



CONTRAT DE SUIVI CENOLOGIQUE

Le présent contrat est établi

ENTRE

la société CENO LABO, représentée par _____.

Ci-après désigné par « le laboratoire »,

ET

la société _____

représentée par Madame, Monsieur _____

demeurant à (adresse complète comme elle doit figurer sur les rapports d'analyse)

N° téléphone (fixe et mobile) : _____ / _____

Mail (pour la réception des résultats) : _____

Ci-après dénommé « le viticulteur ».

DESIGNATION DU CONTRAT

Le laboratoire propose un contrat de suivi avec différentes prestations en option, détaillées ci-dessous (cocher les options retenues) :

- Remise sur les analyses
- Suivi de vinification des vins de distillation
- Forfait dégustation des eaux de vie de cognac
- Suivi de distillation

DUREE DU CONTRAT

Le contrat est établi pour une durée de 12 mois (du 01 août au 31 juillet de l'année suivante).

REMISE PRODUITS

L'établissement du présent contrat donne lieu à une remise de 3% sur les produits œnologiques à dissocier de la remise concernant les grandes quantités.



A. Remise analyse

C'est une remise sur le cumul des analyses effectuées durant la campagne en contrepartie d'une avance en début de campagne. Selon le montant d'analyses consommées, vous pouvez bénéficier de différentes remises. Les analyses seront facturées mensuellement ; lorsqu'un pallier est atteint, il déclenche la remise associée.

De plus, nous vous **garantissons la transmission des résultats** d'analyses courantes en **moins de 24h** et des chromatographies sur microdistillation en **moins de 48h**.

A savoir : les groupes d'analyses appelés « **menus analytiques** » bénéficient d'une remise à l'année pour tous les clients. Ces menus permettent un traitement plus rapide des échantillons, que ce soit à l'enregistrement de l'échantillon comme lors de l'analyse. **N'hésitez pas à les utiliser !!**

Le coût des paramètres unitaires et des menus analytiques est disponible sur demande.

<i>DETAIL DES MENUS ANALYTIQUES – ITINERAIRE VIN COGNAC</i>	
Dénomination menu	Détail des analyses
CONTROLE MATU Contrôle de maturité sur raisin	- TAV potentiel, - Acidité totale, - pH.
BILAN MOUT Bilan sur moût en cuve entière AVANT le départ en fermentation	- TAV potentiel, - Acidité totale, - pH, - Azote avec conseils sur les apports au cours de la fermentation alcoolique.
FIN FA Contrôle de fin de fermentation alcoolique	- Sucres réducteurs - Acidité volatile.
MALO Contrôle de la fermentation malolactique	- Acide lactique, - Acide malique.
BILAN VIN Bilan sur vin avant distillation	- TAV, - Acidité volatile, - Acidité totale, - pH, - Microdistillation + CPG (facultatif).

<i>DETAIL DES MENUS ANALYTIQUES – ITINERAIRE SPIRITUEUX COGNAC</i>	
Dénomination menu	Détail des analyses
BILAN MISE Bilan avant mise en bouteille	- TAV réel, - TAV brut, - Obscuration, - Calcium, - Dégustation (facultatif).

En cas de contrôle ODG, le TAV et l'AV sont à présenter obligatoirement sous peine de perdre l'appellation Cognac sur la production en cours.



Tarification

A partir de 750€HT d'analyse, vous bénéficiez de 3% de remise

A partir de 1 500€HT d'analyse, vous bénéficiez de 7% de remise

A partir de 2 500€HT d'analyse, vous bénéficiez de 10% de remise

A partir de 4 500€HT d'analyse, vous bénéficiez de 14% de remise

A partir de 6 500€HT d'analyse, vous bénéficiez de 18% de remise

A partir de 12 000€HT d'analyse, vous bénéficiez de 24% de remise

Pour bénéficier de cette remise, nous vous demandons **un acompte de 500€ HT avant la campagne**. Cet acompte sera **une avance sur vos analyses** faites durant la campagne. Il sera déduit sur les factures de la campagne en cours.

Les analyses accréditées (export, concours, contrôle ODG, etc...), les analyses microbiologiques et les analyses spécifiques sous-traitées ne sont pas comprises dans la remise sauf demande spécifique du client.



B. Suivi de vinification des vins de distillation

Le suivi des vins de distillation comprend :

- Conseils préventifs lors d'une **réunion pré-vendanges**
- **Passage 1 ou 2 fois par semaine d'un technicien** du début des vendanges à la fin de la vinification avec la collecte des échantillons prélevés à l'avance par vous-même + 2 déplacements en cas de problème/urgence.
- **Assistance téléphonique 7 jours / 7 (réservé aux clients en contrat de suivi).**

Tarification

Selon le volume vinifié. Le calcul est basé sur une estimation de rendement de 120 hectolitres par hectare puis réévalué à partir de la déclaration de récolte en cours.

Le contrat est établi pour une surface de _____ ha soit une quantité produite calculé de _____ hl.

	1 passage / semaine	2 passages / semaine
< 1800 hl	160€HT	255€HT
1801 à 4500 hl	290€HT	470€HT
4501 à 6800 hl	330€HT	580€HT
> 6801 hl	490€HT	780€HT

Les tournées en cave pendant les vendanges sont planifiées à l'avance et regroupées par secteur, ce suivi comprend les déplacements et le conseil.

Les visites individuelles, hors planning ou urgence, seront facturées 90€HT + frais kilométrique.

