

MUSCADET

VINS DE NANTES



AMBASSADEURS DES VINS DE NANTES SELECTION 2019/2020

1. PRESENTATION GENERALE :

Cette sélection annuelle, organisée par la Fédération des Vins de Nantes, qui assure depuis le 1^{er} janvier 2016 la communication des AOC de Nantes, est ouverte à tous les opérateurs revendiquant les AOC Muscadet, Gros Plant du Pays nantais et Coteaux d'Ancenis.

Son objectif est de pouvoir disposer de cuvées lors des opérations de valorisation menées par la Fédération principalement en France, pour des accueils presse ou pour des partenariats. L'objectif est également de s'appuyer sur une sélection de vignerons qui seront sollicités, au fur et à mesure des besoins, pour promouvoir ces AOC lors d'événements.

A ce titre, les candidats s'engagent à s'impliquer (en fonction de leurs disponibilités) dans ces actions en donnant du temps au collectif sans contrepartie. Comme par exemple : Bar à Muscadet du Zenith, Rendez-vous de l'Erdre, Festival aux Heures d'été, Muscadétours, Muscadetruck, Nantes Food Forum, Champ des producteurs (Voyage à Nantes), Bar à vins de la Frémoire, Montmartre à Clisson, Débord de Loire, etc...

La sélection fait l'objet d'un classement des vins retenus par le jury. Ceux-ci deviennent ainsi des références Ambassadeurs pour 1 an et pourront être proposés lors de différentes actions menées par la Fédération, selon les besoins (prescripteur, presse, événements).

Ainsi une cinquantaine de références, représentant toutes nos catégories d'AOC de Nantes, seront sélectionnées. Elles viendront s'ajouter à la médaille du Prix Clémence 2019, à celle du Concours des sur lie de Clisson et à la Pipette d'or 2019.

2. MODALITES DE PARTICIPATION (voir détail dans le règlement complet) :

↳ **Inscription gratuite ouverte uniquement aux adhérents de la FVN**

↳ Conditions d'achat des vins sélectionnés : **remise de 20 %** sur le prix TTC pratiqué au particulier au départ de la propriété

↳ Livraison en carton de 6 bouteilles obligatoirement, **franco de port** au château de la Frémoire à Vertou ou sur les lieux de dégustations.

↳ Facturation : Fédération des Vins de Nantes/Pôle communication – Château de la Frémoire – 44120 VERTOU

↳ Sélection des vins :

- Le jury est constitué de professionnels de la filière et de nos partenaires. Il se réunira le jeudi 6 juin 2019 à la Frémoire. Chaque vin est dégusté à l'aveugle par catégorie au minimum par un jury de trois personnes dont deux qualifiés.
- La sélection tient compte des notes attribuées par le jury et d'une représentativité proportionnelle par catégorie.
- Les vins autorisés doivent faire partie des deux marques filles de Muscadet Vins de Nantes

MUSCADET

VINS DE NANTES



REGLEMENT – SELECTION AMBASSADEURS VINS DE NANTES

SAISON 2019-2020

DEGUSTATION : le 6 JUIN 2019 à VERTOU

1. ORGANISATEURS :

La Sélection est organisée par la Fédération des Vins de Nantes.

1. MODALITES DE PARTICIPATION :

↴ Opérateurs concernés : Adhérent à la Fédération des Vins de Nantes, AOC de Nantes

↴ Vins concernés : AOC des Vins de Nantes

- Tous les vins disponibles à la vente en mai 2018, les vins présentés devront avoir fait l'objet d'une déclaration de revendication auprès de l'ODG (Voir détail page suivante)
- Le modèle de bouteille reste libre lors de la commercialisation. Toutefois pour la dégustation uniquement un seul type de bouteille par catégorie de vin sera accepté (voir ci-dessous) pour respecter l'anonymat

↴ Conditions financières :

- L'inscription à la sélection est **gratuite**. Seuls les adhérents **à jour de leurs cotisations 2019 Fédération des Vins de Nantes peuvent s'inscrire**.
- Prix d'achat par la Fédération des Vins de Nantes : **Prix de vente départ cave TTC – 20%**
- Livraison : par carton de 6 bouteilles, franco de port, au château de la Frémoire à Vertou
- Maintien des conditions pendant 1 an

