



Effervescents du Monde®

Maison des Vignerons du Château de Chaintré

71570 CHAINTRÉ – FRANCE

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

www.effervescents-du-monde.com

infos@effervescents-du-monde.com



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

26 AU 28 NOVEMBRE 2024

DOSSIER DE PARTICIPATION



Signe Extérieur de *Qualité*



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LIEU

En Bourgogne viticole.

PAGE(S)

2/4

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

DPART-imp-FR>F-FR-EDM2024.1

PARTICIPATION

Tous pays de production vitivinicole et toutes régions viticoles françaises.

PRODUITS

Vins issus exclusivement des technologies de l'effervescence naturelle.
Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité au moins égale à 1 300 bouteilles.

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Norme des concours internationaux.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Échantillon : **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, pH, 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 ou déclaration de fin de tirage (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).

ORGANISATION



NOS PARTENAIRES

REVUE des
œnologues
et des techniques vitivinicoles
et œnologiques



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



FRAIS DE PARTICIPATION

	Coût HT	TVA (20 %)	Coût TTC
FRANCE	150,50 €	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 €



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

TRANSPORT DES ÉCHANTILLONS

1 • ÉCHANTILLONS PROVENANT DE FRANCE

PAGE(S)

3/4

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

DPART-imp-FR>F-FR-EDM2024.1

- Dépôt des échantillons au Château de Chaintré
(Bureaux ouverts de 8h à 19h sans interruption).
- Ou vous confiez vos échantillons au transporteur de votre choix.



ADRESSE DE
LIVRAISON

Effervescents du Monde®

Maison des Vignerons du Château de Chaintré
1229 chemin du Roy de Croix – 71570 CHAINTRÉ – FRANCE

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

infos@effervescents-du-monde.com • www.effervescents-du-monde.com

2 • ÉCHANTILLONS 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.effervescents-du-monde.com

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

5 novembre 2024

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.



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

1 • INFORMATIONS GÉNÉRALES

Société : _____
Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
CP : _____ Ville : _____ France
Tél. : _____ Fax : _____
E-mail : _____
Serveur internet : http:// _____

**INFORMEZ
NOUS DE VOTRE
PARTICIPATION**

**Effervescents
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

PAGE(S)

5/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

BPART-imp-FR>F-FR-EDM2024.1

2 • INFORMATIONS ÉCHANTILLONS

Je présente _____ échantillon(s) de vin constitué(s) de :
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 bien accompagné des éléments suivants :

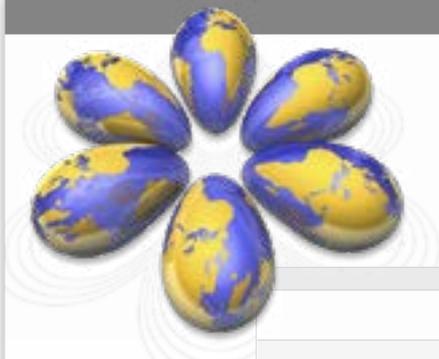
- **Une fiche technique de présentation** : élaboration, région de culture, âge de la vigne, densité de plantation, taille, vendanges, vinification, élevage (cuve ou fûts), etc.
- **Un bulletin d'analyse** (nominatif, signé, **datant de moins d'un an** et mentionnant le numéro de lot) qui fait apparaître : titre alcoométrique acquis et en puissance, sucres réducteurs, pH, 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 ou déclaration de fin de tirage (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	



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

3 • TRANSPORT

Je confie les échantillons au transporteur de mon choix _____

4 • FRAIS D'INSCRIPTION (TTC)

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

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

de dégustation (*optionnel*) : 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 **5 novembre 2024**, 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)

Master Card  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).

**INFORMEZ
NOUS DE VOTRE
PARTICIPATION**

**Effervescents
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

PAGE(S)

6/2

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

BPART-imp-FR>F-FR-EDM2024.1



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON • À NOUS RETOURNER

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

DATES	Détenteur du lot	Société :		
Du 26 au 28 novembre 2024		Adresse :		
ADRESSE		CP :	Ville :	
Maison des vignerons du Château de Chaintré 71570 CHAINTRÉ FRANCE		Pays :		
DE FRANCE	Dénomination de vente réglementaire			
Tél. 03 85 37 43 21 Fax 03 85 37 19 83	Dénomination commerciale			
DE L'ÉTRANGER	Millésime	N° du lot* ou référence des contenants		
Tél. 333 85 37 43 21 Fax 333 85 37 19 83	Quantité commercialisable en stock*	Bouteilles	+	hl (non mis en bouteilles)
PAGE(S)	Date de mise en bouteille	Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :
7/1	Âge de la vigne	Densité de plantation		
© FORUM ŒNOLOGIE 2024	Technique de vinification			
FT-FR-EDM2024.1				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couleur	<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc			
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
Surpression dans la bouteille				bars/hPa

* 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.

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%

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