

Commission Guide Hachette des Vins 2013

Bordeaux, Bordeaux supérieur
Bordeaux sec, Bordeaux rosé, Bordeaux clair et
Crémant de Bordeaux

Bordeaux et Bordeaux supérieur

- **Millésimes :** Bordeaux rouge : **2010**
Bordeaux supérieur rouge : **2010**
ou 2009 s'il n'a pas été décrit dans le Guide 2012
et s'il est en vente à l'automne 2012
- **Dates de dépôt :** les 30 novembre 2011 et 1^{er} décembre 2011 pour les 2009 et les 2010 mis en bouteille
- **Dépôt complémentaire exclusif pour le millésime 2010 :** les 5 et 6 janvier 2012

Bordeaux sec, Bordeaux rosé, Bordeaux clair et, Crémant

Attention ! Notez bien ces dates : il n'y aura pas de rappel

- **Millésimes :** **2011**, ou 2010 si élevé en barrique
Pour le crémant, la dernière mise
- **Dates de dépôt :** les 29 février et le 1^{er} mars 2012

Lieu de dépôt des échantillons

Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur
33750 Beychac-et-Cailleau
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Règles pour le dépôt

- Ne pas présenter plus de deux vins par AOC régionale
- Ne présenter qu'un millésime par AOC
- Les négociants doivent veiller à ne présenter que les domaines dont ils ont l'exclusivité
- Les vins de marque sont limités à 6 vins, toutes AOC confondues
- 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

Objet : Appel à échantillons pour le *Guide Hachette des Vins 2013*

Pour participer à cette édition

1 Remplissez la fiche de présentation pour chaque vin

- Remplissez intégralement la fiche **recto et verso**.
- Indiquez bien la **fourchette de prix** du vin, qui est obligatoire.

2 Agrafez l'étiquette et la contre-étiquette du vin

- Sur la fiche remplie, **agrafez l'étiquette et la contre-étiquette** du vin présenté.

3 Déposez les échantillons et leurs fiches de présentation remplies

- Déposez **2 bouteilles par vin présenté** aux lieux et dates indiquées au verso.
- **Aucune participation financière**, directe ou indirecte, n'est demandée aux producteurs.

!!!! ATTENTION !!!!

- ✓ **Les fourchettes de prix ont été modifiées** : n'utilisez que les derniers formulaires fournis
- ✓ **Soyez précis dans le nom de vos vins et cuvées éventuelles** : toute erreur ou imprécision est susceptible après parution d'être assimilée à une fraude par les pouvoirs publics
- ✓ **L'étiquette doit impérativement correspondre au vin présenté** (cuvée et millésime)

En vous remerciant de l'accueil que vous réservez à cet ouvrage,

Stéphane Rosa
Direction du Guide Hachette des Vins

Attention ! Aucune personne n'est habilitée à vous démarcher en notre nom

Tournez SVP →

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)

N° DE DÉGUSTATION

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOM DU PRODUCTEUR _____
 ADRESSE COMPLÈTE _____
 (ex : hameaux, lieux-dits) _____
 CODE POSTAL _____ COMMUNE _____
 TÉLÉPHONE _____ FAX _____
 NOM DU PROPRIÉTAIRE _____ Êtes-vous?
 OU DU GROUPE (si différent du producteur) _____

Pour le champagne NM RM CM RC SR MA

E.MAIL : _____ Nom de l'élaborateur _____

COORDONNÉES GPS : N ° ' "
 (Précisez E ou O) ° ' "

Nom du président _____ Nom du maître de chai _____
 Nom du directeur _____ Nom de l'œnologue _____

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 h à h

Ouverture de h à h

Période de fermeture annuelle : _____

Disposez-vous sur votre domaine de :

• Gîte rural OUI NON 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 €
 • Autre (précisez : camping, ferme-auberge...) _____
 • Proposez-vous sur votre domaine des animations (précisez : concerts, expositions, parcours dans les vignes...) _____

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 clairet, 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 en conversion acquise **Pour cette cuvée et ce millésime**

MILLÉSIME PRÉSENTÉ CLASSEMENT OFFICIEL _____

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA _____

TYPE DE VIN rouge rosé blanc sec moelleux liquoreux **SUCRE RÉSIDUEL (g/l)** _____
 effervescent tranquille **Si effervescent, dosage :** extra-brut brut extra-dry sec demi-sec

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif) _____ ha _____ a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN _____ ha _____ a (obligatoire)

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME (obligatoire) _____

ÉLEVAGE ► DURÉE
 cuve ► _____
 fût ► _____

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.

