



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 [concoursvinsvalde Loire.fr](http://concoursvinsvalde Loire.fr). Les ressortissants doivent être à jour de leurs obligations.

Attention, toute demande d'annulation d'un échantillon après la clôture des inscriptions ne fera l'objet d'aucun remboursement des droits d'inscription.

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, à défaut, pourront demander le règlement et un dossier d'inscription soit auprès d'InterLoire, soit en consultant le site internet : [www.concoursvinsvalde Loire.fr](http://www.concoursvinsvalde Loire.fr).

### Article 2 : Vins présentés

Le Concours des Vins du Val de Loire, organisé par InterLoire, est réservé aux A.O.P. 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 avec la date 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 française et européenne en vigueur.

#### Millésime :

Pour chaque A.O.P. 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'A.O.P. concernée.

Pour les A.O.P. couvrant plusieurs millésimes, au concours, il ne sera permis à une cuvée (identifiée par son numéro de lot et son millésime) qu'une seule présentation au concours (présentation à une seule édition).

### 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 [4 bouteilles 75 cl au total (ou volume équivalent en conditionnement 37,5cl ou 50cl)]

L'envoi à l'organisation devra comporter :

- 1 bouteille non habillée et 3 bouteilles habillées à déposer pour la dégustation, **De plus 1 bouteille sera conservée à la cave par le 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.

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.

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 AOC, Le nombre d'échantillons est limité à 2 échantillons maximum pour une même catégorie (A.O.P. – 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 ou renvoyer à InterLoire son dossier d'inscription, dûment complété (identification complète du concourant) et signé, comprenant pour chaque échantillon représentant un lot de vin :

- Les éléments à renseigner (ou vérifier) sur 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 et capsulés CRD 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)
- L'acidité volatile (en méq/l).
- 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 vin. 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 DIRECCTE 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 DIRECCTE 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.

- **Date du concours : 18 Avril 2019**
- **Date limite d'inscription : 8 Mars 2019 en ligne (après cette date, aucun dossier ne sera pris en compte)  
22 février 2019 pour les dossiers papier**
- **Dépôt des échantillons : Entre le 25 Mars et le 5 Avril 2019 selon les lieux**

Pour tous renseignements concernant les inscriptions : [concours@vinsvaldeloire.fr](mailto:concours@vinsvaldeloire.fr) Tél : 02.47.60.55.19

**Dépôt des échantillons :**

A.O.P. et I.G.P Val de Loire du Nantais - Fédération des Vins de Nantes  
Château de la Frémoire - 44120 Vertou  
François Robin  
Tél : 02 40 80 14 81  
*Du 3 au 4 avril 2019 ; de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30*

AOP et I.G.P Val de Loire Chinon  
COPAC  
33 Avenue Gambetta - 37500 Chinon  
Tél : 02 47 93 16 20  
*Du 28 au 29 mars 2019 et du 1<sup>er</sup> au 4 avril 2019 ; de 8h à 12h et de 14h à 18h*

AOP et I.G.P Val de Loire Coteaux du Loir – Jasnières Syndicat AOC Coteaux du Loir & Jasnières  
Centre Chevalier  
28 rue Henri Chevalier - 72500 Château du Loir  
Sandrine Pairel  
Tél : 02 43 44 00 72  
*Du 25 au 26 mars et du 28 au 29 mars 2019 ; de 9h à 12h*

AOP et I.G.P Val de Loire Touraine - Syndicat Viticole AOC Touraine  
ZI 4 rue Gutenberg - 41140 Noyers sur Cher  
Anatole GONON  
Tél : 02 54 75 55 96  
*Du 2 au 3 avril 2019 ; de 9h à 18h30*

AOP et I.G.P Val de Loire - Saumur Syndicat des Vins de Saumur  
49 rue du maréchal Leclerc - 49400 Saumur  
Irène LELIAS  
Tél : 02 41 51 16 40  
*Du 4 au 5 avril 2019 ; de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30*

S.I.G.P.V.L-O.D.G.  
Syndicat des Vins IGP Val de Loire  
37, avenue Jean Joxé - 49100 Angers  
Lucie Chassevent-Savina  
Tél : 02 41 87 25 81  
*Du 27 au 28 mars 2019 ; de 9h à 16h*

Syndicat des vins du Haut Poitou  
**Dans les locaux de l'AANA**  
Téléport 4 - Astérama 1 - 1 Avenue Thomas Edison  
CS 80175 Chasseneuil - 86963 FUTUROSCOPE Cedex  
Pascale Bonneau  
Tél : 05 49 30 33 45  
*Du 25 au 27 mars 2019 ; de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h*

Centre Socioculturel des Côteaux du Layon  
Neufbourg – Thouarcé - 49380 Bellevigne en Layon  
Tél : 02 41 54 06 44  
*Du 3 au 4 avril 2019 ; de 9h à 12h et de 14h à 18h*

**Syndicat des vignerons de l'aire d'appellation Vouvray**

**20, rue Victor Hugo - 37210 Vouvray**

**François Bouteille**

**Tél : 02.47.52.71.07**

***Du 25 au 29 mars 2019 et du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2019 ; de 9h à 12h et de 14h à 17h***

**Observatoire des Vins**

**Route de la Gare - 41100 Thoré la Rochette**

**Nicolas Parmentier**

**Tél : 06 80 72 83 96**

***26 mars 2019 ; de 10h à 12h***

**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 Egdiodola
	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 (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	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