

DOSSIER DE PARTICIPATION



Chardonnay du Monde®

33^e Confrontation Internationale des Meilleurs Chardonnay du Monde

10 AU 13 MARS 2026

DOSSIER DE PARTICIPATION



Signe Extérieur de *Qualité*



Chardonnay du Monde®

10 AU 13 MARS 2026

© FORUM ŒNOLOGIE 2026

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®

10 AU 13 MARS 2026

© FORUM ŒNOLOGIE 2026

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

20 février 2026

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.



10 AU 13 MARS 2026

© FORUM ŒNOLOGIE 2026

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 | | |



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



10 AU 13 MARS 2026

© FORUM ŒNOLOGIE 2026

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 **20 février 2026**, 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®

10 AU 13 MARS 2026

© FORUM ŒNOLOGIE 2026

Chardonnay du Monde®
Maison des vigneron
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

N° du lot : *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.*

* Champs obligatoire

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.



**Signatures
obligatoires**

Responsable
de l'entreprise/du domaine

Responsable
du suivi de l'élevage

Responsable
laboratoire Œnologue