LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

29e ÉDITION

Le concours international

3-4 avril 2027
Parc des Expositions Strasbourg

FORMULAIRE RÉCAPITULATIF D'INSCRIPTION ET DE PAIEMENT

INSCRIPTIONS OUVERTES JUSQU'AU 1er MARS 2027

A RETOURNER À : STRASBOURG EVENTS
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 : ..... Portable : .....

Adresse e-mail : .....

Site internet : www. .....

Responsable du dossier : ..... Fonction : .....

NOMBRE DE VINS INSCRITS :

1re participation ☐ **OUI** ☐ **NON**

☐ **J'inscris ..... vins à .....€ HT par vin inscrit, soit .....€ HT + 20 %TVA = ...€ TTC**

Tarifs selon le nombre de vins inscrits :

		Pour les clients français soumis à la TVA (20% TVA)	pour les clients étrangers non soumis à TVA
de 1 à 5 vins inscrits	112 € HT / par vin inscrit	134.40 € TTC	112 € Net de taxes
de 6 à 10 vins inscrits	102 € HT / par vin inscrit	122.40 € TTC	102 € Net de taxes
à partir de 11 vins inscrits	97 € HT / par vin inscrit	116.40 € TTC	97 € 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	33086	00023701301	08

DOMICILATION CIC - CENTRE D'AFFAIRES DE STRASBOURG
IBAN : FR76 3008 7330 8600 0237 0130 108 **BIC :** CMCIFRPP

LIVRAISON DES ÉCHANTILLONS : AVANT LE 5 MARS 2027

(aux frais des concurrents et à leurs risques et périls)

Merci de penser à envoyer **3 bouteilles** par échantillon présenté à

THÉÂTRE DU VIN – 2 rue du Commerce – FR 67640 Fegersheim – France
Tél. +33 3 88 21 25 72 - Email : commandes@theatreduvin.fr
Horaires de livraison : 9h à 15h, du lundi au vendredi

RÈGLEMENT 2027

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. Membre de VINOFED (Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de vins et spiritueux) et en partenariat avec l'UIOE (Union Internationale des Oenologues), 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.
- Etre un observatoire de tendances innovatrices de la production
- Offrir un outil de référence sérieux et fiable pour les consommateurs de vins.

2 – AYANTS 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 :

a) 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 oenologiques de l'OIV. Tous les vins doivent porter l'indication du pays d'origine où les raisins ont été récoltés et vinifiés.

b) 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.

c) 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.

d) 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 règlementation communautaire pour les états-membres de l'Union Européenne ;
- à la règlementation 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 mail **lemondialdesvinsblancs@strasbourg-events.com** avant le **1er mars 2027**, 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 méq/l, acidité volatile en méq/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.

Tout vin dont la fiche d'inscription n'est pas accompagnée du paiement des droits d'inscription et du bulletin d'analyse 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 étiquetages de commercialisation conformes à la réglementation en vigueur
- Chaque échantillon doit être accompagné d'un bulletin d'analyse
- Chaque échantillon doit parvenir avant le **5 mars 2027** à l'adresse suivante : THEATRE DU VIN - 2 rue du Commerce FR 67640 FEGERSHEIM – France
  Tél. +33 3 88 21 25 72 - Email : commandes@theatreduvin.fr
- Horaires de livraison : 9h à 15h, du lundi au vendredi

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 5 vins inscrits 112 € HT – 132 ,40€ TTC
- de 6 à 10 vins inscrits 102 € HT – 122,40 € TTC
- à partir de 11 vins inscrits 97 € HT – 116,40 € TTC

Les frais d'inscription sont à verser avant le **1er mars 2027** 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.

Si dans une catégorie donnée, moins de 3 compétiteurs distincts sont en compétition, l'organisateur se réserve le droit d'intégrer ces vins dans la catégorie la mieux adaptée.

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 oenologue 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 viniques, et obligatoirement d'un oenologue 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 : oenologues, 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 VINOFED 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 sont limitées à 1/3 du nombre total d'échantillons dégustés.

