

Concours des Vins Du Val de Loire 2018 – InterLoire

Annexe 1

| NANTAIS | ANJOU – SAUMUR | TOURAINE | HAUT POITOU | IGP |
|--------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| GROS PLANT DU PAYS NANTAIS | ANJOU (blanc) SEC | CHINON (blanc) | HAUT POITOU (blanc) | Val de Loire blanc |
| GROSPANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE | ANJOU (rouge) | CHINON (rosé) | HAUT POITOU (rosé) | Val de Loire blanc multi cépage |
| COTEAUX D'ANCENIS (rouge) | ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE | CHINON (rouge) | HAUT POITOU (rouge) | Val de Loire blanc Pinot blanc |
| COTEAUX D'ANCENIS (rosé) | ANJOU GAMAY | COTEAUX DU LOIR (blanc) | | Val de Loire blanc Pinot gris |
| COTEAUX D'ANCENIS (blanc) | ANJOU MOUSSEUX BLANC | COTEAUX DU LOIR (rosé) | COTEAUX DU VENDOMOIS | Val de Loire blanc Sauvignon blanc |
| MUSCADET | ANJOU MOUSSEUX ROSE | COTEAUX DU LOIR (rouge) | COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc) | Val de Loire blanc Sauvignon gris |
| MUSCADET SEVRE ET MAINE | ANJOU-VILLAGES | JASNIERES | COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé) | Val de Loire blanc Chardonnay |
| MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE | ANJOU-VILLAGES BRISSAC | ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé) | COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge) | Val de Loire blanc Chenin |
| MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE | BONNEZEUX | ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge) | | Val de Loire blanc Folle blanche |
| MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | CABERNET D'ANJOU | TOURAINE (blanc) | | Val de Loire blanc Grolleau gris |
| | COTEAUX DE L'AUBANCE | TOURAINE (rosé) | | Val de Loire blanc Melon |
| | COTEAUX DE L'AUBANCE SGN | TOURAINE (rouge Assemblage) | | Val de Loire rosé |
| | COTEAUX DE SAUMUR | TOURAINE AMBOISE (blanc) | | Val de Loire rosé Multi cépage |
| | COTEAUX DU LAYON | TOURAINE AMBOISE (rosé) | | Val de Loire rosé Pineau d'Aunis |
| | COTEAUX DU LAYON SGN | TOURAINE AMBOISE (rouge) | | Val de Loire rosé Pinot noir |
| | COTEAUX DU LAYON 1 ^{er} cru CHAUME | TOURAINE AZAY LE RIDEAU (blanc) | | Val de Loire rosé Cabernet franc |
| | COTEAUX DU LAYON + nom de commune | TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé) | | Val de Loire rosé Egiudola |
| | COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN | TOURAINE CHENONCEAUX (blanc) | | Val de Loire rosé Cabernet sauvignon |
| | QUARTS DE CHAUME Grand Cru | TOURAINE CHENONCEAUX (rouge) | | Val de Loire rosé Gamay noir |
| | ROSE D'ANJOU | TOURAINE MESLAND (blanc) | | Val de Loire rosé Grolleau noir |
| | SAUMUR (blanc) | TOURAINE MESLAND (rosé) | | Val de Loire roé Côt |
| | SAUMUR (rosé) | TOURAINE MESLAND (rouge) | | Val de Loire rosé Merlot |
| | SAUMUR (rouge) | TOURAINE MOUSSEUX BRUT BLANC | | Val de Loire rouge |
| | SAUMUR CHAMPIGNY | TOURAINE MOUSSEUX BRUT ROSE | | Val de Loire rouge multi cépages |
| | SAUMUR MOUSSEUX BLANC | TOURAINE NOBLE JOUE | | Val de Loire rouge Abouriou |
| | SAUMUR MOUSSEUX ROSE | TOURAINE OISLY | | Val de Loire rouge Pineau d'Aunis |
| | SAVENNIERES SEC | VOUVRAY SEC | | Val de Loire rouge Pinot noir |
| | SAVENNIERES DEMI – SEC / MOELLEUX | VOUVRAY DEMI-SEC / MOELLEUX | | Val de Loire rouge Cabernet franc |
| | SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC | VOUVRAY MOUSSEUX BRUT | | Val de Loire rouge Cabernet sauvignon |
| | SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES DEMI- SEC / MOELLEUX | | | Val de Loire rouge Gamay noir |
| | | | | Val de Loire rouge Grolleau noir |
| | | | | Val de Loire rouge Côt |
| | | | | Val de Loire rouge Merlot |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | CREMANT DE LOIRE BLANC CREMANT DE LOIRE ROSE ROSE DE LOIRE | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Annexe 2

