doivent constituer un lot unique dont la traçabilité pourra être prouvée, lisible et accessible dans le cas d'un éventuel contrôle. Dans cette éventualité, seul l'échantillon conservé et archivé par les organisateurs fera foi.

Article 5 : Analyses

Un bulletin d'analyse est **obligatoire** pour chaque échantillon et doit dater de moins d'un an. Le candidat s'engage à ce que l'échantillon déposé provienne du même lot que celui ayant fait l'objet de l'analyse. Pour cela, le bulletin devra indiquer les éléments permettant d'identifier l'échantillon ainsi que le n° de lot revendiqué (ou les n° de cuves pour les vins en vrac).

Pour l'ensemble des vins, le bulletin d'analyse réalisé par un laboratoire doit comporter les indications suivantes :

- Identification de l'échantillon,
- Le titre alcoométrique volumique acquis et en puissance à 20°C, exprimé en % vol,
- Les sucres (glucose + fructose), exprimé en g/l,
- L'anhydride sulfureux total (en mg/l),
- L'acidité totale (en méq/l ou en g/H₂SO₄),
- L'acidité volatile (en méq/l ou en g/H₂SO₄),
- La surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

Article 6 : Jury/Dégustation

Les vins proposés à la dégustation du jury seront présentés anonymement : dans **une bouteille nue** respectant les types de bouteilles définis à l'article 4, sur laquelle une étiquette précisera le nom du concours, l'année et le numéro d'anonymat de l'échantillon.

Pour les vins mousseux, les vins seront présentés au verre afin de ne pas dévoiler les formes de bouteilles.

Chaque jury est composé d'au moins 3 personnes pratiquant la dégustation, dont au moins 2 sont compétentes et qualifiées pour leur aptitude à la dégustation et leurs connaissances des AOP et/ou des IGP du Val de Loire. Cette liste est établie et reste ouverte, parmi les professionnels du vin, définis par les catégories suivantes : viticulteurs, vigneron, négociants, personnels des domaines, entreprises de négoce et des caves coopératives, œnologues, techniciens de la vigne et du vin, membres de l'interprofession et des services de la viticulture, courtiers, sommeliers, restaurateurs, cavistes, agents commerciaux dans le domaine du vin et les journalistes spécialisés. Les autres membres seront sollicités à partir d'une liste préétablie, avec des personnes déjà sélectionnées pour leur pratique de la dégustation parmi les œnophiles et membres de clubs d'œnologie, les personnes ayant suivi des sessions d'initiation à la dégustation, les personnes en lien avec le tourisme viticole, les journalistes... ou qui se seront manifestées et

auront été retenues pour leur capacité à déguster par l'organisateur du concours.

Chaque membre du jury devra remplir et signer, au moment de son inscription à la dégustation, une déclaration sur l'honneur mentionnant ses liens directs ou indirects avec les entreprises, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. Ces documents seront recueillis par InterLoire préalablement à la dégustation.

Tout compétiteur, membre d'un jury, ne pourra pas juger ses vins.

Le barème de notation est un système de points et de collecte de mesures permettant le classement des vins en compétition et l'attribution de médailles.

Article 7 : Distinctions

1) Distinctions

Le nombre de distinctions attribuées pour l'ensemble de l'épreuve et par catégorie de vin récompensée ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons présentés. Elles sont dénommées : **Médaille d'Or, Médaille d'Argent et Médaille de Bronze**

Pour une catégorie donnée, aucune distinction ne pourra être attribuée si moins de 3 opérateurs différents sont en compétition. Si à l'issue de la période d'inscription, cette condition n'est pas respectée, les échantillons présentés ne pourront pas concourir et les inscriptions seront remboursées.

Les Médailles d'Or, d'Argent et de Bronze font l'objet d'un macaron défini par une charte graphique.

Les macarons seront à commander auprès d'InterLoire. Le bon de commande sera communiqué aux lauréats avec le palmarès. Ce macaron fait apparaître, en dehors du type de médaille, le nom et l'année du concours.

Le nombre de macarons acquis par le lauréat pour chaque vin primé doit être en rapport avec le volume déclaré. Pour cela, InterLoire disposera d'un tableau avec, pour chaque vin primé, l'AOP ou l'IGP, le millésime et autres éléments d'identification ainsi que le volume déclaré et le nom de la marque ou de la cuvée afin de contrôler l'adéquation avec les commandes passées.

Pour chaque vin primé, le lauréat recevra une attestation précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle le vin a concouru, la nature de la distinction attribuée, les éléments permettant d'identifier le vin, le volume déclaré et les noms et adresse du détenteur.

En outre, un diplôme sera réalisé pour chaque vin médaillé et adressé aux lauréats.

