

**Concours des Vins Du Val de Loire 2019 – InterLoire**

**Annexe 1**

<u>NANTAIS</u>	<u>ANJOU – SAUMUR</u>	<u>TOURAIN</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 multi cépage
COTEAUX D'ANCENIS (rouge)	ANJOU (rouge)	CHINON (rouge)	Val de Loire blanc Pinot blanc
COTEAUX D'ANCENIS (rosé)	ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	COTEAUX DU LOIR (blanc)	Val de Loire blanc Pinot gris
COTEAUX D'ANCENIS (blanc)	ANJOU GAMAY	COTEAUX DU LOIR (rosé)	Val de Loire blanc Sauvignon blanc
MUSCADET	ANJOU MOUSSEUX BLANC	COTEAUX DU LOIR (rouge)	Val de Loire blanc Sauvignon gris
MUSCADET SEVRE ET MAINE	ANJOU MOUSSEUX ROSE	JASNIERES	Val de Loire blanc Chardonnay
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	ANJOU-VILLAGES	ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	Val de Loire blanc Chenin
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	ANJOU-VILLAGES BRISSAC	ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	Val de Loire blanc Folle blanche
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	BONNEZEAUX	TOURAIN (blanc)	Val de Loire blanc Grolleau gris
	CABERNET D'ANJOU	TOURAIN (rosé)	Val de Loire blanc Melon
	COTEAUX DE L'AUBANCE	TOURAIN (rouge Assemblage)	Val de Loire rosé
	COTEAUX DE L'AUBANCE SGN	TOURAIN AMBOISE (blanc)	Val de Loire rosé Multi cépage
	COTEAUX DE SAUMUR	TOURAIN AMBOISE (rosé)	Val de Loire rosé Pineau d'Aunis
	COTEAUX DU LAYON	TOURAIN AMBOISE (rouge)	Val de Loire rosé Pinot noir
	COTEAUX DU LAYON SGN	TOURAIN AZAY LE RIDEAU (blanc)	Val de Loire rosé Cabernet franc
	COTEAUX DU LAYON 1 <sup>er</sup> cru CHAUME	TOURAIN AZAY LE RIDEAU (rosé)	Val de Loire rosé Egidola
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune	TOURAIN CHENONCEAUX (blanc)	Val de Loire rosé Cabernet sauvignon
	COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN	TOURAIN CHENONCEAUX (rouge)	Val de Loire rosé Gamay noir
	QUARTS DE CHAUME Grand Cru	TOURAIN MESLAND (blanc)	Val de Loire rosé Grolleau noir
	ROSE D'ANJOU	TOURAIN MESLAND (rosé)	Val de Loire rosé Côt
	SAUMUR (blanc)	TOURAIN MESLAND (rouge)	Val de Loire rosé Merlot
	SAUMUR (rosé)	TOURAIN MOUSSEUX BRUT BLANC	Val de Loire rouge
	SAUMUR (rouge)	TOURAIN MOUSSEUX BRUT ROSE	Val de Loire rouge multi cépages
	SAUMUR CHAMPIGNY	TOURAIN GAMAY	Val de Loire rouge Abouriou
	SAUMUR PUY NOTRE DAME	TOURAIN NOBLE JOUE	Val de Loire rouge Pineau d'Aunis
	SAUMUR MOUSSEUX BLANC	TOURAIN OISLY	Val de Loire rouge Pinot noir
	SAUMUR MOUSSEUX ROSE	VOUVRAY SEC	Val de Loire rouge Cabernet franc
	SAVENNIERES SEC	VOUVRAY DEMI-SEC / MOELLEUX	Val de Loire rouge Cabernet sauvignon
	SAVENNIERES DEMI SEC / MOELLEUX	VOUVRAY MOUSSEUX BRUT	Val de Loire rouge Gamay noir
	SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC		Val de Loire rouge Grolleau noir
	SAVENNIERES 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>	
	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

### Normes analytiques pour les Vins de Nantes

AOC	ANNEE DE RECOLTE AUTORISEE	VOLUME MINIMUM en H	VOLUME MINIMUM EN BOUTEILLES	DEGRE TOTAL MAXI SELON CDC	SUCRES (glucose + fructose)
MUSCADET*	2017-2018	45	6000	12°	≤ 5g
MUSCADET SEVRE ET MAINE*	2017-2018	45	6000	12°	≤ 3g
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE*	2017-2018	45	6000	12°	≤ 3g
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU*	2017-2018	45	6000	12°	≤ 3g
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS*	2017-2018	45	6000	11°	≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	45	6000	13,5°	entre 20 et 40 g
COTEAUX D'ANCENIS ROSE	2018	45	6000	12°	≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS ROUGE	2017-2018	45	6000	12,5°	≤ 3g

