



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

INSCRIPTIONS

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2024 MODALITÉS PRATIQUES DE PARTICIPATION

1. Inscriptions

INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE VIA NOTRE SITE WEB :
www.concoursmondial.com

À annexer en pièce jointe au moment de l'inscription (.doc, .pdf, .jpg, scan...) :

- Bulletin d'analyse délivré par un laboratoire agréé conformément au droit de votre pays (ce document peut être une copie).
- Un visuel de la bouteille pour chaque échantillon présenté.
- La preuve de paiement par virement si vous ne souhaitez pas payer par carte de crédit sur notre site sécurisé «Ogone».

Si l'inscription en ligne vous est impossible, vous pouvez exceptionnellement inscrire vos vins en téléchargeant le dossier d'inscription sur notre site web et en le renvoyant par courrier postal.

Téléchargez et remplissez le dossier puis joignez à votre envoi :

- 1 Formulaire d'inscription complété par vin présenté.
- Le dossier client pour récapitulatif.

- Bulletin d'analyse délivré par un laboratoire agréé conformément au droit de votre pays (ce document peut être une copie).
- 1 étiquette et contre étiquette originale du millésime présenté ou une maquette provisoire de l'étiquette pour chaque échantillon présenté.
- Le règlement par carte de crédit ou par chèque (à l'ordre de «Vinopres-CMB») de votre participation au Concours, ou la preuve du virement bancaire.

Le dossier et les documents joints sont à renvoyer au secrétariat du Concours Mondial de Bruxelles :

Vinopres – CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • Tel : +32 478 21 27 32
E-mail : concoursmondial@vinopres.com

LE RÈGLEMENT COMPLET DU CONCOURS MONDIAL EST DISPONIBLE SUR LE SITE WEB: WWW.CONCOURSMONDIAL.COM

LA DATE LIMITE D'ACCEPTATION DES INSCRIPTIONS EST :

12 AVRIL 2024

Par souci de protection de l'environnement, nous vous demandons de limiter l'usage de polystyrène pour l'emballage de vos échantillons.

2. Tarif d'inscription

1 échantillon	€	185	6 échantillons	€	1 056
2 échantillons	€	366	7 échantillons	€	1 225
3 échantillons	€	543	8 échantillons	€	1 376
4 échantillons	€	716	9 échantillons	€	1 530
5 échantillons	€	885	> 10 échantillons	€	168/éch.

Pour les sociétés belges, montants à majorer de 21 % de TVA.

Pour les autres pays, montants non soumis à la TVA si vous indiquez votre numéro de TVA dans le dossier client

3. Moyens de paiement

Le règlement peut être effectué par carte de crédit Visa / Master card ou American Express, par virement au compte **Vinopres - Banque: BNP Paribas Fortis Belgique - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB (Attention : Compte bancaire unique à partir du 1er septembre 2023) ou par chèque (à l'ordre de « Vinopres-CMB »)** en remplissant le bordereau de payement. Attention, les chèques sont à envoyer avec les bulletins de participation et ne devront, en aucun cas, être joints aux colis d'expédition.

4. Envoi des échantillons

Faire parvenir **3 bouteilles** étiquetées de chaque échantillon à l'adresse ci-dessous, ainsi qu'une facture pro forma portant la mention «échantillons sans valeur commerciale - Concours Mondial de Bruxelles» afin d'éviter les frais de dédouanement :

Vinopres – CMB
Rue de Mérode, 60
B-1060 Bruxelles • Belgique • Tel : +32 478 21 27 32
date limite 12 avril 2024

POUR LA FRANCE, vous pouvez envoyer vos échantillons, si vous le souhaitez, à la plateforme suivante :

Concours Mondial de Bruxelles - NOUVELLE PLATEFORME

**Caves de Saint-Pierre / CMB - à l'attention d'Astrid Krauss
1, Rue des Coopératives, 33490 St Pierre d'Aurillac**

**Jusqu'au 12 avril, tous les jours ouvrables
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.**

Pour tous renseignements : Astrid Krauss: 07 62 71 12 51

Attention : les bouteilles doivent être capsulées en CRD

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LES ÉCHANTILLONS NE DOIVENT EN AUCUN CAS ÊTRE ACCOMPAGNÉS DE TITRES DE PAIEMENT NI DE DOCUMENTS D'INSCRIPTION.