InterLoire et le lauréat conserveront un échantillon des vins médaillés pendant un an et les bulletins d'inscription ainsi que les bulletins d'analyse de ces échantillons pendant 5 ans.

Article 8 : Contrôle

InterLoire met en place un dispositif interne de contrôle du concours en confiant à son service technique et qualité, la charge de vérifier le respect du présent règlement.

Les DREETS Pays de la Loire ou Centre seront avisées deux mois avant le déroulement de l'épreuve du lieu et date du concours et recevront le règlement du concours.

Dans les 2 mois suivant la première dégustation, InterLoire transmet, aux DREETS Pays de la Loire et Centre, un compte-rendu signé du responsable du dispositif de contrôle attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement. Il comporte les éléments suivants :

- Le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie,
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie, avec le % de vins primés par rapport au nombre de vins présentés et répartition par type de distinction,
- La liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur.

Article 9 : Inscription et dépôt des échantillons

- **Date du concours : Jeudi 20 Avril 2023**
- **Attention, toute demande d'annulation d'un échantillon après la clôture des inscriptions (annulation tardive) et le non dépôt d'échantillons feront l'objet d'aucun remboursement des droits d'inscription.**
- **Date limite d'inscription en ligne : 3 Mars 2023 (Après cette date, aucun dossier ne sera pris en compte)**
- **Dépôt des échantillons : Entre le 3 et le 7 Avril 2023 selon les lieux**

Pour tout renseignement sur les inscriptions, les dépôts ou toute autre question, veuillez contacter la référente du Concours, Mme GROSMAN Sophie, à l'adresse mail concours@vinsvaldeloire.fr ou par téléphone au 02 47 60 55 41.

Dépôt des échantillons :

AOP et IGP Val de Loire du Nantais - Fédération des Vins de Nantes
Château de la Frémoire - 44120 Vertou

François ROBIN
Tél : 02 40 80 14 81

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 9h à 12h30 / 14h à 17h

AOP et IGP Val de Loire Chinon
COPAC
33 Avenue Gambetta - 37500 Chinon
Vanessa MAURICE

Tél : 02 47 93 16 20

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 8h à 12h / 14h à 18h

AOP et IGP Val de Loire - Syndicat AOP Coteaux du Loir & Jasnières
Centre Chevalier

28 rue Henri Chevalier - 72500 MONTVAL SUR LOIR
Sandrine Pairel

Tél : 02 43 44 00 72

Lundi 3 avril de 9h30 à 12h00

AOP et IGP Val de Loire Touraine - Syndicat Viticole AOP Touraine
ZI 4 rue Gutenberg - 41140 Noyers sur Cher

Alexandra MONTIER
Tél : 07 84 51 61 87

Mercredi 5 avril et jeudi 6 avril 2023
De 9h30 à 12h30 / 14h à 17h

AOP et IGP Val de Loire - Saumur Syndicat des Vins de Saumur
49 rue du maréchal Leclerc - 49400 Saumur

Irène LELIAS
Tél : 02 41 51 16 40

Jeudi 6 avril et vendredi 7 avril 2023
de 9h à 12h30 et 14h à 17h30

Syndicat des vins du Haut Poitou
1 bis Place de l'Eglise BLASLAY
86170 SAINT MARTIN LA PALLU
Madame Pascale BONNEAU
Tel : 06 08 81 28 31
vdhp86@orange.fr

Mardi 4 avril 2023 de 14h30 à 18h

Syndicat des vignerons de l'aire d'appellation Vouvray
20, rue Victor Hugo - 37210 Vouvray
Mme Nathalie Richard Topin
Tél : 02 47 52 71 07 / 02 47 52 83 84

Lundi 3 avril 2023, jeudi 6 avril 2023 et vendredi 7 avril 2023 de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Mardi 4 avril 2023 de 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h

Fermé le mercredi

Observatoire des Vins
Route de la Gare - 41100 Thoré la Rochette
Nicolas Parmentier
Tél : 06 80 72 83 96

Mercredi 5 avril 2023 de 10h à 12h

Salle communale Faye d'Anjou
Rue Albert LEBRUN - 49380 Faye d'Anjou
Mme OGER
Tél : 02 41 54 30 77

