

Concours des Vins Du Val de Loire 2022 – 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 |
| | SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC | | Val de Loire rouge Grolleau / Grolleau gris |
| | SAVENNIERES 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* | 2021 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 5g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 5g |
| MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE | 2021 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE | 2021 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | 2021 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| GROS PLANT DU PAYS NANTAIS* | 2021 | 45 | 6000 | 11° | ≤ 4g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 11° | ≤ 4g |
| COTEAUX D'ANCENIS BLANC | 2021 | 45 | 6000 | 13,5° | entre 20 et 40 g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 13,5° | entre 20 et 40 g |
| COTEAUX D'ANCENIS ROSE | 2021 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 4g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 4g |
| COTEAUX D'ANCENIS ROUGE | 2021 | 45 | 6000 | 12,5° | ≤ 3g |
| | 2020 | 45 | 6000 | 12,5° | ≤ 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 | 2021 | 50 hl | 12°5 | < 4 g (1) |
| | 2020 | 50 hl | 12°5 | < 4 g (1) |
| | 2019 | 60 hl | 12°5 | < 4 g (1) |
| ANJOU (blanc) DEMI-SEC | 2021 | 50 hl | 12°5 | entre 4 g et 12 g (7) |
| | 2020 | 50 hl | 12°5 | entre 4 g et 12 g (7) |
| | 2019 | 60 hl | 12°5 | entre 4 g et 12 g (7) |
| ANJOU (blanc) MOELLEUX | 2021 | 50 hl | 12°5 | > 12 g |
| | 2020 | 50 hl | 12°5 | > 12 g |
| | 2019 | 50 hl | 12°5 | > 12 g |
| ANJOU (rouge) | 2021 | 30 hl | 12°5 | ≤ de 3 g |
| | 2020 | 60 hl | 12°5 | ≤ de 3 g |
| ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE | 2021 | 35 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2020 | 35 hl | 18° | + de 34 g |
| ANJOU GAMAY | 2021 | 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 de tirage | (9) |
| ANJOU MOUSSEUX ROSE ⁽³⁾ | | | | |
| ANJOU-VILLAGES | 2020 | 10 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2019 | 10 hl | 12°5 | - de 3 g |
| ANJOU-VILLAGES BRISSAC | 2020 | 15 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2019 | 15 hl | 12°5 | - de 3 g |
| BONNEZEAUX | 2020 | 25 hl | 19° | ≥ de 51 g |
| | 2019 | 10 hl | 19° | ≥ de 51 g |
| CABERNET D'ANJOU | 2021 | 60 hl | 13° | + de 10 g |
| COTEAUX DE L'AUBANCE | 2020 | 15 hl | 18° | ≥ de 34 g |
| | 2019 | 35 hl | 18° | ≥ de 34 g |
| COTEAUX DE L'AUBANCE SGN ⁽⁴⁾ | 2020 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2019 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DE SAUMUR | 2020 | 5 hl | pas de maximum | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON | 2021 | 35 hl | 18° | ≥ de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON 1er Cru CHAUME | 2020 | 10 hl | pas de maximum | + de 80 g |
| | 2019 | 10 hl | pas de maximum | + de 80 g |
| COTEAUX DU LAYON SGN ⁽⁴⁾ | 2020 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2019 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON + nom de commune | 2020 | 30 hl | 19° | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN ⁽⁴⁾ | 2020 | 10 hl | 19° | + de 34 g |
| | 2019 | 10 hl | 19° | + 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 de tirage | (9) |
| QUARTS DE CHAUME Grand Cru | 2019 | 10 hl | pas de maximum | + de 85 g |
| ROSE D'ANJOU | 2021 | 65 hl | 12° | ≥ de 7 g |
| ROSE DE LOIRE | 2021 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| SAUMUR (blanc) SEC | 2021 | 20 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |

| | | | | |
|---|----------------------------|--|--|--|
| | 2020 2019 | 20 hl 20 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |
| SAUMUR (rouge) | 2021 | 57 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2020 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| SAUMUR ROSE (8) | 2021 | 57 hl | 12°5 | ≤ 3 g ou (8) |
| SAUMUR CHAMPIGNY | 2021 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2020 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2019 | 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 de tirage | (9) |
| SAUMUR PUY-NOTRE-DAME | 2019 | 20hl | pas de maximum | ≤ de 3 g |
| SAVENNIERES SEC | 2020 | 50 hl | 13° | ≤ 4 g (1) |
| | 2019 | 10 hl | 13° | ≤ 4 g (1) |
| SAVENNIERES DEMI-SEC / MOELLEUX | 2020 2019 | 35 hl 35 hl | pas de maximum | Moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g |
| SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC | 2020 2019 | 10 hl 10 hl | pas de maximum | ≤ 4 g |
| SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX ou DOUX | 2020 2019 | 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.

(5) Pour des cuvées n'ayant pas été présentées au Concours 2014.

