

Concours des Vins Du Val de Loire 2020 – InterLoire
Annexe 1 – AOP/ IGP Eligibles

NANTAIS	ANJOU – SAUMUR	TOURAINÉ	IGP
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
	BONNEZEAUX	TOURAINÉ (blanc)	Val de Loire blanc Grolleau gris
	CABERNET D'ANJOU	TOURAINÉ (rosé)	Val de Loire blanc Melon
	COTEAUX DE L'AUBANCE	TOURAINÉ (rouge Assemblage)	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 Egidola
	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 BRUT	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*	2018-2019	45	6000	12°	≤ 5g
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018-2019	45	6000	12°	≤ 3g
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	2018-2019	45	6000	12°	≤ 3g
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	2018-2019	45	6000	12°	≤ 3g
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS*	2018-2019	45	6000	11°	≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018-2019	45	6000	13,5°	entre 20 et 40 g
COTEAUX D'ANCENIS ROSE	2018-2019	45	6000	12°	≤ 4g
COTEAUX D'ANCENIS ROUGE	2018-2019	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	2018	50 hl	12°5	< 4 g (1)
	2019	60 hl	12°5	< 4 g (1)
ANJOU (blanc) DEMI-SEC	2018	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	2018	50 hl	12°5	> 12 g
	2019	50 hl	12°5	> 12 g
ANJOU (rouge)	2018	30 hl	12°5	- de 3 g
	2019	60 hl	12°5	- de 3 g
ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE	2019	35 hl	18 °	+ de 34 g
ANJOU GAMAY	2019	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	2018	10 hl	12°5	- de 3 g
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	2018	15 hl	12°5	- de 3 g
	2017			
BONNEZEAUX	2018	10 hl	19°	+ de 51 g
	2019	25 hl	19 °	+ de 51 g
CABERNET D'ANJOU	2019	60 hl	13°	+ de 10 g
COTEAUX DE L'AUBANCE	2018	15 hl	18°	+ de 34 g
	2019	35 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DE L'AUBANCE SGN ⁽⁴⁾	2018	10 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DE SAUMUR	2019	10 hl	pas de maximum	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON	2018	10 hl	18°	+ de 34 g
	2019	35 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON 1er Cru CHAUME	2018	10 hl	pas de maximum	+ de 80 g
COTEAUX DU LAYON SGN ⁽⁴⁾	2018	10 hl	18°	+ de 34 g
	2017	10 hl	18°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune	2019	30 hl	19°	+ de 34 g
	2018	10 hl	19°	+ de 34 g
COTEAUX DU LAYON + nom de commune SGN ⁽⁴⁾	2017	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	2018	10 hl	pas de maximum	+ de 85 g
ROSE D'ANJOU	2019	65 hl	12°	+ de 7 g
ROSE DE LOIRE	2019	60 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR (blanc) SEC	2018	20 hl	12°5	≤ 3 g (1)
	2019	50 hl	12°5	≤ 3 g (1)
SAUMUR (rouge)	2018	20 hl	12°5	- de 3 g
	2019	57 hl	12°5	- de 3 g
SAUMUR ROSE (8)	2019	57 hl	12°5	≤ 3 g ou (8)
SAUMUR CHAMPIGNY	2018	20 hl	12°5	- de 3 g
	2019	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	2018	20hl	pas de maximum	- de 3 g
	2019	50 hl	pas de maximum	- de 3 g
SAVENNIERES SEC	2019	50 hl	13°	≤ 4 g (1)
	2018	10 hl	13°	≤ 4 g (1)
SAVENNIERES DEMI-SEC / MOELLEUX	2019	35 hl	pas de maximum	Moelleux : + 12 g ou (8) et - de 45 g , doux : + 45 g
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES SEC	2018	10 hl	pas de maximum	≤ 4 g
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES MOELLEUX ou DOUX	2018	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.

