



Chardonnay du Monde®

32^e Confrontation Internationale des Meilleurs Chardonnay du Monde

11 AU 14 MARS 2025

DOSSIER DE PARTICIPATION



Signe Extérieur de *Qualité*



11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

Chardonnay du Monde®

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LIEU

En Bourgogne viticole.

PARTICIPATION

Tous pays de production vitivinicole et toutes régions viticoles françaises.

PRODUITS

Vins issus exclusivement du cépage chardonnay.

Il est cependant admis la présence à 5 % maximum de cépages non aromatiques (pinot blanc, maccabeo). A contrario, la présence de cépages aromatiques (muscats et variétés muscatées, gewurztraminer, chenin, viognier) et de cépages contribuant à la modification de la structure des vins (pinot noir) entraîne une non conformité et l'exclusion de la confrontation.

Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité au moins égale à 1300 bouteilles (dans le cas d'élaboration spécifique se renseigner) et conditionné sous verre et identifiable par numéro de lot.

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Norme des concours internationaux.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 6 bouteilles de 750 ml ou 10 bouteilles de 500 ou 375 ml (habillées étiquettes et contre-étiquettes).
- Une fiche technique de présentation : élaboration, région de culture, âge de la vigne, densité de plantation, taille, vendanges, vinification, élevage (cuve ou fûts), etc.
- Un bulletin d'analyse (nominatif, signé, datant de moins d'un an et mentionnant le numéro de lot) qui fait apparaître : titre alcoométrique acquis et en puissance, sucres réducteurs, acidité volatile et totale, SO₂ libre, SO₂ total, surpression.
- 3 habillages (étiquettes et contre-étiquettes).

⚠ Pour les vins produits en France, merci de fournir également :

- Pour les vins AOP et IGP : la déclaration de revendication (année de production) délivrée par votre organisme professionnel.
- Pour les vins n'ayant pas une AOP ou une IGP : la certification du millésime ou du cépage délivrée par France Agrimer ou un organisme agréé (dans le cas où le millésime ou le cépage sont revendiqués).

FRAIS DE PARTICIPATION

	Coût HT	TVA (20 %)	Coût TTC
FRANCE	150 €	30 €	180 €
HORS FRANCE	-	-	180 €

⚠ Les frais de banque sont à la charge du participant.

SYNTHÈSE DES COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (OPTIONNEL)

		Coût HT	TVA (20 %)	Coût TTC
FRANCE	EN FRANÇAIS	41,67 €	8,33 €	50 €
	EN ANGLAIS	50 €	10 €	60 €
HORS FRANCE	EN FRANÇAIS	-	-	50 €
	EN ANGLAIS	-	-	60 €

NOS PARTENAIRES

REVUE DES
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques



FONDATION
INTERNATIONALE
DES SCIENCES ET CULTURE
DE LA VIGNE ET DU VIN



Services Actions Qualité



ORGANISATION



APPROBATION

DGCCRF
Agrément des administrations
françaises et européennes



Chardonnay du Monde®

11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS

1 • PROVENANT DE FRANCE

- Dépôt des échantillons au Château de Chaintré :
Bureaux ouverts de 8 heures à 19 heures sans interruption.
- Vous confiez vos échantillons au transporteur de votre choix.

**ADRESSE DE
LIVRAISON****Chardonnay du Monde®**

Maison des Vignerons du Château de Chaintré – 1229 chemin du Roy de Croix
71570 CHAINTRÉ – FRANCE
Tél. 33 (0)3 85 37 43 21 – Fax 33 (0)3 85 37 19 83
infos@chardonnay-du-monde.com • www.chardonnay-du-monde.com

2 • PROVENANT DE TOUS PAYS (HORS FRANCE)

Les formulaires pour l'inscription des échantillons provenant d'un pays hors France sont disponibles sur le site www.chardonnay-du-monde.com ou sur simple demande :

Chardonnay du Monde®

Maison des Vignerons du Château de Chaintré – 1229 chemin du Roy de Croix
71570 CHAINTRÉ – FRANCE
Tél. 333 85 37 43 21 – Fax 333 85 37 19 83
infos@chardonnay-du-monde.com • www.chardonnay-du-monde.com

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

19 février 2025

ÉCHANTILLONS

Dans le cadre de notre démarche qualité, les échantillons seront conservés pendant 3 ans. Au-delà, ils seront gracieusement mis à disposition de centres de recherches et d'enseignement, de panels d'analyse sensorielle ou de fondations caritatives.



Chardonnay du Monde®

Maison des Vignerons du Château de Chaintré

1229 chemin du Roy de Croix

71570 CHAINTRÉ – FRANCE

Tél. : 33 (0)3 85 37 43 21 • Fax : 33 (0)3 85 37 19 83

www.chardonnay-du-monde.com

infos@chardonnay-du-monde.com



11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

Chardonnay du Monde®



**MERCI DE NOUS
INFORMER PAR
EMAIL DE VOTRE
PARTICIPATION**

Chardonnay du Monde®
Maison des vignerons
du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ
FRANCE

DE FRANCE

Tél. 03 85 37 43 21
Fax 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél. 333 85 37 43 21
Fax 333 85 37 19 83

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

1 • INFORMATIONS GÉNÉRALES

Société : _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____ France

Tél. : _____ Fax : _____

E-mail : _____

Serveur internet : http:// _____

2 • INFORMATIONS ÉCHANTILLONS

Je présente _____ échantillon(s)
Constitué(s) de 6 bouteilles de 750 ml chacun ou 10 bouteilles de 500 ou 375 ml (habillées étiquettes et contre-étiquettes).

