

FORMULAIRE RÉCAPITULATIF D'INSCRIPTION ET DE PAIEMENT À RETOURNER AU PLUS TARD LE 16 MARS 2023

A RETOURNER À : STRASBOURG EVENTS
PALAIS DES CONGRÈS - PLACE DE BORDEAUX
FR 67082 STRASBOURG CEDEX
Email : lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com
Tél. +33 3 88 37 67 67

VOS COORDONNÉES :

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pays : _____

Téléphone : ++ _____ Fax : ++ _____

Adresse e-mail : _____

Site internet : www.

Responsable du dossier : _____ Fonction : _____

NOMBRE DE VINS INSCRITS :

1^{ère} participation OUI NON

J'inscris vins à€ HT par vin inscrit /€ TTC =€ TTC

Tarifs selon le nombre de vins inscrits :

		Pour les clients français soumis à la TVA (20% TVA)	pour les clients étrangers soumis à TVA
de 1 à 2 vins inscrits	100 € HT / par vin inscrit	120 € TTC	100 € Net de taxes
à partir de 3 vins inscrits	95 € HT / par vin inscrit	114 € TTC	95 € Net de taxes
à partir de 5 vins inscrits	90 € HT / par vin inscrit	108 € TTC	90 € Net de taxes

N° TVA Intracommunautaire

N° SIRET

MODE DE PAIEMENT CHOISI :

CHÈQUE BANCAIRE À L'ORDRE DE STRASBOURG ÉVÉNEMENTS

VIREMENT BANCAIRE À L'ORDRE DE STRASBOURG ÉVÉNEMENTS (joindre obligatoirement copie de l'ordre de virement)

Titulaire du compte :

SA STRASBOURG ÉVÉNEMENTS
Place de Bordeaux Wacken
67082 STRASBOURG CEDEX

CODE BANQUE	CODE AGENCE	NUMÉRO DE COMPTE	CLÉ RIB
30087	33080	00023701301	01
DOMICILINATION		CIC - CENTRE D'AFFAIRES DE STRASBOURG	
IBAN : FR76 3008 7330 8000 0237 0130 101		BIC : CMCIFRPP	

LIVRAISON DES ÉCHANTILLONS : AVANT LE 23 MARS 2023

(aux frais des concurrents et à leurs risques et périls) - Merci de penser à envoyer **3 bouteilles** par échantillon présenté à

THÉÂTRE DU VIN - 43 rue du Marché Gare - FR 67200 STRASBOURG - France

Votre contact : Charlotte Micheli - Tél. +33 6 09 99 41 16 - Email : charlotte@theatreduvin.fr

Horaires de livraison : 8h30 à 19h, du lundi au samedi

RÈGLEMENT 2023

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

(Consultable sur le site www.mondial-vins-blancs.com
ou sur demande auprès de l'organisateur)

1 – OBJET :

Le concours « LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG » est organisé par STRASBOURG EVENTS, dont le siège est Place de Bordeaux 67082 Strasbourg Cedex. L'édition 2023 du concours est placée sous le contrôle de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). Le concours est membre de VINOFEF (Fédération mondiale des Grands Concours internationaux de vins et spiritueux). Le concours LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG vise à :

- Mettre en évidence les qualités et les diversités des vins blancs
- Elever le niveau technique et scientifique des vins de producteurs, mettant le mieux en valeur tous les cépages produisant des vins blancs.
- Être un observatoire de tendances innovatrices de la production
- Offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

2 – AYANT DROIT :

Dans tous les pays producteurs de vins blancs sont admis à concourir : les vignerons récoltants, les coopératives vinicoles, les unions de coopératives, les groupements de producteurs, les négociants éleveurs et les producteurs négociants.

