

# Test Vin

N°1 Décembre 2000



## 24 VINS FESTIFS CHILIENS ©

*Ce dossier est consacré au Chili, un pays qui fait partie de ce que l'on appelle le "nouveau monde vinicole" et qui attire de plus en plus l'attention des amateurs par la qualité croissante de ses vins et les prix pratiqués qui, malgré le succès croissant, restent raisonnables par rapport à de nombreuses autres régions de production.*

### QUELQUES DATES CLÉS

- 1548** Sous la direction de Don Francisco de Aguirre, les conquistadores espagnols plantent les premières vignes.
- 1620** La maison royale espagnole interdit la plantation de vignes pour protéger le commerce avec l'Amérique.
- 1678** L'Espagne lève l'interdiction de plantation.
- 1851** Les premiers cépages français (Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sémillon, Sauvignon et Pinot Noir) sont introduits au Chili par Silvestre Ochagavía.
- 1880** Des vins chiliens apparaissent sur le continent européen frappé par le phylloxéra.
- 1938** Interdiction de nouvelles plantations et augmentation drastique des accises dans le cadre de la lutte contre l'alcoolisme.
- 1939** Création des premières coopératives.
- 1965** Crise dans la viticulture due à une réforme limitant les nouvelles plantations à 10 ha.
- 1985** Introduction massive de techniques modernes et percée sur le marché européen.

### Géographie et climat

Le Chili est un pays qui s'étend en longueur au sud-ouest de l'Amérique latine. Il a deux frontières naturelles : l'océan Pacifique à l'ouest et la cordillère des Andes à l'est. La distance qui sépare le nord du sud atteint près de 5 000 km et il n'est donc pas étonnant que le pays connaisse différentes zones climatiques. Les vignes sont principalement situées

dans une bande de quelque 400 km au nord et au sud de la capitale Santiago.

La majeure partie des quelque 60 000 ha de vignobles sont situés dans une vallée centrale entre le 32e et le 38e parallèles, une situation que l'on peut comparer à celle des vignobles du sud de l'Espagne ou du nord de l'Afrique. La différence est qu'ici, la température est tempérée par la proximité de la mer et des montagnes. Le climat est du type méditerranéen, à mi-chemin entre celui du Bordelais et celui de la Napa Valley. Les étés sont secs et

## Editorial

■ VOUS AVEZ DEVANT VOUS LE PREMIER NUMÉRO DE "TEST-VIN", LE BULLETIN D'INFORMATION DES AMATEURS DE VIN. CE PÉRIODIQUE VOUS EST OFFERT GRATUITEMENT EN SUPPLÉMENT DE VOTRE ABONNEMENT À NOTRE GUIDE DES VINS ANNUEL. IL VOUS PRÉSENTERA TROIS FOIS PAR AN UN DOSSIER SPÉCIAL POUR ENCORE MIEUX RENCONTRER VOS SOUHAITS CÉNOLOGIQUES.

■ DANS CE PREMIER NUMÉRO, VOUS TROUVEREZ UN TEST DE VINS FESTIFS CHILIENS, TANT BLANCS QUE ROUGES. COMME D'HABITUDE, ILS ONT FAIT L'OBJET D'ANALYSES CHIMIQUES EN LABORATOIRE ET D'UNE DÉGUSTATION.

■ "TEST-VIN" VOUS INFORMERA ULTÉRIEUREMENT DES NOUVELLES INITIATIVES QUI SERONT PRISES EN MATIÈRE DE VIN.



**TEST-VIN** est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.32.11; [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be).  
Editeur responsable : A. De Wasch  
N°1 – Décembre 2000 – Gratuit pour les abonnés au Guide des Vins

## Cépages et technique vinicole

Le cépage dominant au Chili reste le País, un cépage noir indigène uniquement utilisé pour les vins de table bon marché. Pour le reste, on retrouve principalement des cépages européens :

- cépages noirs : Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Pinot Noir et Carignan;
- cépages blancs : Sauvignon (blanc), Chardonnay, Riesling, Chasselas et Muscat.

