**DOSSIER D’INSCRIPTION 2024**

CONCOURS DEPARTEMENTAL DES VINS EN LOIR ET CHER

Le dossier complet d’inscription à faire parvenir avant le **15 février 2024** *(fiche de renseignements, bouteilles, bulletins d’analyse et frais de participation)* à l’une des adresses suivantes :

Téléphone : 02.54.55.20.40

Email : laboratoire@loir-et-cher.chambagri.fr

* **Chambre d’Agriculture de Loir-et-Cher**

Laboratoire Agronomique et Œnologique

11-13-15 Rue Louis Joseph Philippe

41018 Blois Cedex

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h*

*et de 13h30 à 17h30*

* **Antenne Viticole et Œnologique**

4, rue Gutenberg - ZA

41140 Noyers/Cher

*Ouvert le lundi, mercredi et vendredi de 8h30 à 10h30*

**INFORMATIONS CANDIDAT**

*Veuillez remplir correctement et précisément vos coordonnées car les informations inscrites seront utilisées pour la réalisation du palmarès.*

Madame, Monsieur : ……………………………………………………………………………………………………………

Nom de l’exploitation :…………………………………………………………………………………………………………

Adresse :………………………………………………………………………………………………………………………………

Code postal : ……………………………………………………… Ville :…………………………………………………

Téléphone :…………………………………………………………. Fax : ………………………………………………….

Email :……………………………………………………………………………..

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vin conditionné** | **N° de lot** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Volume (bouteilles)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vin en vrac** | **N° de cuve** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Volume (hl)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Cépages** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Nom de cuvée** | |  |  |  | L’inscription des échantillons : une ligne correspond à un vin présenté.  Pour inscrire plus d’échantillon, photocopier cette page. |  |  |  |  |  |
| **Millésime**  **Inscription des échantillons :** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Couleur** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Dénomination de vente (AOP ou vin de**  **pays IGP)** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** | **8.** | **9.** |

**LE DOSSIER D’INSCRIPTION**

Nous fournir avec ce dossier d’inscription, pour chaque échantillon présenté :

* 3 bouteilles munies chacune d’une étiquette pouvant clairement reconnaitre l’échantillon présenté
* Une copie de la déclaration de revendication correspondante
* Un rapport d’analyse datant de moins d’un an et comportant :

- Les informations nécessaires à l’identification de l’échantillon (à minima la dénomination de vente, le millésime, la couleur et le nom de la cuvée s’il y a lieu.)

- les sucres (en glucose/fructose) exprimés en g/l

- le Titre alcoométrique volumique acquis et en puissance

- l’acidité totale exprimée en méq/l

- l’acidité volatile exprimée en méq/l

- le SO2 total exprimé en mg/l

- la Surpression pour les vins mousseux (A.O.P. Touraine Méthode traditionnelle et A.O.P Crémant de Loire).

**LES DROITS D’INSCRIPTION**

Nous retourner avec votre dossier d’inscription, votre chèque correspondant aux droits d’inscription à libeller à l’ordre de M. l’agent de comptable de la Chambre d’Agriculture de Loir-et-Cher. La facture vous sera adressée ultérieurement. Faire un seul chèque pour la totalité des échantillons présentés.

Tarif d’inscription : 42.40 € HT soit **50.88 TTC par échantillon**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre d’échantillons** | **Prix T.T.C.** (Euros) | **Nombre d’échantillons** | **Prix T.T.C.** (Euros) |
| **1** | 50,88 | **6** | 305.28 |
| **2** | 101.76 | **7** | 356.16 |
| **3** | 152.64 | **8** | 407.04 |
| **4** | 203.52 | **9** | 457.92 |
| **5** | 254.40 | **10** | 508.80 |

**VOTRE ENGAGEMENT**

⬜ Je certifie exacts les renseignements fournis et je m’engage à me conformer au règlement du concours. Fait à : …………………………Le : ………………………………

Signature :

**Appellations et millésimes pouvant concourir cette année**

**AOP TOURAINE**

* Millésime **2022** pour le Gamay, le blanc et le rosé
* Millésime **2022** et **2021**  pour les rouges autres que le Gamay (assemblage ou monocépage)

**AOP TOURAINE-MESLAND**

* Millésime **2022** pour le blanc et le rosé
* Millésime **2022** et **2021** pour le rouge

**AOP TOURAINE CHENONCEAUX**

* Millésime **2021** pour lerouge et le blanc

**AOP TOURAINE-OISLY**

* Millésime **2021**

**AOP CHEVERNY**

* Millésime **2022** pour le Cheverny blanc et rosé,
* Millésime **2022** et **2021** pour le Cheverny rouge

**AOP COUR-CHEVERNY**

* Millésime **2021** pour le Cour-Cheverny

**AOP VALENCAY**

* Millésime **2022** pour le blanc et le rosé
* Millésime **2022** et **2021** pour le rouge

**AOP ROSE DE LOIRE**

* Millésime **2022**

**AOP COTEAUX DU VENDOMOIS**

* Millésime **2022** pour le blanc et le rosé
* Millésime **2022** et **2021** pour le rouge

**VINS MOUSSEUX**

**Pas de millésime** pour les vins mousseux comprenant :

* **A.O.P. Touraine Méthode traditionnelle** blanc ou rosé
* **A.O.P. Crémant de Loire** blanc ou rosé

**VIN DE PAYS / IGP :**

* Millésime **2022** pour le blanc, le rosé et le rouge
* **Cépages autorisés** :
* Blanc : Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Chardonnay, Chenin, Grolleau gris, Pinot blanc, Pinot gris
* Rosé et Rouge : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Côt, Gamay noir, Grolleau noir, Grolleau gris,

Pinot noir, Merlot, Pineau d’Aunis

**A SAVOIR :**

Si votre vin est primé, vous devez conserver pendant un an : une bouteille du vin primé, son analyse correspondante et une copie de la feuille de renseignement.