3 – CONDITIONS D'ADMISSION :

Les conditions d'admission au concours sont les suivantes :

- La présentation est ouverte à tous les vins blancs issus de cépages et d'assemblages qui répondent à la définition du code international des pratiques œnologiques de l'OIV. Tous les vins doivent porter l'indication du pays d'origine où les raisins ont été récoltés et vinifiés.
- Ne seront acceptés que les vins respectant les dispositions du règlement UE, n° 1308/2013, notamment celles relatives à l'origine et à la provenance.
- Tous les vins, quel que soit leur millésime, ainsi que les vins non millésimés, sont admis à concourir. L'échantillon de vin présenté au concours est issu d'un lot homogène constitué d'un vin destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un 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. Lorsqu'un lot de vin présenté à un concours est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé de l'assemblage des échantillons prélevés dans chacun des contenants et assemblés au prorata des volumes de ces contenants. Les vins doivent être définitivement assemblés à la date du prélèvement de l'échantillon destiné au concours.
- Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité d'au moins 1000 litres. Un volume inférieur, mais toutefois supérieur à 100 litres, peut être admis lorsque la production est particulièrement faible. Les vins doivent obligatoirement être mis en bouteille. La mention de l'origine ou de la provenance doit être faite sur ces bouteilles. Les étiquettes de commercialisation doivent être conformes :
 - à la réglementation en vigueur en France pour les vins français ;
 - à la réglementation communautaire pour les états-membres de l'Union Européenne ;
 - à la réglementation en vigueur dans le pays d'élaboration et aux dispositions d'importation pour les pays tiers.

4 – FICHE D'INSCRIPTION :

La fiche d'inscription jointe doit être remplie pour chaque échantillon et renvoyée à l'adresse ci-dessous avant le 16 mars 2023, accompagnée :

- du paiement des droits d'inscription
- du bulletin d'analyse de moins d'un an, comportant outre les éléments permettant d'identifier l'échantillon, les indications suivantes : sucre (glucose et fructose), titre alcoométrique volumique acquis, titre alcoométrique volumique en puissance, acidité totale en mEq/l, acidité volatile en mEq/l, anhydride sulfureux total en mg/l, la surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux, exprimée en bars.

Pour les vins produits en France :

- de la déclaration de revendication pour les vins bénéficiant

d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée

- de la demande de certification pour les vins ne bénéficiant pas d'une indication géographique.

STRASBOURG EVENTS - Palais des Congrès
Place de Bordeaux - 67082 STRASBOURG CEDEX
Mail : lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com
Tél. +33 3 88 37 67 67

Tout vin dont la fiche d'inscription n'est pas accompagnée du paiement des droits d'inscription et du bulletin d'analyses sera refusé. Strasbourg Events se réserve le droit de limiter le nombre d'échantillons en fonction de l'ordre d'arrivée des fiches d'inscription.

5 – ECHANTILLONS :

Chaque échantillon est présenté dans les conditions suivantes :

- 3 bouteilles de 0,5 litre à 1 litre (ou 6 bouteilles si capacité inférieure) par échantillon. Les bouteilles seront habillées avec leurs étiquettes de commercialisation conformes à la réglementation en vigueur
- Chaque échantillon doit être accompagné d'un bulletin d'analyses
- Chaque échantillon doit parvenir avant le 23 mars 2023 à l'adresse suivante : THEATRE DU VIN - 43 rue du Marché Gare FR 67200 STRASBOURG – France
Votre contact : Charlotte Micheli - Tél. +33 6 09 99 41 16
Email : charlotte@theatreduvin.fr

• Horaires de livraison : 8h30 à 19h, du lundi au samedi
L'expédition est faite aux frais des concurrents et à leurs risques et périls.

Strasbourg Events réceptionne les échantillons, contrôle la conformité des dossiers, les droits d'inscription et élimine ceux qui ne sont pas conformes au règlement. Tout échantillon envoyé en port dû sera refusé. Aucun échantillon refusé ne sera retourné.

6 – PAIEMENT DES DROITS :

Le montant des frais d'inscription par échantillon présenté s'élève à :

- de 1 à 2 vins inscrits 100 € HT – 120 € TTC
- à partir de 3 vins inscrits 95 € HT – 114 € TTC
- à partir de 5 vins inscrits 90 € HT – 108 € TTC (TVA 20%)

Les frais d'inscription sont à verser avant le 16 mars 2023 soit par virement bancaire, soit par carte bancaire, soit par chèque à l'ordre de Strasbourg Events. Les frais de banque ne sont pas pris en charge par Strasbourg Events. En aucun cas le paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

7 – CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION :

Les vins seront regroupés selon leur cépage et leur type, et seront présentés à la dégustation dans un emballage noir opaque garantissant leur anonymat. L'appréciation des vins sera descriptive et comportera des commentaires sur l'aspect visuel, l'aspect olfactif, l'impression au palais, l'impression d'ensemble et la typicité du produit. Strasbourg Events désigne les séries de jurys. La présidence sera assurée par un œnologue français ou étranger.