En quelques années, le Chili est passé d'une production traditionnelle de vins blancs oxydés et de vins rouges légers à une production moderne où dominent le pressurage pneumatique, le contrôle des températures, les cuves inoxydables et les fûts de chêne neufs.

L'accent est mis sur le fruit, qu'il s'agisse des vins blancs ou rouges. Les meilleurs vins sont généralement élevés en fûts de chêne neufs.

## Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins festifs chiliens : 6 blancs et 18 rouges, dans une fourchette de prix comprise entre 229 et 780 F.

Selon notre bonne habitude, ces vins ont été soumis tant à des analyses en laboratoire qu'à une dégustation approfondie.

Tous les résultats figurent dans les fiches individuelles pp. 3-8.

L'appréciation globale des analyses tient compte des acidités volatile et totale, de la teneur en SO<sub>2</sub> libre et total, de la présence éventuelle d'acide sorbique et, pour les vins rouges, de la fermentation malolactique. Étant donné leur importance au point de vue de la santé, les cotes pour les teneurs en sulfite sont mentionnées séparément.

Comme dans le Guide des Vins, les vins sont présentés par ordre décroissant de qualité et, à qualité identique, par ordre croissant de prix.

Sur base de la dégustation, un vin blanc a été exclu (OCHAGAVIA SAUVIGNON BLANC RESERVE, 329 F chez Vinam) et un second a été jugé médiocre (CASABLANCA CHARDONNAY SANTA ISABEL, 436 F chez Vinam).

Pour rappel, les vins chiliens suivants ont obtenu de très bons résultats (☒ ou ☒/+) dans le Guide des Vins 2001 :

- blancs : SANTA RITA SAUVIGNON BLANC RESERVA 1999 (229 F chez GB), VERAMONTE SAUVIGNON BLANC 1999 (360 F chez Matthys);
- rouges : SANTA RITA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 1998 (229 F chez GB), OCHAGAVIA RESERVE CABERNET SAUVIGNON 1997 (341 F chez Vinam), UNDURRAGA CARMÉNÈRE 1999 (199 F chez Delhaize).

## Cotation

☒	▶	très bon
+	▶	bon
☐	▶	moyen
-	▶	médiocre
⊖	▶	mauvais



les hivers pluvieux. Dans de nombreuses régions, la sécheresse est compensée par une irrigation abondante. Le rendement moyen est d'environ 70 hl/ha.

Le pays n'a encore jamais été touché par le phylloxéra et les vignes ne sont donc pas entées sur des porte-greffes.

Dans l'ensemble, la viticulture est aux mains de grandes entreprises qui possèdent jusqu'à quelques milliers d'hectares de vignobles et qui ont conclu des contrats à long terme avec des petits vigneron qui cultivent la vigne sous leur surveillance.

Des investisseurs français et américains sont attirés par les perspectives intéressantes offertes par le pays : une tradition vinicole, un climat adapté et une main-d'œuvre bon marché.

Comme le pays est situé dans l'hémisphère sud, les vendanges ont lieu à partir du mois de février. Les principales régions qui bénéficient d'une appellation sont Aconcagua, Maipo, Maule, Bío Bío et Rapel.

Du nord au sud, la distance atteint près de 5 000 km


**ARAUCANO CHARDONNAY J & F LURTON** | 1999 | **BLANC**

Importateur/distributeur : Divinum,  
Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tél. 09/220.06.04  
Prix par bouteille : 287 F (7.11 €)

**ANALYSES**

	☒/+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.3
Sucres totaux (g/l)	4.6	sec/demi-sec
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	28	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	81	☒

**DÉGUSTATION**

robe jaune pâle; nez de fruits exotiques mûrs;  
bouche équilibrée et ronde avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2003

**VIÑA TARAPACA PIRITAS CHARDONNAY** | 1999 | **BLANC**

Importateur/distributeur : Colruyt,  
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40  
Prix par bouteille : 315 F (7.81 €)