Tableaux Analytiques

Normes analytiques pour les Vins de Nantes

| AOC | ANNEE DE RECOLTE AUTORISEE | VOLUME MINIMUM en HL | VOLUME MINIMUM EN BOUTEILLES | DEGRE TOTAL MAXI SELON CDC | SUCRES (glucose + fructose) |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| MUSCADET* | 2016-2017 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 5g |
| MUSCADET SEVERE ET MAINE* | 2016-2017 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE* | 2016-2017 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| MUSCADET COTES DE GRANDLIEU* | 2016-2017 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 3g |
| GROS PLANT DU PAYS NANTAIS* | 2016-2017 | 45 | 6000 | 11° | ≤ 4g |
| COTEAUX D'ANCENIS BLANC | 2017 | 45 | 6000 | 13,5° | entre 20 et 40 g |
| COTEAUX D'ANCENIS ROSE | 2017 | 45 | 6000 | 12° | ≤ 4g |
| COTEAUX D'ANCENIS ROUGE | 2016-2017 | 45 | 6000 | 12,5° | ≤ 3g |

* compris les sur lie

Normes analytiques pour les Vins d'Anjou-Saumur

| APPELLATIONS | ANNEE DE | VOLUME MINIMUM | DEGRE TOTAL | SUCRES (glucose+fructose) |
|---|--------------------------------|--|---|------------------------------|
| | RECOLTE | A COMMERCIALISER ⁽²⁾ | MAXIMUM (6) | |
| ANJOU (blanc) SEC | 2015 | 50 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |
| | 2016 | 50 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |
| | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 3g (1) |
| ANJOU (blanc) DEMI-SEC | 2017 | 60 hl | 12°5 | < 12 g (8) |
| ANJOU (rouge) | 2016 | 30 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2017 | 60 hl | 12°5 | - de 3 g |
| ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE | 2017 | 35 hl | 18 ° | + de 34 g |
| ANJOU GAMAY | 2017 | 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 | 2015 | 10 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2016 | 10 hl | 12°5 | - de 3 g |
| ANJOU-VILLAGES BRISSAC | 2015 | 15 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2016 | 15 hl | 12°5 | - de 3 g |
| BONNEZEAUX | 2015 | 10 hl | 19° | + de 51 g |
| | 2016 | 10 hl | 19° | + de 51 g |
| | 2017 | 25 hl | 19 ° | + de 51 g |
| CABERNET D'ANJOU | 2017 | 60 hl | 13° | + de 10 g |
| SAUMUR ROSE | 2017 | 57 hl | 12°5 | ≤ 3 g |
| COTEAUX DE L'AUBANCE | 2015 | 15 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2016 | 15 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2017 | 35 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DE L'AUBANCE SGN ⁽⁴⁾ | 2017 | 15 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2016 | 15 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2015 | 15 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DE SAUMUR | 2017 | 35 hl | pas de maximum | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON | 2016 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2017 | 35 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON 1er Cru CHAUME | 2016 | 10 hl | pas de maximum | + de 80 g |
| COTEAUX DU LAYON SGN ⁽⁴⁾ | 2017 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| | 2016 | 10 hl | 18° | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON + nom de commune | 2017 | 30 hl | 19° | + de 34 g |
| | 2016 | 10 hl | 19° | + de 34 g |
| COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN ⁽⁴⁾ | 2017 | 10 hl | 19° | + de 34 g |
| | 2016 | 10 hl | 19° | + de 34 g |
| CREMANT DE LOIRE ⁽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 | 2016 | 10 hl | pas de maximum | + de 85 g |
| ROSE D'ANJOU | 2017 | 65 hl | 12° | + de 7 g |
| ROSE DE LOIRE | 2017 | 60 hl | 12°5 | - de 3 g |
| SAUMUR (blanc) SEC | 2015 | 25 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |
| | 2016 | 50 hl | 12° | ≤ 3 g (1) |
| | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 3 g (1) |
| SAUMUR (rouge) | 2015 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2016 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|--|---|---|
| | 2017 | 57 hl | 12°5 | - de 3 g |
| SAUMUR CHAMPIGNY | 2015 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2016 | 20 hl | 12°5 | - de 3 g |
| | 2017 | 57 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 | 2015 | 20 hl | pas de maximum | - de 3 g |
| | 2016 | 20hl | pas de maximum | - de 3 g |
| | 2017 | 50 hl | pas de maximum | - de 3 g |
| SAVENNIERES sec | 2017 | 50 hl | 13° | ≤ 4 g (1) |
| | 2016 | 10 hl | 13° | ≤ 4 g (1) |
| | 2015 | 10 hl | 13° | ≤ 4 g (1) |
| SAVENNIERES moelleux ou doux | 2017 | 35 hl | pas de maximum | moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g |
| SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES sec | 2015 | 10 hl | pas de maximum | ≤ 4 g |
| | 2016 | 10 hl | pas de maximum | ≤ 4 g |
| SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES moelleux | 2015 | 10 hl | pas de maximum | + de 30 g |
| | 2016 | 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 Selection de Grains Nobles devra être fourni avec le bulletin d'inscripton.