Le nombre total de jurés est fixé en fonction du nombre d'échantillons présentés. Chaque jury comprend 5 ou 7 membres (dont 3 ou 5 jurés étrangers et 2 jurés français). Chaque jury est composé de jurés provenant de différents corps de métiers viti-vinicoles, et obligatoirement d'un œnologue et d'un sommelier. Strasbourg Events désigne pour chaque jury le président et le secrétaire de table, dont la tâche est de garantir la bonne tenue de la dégustation de la table, de valider la note finale obtenue par le vin présenté, et d'assurer la rédaction des commentaires et de leur qualité.

Chaque vin est dégusté par des dégustateurs dont au moins deux tiers sont des dégustateurs compétents. L'organisateur reconnaît compétents les dégustateurs suivants : œnologues, sommeliers, cavistes, dégustateurs diplômés, vignerons, maîtres de chai, responsables de cave, dégustateurs de concours internationaux, restaurateurs, responsables d'entreprises du monde du vin, enseignants d'Ecoles professionnelles hôtelières, journalistes spécialisés, et toute personne et personnalité dont le métier est lié au monde du vin. Parmi ces professionnels l'organisateur établit de manière aléatoire la liste nominative des jurés sélectionnés et recrutés lors des concours internationaux organisés par VINOFEF ainsi que sur proposition de l'Union de la Sommellerie Française.

L'organisateur recueille une déclaration sur l'honneur des membres de jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours.

L'organisateur prend les mesures appropriées afin d'éviter qu'un compétiteur, membre d'un jury, ne juge ses vins.

Strasbourg Events assure le bon déroulement du concours par la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de

la dégustation et de son jugement à l'aide de la fiche adéquate, le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats. Le barème des récompenses adopté est un système de notation permettant le classement des vins mis en compétition selon leurs qualités intrinsèques.

Le présent règlement sera affiché dans la salle de concours, pendant toute la durée des épreuves.

8 – RÉCOMPENSES :

Strasbourg Events définit les récompenses qui sont les médailles d'Or et les médailles d'Argent. Ces récompenses, limitées à 30 % par catégorie (c'est-à-dire 30% pour chacune des 12 catégories figurant sur le dossier d'inscription) suivant le règlement de l'OIV, seront décernées selon l'appréciation du jury, aux vins qui auront atteint un niveau d'expression élevé méritant ces distinctions. Ces récompenses sont réparties entre médailles Or et Argent tout en sachant qu'au sein des médailles Or, si la notation le justifie, des médailles Grand Or peuvent être décernées. Ces récompenses sont attribuées dans le respect de la résolution OIV 332A – 2009 et suivantes. Aucune distinction ne peut être attribuée si moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition dans une même catégorie (origine ou type de produits). Les résultats seront communiqués lors de la sortie du palmarès. Chaque lauréat sera avisé ultérieurement par courrier. Strasbourg Events délivre aux lauréats un document précisant le nom du concours, la catégorie dans laquelle a concouru le vin, la nature de la distinction attribuée, l'identité du vin, le domaine déclaré ainsi que le nom et l'adresse du détenteur. Des macarons sont disponibles auprès de Strasbourg Events pour les vins primés en fonction du volume de vin déclaré sur la fiche de participation. Toute autre mention de la récompense obtenue devra faire l'objet d'une demande préalable et d'un accord officiel de Strasbourg Events. Les résultats seront diffusés le plus largement possible par un communiqué de presse et sur le site Internet du concours.

Aucune distinction ne peut être attribuée si, pour le concours ou une catégorie donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition.

Les vins ayant obtenu les meilleures notes peuvent être récompensés par des prix particuliers tels que : Trophée Vin Sec, Grand Prix du Jury et Prix Vinofed. En aucun cas, les Trophées, Grand Prix et Prix Vinofed ne viennent s'ajouter au nombre de vins primés mais en font bien partie. Contrairement aux produits récompensés par une médaille, ces distinctions ne pourront pas figurer sur l'étiquette. Ces produits bénéficieront d'une communication particulière (diplôme spécifique, média presse, internet, sites spécialisés).

9. CONTRÔLES :

Strasbourg Events est seule compétente pour régler d'éventuels litiges.

