

# Inscription à la Coupe Chasselas / Gutedel-Cup 2024 du 25.04.2024

Version:  
CH-fr

Entreprise : \_\_\_\_\_

Personne responsable : \_\_\_\_\_

Rue : \_\_\_\_\_

Npa / Localité : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail : \_\_\_\_\_

## Catégories :

1: Chasselas sec dès 11,4 %

2: Chasselas secs légers jusqu'à 11.4 %

3: Chasselas sec (stylistique internationale)

4: Chasselas doux avec plus de 7 g/l de sucre résiduel

(Veuillez tenir compte des directives au verso)

Cat.	Millésime	Nom du vin, appellation	No lot	Contenance bouteille	Alcool	Acidité	Sucre résiduel	Particularités

**Inscription jusqu'au 2 avril 2024 auprès de Markgräfler Wein e.V. par fax : 0049 7631 – 93 88 01 au par e-mail : info@markgraefler-wein.ev.de:**

**Livraison jusqu'au 3 avril 2024 au plus tard au Wetzol Logistik – mention « Gutedel Cup 2024 »,**

**Reigoldswilerstrasse 18, CH-4207 Bretzwil, sans quoi le dédouanement dans les temps ne peut pas être garanti.**

- Ce formulaire pdf peut être rempli et enregistré; il peut donc être renvoyé par fax ou e-mail.
- Les inscriptions tardives ne pourront pas être prises en considération.
- Quantité de livraison : 4 échantillons par vin, en bouteilles de 0.75 l ou plus petites (adresse: voir plus haut)
- Merci de livrer les bouteilles sans capsules (ne concerne pas les fermetures à vis).
- Frais d'inscription par vin: EUR 70,00 + 19% TVA (83,30 EUR)

Les noms et données des gagnants seront publiés dans le palmarès. L'entreprise soussignée accepte cette disposition.  
Signature:

Signature:

## GUTEDEL-CUP 2024

### 1. But:

La Coupe du Chasselas a pour but d'offrir un aperçu objectif et actuel de la qualité sensorielle des vins issus de chasselas. Tout producteur de chasselas a la possibilité de participer à ce concours. Les vins sont classés dans des catégories différentes, dans le cadre d'une dégustation professionnelle et neutre. La Coupe du Chasselas doit contribuer à une amélioration de la qualité des vins issus de ce cépage.

### 2. Responsabilités et structures:

La Coupe du Chasselas est un projet de l'association Markgräfler Wein e.V., qui est responsable de l'organisation de la dégustation. Elle met à disposition l'infrastructure et le personnel pour le bon déroulement du concours.

### 3. Admission et sélection des vins :

Tous les chasselas sont autorisés à participer à la Coupe du Chasselas s'ils remplissent les conditions exigées par les différentes catégories, sans que cette participation constitue un droit. En principe chaque entreprise peut présenter autant de vins qu'elle veut. Les vins doivent être conditionnés en bouteilles de 0,75 litre ou moins. Il n'y a pas de limitation relative aux millésimes.

#### 3.1 Catégories des vins :

*Catégorie 1 : Chasselas sec dès 11.4 %*

- chasselas du monde entier
- maximum 12.49% d'alcool réel
- les arômes typiques du cépage doivent être dominants
- pas d'arômes de rétrogradation malolactique
- pas d'arômes de bois
- max 7 g/l de sucre résiduel

*Catégorie 2 : Chasselas sec léger jusqu'à 11.4 %*

- chasselas du monde entier
- maximum 11.4 % d'alcool réel
- les arômes typiques du cépage doivent être dominants
- pas d'arômes de rétrogradation malolactique
- pas d'arômes de bois
- max 7 g/l de sucre résiduel

*Catégorie 3 : Chasselas sec „stylistique internationale“*

- chasselas du monde entier
- pas de limitation relative à l'alcool
- arômes de rétrogradation malolactique autorisés
- élevage en barrique autorisé
- arômes de bois autorisés
- max 7 g/l de sucre résiduel

*Catégorie 4 : Chasselas doux*

- chasselas du monde entier avec plus de 7 g/l de sucre résiduel

#### 3.2 Production et disponibilité

Au moment de la proclamation des résultats du concours, un minimum de 300 bouteilles encore en vente est exigé. Pour la catégorie 4, un minimum de 100 bouteilles suffit. La production totale doit être communiquée.

#### 3.3 Participation minimum

La mise sur pied du concours au sein d'une catégorie suppose une participation d'au moins 10 vins.