(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.

à supprimer (7) selon la date d'enrichissement

(8) 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.

(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.

Normes analytiques pour les Vins de Touraine

| APPELLATIONS | ANNEE DE RECOLTE | VOLUME MINIMUM A COMMERCIALISER (1) | DEGRE TOTAL MAXIMUM | SUCRES |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------|----------------|
| TOURAINES MOUSSEUX BRUT | Tiré depuis plus de 9 mois | Producteurs: 1000 bouteilles | 13° | ≤ 15 g |
| VOUVRAY MOUSSEUX BRUT | Tiré depuis plus de 12 mois | Coopératives : 5 000 bouteilles | 13° | ≤ 15 g |
| CHINON (rosé) | 2017 | 55 hl | 13° | ≤ 4 g |
| COTEAUX DU LOIR (rosé) | 2017 | 55 hl | 12°5 | ≤ 8 g |
| TOURAINES (rosé) | 2017 | 60 hl | 12°5 | < 4 g |
| TOURAINES AMBOISE (rosé) | 2017 | 55 hl | 12°5 | < 18 g |
| TOURAINES AZAY LE RIDEAU (rosé) | 2017 | 55 hl | 12° | ≤ 4 g |
| TOURAINES NOBLE JOUE | 2017 | 45 hl | 13° | ≤ 4 g |
| TOURAINES MESLAND (rosé) | 2017 | 55 hl | 12°5 | < 18 g |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé) | 2017 | 58 hl | 13° | ≤ 4 g |
| CHINON (rouge) | 2017 | 55 hl | 13° | ≤ 2 g |
| | 2016 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| | 2015 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| COTEAUX DU LOIR (rouge) | 2017 | 55 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 50 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2015 | 50 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| TOURAINES (rouge gamay) | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| TOURAINES AMBOISE (rouge) | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 15 hl | 12°6 | ≤ 2 g |
| TOURAINES ASSEMBLAGE (rouge) | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 30 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| TOURAINES Côt Cabernet (rouge) | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 30 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| TOURAINES CHENONCEAUX (rouge) | 2016 | 15 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| TOURAINES MESLAND (rouge) | 2017 | 55 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 10 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge) | 2017 | 58 hl | 13° | ≤ 2 g |
| | 2016 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| | 2015 | 5000 bouteilles | 13° | ≤ 2 g |
| CHINON (blanc) | 2017 | 55 hl | 13° | ≤ 6 g |
| COTEAUX DU LOIR (blanc) | 2017 | 55 hl | 12°5 | ≤ 8 g |
| JASNIERES SEC | 2017 | 52 hl | 12°5 | ≤ 8 g |
| | 2016 | 50 hl | 12°5 | ≤ 8 g |
| JASNIERES DEMI-SEC | 2017 | 52 hl | pas de maximum | [8 g ; 20 g] |
| | 2016 | 26 hl | pas de maximum | [8 g ; 20 g] |
| JASNIERES MOELLEUX | 2017 | 52 hl | pas de maximum | > 20 g |
| | 2016 | 13 hl | pas de maximum | > 20 g |
| TOURAINES (blanc) | 2017 | 65 hl | 12°5 | ≤ 4 g |
| TOURAINES AMBOISE (blanc) SEC | 2017 | 52 hl | 12°5 | < 8 g |
| | 2016 | 15 hl | 12°5 | < 8 g |
| TOURAINES AMBOISE (blanc) DEMI-SEC | 2017 | 52 hl | pas de maximum | [8 g ; 18 g] |
| | 2016 | 15 hl | pas de maximum | [8 g ; 18 g] |
| TOURAINES AZAY LE RIDEAU (blanc) | 2017 | 55 hl | 12°5 | < 18 g |
| | 2016 | 10 hl | 12°5 | < 18 g |