Afin d'améliorer notre service, merci de vérifier que chaque échantillon soit accompagné des éléments suivants :

- D'une **fiche technique de présentation** : élaboration, région de culture, âge de la vigne, densité de plantation, taille, vendanges, vinification, élevage (cuve ou fûts), etc.
- D'un **bulletin d'analyse** (nominatif, signé, **datant de moins d'un an** et mentionnant le numéro de lot) qui fait apparaître : titre alcoométrique acquis et en puissance, sucres réducteurs, acidité volatile et totale, SO₂ libre, SO₂ total, surpression.
- **3 habillages** (étiquettes et contre-étiquettes).

⚠ Pour les vins produits en France, merci de fournir également :

- **Pour les vins AOP et IGP** : la déclaration de revendication (année de production) délivrée par votre organisme professionnel.
- **Pour les vins n'ayant pas une AOP ou une IGP** : la certification du millésime ou du cépage délivrée par France Agrimer ou un organisme agréé (dans le cas où le millésime ou le cépage sont revendiqués).

Merci de bien vouloir nous informer par e-mail, pour chaque échantillon présenté, les éléments d'accompagnement joints avec le colis des bouteilles, et ceux qui feront l'objet d'un envoi séparé.

Vins présentés	Millésime	N° de lot
1		
Dénomination :		
Pour ce vin je souhaite recevoir la synthèse des commentaires de dégustation en :	<input type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Anglais
2		
Dénomination :		
Pour ce vin je souhaite recevoir la synthèse des commentaires de dégustation en :	<input type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Anglais
3		
Dénomination :		
Pour ce vin je souhaite recevoir la synthèse des commentaires de dégustation en :	<input type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Anglais
4		
Dénomination :		
Pour ce vin je souhaite recevoir la synthèse des commentaires de dégustation en :	<input type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Anglais
5		
Dénomination :		
Pour ce vin je souhaite recevoir la synthèse des commentaires de dégustation en :	<input type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Anglais



11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

Chardonnay du Monde®



**MERCI DE NOUS
INFORMER PAR
EMAIL DE VOTRE
PARTICIPATION**

Chardonnay du Monde®
Maison des vignerons
du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ
FRANCE

DE FRANCE

Tél. 03 85 37 43 21
Fax 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél. 333 85 37 43 21
Fax 333 85 37 19 83

NOTRE N° DE TVA

FR74394372080

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

3 • TRANSPORT

Je confie les échantillons au transporteur de mon choix _____

4 • FRAIS D'INSCRIPTION (PRIX TTC)

Pour chaque échantillon, je verse la somme de : **180 €** x _____ échantillon(s) = _____ € **1**

Synthèse des commentaires de dégustation (*Optionnel*) :

En français : **50 €** x _____ échantillon(s) = _____ € **2**

En anglais : **60 €** x _____ échantillon(s) = _____ € **3**

5 • ADRESSE DE FACTURATION (SI DIFFÉRENTE DE LA PAGE 1)

Société _____

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

CP _____ Ville _____ Pays _____

E-mail _____

6 • RÈGLEMENT

Au total, je verse à l'ordre de **SERVICES ACTIONS QUALITÉ**,
avant le **19 février 2025**, la somme de **1 + 2 + 3** _____ €

Somme que je verse par :

Chèque bancaire à l'ordre de Services Actions Qualité (1)

Virement à notre compte **CRÉDIT AGRICOLE MÂCON (809) (2)**

Banque : 17806 – Guichet : 00080 – Compte : 943 3326 1000 - Clé : 08

IBAN : FR76 1780 6000 8094 3332 6100 008 – BIC : AGRIFRPP 878

Joindre une photocopie du bordereau de paiement.

Nom de votre banque : _____

Référence de votre virement : _____

Carte bancaire internationale (Si vous adoptez ce dernier mode de paiement, merci de remplir ci-dessous)

MasterCard  Visa 

Nom & Prénom : _____

N° (16 caractères) : _____

3 derniers chiffres au dos de votre carte : _____ Signature : _____

Date de validité : _____

Montant : _____ €

Numéro de TVA : F R _____

(1) Chèque en euros tiré sur une banque française (2) Virement en euros (tous frais étant à la charge de l'émetteur).



Chardonnay du Monde®

11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

Chardonnay du Monde®
Maison des vignerons
du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ
FRANCE

DE FRANCE

Tél. 03 85 37 43 21
Fax 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél. 333 85 37 43 21
Fax 333 85 37 19 83

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Détenteur du lot	Société : _____		
	Adresse : _____		
	CP : _____	Ville : _____	
	Pays : _____		
Dénomination de vente réglementaire	_____		
Dénomination commerciale	_____		
Millésime	N° du lot* ou référence des contenants		
Quantité commercialisable en stock*	Bouteilles	+	hl (non mis en bouteilles)
Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :	
Date de mise en bouteille	_____		
Âge de la vigne	Densité de plantation		
Technique de vinification	_____		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Titre alcoométrique	Acquis à 20 °C	vol. %	En puissance vol. %
Sucres (glucose + fructose)	g/L		pH
Acidité volatile	<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> meq./L		
Acidité totale	<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> AT g/L <input type="checkbox"/> meq./L		
Dioxyde de soufre (SO ₂)	Total	mg/L	Libre mg/L
Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille			bars/hPa

Je certifie sur l'honneur que les informations figurant dans le présent formulaire sont exactes.

Responsable
de l'entreprise/du domaine

Responsable
du suivi de l'élevage

Responsable
laboratoire Œnologue

*** Champs obligatoire**

On entend par lot un ensemble d'unité de vente d'un vin conditionné ou de contenants de vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.