



UN AUTRE  
REGARD SUR  
LE VIN

UN SEUL  
OBJECTIF

UNE QUALITÉ SANITAIRE  
EXEMPLAIRE  
CONSIDÉRÉE, AU MÊME TITRE  
QUE LA QUALITÉ GUSTATIVE.

## GUIDE DES VINS ZÉRO PESTICIDES\*

### PRÉSENTATION VIN

( 3 VINS MAXIMUM PAR DOMAINE )

#### ÉCHANTILLONS



#### DEUX ÉCHANTILLONS PAR CUVÉE INSCRITE

(Pas de brut de cuve ou pris sur fût).

Bouteilles pas nécessairement habillées mais merci de faire en sorte qu'elles soient bien identifiables.

#### Adresse d'envoi du dossier et des échantillons :

**Vins et Santé – PRODMachine**  
11, rue Léopold Robert - 75014 Paris

Document à joindre aux échantillons ou à envoyer à :

**evelyne.malnic@wanadoo.fr**  
ou **atrechot@vins-et-sante.com**

#### À FOURNIR

- ✓ **CERTIFICATION OU LABEL (POUR LE DOMAINE)**  
Passeport de certification de votre label pour l'année en cours.
- ✓ **RAPPORT D'ANALYSE DÉTAILLÉ (POUR LES VINS)**  
Analyses Phytobilan fines et COFRAC  
ainsi que Taux de sulfites total (en mg/l)  
et, si possible, Valeur énergétique (pour/100ml).
- ✓ **ÉCHANTILLONS**  
À envoyer :  
**DU 20 OCTOBRE 2018 AU 20 DÉCEMBRE 2018.**

Imprimez cette page autant de fois voulues.

Nom de la cuvée .....		Millésime : [ ] [ ] [ ] [ ]	
Appellation .....		Couleur : .....	
Cépages .....		Âge des vignes : .....	
Terroir .....		Rendement : .....	
Vinification .....			
Taux de sulfites total (en mg/l) [ ]	Valeur énergétique (en Kcal/100ml) [ ]	Alcool (en %) [ ]	Sucres (en g/l) - pour les liqueux [ ]
Collage <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Filtrage <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Méthode de filtrage : .....	
Levures .....			
Additifs .....			
Élevage .....	Nombre de bouteilles [ ]	Prix TTC [ ]	

\* TITRE PROVISOIRE

UN AUTRE  
REGARD SUR  
LE VIN

UN SEUL  
OBJECTIF

UNE QUALITÉ SANITAIRE  
EXEMPLAIRE  
CONSIDÉRÉE AU MÊME TITRE  
QUE LA QUALITÉ GUSTATIVE.

## GUIDE DES VINS ZÉRO PESTICIDES\*

### PRÉSENTATION

Évelyne Malnic,

*Grandeur Nature*

*Guide des vins en Biodynamie* (5 éditions),

Adrien Tréchet,

*Guide Vins & Santé*

s'associent pour lancer un nouveau guide sur le vin :

**GUIDE DES VINS ZÉRO PESTICIDES\***  
UN AUTRE REGARD SUR LE VIN

Ce guide entend mettre en avant une certaine conception du vin, de la culture à la vinification, à travers des **pratiques vertueuses** avec pour seul objectif : une qualité sanitaire exemplaire considérée au même titre que la qualité gustative. Le vin c'est aussi le plaisir.

Ce guide repose sur un concept inédit et révolutionnaire, une première mondiale : la publication des **analyses scientifiques et biologiques du vin qui accompagnent une appréciation gustative** de chaque vin. La garantie pour le dégustateur-consommateur de boire sain et bon.

Cultiver une vigne en bio, biodynamie, HVE, élaborer un vin bio, biodynamique, naturel, HVE c'est bien pour la santé, l'environnement.

Et après... Qu'y a-t-il dans la bouteille ?

C'est ce que demandent aujourd'hui les consommateurs à qui on parle même du « goût » des pesticides !

\* TITRE PROVISoire

#### Évelyne Malnic

est journaliste et auteure de nombreux ouvrages sur le vin dont *Grandeur Nature* (DUNOD), *Le Vin & le sacré* (FÉRET), de cinq guides des vins en biodynamie (2012-2016) et de trois guides des vins bio.

#### Adrien Tréchet

est éditeur de *Vins & Santé* et vigneron (Domaine ENCLOS DE LA CROIX).

#### LE GUIDE PRATIQUE

Sortie prévue

**AVRIL 2019**

Clôture des inscriptions

**20 DÉCEMBRE 2018**

Envoi des bouteilles

**ENTRE LE 20 OCTOBRE 2018 ET LE 20 DÉCEMBRE 2018**

Conditions de participation

**1 À 3 CUVÉES PAR DOMAINE,  
MILLÉSIME EN COURS DE COMMERCIALISATION.**

PARTICIPATION  
GRATUITE

UN AUTRE  
REGARD SUR  
LE VIN



UNE QUALITÉ SANITAIRE  
EXEMPLAIRE  
CONSIDÉRÉE, AU MÊME TITRE  
QUE LA QUALITÉ GUSTATIVE.

## GUIDE DES VINS ZÉRO PESTICIDES\*

### RÈGLEMENT

Le **Guide des Vins Zéro pesticides\*** est un guide de dégustation et d'achat des vins bio, biodynamiques, HVE, **garantis et contrôlés sans pesticides.**

La participation au guide est gratuite.

Le guide concerne les vins des millésimes en cours de commercialisation.

Les vins sont envoyés par le vigneron à raison de 2 bouteilles par vin et par millésime.

Trois vins maximum par domaine.

Pas de brut de cuve.

Le vigneron joindra à l'envoi du vin, la fiche signalétique dûment remplie — une fiche par vin — son étiquette, ainsi que les certificats et rapports d'analyses demandés : résidus pesticides, sulfites total (en mg/l) et valeur énergétique (en Kcal/100 ml).

Envoi des échantillons : du 20 octobre 2018 au 20 décembre 2018.

Adresse de livraison pour la dégustation :

Vins et Santé – PRODMachine  
11, rue Léopold Robert - 75014 Paris

Il ne sera retourné aucun des vins soumis à la dégustation du jury.

Les vins seront dégustés en janvier 2019 par un jury composé de personnes choisies en raison de leurs compétences dans le domaine.

Le fait de présenter ses vins au **Guide des Vins Zéro pesticides\*** implique l'acceptation sans réserve du présent règlement.

\* TITRE PROVISOIRE