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

DOSSIER CLIENT

Indispensable pour la facturation
Disponible sur le site: www.concoursmondial.com

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISATION

N° DC

Société:

Adresse:

Ville: Code Postal: Pays:

Téléphone:

Web E-mail:

Personne en charge du dossier:

Assujéti à la TVA Oui Non

Numéro de TVA: **(mention obligatoire)**

Je soussigné, Madame, Monsieur, agissant en nom personnel/en qualité de représentant de la firme ci-mentionnée reconnaît avoir pris connaissance du règlement du Concours Mondial de Bruxelles 2024 et l'accepte en l'ensemble de ses termes et conditions, sans aucune réserve.

Date: Signature:

ADRESSE D'ENVOI DU DOSSIER ⇒ JUSQU'AU 12 AVRIL 2024 :

concoursmondial@vinopres.com or Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • ☎ +32 478 21 27 32

Mode de paiement

- | | | | |
|---|-------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 1 échantillon | € 185 | <input type="checkbox"/> 6 échantillons | € 1 056 |
| <input type="checkbox"/> 2 échantillons | € 366 | <input type="checkbox"/> 7 échantillons | € 1 225 |
| <input type="checkbox"/> 3 échantillons | € 543 | <input type="checkbox"/> 8 échantillons | € 1 376 |
| <input type="checkbox"/> 4 échantillons | € 716 | <input type="checkbox"/> 9 échantillons | € 1 530 |
| <input type="checkbox"/> 5 échantillons | € 885 | <input type="checkbox"/> > 10 échantillons | € 168/éch. |

Je joins un chèque **(Uniquement pour la France)**

Je vire sur le compte Vinopres - Banque: BNP Paribas Fortis Belgique - IBAN: BE24 2710 0451 1138 - BIC: GEBABEBB (Attention : Compte bancaire unique à partir du 1er septembre 2023) - (envoyer preuve de virement)

Je vous autorise à débiter de mon compte VISA EUROCARD AMERICAN EXPRESS

Nom du détenteur de la carte

Numéro de la carte de crédit

Date d'expiration



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Un formulaire par produit. La photocopie du présent formulaire est acceptée
Disponible sur le site web www.concoursmondial.com

Produit		
Marque commerciale complète:		
(Nom du vin et/ou de la cuvée tel qu'indiqué sur l'étiquette)		
Millésime	Pays	Région
Appellation		
Cépage Principal et %		
Cépages Secondaires et %		

Type de produit			Caractéristiques du produit	
TYPE	DOSAGE	COULEUR	Vin boisé	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Partiellement
<input type="checkbox"/> Tranquille	<input type="checkbox"/> Sec (<5g)	Rouge	Vin Bio	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> En cours de conversion
<input type="checkbox"/> Vin de Liqueur	<input type="checkbox"/> Demi-sec	Blanc	Vin Biodynamique	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> En cours de conversion
	<input type="checkbox"/> Moelleux (>40g)	Rosé		
<input type="checkbox"/> Mousseux	<input type="checkbox"/> Extra-brut : entre 0 et 6 g/l		Echantillon présenté en vrac	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<input type="checkbox"/> Pétillant	<input type="checkbox"/> Brut : < à 12 g/l			
	<input type="checkbox"/> Extra-sec : entre 12 et 17 g/l			
	<input type="checkbox"/> Sec : entre 17 et 32 g/l			
	<input type="checkbox"/> Demi-sec : entre 32 et 50 g/l			
	<input type="checkbox"/> Doux : > à 50 g/l			

