



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 / factures)

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 PINEAU</i>	
Dénomination menu	Détail des analyses
MUTAGE Après ajout d'EDV dans le moût	- TAV réel, - Sucres, - Acidité totale, - pH.
MALO Contrôle mini 1 fois / an	- Acidité Volatile, - Acide lactique.

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 84€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.

5 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

Émilie RANCE : 06-84-63-45-54



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.
- ➔ Si détection d'un défaut après dégustation, l'échantillon sera analysé par CPG et facturé au tarif en vigueur.

Tarification

Suivi des eaux de vie : **89 €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.
- ➔ Si détection d'un défaut après dégustation, l'échantillon sera analysé par CPG et facturé au tarif en vigueur.

Tarification

Suivi des eaux de vie : **185€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 (non comprise dans le contrat) :

Dégustation d'eau-de-vie hors 00 : 9.50€HT /échantillon

Dégustation d'agrément ou pour avis avant présentation (avec CPG obligatoire) : 37.50€HT

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

Dégustation d'assemblage : 15€HT/échantillon

Dégustation au laboratoire en présentielle : 75€HT /heure

Dégustation collective : 19.50€HT la séance / société

Conditions des dégustations collectives :

- *Inscription obligatoire avec émargement en début de séance.*
- *2 séances de 1h / semaine (les dates vous seront communiquées ultérieurement)*
- *8 sociétés maximum / séance*
- *Limite de 3 échantillons / société*



D. Suivi de distillation

❖ SUIVI SIMPLE

Ce suivi de distillation fonctionne selon un forfait global avec 2 à 3 déplacements maximum de l'œnologue pendant la campagne de distillation.

Il comprend 10 dégustations gratuites d'EDV nouvelle par mois. Si détection d'un défaut après dégustation, l'échantillon sera analysé par CPG et facturé au tarif en vigueur.

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.

Tarification

Suivi de distillation : **420 €HT pour 2 à 3 déplacements sur site & conseil téléphonique.**

Déplacement pour mise au courant hors suivi simple

❖ SUIVI REGLAGE CHAUDIERE

Ce suivi comprend 2 à 3 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'automate selon la(les) méthode(s) de distillation.

Le suivi comprend 10 dégustations gratuites d'EDV nouvelle par chaudière et par mois. Si détection d'un défaut après dégustation, l'échantillon sera analysé par CPG et facturé au tarif en vigueur.

Nb de chaudières : _____

Tarification

Réglage Chaudière : **1200€HT pour 2 à 3 déplacements sur site & conseil téléphonique.**

Pour les Bouilleurs de Profession, un devis sera effectué selon vos besoins.

DETAIL DES PRESTATIONS POSSIBLES LORS DE LA DISTILLATION :

Déplacement en distillerie : 96€HT + frais kilométriques

Réglage mise au courant (du chargement jusqu'au coulage des têtes) : 500€HT

Calage coupe des têtes (dégustation au laboratoire) : 30€HT

Coupe de cœur sur site : 150€HT + frais kilométriques

Courbe de chauffe envoyée par mail/téléphone : 110€HT

Le nombre de distillateurs suivis est plafonné à 20 pour le simple suivi et 6 pour le réglage chaudière. Pour la réservation, un acompte de 50% du suivi sera demandé.

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'œno 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 (1/3 pour acompte)
- Forfait dégustation : _____ € HT minimum 1 mois (1/3 pour acompte)
- Suivi de distillation : _____ € HT (1/2 pour acompte)

Soit un total de _____ € HT (dont acompte de _____ € HT)

- Avance analyse : 500 € HT

Montant de l'acompte total 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