

**FORMULAIRE  
D'INSCRIPTION**

**2021**



**VIGNERONS BIO  
NOUVELLE AQUITAINE**



**24<sup>ème</sup> édition du**  
**CONCOURS EXPRESSION**  
des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



# 3 RAISONS D'Y PARTICIPER

## 1 > UN CONCOURS OFFICIEL, RIGoureux & PROFESSIONNEL

- Un concours déposé à la DIRECCTE Nouvelle Aquitaine depuis 1997 et reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Économie.
- Des prélèvements réalisés par un indépendant, directement à la propriété, sur stock commercial ou sur cuve.
- Des échantillons anonymisés mis en compétition dans une catégorie analogue à la leur.
- Des échantillons témoins et leurs bulletins d'analyse conservés pendant un an pour assurer une traçabilité en cas de contrôle.
- Un jury de professionnels ayant une grande expertise technique et gustative du vin.

## 2 > DES LAURÉATS SOUTENUS PAR NOS ACTIONS DE PROMOTION

- Edition et diffusion d'un palmarès à notre réseau d'acheteur et à la presse. Chaque vin y est présenté et commenté par notre œnologue de référence.
- Une dégustation professionnelle de tous les vins médaillés organisée en Septembre.
- Une sélection de vins primés à la carte du bar du CIVB durant notre Apéro Bio de Juin.
- Des lauréats mis en avant lors des évènements de nos partenaires

## 3 > LA VALORISATION DE LA FILIÈRE BIO RÉGIONALE

Concourir, c'est aussi:

- Mettre en lumière le savoir-faire unique et l'éthique de vignerons qui s'emploient quotidiennement à offrir des vins biologiques de haute qualité gustative.
- Prendre part au dynamisme de la filière dans une compétition fair-play dont l'objectif est de tirer l'ensemble de la production vers le haut.
- Bénéficier d'un atout commercial décisif dans un environnement commercial de plus en plus concurrentiel.

# LES MODALITÉS DU CONCOURS

Les modalités d'inscription sont régies par le règlement intérieur du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine ci-joint, consultable également sur le site internet: [www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION**

**Mercredi 7 Avril 2021**

## Droits d'inscription

NOMBRE D'ÉCHANTILLON(S)	1	2	3	4	5+	NBRE ÉCHANTILLONS PRÉSENTÉS	COÛT TOTAL
Montant TTC Non adhérent à VBNA	82€	124€	160€	199€	40€/bille		
Montant TTC Adhérent à VBNA	-50% 41€	-30% 87€	-10% 144€	-10% 179€	34€/bille		

### **! ATTENTION ! SEULS LES MILLÉSIMES CI-DESSOUS POURRONT CONCOURIR :**

**Millésimes 2018-2019:** AOP du Libournais, AOP communales du Médoc, Moelleux ou Liqueureux

**Millésimes 2018-2019-2020:** Côtes de Bourg, Groupe des Côtes, Bordeaux Supérieur, Jurançon, Haut Médoc, Pécharmant, Montravel

**Millésimes 2019-2020:** Bergerac, Bordeaux, Duras, AOC Régionales et autres appellations non citées ci-dessus, IGP

### **SI J'OBTIENS UNE MÉDAILLE, JE M'ENGAGE :**

**À verser à titre de contribution par hectolitres de vin médaillé :**

Médailles d'Or : 0,43 € HT

Médailles d'Argent : 0,28 € HT

Médaille de Bronze : 0,13 € HT

**À livrer à Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine pour chaque vin médaillé :**

Médailles d'Or : 12 bouteilles

Médailles d'Argent : 12 bouteilles

Médaille de Bronze : 6 bouteilles

### **Afin de finaliser votre inscription, merci de nous retourner :**

- Le bulletin d'inscription dûment rempli
- Votre certificat bio en cours de validité
- Le bulletin d'analyse de chaque vin présenté (cf. règlement intérieur)
- La copie de la déclaration de revendication du millésime présenté
- Une étiquette de chaque vin présenté
- Le chèque en TTC à l'ordre de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
- Cette page du dossier complétée recto/verso, datée et signée