Lors des visites au chai, le technicien peut livrer des produits œnologiques selon la demande du viticulteur et collecter les échantillons prélevés à l'avance.

4 œnologues à votre écoute :

Julien FRUMHOLTZ : 06-84-05-30-32

Bérengère HUNEAU : 07-88-37-54-56

Mathieu MONNIER : 06-31-00-33-89

Cécilia CANTIN : 06-43-03-17-33



C. Forfait dégustation

❖ BOUILLEUR DE CRU

Le pack dégustation comprend :

- ➔ La dégustation et le commentaire avec conseil distillation de chaque échantillon d'**eau-de-vie nouvelle** déposé au laboratoire durant toute la période de distillation.
- ➔ Maximum 12 échantillons / mois. Le supplément sera facturé au tarif en vigueur.

Tarification

Suivi des eaux de vie : **85 €HT /mois de distillation** (1 mois entamé = 1 mois facturé)

Les dégustations d'eau-de-vie rassises (hors compte 00) ne sont pas incluses dans ce suivi et seront facturées selon le tarif en vigueur.

❖ BOUILLEUR DE PROFESSION

Le pack dégustation comprend :

- ➔ La dégustation et le commentaire avec conseil distillation de chaque échantillon d'**eau-de-vie nouvelle** déposé au laboratoire durant toute la période de distillation.
- ➔ Maximum 25 échantillons / mois. Le supplément sera facturé au tarif en vigueur.

Tarification

Suivi des eaux de vie : **175 €HT /mois de distillation** (1 mois entamé = 1 mois facturé)

Les dégustations d'eau-de-vie rassises (hors compte 00) ne sont pas incluses dans ce suivi et seront facturées selon le tarif en vigueur.

AUTRES PRESTATIONS DE DEGUSTATION :

Dégustation d'eau-de-vie : 9€HT /échantillon

Dégustation avec conseil de vieillissement d'eau-de-vie/conseil de boisé : 15€HT /échantillon

Dégustation d'assemblage : 15€HT pour le 1^{er} échantillon et 9€HT les suivants

Dégustation au laboratoire en présentielle : 100€HT /heure



D. Suivi de distillation

❖ SUIVI SIMPLE

Le suivi de distillation fonctionne selon un forfait global avec 3 déplacements maximum de l'œnologue pendant la campagne de distillation.

Le suivi comprend 8 dégustations gratuites d'EDV nouvelle par mois.

Les déplacements et dégustations supplémentaires seront facturés au tarif en vigueur.

Inclus et selon les besoins :

- Calage de la coupe des têtes d'après échantillons prélevés.
- Calage de la coupe du cœur sur site.

Tarifification

Suivi de distillation : **400 €HT**

Pour les Bouilleurs de Profession, une tarification à l'heure peut être mise en place selon vos besoins.

❖ SUIVI REGLAGE CHAUDIERE

Ce suivi fonctionne selon un forfait global sur 3 à 4 déplacements de l'œnologue pendant la campagne de distillation, pour :

- Le calage de la mise au courant (sur site : du chargement jusqu'au coulage des têtes)
- Le réglage de l'automates selon la(les) méthode(s) de distillation

Le suivi comprend 8 dégustations gratuites d'EDV nouvelle par mois.

Tarifification

Réglage Chaudière : **1200€HT pour 3 à 4 déplacements sur site**

Pour les Bouilleurs de Profession, une tarification à l'heure peut être mise en place selon vos besoins.

A SAVOIR :

Le nombre de distillateurs suivis est plafonné à 20 pour le simple suivi et 6 pour le réglage chaudière.

Au-delà de ce quota, les distillateurs souhaitant avoir un suivi devront nous contacter pour être inscrit sur une liste d'attente. En fonction des dispositions, le suivi sera effectué l'année de la demande ou l'année suivante.



OBLIGATIONS DU LABORATOIRE

Le laboratoire s'engage à :

- Mener à bien l'ensemble des tâches choisies qui sont notifiées dans l'article « PRESTATIONS », en mettant en œuvre tous les moyens nécessaires à leur réalisation.
- Transmettre dans les meilleurs délais les rapports d'analyses

La responsabilité du laboratoire est limitée à l'exactitude des résultats d'analyse des échantillons prélevés et acheminés correctement par le vigneron au laboratoire.

OBLIGATIONS DU VITICULTEUR

Le viticulteur s'engage à effectuer des prélèvements conformes aux recommandations ainsi qu'à informer le laboratoire de tout problème survenant au cours de la vinification afin de réagir au plus vite et d'éviter une aggravation de la situation.

FACTURATION

Le contrat est facturé en trois fois : à la signature, au 31/10 et le solde au 31/12. Un réajustement est envisageable au 31 mars selon les options sélectionnées. Les analyses sont facturées tous les mois. Les prestations sont à régler au laboratoire par virement ou par chèque à l'ordre d'Oeno Labo. Le contrat est non-renouvelable.

Adresse mail pour envoi des factures :

_____ @ _____

Surface en suivi : _____ ha avec production calculé de _____ hl - Nb de cuves : _____

- Suivi des vins de distillation : _____ € HT
- Forfait dégustation : _____ € HT (minimum 1 mois)
- Suivi de distillation : _____ € HT

Soit un total de _____ € HT (1/3 pour l'acompte)

- Avance analyse : 500 € HT

Montant de l'acompte versé à la signature : _____ € HT / _____ € TTC

Le contrat ne peut être considéré comme définitif qu'après la signature des deux parties.

Fait le ____/____/____ à _____

Signatures :

Le viticulteur

Le laboratoire