MUSCADET

VINS DE NANTES



↳ Dépôt des offres et des échantillons

- Composition des échantillons, à savoir **2 bouteilles** dont :
 - **1 bouteille non habillée** avec une étiquette tenue par un élastique mentionnant les éléments identifiant le vin (AOC/AOP), millésime, raison sociale, etc....)
Toute bouteille habillée avec une étiquette collée sera refusée. Les échantillons de vins tranquilles non présentés dans le type de bouteille requise seront transvasés la veille de la dégustation, dans la mesure du possible. En cas d'impossibilité, le vin ne pourra pas être présenté.
- Type de bouteilles pour la présentation des échantillons :**
- Bouteille la plus communément répandue pour les Muscadets, les Coteaux d'Ancenis et les Gros Plant
- **1 bouteille témoin sous l'habillage commercialisé (type de bouteille et étiquette) pour la cuvée présentée**
- Nombre d'échantillons maximum par domaine : **1** par catégorie (Attention ! Chaque cru = Une catégorie), ci-dessous les catégories

CATEGORIES

Muscadet & Compagnie		
	Millésimes	Nombres d'échantillons
Muscadet AOC	2018	1
Coteaux d'Ancenis rouge	2017 ou 2018	1
Coteaux d'Ancenis rosé	2017 ou 2018	1
Gros Plant sur Lie	2018	1
Muscadet & Terroirs		
	Millésimes	Nombres d'échantillons
Muscadet communaux tous millésimes reconnus (Clisson, Gorges, Le Pallet), ou en cours de reconnaissance (Monnières-Saint-Fiacre, Goulaine, Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières, Vallet, La Haye-Fouassière, Champtoceaux, Côtes de Grandlieu)		1 par cru
Tous types de Muscadet millésimés	2016 ou antérieur	1
Muscadet Sèvre et Maine sur lie	2017 ou 2018	1
Muscadet Coteaux de la Loire sur lie	2017 ou 2018	1
Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie	2017 ou 2018	1
Coteaux d'Ancenis malvoisie	2017 ou 2018	1

MUSCADET

VINS DE NANTES



- Composition de l'offre à joindre aux échantillons
 - Bulletin d'inscription complété
 - Tarifs en cours de validité avec les prix TTC départ propriété
 - Fiches techniques complétées pour chaque vin présenté
- La Fédération des Vins de Nantes s'autorise la possibilité de pouvoir exploiter l'image des vigneron ambassadeurs sur les différents supports (site internet, réseaux sociaux, dépliants...)
- **Tout domaine participant devra envoyer au moins 1 dégustateur pour le jury du 6 juin 2019.**
- Dépôt de l'offre et des échantillons au :

**CHATEAU DE LA FREMOIRE
44 120 VERTOU**

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

(Cave ou château le cas échéant)

- Date limite :

Echantillons à déposer jusqu'au 22 mai 2019 (inclus)

Pour tous renseignements

02 40 80 14 83

contact@vinsdenantes.com



SELECTION DES AMBASSADEURS 2019-2020

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner avec les échantillons

Avant le 22 mai 2019

Nom : Raison sociale :
 Adresse : Code Postal : Commune :
 Téléphone fixe : Téléphone portable :
 Adresse e-Mail :@.....
 Nom de la personne (OBLIGATOIRE) qui sera présente à la dégustation le **jeudi 6 juin à 10h30** :

MERCI DE REMPLIR IMPERATIVEMENT TOUTES LES RUBRIQUES SUIVANTES

Appellation – Dénomination	Sur Lie	Couleur	Marque, Clos, domaine, château ...	Année De Récolte	Prix TTC départ cave	Prix TTC Ambassadeurs – 20%
<i>Muscadet (à préciser), Gros Plant du Pays Nantais, Coteaux d'Ancenis</i>						
Attention, vous ne pouvez présenter que 1 échantillon par catégorie (Voir tableau des catégories dans le règlement).						
1.	<input type="checkbox"/>					
2.	<input type="checkbox"/>					
3.	<input type="checkbox"/>					
4.	<input type="checkbox"/>					
5.	<input type="checkbox"/>					
6.	<input type="checkbox"/>					
7.	<input type="checkbox"/>					
8.	<input type="checkbox"/>					

Je déclare avoir pris connaissance du règlement et à en respecter le cadre.

Date : / / 2019



LE DOMAINE

Nom du domaine :

Raison sociale : Négoce Viticulture Coopérative

Adresse : Ville :

Téléphone : Fax : Port :

Email : .. Site :

Nom du propriétaire : Contact / nom du responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non - Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Appellations produites :

Surface de production : Ha - Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVÉE

Appellation régionale : Sous-régionale : Communale :

Millésime : Couleur :

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Prix à un concours : Oui Non Lequel ?

DESCRIPTON DU VIN

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) :

Age moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pied/ha : Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Nombres de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non - Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non - Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

% vol naturel : % vol acquis : Sucre résiduel :

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :

Export :% - 3 premiers marchés :

France :%

GMS% ex de points de vente Paris / Province :

Caviste% ex de points de vente Paris / Province :

CHR% ex de points de vente Paris / Province :

Particulier%