



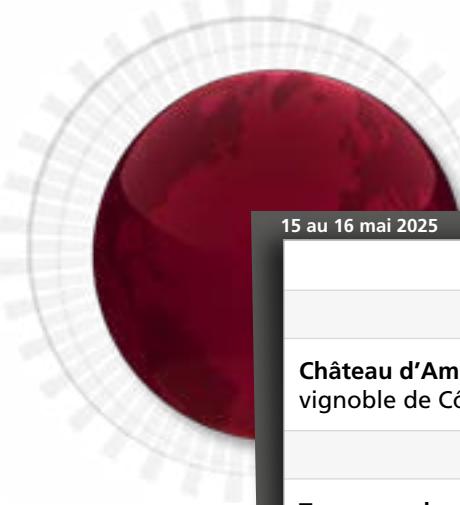
Syrah du Monde®

15 AU 16 MAI 2025

DOSSIER DE PARTICIPATION



Signe Extérieur de Qualité



Syrah du Monde®

15 au 16 mai 2025

19^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LIEU

Château d'Ampuis, joyaux de la renaissance entouré de vignes et bordé par le Rhône au cœur du vignoble de Côte-Rôtie.

PARTICIPATION

Tous pays de production vitivinicole et toutes régions viticoles françaises.

PRODUITS

Syrah du Monde® met en confrontation qualitative les vins issus du cépage syrah présentant une proportion à minima de 85 % de syrah selon la réglementation en vigueur dans le pays producteur. Le vin qui concourt doit être disponible dans une quantité au moins égale à 1 300 bouteilles (dans le cas d'élaboration spécifique se renseigner) et conditionné sous verre et identifiable par numéro de lot.

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Selon les dispositions de la norme des concours internationaux des vins.

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, 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 (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 FranceAgriMer 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

FIS - CVV
FONDATION
INTERNATIONALE
DES SCIENCES ET CULTURE
DE LA VIGNE ET DU VIN

QAQ
Services Actions Qualité

LOGISTIC

ORGANISATION

FORUM œNOLOGIE®
ASSOCIATION

APPROBATION

DGCCRF
Agrement des administrations
françaises et européennes

Syrah du Monde®

15 au 16 mai 2025

19^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

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

Syrah 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@syrah-du-monde.com • www.syrah-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.syrah-du-monde.com ou sur simple demande :

Syrah 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@syrah-du-monde.com • www.syrah-du-monde.com

DATE LIMITÉE DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

25 avril 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.



MERCI DE NOUS INFORMER PAR FAX OU PAR E-MAIL DE VOTRE PARTICIPATION

Syrah 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 3/4

BPART-FRF-P4-SdM2025.1

© FORUM OENOLOGIE 2025



Syrah du Monde®

15 au 16 mai 2025

19^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

1 • INFORMATIONS GÉNÉRALES



**MERCI DE NOUS
INFORMER
PAR FAX OU PAR
E-MAIL DE VOTRE
PARTICIPATION**

Syrah 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 5/2

DPART-FRF-P5-SdM2025.5

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 alcoolométrique acquis et en puissance, sucres réducteurs, pH, acidité volatile et totale, SO₂ libre, SO₂ total, surpression.
- **3 habillages** (étiquettes et contre-étiquettes).

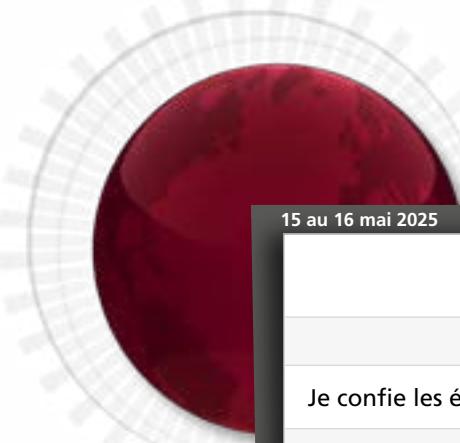
⚠ Pour les vins produits en France, merci de fournir également :

- **Pour les vins AOP et IGP** : la déclaration de revendication (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		

infos@syrah-du-monde.com ■ www.syrah-du-monde.com



15 au 16 mai 2025

19^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

Syrah du Monde®

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

3 • TRANSPORT

Je confie les échantillons au transporteur de mon choix

4 • FRAIS D'INSCRIPTION

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 • RÈGLEMENT

Au total, je verse à l'ordre de SERVICES ACTIONS QUALITÉ,

Avant le 25 avril 2025, 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).

6 • ADRESSE DE FACTURATION (SI DIFFÉRENTE DE LA PAGE 1)

Société

Nom

Prénom

Adresse

CP

Ville

Pays

E-mail

Syrah du Monde®

15 au 16 mai 2025

19^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



**MERCI DE NOUS
INFORMER
PAR FAX OU PAR
E-MAIL DE VOTRE
PARTICIPIATION**

Syrah 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 7/1

FICH-TECH-FR-P7-SdM2025.7

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	+	<i>hl (non mis en bouteilles)</i>
Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois		<i>Durée de l'élevage sous bois :</i>
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		<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé
Titre alcoométrique	Acquis à 20 °C	vol. %	En puissance
Sucres (glucose + fructose)			vol. %
Acidité volatile			pH
Acidité totale			<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> meq./L
Dioxyde de soufre (SO₂)	Total	mg/L	AT mg/L <input type="checkbox"/> meq./L
<i>Pour les vins mousseux : suppression dans la bouteille</i>			mg/L
			bars/hPa

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%
Syrah			

* Champs obligatoire

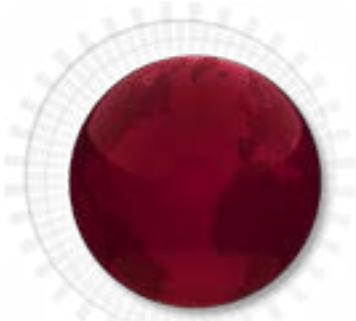
On entend par *lot* un ensemble d'unité de vente d'un vin conditionné ou de contenants de vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.

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



Syrah 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.syrah-du-monde.com

infos@syrah-du-monde.com