



Syrah du Monde

23 AU 24 MAI 2024

DOSSIER DE PARTICIPATION



Signe Extérieur de *Qualité*



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^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 a 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 1300 bouteilles (dans le cas d'élaboration spécifique se renseigner) et conditionné sous verre et identifiable par numéro de lot.

RÈGLEMENT DU CONOURS

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



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



Services Actions Qualité



ORGANISATION



APPROBATION

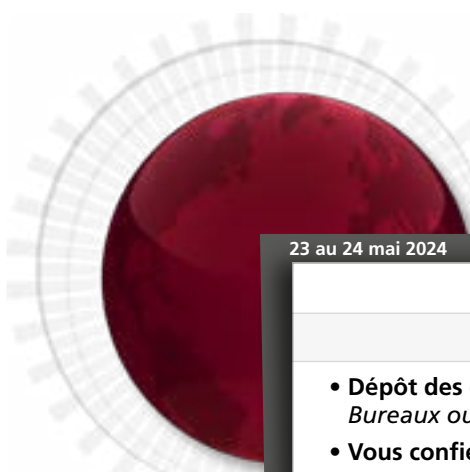
DGCCRF
Agrément des administrations
françaises et européennes

PAGE 2/4

BPART-FRF-P3-SdM2024.1

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

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



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^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.**

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 LIMITE DE RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

3 mai 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.



**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

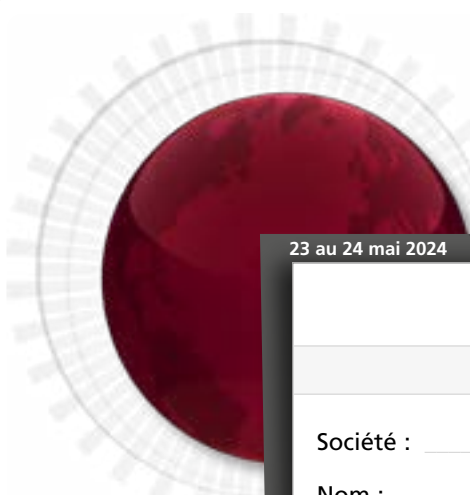
BPART-FRF-P4-SdM2024.1

© FORUM ŒNOLOGIE 2024

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



**ADRESSE DE
LIVRAISON**



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^E CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

FORMULAIRE D'INSCRIPTION À NOUS RETOURNER

1 • INFORMATIONS GÉNÉRALES

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 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 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		



**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

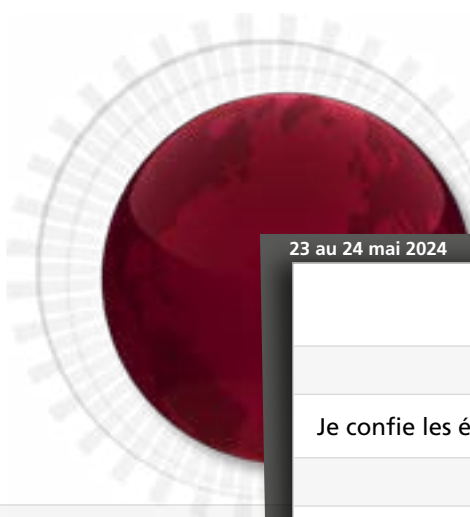
Tél. 03 85 37 43 21
Fax 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél. 333 85 37 43 21
Fax 333 85 37 19 83

PAGE 5/2

DPART-FRF-PS-SdM2024.5



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^E CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES 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 **3 mai 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  American Express 

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 _____



**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

NOTRE N° DE TVA

FR74394372080

PAGE 6/2

DPART-FRF-P6-SdM2024.1



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

+

hl (non mis en bouteilles)

Technique d'élevage

Cuve inox Sous bois

Durée de l'élevage sous bois :

Date de mise en bouteille

Âge de la vigne

Densité de plantation

Technique de vinification

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent

Oui Non

Rouge Rosé

Titre alcoométrique

Acquis à 20 °C

vol. %

En puissance

vol. %

Sucres (glucose + fructose)

g/L

pH

Acidité volatile

g H₂SO₄/L meq./L

Acidité totale

g H₂SO₄/L AT g/L meq./L

Dioxyde de soufre (SO₂)

Total

mg/L

Libre

mg/L

Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille

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


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 7/1

FICH-TECH-FR-P7-SdM2024.7



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