**Vous serez ultérieurement contacté par notre préleveur qui prendra le soin de prélever les échantillons présentés.**

**Je m'engage à me conformer au règlement intérieur de ce Concours**

Fait à \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_\_

Signature :

## INFORMATIONS GENERALES

Raison sociale : \_\_\_\_\_

Adresse de facturation : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Commune : \_\_\_\_\_

Adresse de prélèvement (si différente) : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Commune : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone fixe : \_\_\_\_\_ Portable : \_\_\_\_\_

Souhaitez-vous que votre numéro de portable soit diffusé sur les supports de communication : OUI / NON

Adresse mail : \_\_\_\_\_

Site internet : \_\_\_\_\_

**MERCI DE REMPLIR UNE IDENTIFICATION POUR CHAQUE ÉCHANTILLON PRÉSENTÉ.**

**Note:** Un vin pourra concourir seulement si deux autres vins de vigneron concurrents sont présentés dans la même catégorie.

## IDENTIFICATION DE L'ÉCHANTILLON

Château  Domaine  Clos  Marque \* : \_\_\_\_\_

\* Si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés. Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.

Cuvée : \_\_\_\_\_

Eaux de vie :  VSOP  XO      Vin de liqueur :  Classique  Vieux  Très vieux      Jus de raisin :

Millésime : \_\_\_\_\_ Appellation : \_\_\_\_\_

Couleur :  Blanc  Rouge  Rosé  Clairet  Doux  Crémant  Pet' Nat  Vin Orange

Type de vinification :  Traditionnelle  Barrique  Vin sans soufre\*\*

\*\* Si vous cochez la case Sans Soufre, votre vin sera dégusté sur une catégorie spéciale, réservée à ce type de vinification.

Elevage :  Cuve  Barrique

Volume présenté en hectolitres OU bouteilles : \_\_\_\_\_

Numéro de lot\*\*\* : \_\_\_\_\_

\*\*\* Le numéro de lot indiqué ici devra être identique lors du prélèvement. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, il faudra fournir une copie du registre de traçabilité comme justificatif.

## IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château  Domaine  Clos  Marque \* :

*\* Si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés. Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.*

Cuvée : \_\_\_\_\_

Eaux de vie :  VSOP  XO      Vin de liqueur :  Classique  Vieux  Très vieux      Jus de raisin :

Millésime : \_\_\_\_\_      Appellation : \_\_\_\_\_

Couleur :  Blanc  Rouge  Rosé  Clairret  Doux  Crémant  Pet' Nat  Vin Orange

Type de vinification :  Traditionnelle  Barrique  Vin sans soufre\*\*

*\*\* Si vous cochez la case Sans Soufre, votre vin sera dégusté sur une catégorie spéciale, réservée à ce type de vinification.*

Elevage :  Cuve  Barrique

Volume présenté en hectolitres OU bouteilles : \_\_\_\_\_

Numéro de lot\*\*\* : \_\_\_\_\_

*\*\*\* Le numéro de lot indiqué ici devra être identique lors du prélèvement. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, il faudra fournir une copie du registre de traçabilité comme justificatif.*

## IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château  Domaine  Clos  Marque \* :

*\* Si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés. Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.*

Cuvée : \_\_\_\_\_

Eaux de vie :  VSOP  XO      Vin de liqueur :  Classique  Vieux  Très vieux      Jus de raisin :

Millésime : \_\_\_\_\_      Appellation : \_\_\_\_\_

Couleur :  Blanc  Rouge  Rosé  Clairret  Doux  Crémant  Pet' Nat  Vin Orange

Type de vinification :  Traditionnelle  Barrique  Vin sans soufre\*\*

*\*\* Si vous cochez la case Sans Soufre, votre vin sera dégusté sur une catégorie spéciale, réservée à ce type de vinification.*

Elevage :  Cuve  Barrique

Volume présenté en hectolitres OU bouteilles : \_\_\_\_\_

Numéro de lot\*\*\* : \_\_\_\_\_

*\*\*\* Le numéro de lot indiqué ici devra être identique lors du prélèvement. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, il faudra fournir une copie du registre de traçabilité comme justificatif.*

# NOUS CONTACTER

38, route de Goujon · 33570 MONTAGNE

05 57 51 39 60

[contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)



[www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](http://www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

Avec le soutien  
financier de :