**ANALYSES**

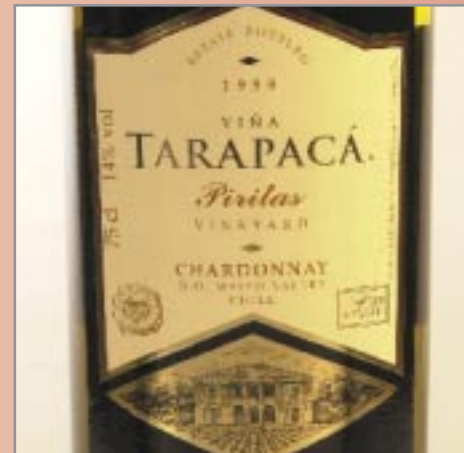
	☒/+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	752
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14.2
Sucres totaux (g/l)	4.8	sec/demi-sec
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	21	☒
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	113	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide jaune paille; nez franc avec notes exotiques;  
bouche pleine et délicate avec bois bien intégré et une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2003


**CASA LAPOSTOLLE CHARD. CUVÉE ALEXANDRE** | 1996 | **BLANC**

Importateur/distributeur : De Coninck,  
chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; tél. 02/353.07.65  
Prix par bouteille : 635 F (15.74 €)

**ANALYSES**

	☒/+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	750
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	14.0
Sucres totaux (g/l)	3.0	sec
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	21	☒
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	114	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide jaune or; nez de fruits exotiques mûrs;  
bouche pleine et puissante avec une nette touche de boisé et une longue finale

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2005

**CONCHA Y TORO TRIO CHARDONNAY** | 1998 | **BLANC**

Importateur/distributeur : Delhaize,  
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11  
Prix par bouteille : 269 F (6.67 €)

**ANALYSES**

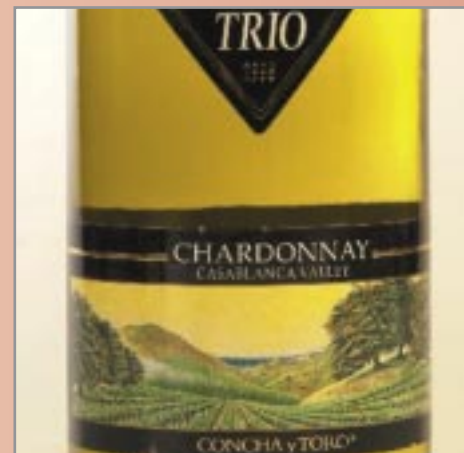
	☐	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	755
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.2
Sucres totaux (g/l)	3.5	sec
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	37	☐
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	140	☐


**DÉGUSTATION**

robe limpide jaune citron; nez avec nuances exotiques;  
bouche correcte et équilibrée mais finale assez courte

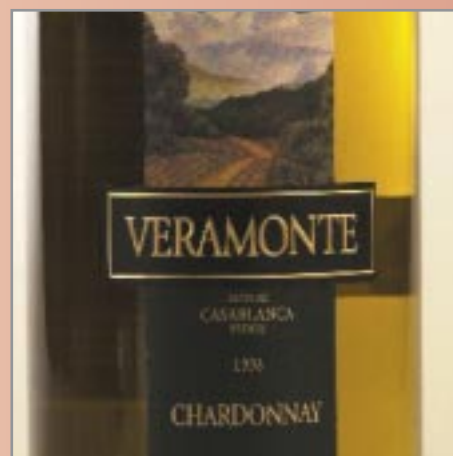
**APPRÉCIATION GLOBALE**

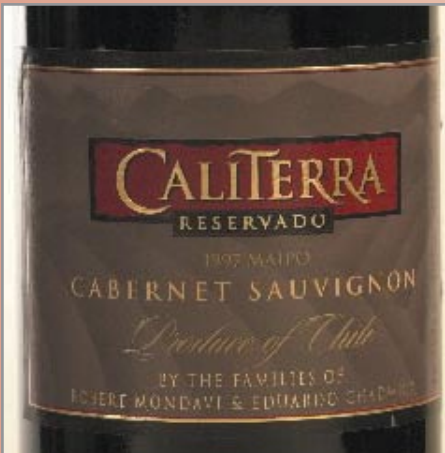
	☐	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2003