\*compris les sur lie

## Normes analytiques pour les Vins d'Anjou-Saumur

APPELLATIONS	ANNEE DE RECOLTE	VOLUME MINIMUM A COMMERCIALISER <sup>(2)</sup>	DEGRE TOTAL MAXIMUM (6)	SUCRES (glucose+fructose)
ANJOU (blanc) SEC	2016	50 hl	12°5	< 4 g (1)
	2017	50 hl	12°5	< 4 g (1)
	2018	60 hl	12°5	< 4 g (1)
ANJOU (blanc) DEMI-SEC	2016	50 hl	12°5	entre 4g et 12 g (7)
	2017	50 hl	12°5	entre 4 g et 12 g (7)
	2018	60 hl	12°5	entre 4 g et 12 g (7)
ANJOU (blanc) MOELLEUX	2016	50 hl	12°5	> 12 g
	2017	50 hl	12°5	> 12 g
	2018	50 hl	12°5	> 12 g
ANJOU (rouge)	2017	30 hl	12°5	- de 3 g
	2018	60 hl	12°5	- de 3 g
ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	2018	35 hl	18 °	+ de 34 g
ANJOU GAMAY	2018	60 hl	12°5	- de 3 g
ANJOU MOUSSEUX BLANC <sup>(3)</sup>	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 <sup>(3)</sup>				
ANJOU-VILLAGES	2016	10 hl	12°5	- de 3 g
	2017	10 hl	12°5	- de 3 g
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	2016	15 hl	12°5	- de 3 g
	2017	15 hl	12°5	- de 3 g
BONNEZEAUX	2016	10 hl	19°	+ de 51 g
	2017	10 hl	19°	+ de 51 g
	2018	25 hl	19 °	+ de 51 g
CABERNET D'ANJOU	2018	60 hl	13°	+ de 10 g
COTEAUX DE L'AUBANCE	2016	15 hl	18°	+ de 34 g
	2017	15 hl	18°	+ de 34 g
	2018	35 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DE L'AUBANCE SGN <sup>(4)</sup>	2017	10 hl	18°	+ de 34 g
	2016	10 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DE SAUMUR	2018	10 hl	pas de maximum	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON	2017	10 hl	18°	+ de 34 g
	2018	35 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON 1er Cru CHAUME	2017	10 hl	pas de maximum	+ de 80 g
COTEAUX DU LAYON SGN <sup>(4)</sup>	2018	10 hl	18°	+ de 34 g
	2017	10 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune	2018	30 hl	19°	+ de 34 g
	2017	10 hl	19°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN <sup>(4)</sup>	2018	10 hl	19°	+ de 34 g
	2017	10 hl	19°	+ de 34 g
CREMANT DE LOIRE BRUT <sup>(3)</sup>	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	2017	10 hl	pas de maximum	+ de 85 g
ROSE D'ANJOU	2018	65 hl	12°	+ de 7 g
ROSE DE LOIRE	2018	60 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR (blanc) SEC	2016	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)
	2017	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)

	2018	50 hl	12°5	≤ 3 g (1)
SAUMUR (rouge)	2016	20 hl	12°5	- de 3 g
	2017	20 hl	12°5	- de 3 g
	2018	57 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR ROSE (8)	2018	57 hl	12°5	≤ 3 g ou (8)
SAUMUR CHAMPIGNY	2016	20 hl	12°5	- de 3 g
	2017	20 hl	12°5	- de 3 g
	2018	57 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR MOUSSEUX <sup>(3)</sup>	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	2016	20 hl	pas de maximum	- de 3 g
	2017	20hl	pas de maximum	- de 3 g
	2018	50 hl	pas de maximum	- de 3 g
SAVENNIERES SEC	2018	50 hl	13°	≤ 4 g (1)
	2017	10 hl	13°	≤ 4 g (1)
	2016	10 hl	13°	≤ 4 g (1)
SAVENNIERES DEMI-SEC / MOELLEUX	2018	35 hl	pas de maximum	Moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC	2016	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
	2017	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX ou DOUX	2016	10 hl	pas de maximum	+ de 30 g
	2017	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.

