



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.

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

### 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 dont les O.D.G. adhèrent à InterLoire. La liste des AOP, IGP et catégories (AOP, Type de vin) ouvertes au concours sont jointes 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 IG 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 décret) et la possibilité selon le choix retenu par les O.D.G. de présenter 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. tableau 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** [5 bouteilles 75 cl au total (ou volume équivalent en conditionnement 37,5cl ou 50cl)]

Chaque échantillon sera composé de :

- **2 bouteilles non habillées et 1 bouteille habillée** à déposer pour la dégustation,
- **2 bouteilles habillées** (pour les dégustations Val de Loire Millésime)
- **Plus 1 bouteille** 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 communautaire 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 indépendant 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).

Pour les vins mousseux : la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars, devra être mesurée en plus.

### 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 de fines bulles, 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. Un président sera désigné à chaque jury parmi les professionnels. Il s'assurera du respect des règles de dégustation en toute impartialité, de la notation des vins selon méthodologie communiquée par InterLoire.

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 mesure 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.** Par conséquent, si à l'issue de la période d'inscription, une catégorie ne requiert pas au moins 3 échantillons, les échantillons présentés ne pourront pas concourir et les règlements seront remboursés.

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 et Centre seront avisées deux mois avant le déroulement de l'épreuve du lieu et date du concours et recevra 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 : 19 Avril 2018**
- **Date limite d'inscription : 10 Mars 2018 en ligne (après cette date, aucun dossier ne sera pris en compte)  
25 février 2018 par papier**
- **Dépôt des échantillons : du 19 Mars au 5 Avril 2018 selon les lieux**

Pour tous renseignements concernant les inscriptions : [concours@vinsvaldeloire.fr](mailto:concours@vinsvaldeloire.fr) Tél :0247605519

**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

AOP et I.G.P Val de Loire Anjou - Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (*à reconfirmer*)  
73 rue Plantagenêt – 49024 Angers  
Sophie Beauclair  
Tél : 02 41 88 60 57

AOP et I.G.P Val de Loire Chinon  
COPAC  
33 Avenue Gambetta  
37500 Chinon  
02 47 93 16 20

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

AOP et I.G.P Val de Loire Touraine - Syndicat Viticole AOC Touraine  
ZI 4 rue Gutenberg – 41140 Noyers sur Cher  
Corinne Collain  
Tél : 02 54 75 55 96

AOP et I.G.P Val de Loire - Saumur Syndicat des Vins de Saumur  
49 rue du maréchal Leclerc – 49400 Saumur  
Marie-Anne Simoneau  
Tél : 02 41 51 16 40

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  
Tel : 02 41 87 25 81

Syndicat des vins du Haut Poitou  
Téléport 4 - Astérama 1 - 1 Avenue Thomas Edison  
CS 80175 Chasseneuil - 86963 FUTUROSCOPE Cedex  
Pascale Bonneau  
Tel :05 49 30 33 45  
06 08 81 28 31

Interloire  
62 rue Blaise Pascal -37019 Tours  
Tél : 02 47 60 55 00



## 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 <sup>(2)</sup>	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 <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	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 <sup>(4)</sup>	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 <sup>(4)</sup>	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 <sup>(4)</sup>	2017	10 hl	19°	+ de 34 g
	2016	10 hl	19°	+ de 34 g
CREMANT DE LOIRE <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	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
	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