(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) | 2021 | 50 hl | Aucun | ≤ 4 g |
| COTEAUX DU LOIR (rosé) SEC | 2021 | 5 hl | 12°5/Aucun | ≤ 8 g |
| COTEAUX DU LOIR (rosé) demi sec | 2021 | 5 hl | Aucun | > 8 g |
| TOURAINE (rosé) | 2021 | 20 hl | 12°5* | ≤ 4 g |
| TOURAINE AMBOISE (rosé) | 2021 | 5 hl | 12°5* | ≤ 6 g |
| TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé) | 2021 | 5 hl | 12°** | ≤ 4 g |
| TOURAINE NOBLE JOUE | 2021 | 45 hl | 13° | ≤ 4 g |
| TOURAINE MESLAND (rosé) | 2021 | 10 hl | 12°5* | < 18 g |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé) | 2021 | 10 hl | 13° | ≤ 4 g |
| CHINON (rouge) | 2021 | 50 hl | Aucun | ≤ 2 g |
| | 2020 | 50 hl | Aucun | ≤ 2 g |
| | 2019 | 50 hl | Aucun | ≤ 2 g |
| COTEAUX DU LOIR (rouge) | 2021 | 10 hl | 12.5*/Aucun | ≤ 2 g |
| | 2020 | 10 hl | 12.5*/Aucun | ≤ 2 g |
| TOURAINE (rouge gamay) | 2021 | 30 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| TOURAINE AMBOISE (rouge) | 2020 | 5 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| TOURAINE (rouge) | 2021 | 30 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| | 2020 | 30 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| TOURAINE CHENONCEAUX (rouge) | 2020 | 10 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| TOURAINE MESLAND (rouge) | 2021 | 10 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| | 2020 | 10 hl | 12°5* | ≤ 2 g |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge) | 2021 | 50 hl | 13° | ≤ 2 g |
| | 2020 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| | 2019 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| CHINON (blanc) | 2021 | 30 hl | Aucun | ≤ 6 g |
| | 2020 | 30 hl | Aucun | ≤ 6 g |
| | 2019 | 30 hl | Aucun | ≤ 6 g |

| | | | | |
|-----------------------------------|------|-----------------|------------|--|
| COTEAUX DU LOIR (blanc) SEC | 2021 | 5 hl | 12°5/Aucun | ≤ 8 g |
| | 2020 | 5 hl | 12°5/Aucun | ≤ 8 g |
| COTEAUX DU LOIR (blanc) demi-sec | 2021 | 5 hl | Aucun | (8 g ; 20 g) |
| | 2020 | 5 hl | Aucun | (8 g ; 20 g) |
| JASNIERES SEC | 2021 | 5 hl | 12°5/Aucun | ≤ 8 g |
| | 2020 | 5 hl | 12°5/Aucun | ≤ 8 g |
| JASNIERES DEMI-SEC | 2021 | 5 hl | Aucun | (8 g ; 20 g) |
| | 2020 | 5 hl | Aucun | (8 g ; 20 g) |
| JASNIERES MOELLEUX | 2021 | 2 hl | Aucun | > 20 g |
| | 2020 | 2 hl | Aucun | > 20 g |
| TOURAINE (blanc) | 2021 | 60hl | 12°5* | ≤ 4 g |
| TOURAINE AMBOISE (blanc) SEC | 2020 | 5 hl | 12°5* | ≤ 8 g |
| TOURAINE AMBOISE (blanc) DEMI-SEC | 2020 | 5 hl | 12°5* | [8 g ; 18 g] |
| TOURAINE AZAY LE RIDEAU (blanc) | 2020 | 10 hl | 12°5* | ≤ 18 g |
| | 2019 | 10 hl | 12°5* | ≤ 18 g |
| TOURAINE CHENONCEAUX (blanc) | 2020 | 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) | 2021 | 10 hl | 12°5* | ≤ 18 g |
| TOURAINE OISLY (blanc) | 2020 | 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 | 2021 | 20 hl | 15° | ≤ 8 g |
| | 2020 | 10 hl | 15° | ≤ 8 g |
| | 2019 | 10 hl | 15° | ≤ 8 g |
| | 2018 | 10 hl | 15° | ≤ 8 g |
| VOUVRAY DEMI-SEC | 2021 | 20 hl | 15° | [8 g ; 20 g] |
| | 2020 | 10 hl | 15° | [8 g ; 20 g] |
| | 2019 | 10 hl | 15° | [8 g ; 20 g] |
| | 2018 | 10 hl | 15° | [8 g ; 20 g] |
| VOUVRAY MOELLEUX | 2021 | 20 hl | 15° | > 20 g |
| | 2020 | 10 hl | 15° | > 20 g |
| | 2019 | 10 hl | 15° | > 20 g |
| | 2018 | 10 hl | 15° | > 20 g |
| COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc) | 2021 | 10 hl | 12° | ≤8 g pour les vins blancs secs >8 g pour les vins blancs sans enrichissement |
| | 2020 | 10 hl | 12° | ≤8 g pour les vins blancs secs >8 g pour les vins blancs sans enrichissement |

| | | | | |
|------------------------------|------|-------|------|-------|
| COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé) | 2021 | 10 hl | 12° | ≤ 6 g |
| COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge) | 2021 | 10 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2020 | 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 | 2021 | 67 hl | 12° | ≤ 3 g |
| HAUT POITOU ROSE | 2021 | 60 hl | 12° | ≤ 3 g |
| HAUT POITOU ROUGE | 2021 | 58 hl | 12°5 | ≤ 2,5 g |
| | 2020 | 10 hl | 12°5 | ≤ 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 | 2021 | 20 hl | 12° | Pas de normes * |
| IGP VAL DE LOIRE ROUGE | 2021 | 20 hl | 12,5° | |
| | 2020 | 30 hl | 12,5° | |
| IGP VAL DE LOIRE ROSE | 2021 | 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