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 : 1000 bouteilles	13° *	≤ 15 g
VOUVRAY MOUSSEUX	Tiré depuis plus de 12 mois	Coopératives : 5 000 bouteilles	13°	≤ 15 g
CHINON (rosé)	2019	55 hl	Aucun	≤ 4 g
COTEAUX DU LOIR (rosé)	2019	1333 bouteilles	12°5	≤ 8 g
COTEAUX DU LOIR (rosé) demi sec	2019	1333 bouteilles	Aucun	≤ 8 g
TOURAINE (rosé)	2019	60 hl	12°5*	< 4 g
TOURAINE AMBOISE (rosé) sec 70% Côt min, 30% gamay max	2019	15 hl	12°5*	< 8 g
TOURAINE AZAY LE RIDEAU (rosé)	2019	10 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINE NOBLE JOUE	2019	45 hl	13°	≤ 4 g
TOURAINE MESLAND (rosé)	2019	15 hl	12°5*	< 18 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rosé)	2019	58 hl	13°	≤ 4 g
CHINON (rouge)	2019	55 hl	Aucun	≤ 2 g
	2018	5000 bouteilles	Aucun	≤ 2 g
COTEAUX DU LOIR (rouge)	2019	1333 bouteilles	12°5	≤ 2 g
	2018	1333 bouteilles	12°5	≤ 2 g
TOURAINE (rouge gamay)	2019	60 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE AMBOISE (rouge)	2019	60 hl	12°5*	≤ 2 g
	2018 (100% Côt)	15 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE ASSEMBLAGE Côt Cabernet (rouge)	2019	60 hl	12°5*	≤ 2 g
	2018	30 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE CHENONCEAUX (rouge)	2018	15 hl	12°5*	≤ 2 g
TOURAINE MESLAND (rouge)	2019	15 hl	12°5*	≤ 2 g
	2018	10 hl	12°5*	≤ 2 g
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (rouge)	2019	58 hl	13°	≤ 2 g
	2018	5000 bouteilles	13°	≤ 2 g
CHINON (blanc)	2019	55 hl	Aucun	≤ 6 g
COTEAUX DU LOIR (blanc)	2019	1333 bouteilles	12°5	≤ 8 g
	2018	1333 bouteilles	12°5	≤ 8 g
COTEAUX DU LOIR (blanc) demi-sec	2019	1333 bouteilles	aucun	[8 g ; 20 g]
	2018	1333 bouteilles	aucun	[8 g ; 20 g]
JASNIERES SEC	2019	1333 bouteilles	12°5	≤ 8 g

	2018	1333 bouteilles	12°5	≤ 8 g
JASNIERES DEMI-SEC	2019	1333 bouteilles	pas de maximum	[8 g ; 20 g]
	2018	1333 bouteilles	pas de maximum	[8 g ; 20 g]
JASNIERES MOELLEUX	2019	1333 bouteilles	pas de maximum	> 20 g
	2018	1333 bouteilles	pas de maximum	> 20 g
TOURAINE (blanc)	2019	65 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINE AMBOISE (blanc) SEC	2019	52 hl	12°5*	< 8 g
	2018	15 hl	12°5*	< 8 g
TOURAINE AMBOISE (blanc) DEMI-SEC	2019	52 hl	pas de maximum	[8 g ; 18 g]
	2018	15 hl	pas de maximum	[8 g ; 18 g]
TOURAINE AZAY LE RIDEAU (blanc)	2019	10 hl	15°	< 18 g
	2018	10 hl	14°	< 18 g
TOURAINE CHENONCEAUX (blanc)	2018	15 hl	12°5*	≤ 4 g
TOURAINE MESLAND (blanc)	2019	15 hl	12°5*	< 18 g
TOURAINE OISLY (blanc)	2018	2000 bouteilles	12°5	≤ 4 g
VOUVRAY SEC	2019	52 hl	15°	< 8 g
	2018	10 hl	15°	< 8 g
VOUVRAY DEMI-SEC	2019	52 hl	15°	[8 g ; 20 g]
	2018	10 hl	15°	[8 g ; 20 g]
VOUVRAY MOELLEUX	2019	10 hl	15°	> 20 g
	2018	10 hl	15°	> 20 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (blanc)	2019	10 hl	12°	< 8 g
	2018	10 hl	12°	< 8 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (rosé)	2019	10 hl	12°	≤ 6 g
COTEAUX DU VENDOMOIS (rouge)	2019	10 hl	12°5	≤ 2 g
	2018	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	2019	67 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROSE	2019	60 hl	12°	≤ 3 g
HAUT POITOU ROUGE	2018	10 hl	12°5	≤ 2,5 g
	2019	58 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	2019	30 hl	12°	Pas de normes *
IGP VAL DE LOIRE ROUGE	2019	30 hl	12,5°	
	2018	30 hl	12,5°	
IGP VAL DE LOIRE ROSE	2019	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 présenté peut être inférieur s'il représente la totalité de votre récolte pour l'IGP revendiquée