Le représentant nommé par l'OIV et le représentant nommé par VINOFEF, présents lors du concours, contrôlent le bon déroulement du concours et rédigent un procès-verbal de contrôle.

Les organisateurs procèdent, par un Laboratoire d'Analyses agréé, à des contrôles aléatoires analytiques des échantillons primés et y donnent la suite qui leur semble nécessaire. Strasbourg Events se réserve le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses.

L'opérateur qui a présenté un vin primé ainsi que l'organisateur conservent, chacun en sa possession, un échantillon du vin primé accompagné de sa fiche de renseignements et de son bulletin d'analyses, pendant une durée d'un an à compter de la date de déroulement des concours. Leurs fiches de renseignements et leurs bulletins d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement des concours.

Deux mois avant le déroulement du concours, l'organisateur communique à la DREETS (ex DIRECCTE) le lieu, la date et le règlement de celui-ci.

Au plus tard deux mois après le déroulement du concours l'organisateur adresse à cette même direction un compte-rendu signé par le Directeur Général de Strasbourg Events attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement et comportant notamment le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ; le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ; la liste des vins primés et pour chaque vin primé les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ; le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ; le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

10 - PARTICIPATION AUX CONCOURS :

Elle comporte de fait l'acceptation du présent règlement.



**STRASBOURG
EVENTS.**

Concours international « LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG »
15 et 16 avril 2023 au Palais des Congrès de Strasbourg

**LE MONDIAL
DES VINS BLANCS
STRASBOURG**

Cachet de la Société

FICHE D'INSCRIPTION

remplir une fiche par échantillon présenté. Merci de faire des photocopies si plusieurs vins présentés
à retourner au plus tard le 16 mars 2023 avec le bulletin d'analyse de moins d'un an

Dénomination de vente réglementaire (correspondant à l'étiquette et contre-étiquette au verso de cette fiche)
Appellation complète (vin blanc)

CATEGORIES*

- 1/ CHARDONNAY
 2/ CHENIN
 3/ GEWURZTRAMINER
 4/ MUSCAT
 5/ PINOT BLANC
 6/ PINOT GRIS
 7/ RIESLING
 8/ SAUVIGNON
 9/ SYLVANER
 10/ VIOGNIER

11/ AUTRE CEPAGE BLANC

préciser le cépage :

12/ ASSEMBLAGE BLANC

préciser % cépages :

**Dans chacune des 12 catégories ci-dessus,
le vin tranquille entre 0 et 4g de sucres
résiduels ayant obtenu la meilleure note,
se verra décerner le Trophée VIN SEC.*

Millésime

- 2022
 2021
 2020
 Autre (préciser)
 non millésimé

Vin tranquille

Vin effervescent Brut
contenant au plus 12g/l de sucres
avec une tolérance de +3 g/l

Vin Naturellement Doux
(ex: vendanges tardives, vin botrytisé,
vin de glace)

Vin de Liqueur

Vin blanc avec macération,
selon l'art. OIV-ECO 647-2020

Terroir :

- Argilo-Calcaire
 Granite
 Grès
 Limon
 Marno-calcaire
 Schiste
 Volcanique
 Autre (préciser)

. N° Lot (lorsque le vin est conditionné) :

. Identité du détenteur (si différent de la société
qui présente le vin).....

. La référence du(des) contenant(s) (nature et
identification) lorsque le vin est en vrac :

Volume disponible : litres

Sucres Résiduels (g/l).....

Alcool acquis (%) :.....

Surpression (Bar) :.....

Boisé

NB : Possibilité de présenter plusieurs vins dans chacune des 12 catégories (droits d'inscriptions voir formulaire récapitulatif)

Je soussigné :, Fonction :

Oui, je certifie avoir pris connaissance du règlement du Concours LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG se trouvant au verso
du formulaire récapitulatif d'inscription et de paiement (également consultable sur www.mondial-vins-blancs.com) et accepte de m'y conformer.

Oui, je m'engage à conserver 1 échantillon du vin primé avec la fiche de renseignement et le bulletin d'analyse pendant 1 an.

Date : Signature précédée de la mention « lu et approuvé » :

(au verso, étiquette et contre-étiquette)

ETIQUETTE

Coller ici l'étiquetage commercial et
réglementaire du vin inscrit

CONTRE ETIQUETTE

Coller ici l'étiquetage commercial et
réglementaire du vin inscrit