Jeudi 6 avril 2023 de 9h-12h30 / 14h-17h

vendredi 7 avril 2023 de 9h-12h30 / 14h-16h30

Concours des Vins du Val de Loire 2023 – InterLoire

Annexe 1 – AOP/ IGP éligibles

<u>NANTAIS</u>	<u>ANJOU – SAUMUR</u>	<u>TOURAINÉ</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	TOURAINÉ (blanc)	Val de Loire blanc Grolleau gris
	CABERNET D'ANJOU	TOURAINÉ (rosé)	Val de Loire blanc Melon
	COTEAUX DE L'AUBANCE	TOURAINÉ (rouge)	Val de Loire rosé
	COTEAUX DE L'AUBANCE SGN	TOURAINÉ AMBOISE (blanc)	Val de Loire rosé Assemblage
	COTEAUX DE SAUMUR	TOURAINÉ AMBOISE (rosé)	Val de Loire rosé Pineau d'Aunis
	COTEAUX DU LAYON	TOURAINÉ AMBOISE (rouge)	Val de Loire rosé Pinot noir / Pinot Gris
	COTEAUX DU LAYON SGN	TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU (blanc)	Val de Loire rosé Cabernet franc / Cabernet Sauvignon
	COTEAUX DU LAYON 1 ^{er} cru CHAUME	TOURAINÉ AZAY LE RIDEAU (rosé)	Val de Loire rosé Egiodola
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune	TOURAINÉ CHENONCEAUX (blanc)	Val de Loire rosé Négrette
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN	TOURAINÉ CHENONCEAUX (rouge)	Val de Loire rosé Gamay / Gamay de Bouze / Gamay de Chaudenay
	QUARTS DE CHAUME Grand Cru	TOURAINÉ MESLAND (blanc)	Val de Loire rosé Grolleau / Grolleau gris
	ROSE D'ANJOU	TOURAINÉ MESLAND (rosé)	Val de Loire rosé Côt
	SAUMUR (blanc)	TOURAINÉ MESLAND (rouge)	Val de Loire rosé Merlot
	SAUMUR (rosé)	TOURAINÉ MOUSSEUX BRUT BLANC	Val de Loire rouge
	SAUMUR (rouge)	TOURAINÉ MOUSSEUX BRUT ROSE	Val de Loire rouge assemblage
	SAUMUR CHAMPIGNY	TOURAINÉ GAMAY	Val de Loire rouge Abouriou
	SAUMUR PUY NOTRE DAME	TOURAINÉ NOBLE JOUE	Val de Loire rouge Pineau d'Aunis
	SAUMUR MOUSSEUX BLANC	TOURAINÉ 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
	HAUT POITOU	COTEAUX DU VENDOMOIS	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 2020	35 hl 35 hl	pas de maximum	Moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g
ROCHE-AUX-MOINES SEC	2021	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
	2020	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX ou DOUX	2021 2020	10 hl 10 hl	pas de maximum	≥ de 30 g

(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
TOURAINES 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
TOURAINES (rosé)	2022	20 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINES AMBOISE (rosé)	2022	5 hl	12°5*	≤ 6 g
TOURAINES AZAY LE RIDEAU (rosé)	2022	5 hl	12°*	≤ 4 g
TOURAINES NOBLE JOUE	2022	45 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINES MESLAND (rosé)	2022	10 hl	12°5*	< 18 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	2022	10 hl	13°	≤ 4 g
CHINON (rouge)	2022	50 hl	Aucun	≤ 2 g
	2021	50 hl	Aucun	≤ 2 g
	2020	50 hl	Aucun	≤ 2 g
COTEAUX DU LOIR (rouge)	2022	10 hl	12.5*/Aucun	≤ 2 g
	2021	10 hl	12.5*/Aucun	≤ 2 g
TOURAINES (rouge gamay)	2022	30 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINES AMBOISE (rouge)	2021	5 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINES (rouge)	2022	30 hl	12°5*	≤ 2 g
	2021	30 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINES CHENONCEAUX (rouge)	2021	10 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINES MESLAND (rouge)	2022	10 hl	12°5*	≤ 2 g
	2021	10 hl	12°5*	≤ 2 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	2022	50 hl	13°	≤ 2 g
	2021	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
	2020	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
CHINON (blanc)	2022	30 hl	Aucun	≤ 6 g
	2021	30 hl	Aucun	≤ 6 g
	2020	30 hl	Aucun	≤ 6 g
COTEAUX DU LOIR (blanc) SEC	2022	5 hl	12°5/Aucun	≤ 8 g
	2021	5 hl	12°5/Aucun	≤ 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
TOURAINE (blanc)	2022	60hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINE AMBOISE (blanc) SEC	2021	5 hl	12°5*	≤ 8 g
TOURAINE AMBOISE (blanc) DEMI-SEC	2021	5 hl	12°5*	[8 g ; 18 g]
TOURAINE AZAY LE RIDEAU (blanc)	2021	10 hl	12°5*	≤ 18 g
	2020	10 hl	12°5	≤ 18 g
TOURAINE 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 %
TOURAINE MESLAND (blanc)	2022	10 hl	12°5*	≤ 18 g
TOURAINE 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