Ces récompenses 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. Aucune distinction ne peut être attribuée si moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition dans une même catégorie (Cf. les 13 catégories telles que précisées sur la fiche d'inscription). 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 volume 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 VINOFED, présent lors du concours, contrôle le bon déroulement du concours et rédige 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'analyse, 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

Strasbourg.eu eurométropole

Concours international «LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG»
3 et 4 avril 2027 au Parc des Expositions de Strasbourg

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

FICHE D'INSCRIPTION 2027

Cachet de la Société :	**Identité du détenteur** (si différent de la société qui présente le vin) ....

Remplir une fiche par échantillon présenté. Merci de faire des photocopies si plusieurs vins présentés.
À retourner au plus tard le 1er mars 2027 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) : .....

Préciser cépage : ..... ☐ **FRANC DE PIED**

MILLÉSIME

☐ **2026** ☐ **2025** ☐ **2024** ☐ **Autre** (à préciser) ..... ☐ **Non millésimé**

CATÉGORIES - CÉPAGES*

*Dans chacune des **13** catégories ci-dessus, **le vin tranquille médaillé entre 0 et 4g/l** de sucres résiduels ayant obtenu la meilleure note, se verra décerner **le Trophée VIN SEC.**

☐ 1/ **CHARDONNAY**
☐ 2/ **CHENIN**
☐ 3/ **GEWURZTRAMINER**
☐ 4/ **MUSCAT**
☐ 5/ **PINOT BLANC**
☐ 6/ **PINOT GRIS**
☐ 7/ **RIESLING**
☐ 8/ **SAUVIGNON**
☐ 9/ **SYLVANER**
☐ 10/ **VIOGNIER**
☐ 11/ **AUTRE CÉPAGE BLANC** préciser le cépage : .....
☐ CÉPAGE AUTOCHTONE
☐ 12/ **ASSEMBLAGE** préciser % cépages ....
☐ 13/ **DÉSALCOOLISÉ NO LOW**

TYPES DE VIN

☐ **VIN TRANQUILLE**

☐ Vin de 0 à 4 g/l de sucre **(sec)**
☐ Vin de 4,1 à 12g/l de sucre **(demi-sec)**
☐ Vin de 12,1 à 45g/l de sucre **(moelleux)**
☐ Vin de + 45g/l de sucre **(doux)**
☐ Vin de Liqueur
☐ Vin blanc avec macération selon l'art. OIV-ECO 647-2020 (vin orange)
☐ Vin sous voile **(ex : vin jaune, xéres)**

☐ **VIN EFFERVESCENT**

- **Méthode de vinification**
  - ☐ Traditionnelle
  - ☐ Cuve close /Charmat
  - ☐ Autre : ....

☐ Vin de 0 à 12 g/l de sucre
☐ Vin + de 12g/l de sucre

DÉSALCOOLISÉ/NO LOW

selon l'art. 119.1 du règlement (UE) n° 1308/2013

- **Vin tranquille**
  - ☐ Vin désalcoolisé **(inf. à 0,5 %)**
  - ☐ Vin partiellement désalcoolisé **(sup. à 0,5 %)**
- **Vin Effervescent**
  - ☐ Vin désalcoolisé **(inf. à 0,5 %)**
  - ☐ Vin partiellement désalcoolisé **(sup. à 0,5 %)**

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

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

Volume disponible .....litres
Alcool acquis (%).....
Sucres Résiduels (g/l).....
Surpression (Bar).....

NB : Possibilité de présenter plusieurs vins dans chacune des 13 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)

VERSO FICHE D'INSCRIPTION
2027

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

ÉTIQUETTE

Coller ici l'étiquetage commercial et réglementaire du vin inscrit

CONTRE ÉTIQUETTE

Coller ici l'étiquetage commercial et réglementaire du vin inscrit

LE MONDIAL
DES VINS BLANCS
STRASBOURG

ADRESSE DE LIVRAISON DE VOS ECHANTILLONS :