## Normes analytiques pour les Vins de Touraine

APPELLATIONS	ANNEE DE RECOLTE	VOLUME MINIMUM A COMMERCIALISER (1)	DEGRE TOTAL MAXIMUM	SUCRES
TOURAINE MOUSSEUX	Tiré depuis plus de 9 mois	Producteurs: 1000 bouteilles	13° *	≤ 15 g
VOUVRAY MOUSSEUX	Tiré depuis plus de 12 mois	Coopératives : 5 000 bouteilles	13°	≤ 15 g
CHINON (rosé)	2018	55 hl	13°	≤ 4 g
COTEAUX DU LOIR (rosé)	2018	55 hl	12°5	≤ 8 g
TOURAINE (rosé)	2018	60 hl	12°5*	< 4 g
TOURAINE AMBOISE (rosé)	2018	15 hl	12°5*	< 18 g
TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé)	2018	10 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINE NOBLE JOUE	2018	45 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINE MESLAND (rosé)	2018	15 hl	12°5*	< 18 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	2018	58 hl	13°	≤ 4 g
CHINON (rouge)	2018	50 hl	13°	≤ 2 g
	2017	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
	2016	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
COTEAUX DU LOIR (rouge)	2018	55 hl	12°5	≤ 2 g
	2017	30 hl	12°5	≤ 2 g
	2016	30 hl	12°5	≤ 2 g
TOURAINE (rouge gamay)	2018	60 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE AMBOISE (rouge)	2018	60 hl	12°5*	≤ 2 g
	2017	15 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE ASSEMBLAGE Côt Cabernet (rouge)	2018	60 hl	12°5*	≤ 2 g
	2017	30 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE CHENONCEAUX (rouge)	2017	15 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE MESLAND (rouge)	2018	15 hl	12°5*	≤ 2 g
	2017	10 hl	12°5*	≤ 2 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	2018	58 hl	13°	≤ 2 g
	2017	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
	2016	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
CHINON (blanc)	2018	55 hl	13°	≤ 6 g
COTEAUX DU LOIR (blanc)	2018	55 hl	12°5	≤ 8 g
JASNIERES SEC	2018	52 hl	12°5	≤ 8 g
	2017	20 hl	12°5	≤ 8 g
JASNIERES DEMI-SEC	2018	52 hl	pas de maximum	[ 8 g ; 20 g ]
	2017	26 hl	pas de maximum	[ 8 g ; 20 g ]
JASNIERES MOELLEUX	2018	10 hl	pas de maximum	> 20 g
	2017	13 hl	pas de maximum	> 20 g

TOURAINES (blanc)	2018	65 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINES AMBOISE (blanc) SEC	2018	52 hl	12°5*	< 8 g
	2017	15 hl	12°5*	< 8 g
TOURAINES AMBOISE (blanc) DEMI-SEC	2018	52 hl	pas de maximum	[ 8 g ; 18 g ]
	2017	15 hl	pas de maximum	[ 8 g ; 18 g ]
TOURAINES AZAY LE RIDEAU (blanc)	2018	10 hl	15°	< 18 g
	2017	10 hl	14°	< 18 g
TOURAINES CHENONCEAUX (blanc)	2017	15 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINES MESLAND (blanc)	2018	15 hl	12°5*	< 18 g
TOURAINES OISLY (blanc)	2017	2000 bouteilles	12°5	≤ 4 g
VOUVRAY SEC	2018	52 hl	15°	< 8 g
	2017	10 hl	15°	< 8 g
	2016	10 hl	15°	< 8 g
VOUVRAY DEMI-SEC	2018	52 hl	15°	[ 8 g ; 20 g ]
	2017	10 hl	15°	[ 8 g ; 20 g ]
	2016	10 hl	15°	[ 8 g ; 20 g ]
VOUVRAY MOELLEUX	2018	10 hl	15°	> 20 g
	2017	10 hl	15°	> 20 g
	2016	10 hl	15°	> 20 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc)	2018	15 hl	12°	< 8 g
	2017	10 hl	12°	< 8 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé)	2018	15 hl	12°	≤ 6 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge)	2018	15 hl	12°5	≤ 2 g
	2017	10 hl	12°5	≤ 2 g
	2016	10 hl	12°5	≤ 2 g

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

\* Si enrichissement

## Normes analytiques pour les Vins du Haut Poitou

Dénomination	Récolte	Volume minimum à Commercialiser (1)	Degré Total maximum	Sucres
HAUT POITOU BLANC	2018	67 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROSE	2018	60 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROUGE	2017	10 hl	12°5	≤ 2,5 g
	2018	58 hl	12°5	≤ 2,5 g

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

## Normes analytiques pour les Vins IGP

Dénomination	Récolte	Volume minimum à commercialiser	Degré Total Maximum (1)	Sucres
IGP VAL DE LOIRE BLANC	2018	30 hl	12°	Pas de normes *
IGP VAL DE LOIRE ROUGE	2018	30 hl	12,5°	
	2017	30 hl	12,5°	
IGP VAL DE LOIRE ROSE	2018	30 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 revendiqué peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'IGP revendiquée