| | | | | |
|-------------------------------|------|-----------------|----------------|----------------|
| TOURAINES CHENONCEAUX (blanc) | 2016 | 15 hl | 12°5 | ≤ 4 g |
| TOURAINES MESLAND (blanc) | 2017 | 65 hl | 12°5 | < 18 g |
| TOURAINES OISLY (blanc) | 2017 | 60 hl | 12°5 | ≤ 4 g |
| | 2016 | 2000 bouteilles | 12°5 | ≤ 4 g |
| | 2015 | 2000 bouteilles | 12°5 | ≤ 4 g |
| VOUVRAY SEC | 2017 | 52 hl | 15° | < 8 g |
| | 2016 | 10 hl | 15° | < 8 g |
| | 2015 | 10 hl | 15° | < 8 g |
| VOUVRAY DEMI-SEC | 2017 | 52 hl | pas de maximum | [8 g ; 20 g] |
| | 2016 | 10 hl | pas de maximum | [8 g ; 20 g] |
| | 2015 | 10 hl | pas de maximum | [8 g ; 20 g] |
| VOUVRAY MOELLEUX | 2017 | 10 hl | pas de maximum | > 20 g |
| | 2016 | 10 hl | pas de maximum | > 20 g |
| | 2015 | 10 hl | pas de maximum | > 20 g |
| COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc) | 2017 | 55 hl | 12° | < 8 g |
| COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé) | 2017 | 15 hl | 12° | ≤ 6 g |
| COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge) | 2017 | 55 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2016 | 10 hl | 12°5 | ≤ 2 g |
| | 2015 | 10 hl | 12°5 | ≤ 2 g |

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

Normes analytiques pour les Vins du Haut Poitou

| Dénomination | Récolte | Volume minimum à commercialiser | Degré Total maximum | Sucres |
|-------------------|---------|---------------------------------|---------------------|---------|
| | | | | |
| HAUT POITOU BLANC | 2017 | 67 hl | pas de maximum | ≤ 3 g |
| HAUT POITOU ROSE | 2017 | 60 hl | pas de maximum | ≤ 3 g |
| HAUT POITOU ROUGE | 2016 | 10 hl | pas de maximum | ≤ 2,5 g |
| | 2017 | 58 hl | pas de maximum | ≤ 2,5 g |

Normes analytiques pour les Vins IGP

| Dénomination | Récolte | Volume minimum à commercialiser | Degré Total maximum | Sucres |
|------------------------|---------|---------------------------------|---------------------|-----------------|
| IGP VAL DE LOIRE BLANC | 2017 | 30 hl | 12° | Pas de normes * |
| IGP VAL DE LOIRE ROUGE | 2017 | 30 hl | 12° | Pas de normes * |
| | 2016 | 30 hl | 12,5° | Pas de normes * |
| IGP VAL DE LOIRE ROSE | 2017 | 30 hl | 12° | Pas de normes * |

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

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