### 4. Dégustation

Pour satisfaire aux conditions d'hygiène et de distance minimale, la dégustation de la Coupe du Chasselas est étalée sur 2 jours, les 15. et 17. 04.2024.

#### 4.1 Premier tour

Au premier tour, les vins sont dégustés à l'aveugle. Dans chaque catégorie, environ 10 % des vins sont sélectionnés pour le tour final. S'il y a moins que 30 vins dans une catégorie, il y a qu'un seul tour.

#### 4.2 Finale

Les vins sont dégustés à l'aveugle. Si deux vins (ou plus) sont à égalité au premier rang, ils sont départagés par une épreuve de barrage.

### 5. Inscription

#### 5.1 Conditions

Les participants remplissent un formulaire d'inscription et certifient avec leur signature qu'ils approuvent le règlement. En cas d'inscription numérique, il faut cocher le champ de sélection correspondant pour confirmation. Chaque vin inscrit doit être accompagné d'une analyse.

#### 5.2 Echantillons

Pour chaque vin inscrit, 4 échantillons doivent être mis à disposition. Les échantillons tirés du fût ne sont pas autorisés.

#### 5.3 Frais

Par vin, des frais d'inscription de 70.- € + 19% de TVA sont facturés.

### 6. Evaluation des vins

Les vins sont dégustés par un jury professionnellement qualifié et compétent. Les membres du jury sont désignés par le Markgräfler Wein e.V.

### 7. Annonce du concours, distinctions, proclamation des résultats

#### 7.1 Annonce du concours

L'appel à participer à la Coupe du Chasselas sera annoncé dans la presse.

#### 7.2 Distinctions

Les distinctions suivantes seront attribuées dans chaque catégorie:

- Vin vainqueur & Vin Top-Ten
- Si plusieurs vins d'une entreprise avec une désignation identique reçoivent la distinction Top-Ten, seul le vin le mieux placé sera cité et distingué. Si

moins de 70 vins concourent par catégorie, l'organisation se réserve le droit de nommer moins de 10 vins dans les Top-Ten.

- Dans le Top-Ten, il est possible que plusieurs vins classés à la même place obtiennent une distinction.
  - Les vins vainqueurs obtiennent un trophée.
  - Les vins Top-Ten obtiennent un diplôme.
  - Les producteurs des vins dans le Top-Ten sont invités officiellement à la remise des prix.
  - Le classement exact ne sera annoncé qu'à la remise des prix.
- La remise des prix aura lieu le 25.04.2024 au Kurhaus de Badenweiler. L'organisateur compte sur la présence des nominés du Top-Ten, qui seront prévenus à temps.

Dans le cadre de la remise des prix, tous les vins du Top-Ten seront présentés au public. Dans cette perspective, chaque entreprise nominée devra gratuitement mettre à disposition 12 bouteilles de chacun de ses vins ayant reçu une distinction. Il est évident qu'un représentant de l'entreprise respective devrait être présent.

### 8. Dispositions finales

8.1 Les producteurs des vins du Top-Ten sont autorisés à se servir de ce résultat pour leur promotion pendant une année à compter de la remise des prix. La mention de la catégorie et du rang atteint (1 - 10) sont obligatoires. Exemple: 3e rang catégorie Chasselas sec dès 11.4 %. D'autres mentions et des indications ambiguës ne sont pas autorisées.

8.2 Seul le vainqueur d'une catégorie a le droit de faire de la publicité avec le logo du concours ou la représentation du trophée, mais pas sur l'étiquette de la bouteille.

8.3 Les producteurs des vins classés dans le Top-Ten s'engagent à ne pas vendre les vins primés, en relation avec la mention du concours, à un prix inférieur à EUR 3.50 (brut)

8.4 En cas d'infraction aux dispositions du paragraphe 8, l'organisateur Markgräfler Wein e.V. est autorisé à appliquer des sanctions, par exemple l'exclusion du concours de l'année suivante ou des années suivantes. Le Markgräfler Wein e.V. se réserve le droit d'exclure des participants, particulièrement en cas de fausses indications intentionnelles. Il n'existe pas de droit de participation au concours.

8.5 Avec l'inscription le participant accepte le règlement du concours.

8.6 La voie judiciaire est exclue.

### 9. Politique de confidentialité

Toutes les données indiquées par les participants seront utilisées uniquement dans le cadre de l'événement „la Coupe du Chasselas“ et supprimées après son achèvement. Les noms et données des lauréats seront publiés dans la liste des gagnants.