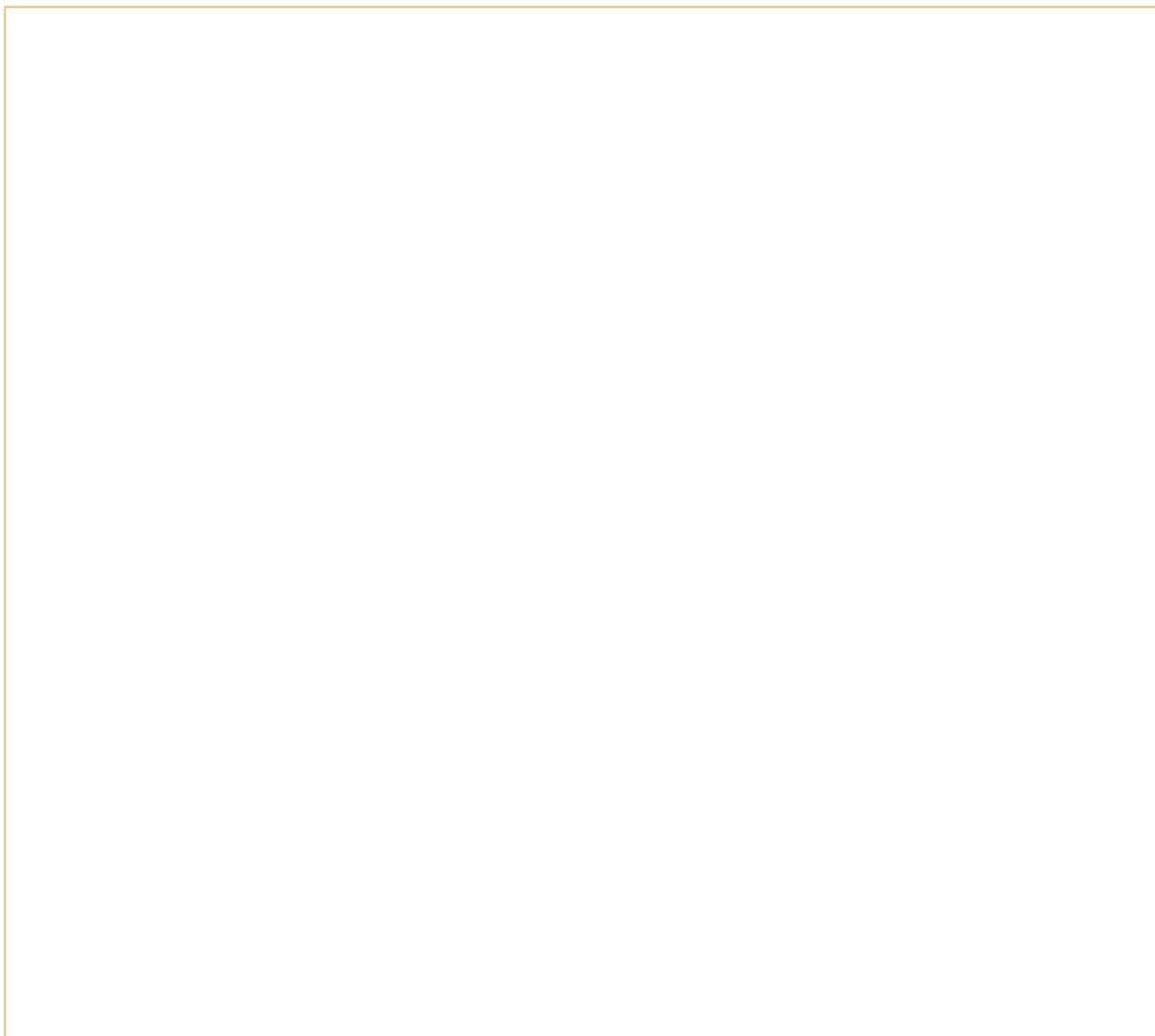
Si oui, merci de compléter l'attestation de conformité reprise en bas de page

Constitution Chimique		Type d'obtuteur	
En annexe : bulletin d'analyse du produit établi par un laboratoire compétent, conformément au droit du pays.		<input type="checkbox"/> Bouchon de liège traditionnel	<input type="checkbox"/> Bouchon synthétique
Taux d'alcool acquis (% alc. vol)	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Bouchon à base de liège	<input type="checkbox"/> Capsule à vis
Sucres résiduels (g/l)	<input type="text"/>		<input type="checkbox"/> Autre
UNIQUEMENT POUR LES VINS MOUSSEUX OU PÉTILLANTS		Quantité commercialisable en stock	
Pression CO ₂ (atm. à 10°C)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Bouteilles
			<input type="checkbox"/> Litres

