

Guide Hachette des Vins 2024

Muscadet

Muscadet Sèvre et Maine

Muscadet Côtes de Grand Lieu

Muscadet Coteaux de la Loire

Muscadet Crus communaux

Gros Plant du Pays Nantais

Fiefs vendéens

Coteaux d'Ancenis

Lieu de dépôt des échantillons

Château de La Frémoire

44120 Vertou

Dates limite de dépôt

Jeudi 23 mars 2023

de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Millésime à déposer

2022 et millésimes antérieurs (sauf les cuvées déjà décrits dans les précédents guides)

Règles pour le dépôt

- Veillez à ne présenter **dans chaque appellation qu'un seul vin par couleur et par exploitation** (soit 3 vins maximum pour les AOC proposant les 3 couleurs)
- Les négociants ne peuvent présenter que les vins dont ils ont l'exclusivité et doivent se limiter à 3 vins
- Déposer 2 échantillons par vin, **dont une bouteille nue**, étiquette retenue par un ruban adhésif
- Joindre pour chaque vin une fiche de présentation intégralement remplie, accompagnée de son étiquette et sa contre-étiquette agrafées
- Bien noter sur l'emballage : Guide Hachette des Vins + le nom de l'appellation

Fiche de présentation du vin

Attention ! Utiliser uniquement les **nouveaux modèles** de fiches de présentation

- Merci de remplir intégralement la fiche de présentation en précisant l'histoire de la propriété, son actualité, votre histoire (comment êtes-vous arrivé sur ce domaine)
- La mention de la fourchette de prix (à entourer) est obligatoire et doit être respectée à la parution du Guide

Agrafer ici l'ÉTIQUETTE
et la CONTRE ÉTIQUETTE
du vin présenté.

FICHE À REMPLIR RECTO VERSO ET À DÉPOSER AVEC L'ÉCHANTILLON
(Entourez les bonnes réponses)

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

RAISON SOCIALE DE L'ENTREPRISE

SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE

SIRET

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE

(ex : hameau, lieu-dit)

CODE POSTAL

COMMUNE

TÉLÉPHONE

E.MAIL :

SITE WEB :

Êtes-vous ?

Viticulteur

Négociant

Coopérative

Pour le champagne

NM

RM

CM

RC

SR

MA

Nom du président

Nom du directeur

Nom de l'élaborateur

Proposez-vous au particulier :

• Visite des caves

OUI

NON

• Dégustation

OUI

NON

• Vente à la propriété

OUI

NON

Sur rendez-vous

OUI

NON

(si "non" précisez les horaires d'ouverture)

Jours

Lun

Mar

Mer

Jeu

Ven

Sam

Dim

Ouverture de

à

de

à

Période de fermeture annuelle :

Nom du maître de chai

Nom de l'œnologue

Disposez-vous sur votre domaine de :

• Gîte rural

OUI

Prix moyen par semaine en haute saison :

- de 300 €

de 301 à 400 €

de 401 à 500 €

de 501 à 600 €

+ de 600 €

• Chambres d'hôtes

OUI

NON

Prix moyen par nuit en haute saison :

- de 50 €

de 51 à 65 €

de 66 à 80 €

de 81 à 100 €

+ de 100 €

• Tables d'hôtes

OUI

NON

• Restaurant

OUI

NON

2. VIN PRÉSENTÉ

Vous reconnaissez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation.

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

APPELLATION

(Précisez totalement,

ex. : Bordeaux claret, Bergerac sec...)

NOM DU VIN

(Château, domaine, marque)

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES

(Climat en Bourgogne, nom de cuvée, lieu-dit,
blanc de blancs, vendanges tardives, etc.)

CERTIFICATION BIO

Pour cette cuvée et ce millésime

en conversion

acquise

vin nature

MILLÉSIME PRÉSENTÉ

CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN

rouge

rosé

blanc

sec

moelleux

liquoreux

effervescent

tranquille

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif)

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME (obligatoire)

PRIX TTC D'UNE BOUTEILLE départ cave à la date de réception de ce questionnaire :

moins
de 5 €

de 5
à 7,99 €

de 8
à 10,99 €

de 11
à 14,99 €

de 15
à 19,99 €

de 20
à 29,99 €

de 30
à 49,99 €

de 50
à 74,99 €

de 75
à 99,99 €

plus de
100 €

ATTENTION ! si la fourchette de prix n'est pas renseignée, l'enregistrement de la fiche sera automatiquement rejeté par le système informatique.

ÉLEVAGE ► DURÉE

cuve

►

fût

►

autre

►

Préciser :

SUCRE RÉSIDUEL (g/l)

a

extra-brut

brut

extra-dry

sec

demi-sec

a (obligatoire)

Tournez SVP →

3. MILLÉSIMES

Cette information permet aux lecteurs de bien gérer leur cave.

	À boire	À boire, mais pouvant attendre	À attendre
Millésimes			

4. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LE VIN PRÉSENTÉ

ATTENTION : toutes ces informations peuvent être reproduites dans le guide. **Elles ne concernent que le VIN PRÉSENTÉ.** Soyez très précis.

NATURE DU SOL

ÂGE MOYEN DES VIGNES

CEPAGES POUR

%

%

%

CE VIN (pourcentage si assemblage)

%

%

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES POUR LA RÉCOLTE CONCERNÉE

VENDANGE MANUELLE

OUI

NON

MODE DE VINIFICATION DU VIN PRÉSENTÉ

LE NOM DE LA CUVÉE PRÉSENTÉE NÉCESSITE-T-IL UNE EXPLICATION ? PRÉCISEZ

SPECIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN

APÉRITIF

CUISINE DU MONDE

DESSERTS

FROMAGES

FRUITS DE MER, CRUSTACÉS

GIBIERS

POISSONS

SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

VIANDES BLANCHES

VIANDES ROUGES

VOLAILLES

TYPE DE CONDITIONNEMENT

GARDE CONSEILLÉE :

DANS L'ANNÉE

1 À 3 ANS

3 À 5 ANS

5 À 10 ANS

10 ANS ET +

5. VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE

DATE DE CRÉATION DU DOMAINE OU DE LA MARQUE

DEPUIS QUAND ÊTES-VOUS À LA TÊTE DE LA PROPRIÉTÉ ?

EST-CE VOTRE PREMIER MILLÉSIME POUR CE DOMAINE ?

OUI

NON

QUELLES AUTRES MARQUES OU CUVÉES PRODUISEZ-VOUS ?

(Précisez l'AOC ou l'IGP)

HISTOIRE ET DESCRIPTION DE VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE : *(si votre propriété fait déjà l'objet d'un descriptif dans un Guide Hachette antérieur, merci de nous indiquer uniquement les éventuelles modifications.)*