DOSSIER DE PARTICIPATION



Chardonnay du Monde.

32^E Confrontation Internationale des Meilleurs Chardonnay du Monde

11 AU 14 MARS 2025

DOSSIER DE PARTICIPATION





Chardonnay du Monde.

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

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













APPROBATION

DGCCRF grément 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.



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 <u>www.chardonnay-du-monde.com</u> 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.

-RF-P4-Cd M2025.1



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