Prix Ex Works (EXW) - Prix du produit emballé au départ de la propriété (hors démarches administratives liées aux douanes, hors taxes et hors transport)			
<input type="checkbox"/> Inférieur à 5 €	<input type="checkbox"/> Entre 8,50 et 12,50 €	<input type="checkbox"/> Entre 20,00 et 35,00 €	<input type="checkbox"/> Entre 50,00 et 70,00 €
<input type="checkbox"/> Entre 5 et 8,50 €	<input type="checkbox"/> Entre 12,50 et 20,00 €	<input type="checkbox"/> Entre 35,00 et 50,00 €	<input type="checkbox"/> Supérieur à 70,00 €

Coordonnées de l'opérateur responsable du produit qui sera mentionné dans le Palmarès			
<input type="checkbox"/> Producteur	<input type="checkbox"/> Négociant / Eleveur	<input type="checkbox"/> Distributeur	<input type="checkbox"/> Identiques aux coordonnées dans le DOSSIER CLIENT
Société différente			
Société			
Nom du responsable		Téléphone	
Adresse		Code Postal	Ville
Pays		Email	Site web

Merci de coller un exemplaire de l'étiquette et de la contre étiquette du produit présenté dans l'emplacement ci-dessous.
Si la bouteille est sérigraphiée, merci de joindre un visuel de la bouteille.



EXTRAIT DU RÈGLEMENT U.E.

Le concours est ouvert à tous les vins, vins spéciaux et mistelles conformément aux définitions du «Code International de pratiques œnologiques» (relevant des règlements de la CEE). Le vin doit être disponible dans une quantité d'au moins 1.000 litres et être détenu en vue de la mise à la consommation dans des récipients d'un volume nominal inférieur ou égal à 2 litres. Les échantillons seront présentés en bouteilles avec l'étiquetage et la présentation d'origine. L'étiquetage sera conforme aux règlements de l'UE pour les vins destinés à être commercialisés dans le territoire de l'UE.

Modalités pour le certificat d'analyse et d'appréciation des vins.

Les échantillons doivent être accompagnés d'une copie d'un bulletin d'analyse officiel comportant au minimum les déterminations ci-dessous

1. Titre alcoométrique à 20 degrés Centigrade (Vol%)
2. Dosage glucose-fructose (g/l)
3. Acidité totale (mg/l)
4. Acidité volatile (mg/l)
5. Dioxyde de soufre (SO₂) total (mg/l)
6. Dioxyde de soufre (SO₂) libre (mg/l)
7. En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants: Sur pression dans la bouteille (bars/HP)

Les méthodes d'analyse employées sont celles prévues à l'ANNEXE A de la Convention Internationale du 13 Octobre 1954 sur l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins et qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des moûts.



**CONCOURS
MONDIAL de
BRUXELLES**

Attestation de conformité d'échantillon présenté en Vrac

Document indispensable pour pouvoir présenter un échantillon en vrac au
Concours Mondial de Bruxelles.

Je soussigné _____

représentant la société ou l'exploitation _____

atteste sur l'honneur que le vin _____ présenté

au **Concours Mondial de Bruxelles** représente la totalité de la cuvée qui
sera embouteillée dans le courant du mois de _____ de l'année _____ .

➤ S'il s'agit d'une cuvée, merci de préciser le numéro du lot : _____

➤ Le nombre de bouteilles envisagé pour ce vin est de : _____

Date

Cachet

Signature

__/__/____

Conformément à l'article 19 de son règlement, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assurera, un contrôle aval des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits achetés dans le commerce aux échantillons présentés. Une analyse réalisée par un laboratoire agréé COFRAC sera effectuée ainsi qu'une dégustation comparative par une sélection indépendante d'œnologues. En cas de litiges ou de différences notoires avérées, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se réserve le droit de retirer la récompense obtenue, de contacter les services de répressions des fraudes ou les services nationaux équivalents, d'avertir les négociants chez qui ont été achetés ces produits litigieux, d'avertir les jurés ayant participé à l'édition au cours de laquelle ces produits ont été primés et d'interdire les producteurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant une durée de cinq ans.

Pour exemple, en 2019, près de 218 échantillons médaillés ont été analysés et dégustés par un laboratoire agréé. Trois d'entre eux ont été confirmés comme présentant des différences significatives et font l'objet d'une plainte auprès des services compétents.