THÉÂTRE DU VIN

2 Rue du Commerce – FR 67640 Fegersheim, France

Tél : +33 3 88 21 25 72 – **Email :** commandes@theatreduvin.fr

Horaires de livraison : 9h00 à 15h du lundi au vendredi

PROCÉDURE POUR EXPÉDIER VOS ÉCHANTILLONS

- Envoyer les échantillons avec un transporteur agréé.
- **Nous recommandons fortement DHL** afin d'assurer la facilité de prise en charge des droits de douane et ainsi éviter des complications éventuelles.
- Envoyer tous les vins à cette adresse, **en mentionnant« Mondial des Vins Blancs» sur le colis : Théâtre du Vin, 2 Rue du Commerce FR 67640 Fegersheim, France**
- Ajouter au colis, une facture détaillée mentionnant : Taux d'alcool des vins, centilitrage, colisage, quantités
- Pour tout producteur de l'Union Européenne : ajouter sur le colis, dans une enveloppe transparente autocollante fournie par votre transporteur, le document DAE (document d'accompagnement pour la libre circulation d'alcool, qu'en tant qu'exportateur il est obligatoire de remplir). Le n° d'entrepositaire agréé à indiquer concernant l'importateur est le suivant : **FR 021004 E 1025**

PROCESS TO SHIP YOUR SAMPLES

- Ship the samples with an authorized carrier.
- We strongly recommand DHL to smooth up the customs procedure, and avoid any custom issues.
- Ship ail the wines to this adress, **and mention on the box« Mondial des Vins Blancs »: Théâtre du Vin, 2 Rue du Commerce FR 67640 Fegersheim, France**
- Add the samples box a detailed invoice with the following information: Alcohol degree, quantity, type of packaging, liters details.
- For every producer from the European Union: add on the package, in a transparent self-adhesive envelope provided by your carrier, the DAE document (custom document to allow international circulation of alcohol), it is mandatory to fill it in as an exporter. The number of authorized warehouse keeper to write on the DAE is the following: **FR 021004 E 1025**

PROCEDIMIENTO PARA EL ENVIA DE SUS MUESTRAS

- Envie las muestras con un transportista autorizado.
- Recomendamos encarecidamente DHL para garantizar la facilidad del despacho de aduanas y evitar cualquier complicacion.
- Envie todos los vines a esta direccion, **mencionando « Mondial des Vins Blancs » en el paquete : Théâtre du Vin, 2 Rue du Commerce FR 67640 Fegersheim, France**
- Anade al paquete una factura detallada que mencione : Grado alcoholico de los vinos, centilitro, envase, cantidades.
- Por todos los productores de Union Europea: añadir en el envase, en un sobre autoadhesivo transparente proporcionado por su transportista, el documento DAE (documento de acompanamiento para la libre circulation de alcohol, que como exportador es obligatorio rellenar). El numero de depositario autorizado que debe indicarse para el importador es el siguiente: **FR 021004 E 1025**

LE MONDIAL
DES VINS BLANCS
STRASBOURG

FACTURE PROFORMA / PROFORMA INVOICE

Poids / Weight .....kg

Colis / N° of Parcels .....

Numéro de l'expéditeur / Senders ref number .....

Nom et adresse du destinataire
Consignee Name and Address :

THÉÂTRE DU VIN
2 Rue du Commerce
FR 67640 Fegersheim, France

Excise N° FR021004E1025
Tél. +33 3 88 21 25 72 - Email : commandes@theatreduvin.fr

Description de la Marchandise
Description of Goods:

Echantillons de vin / Wine samples

Nombre d'échantillons Number of samples	Type de vin Type of wine	Taille des bouteilles Size of bottles	Degré d'alcool Alcohol degree	Valeur totale Total value

Pays d'origine / Country of Origin: .....
.....

Nominal value for Customs US$:.....

Valeur pour Douane : Local currency.....

Attestation / Declaration

Sans valeur commerciale. Les produits seront détruits après analyse.
These goods are required for research analysis and will be destroyed after test.

I declare all the information on this invoice to be true and correct

Signature: .....

Date: .....

Expéditeur / Senders name : .....

Adresse / Address : .....

VAT number .....

Telephone : .....

E-mail : .....