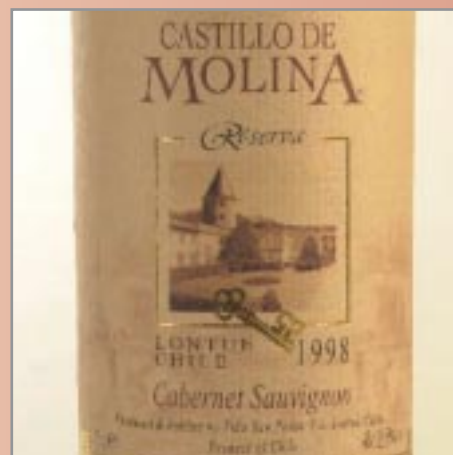


	<b>VIÑA LA ROSA GRAN RESERVA CHARDONNAY</b>	<b>1998</b>	<b>BLANC</b>
	Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11 Prix par bouteille : 349 F (8.65 €)		
<b>ANALYSES</b>		<b>⊕/+</b>	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	758	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.2	
Sucres totaux (g/l)	3.0	sec	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	27	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	88	⊕	
<b>DÉGUSTATION</b>		<b>□</b>	
robe jaune pâle; nez discret avec arômes floraux; vin équilibré mais finale assez courte			
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		<b>□</b>	
Période de consommation optimale (de - à -)		2000	2004

<b>VERAMONTE CHARDONNAY</b>	<b>1998</b>	<b>BLANC</b>
Importateur/distributeur : Matthys Wijnimport, Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tél. 050/38 63 80 Prix par bouteille : 360 F (8.92 €)		
<b>ANALYSES</b>		<b>⊕</b>
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	752
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	14.0
Sucres totaux (g/l)	3.6	sec
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	10	⊕
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	41	⊕
<b>DÉGUSTATION</b>		<b>□</b>
robe limpide jaune paille; nez expressif et végétal; bon vin équilibré mais finale assez courte		
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		<b>□</b>
Période de consommation optimale (de - à -)		2000   2003



	<b>CALITERRA CABERNET SAUVIGNON RESERVADO</b>	<b>1997</b>	<b>ROUGE</b>
	Importateur/distributeur : Wijninvoer Châteaux, Bellestraat 206b, 1790 Affligem; tél. 02/452.41.40 Prix par bouteille : 495 F (12.27 €)		
<b>ANALYSES</b>		<b>⊕</b>	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	757	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.4	
Sucres totaux (g/l)	2.8		
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	⊕	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	29	⊕	
<b>DÉGUSTATION</b>		<b>⊕</b>	
robe limpide rubis; nez délicat et complexe; bouche charnue et équilibrée avec une longue finale; vin de garde			
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		<b>⊕</b>	
Période de consommation optimale (de - à -)		2000	2005



<b>CASTILLO DE MOLINA CABERNET S. RESERVA</b>	<b>1998</b>	<b>ROUGE</b>
Importateur/distributeur : Maxi GB, avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11 Prix par bouteille : 269 F (6.67 €)		
<b>ANALYSES</b>		<b>⊕</b>
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	752
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.8
Sucres totaux (g/l)	3.3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	15	⊕
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58	⊕
<b>DÉGUSTATION</b>		<b>⊕/+</b>
robe limpide rubis; nez discret avec arômes de fruits; bouche vive et typée avec une belle longueur		
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		<b>⊕/+</b>
Période de consommation optimale (de - à -)		2000   2004


**SANTA RITA MERLOT RESERVA** | 1999 | ROUGE

Importateur/distributeur : Maxi GB,  
avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11  
Prix par bouteille : 229 F (5.68 €)

**ANALYSES**

	+ / +	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	750
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14.1
Sucres totaux (g/l)	2.3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	41	+

**DÉGUSTATION**

robe cerise profonde; nez délicat de fruits cuits;  
goût typé avec touche délicate de boisé et une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2005

**CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO MERLOT** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Chacalli,  
Gen. Belliardstraat 9/1, 2000 Antwerpen; tél. 03/203.49.50  
Prix par bouteille : 272 F (6.74 €)

**ANALYSES**

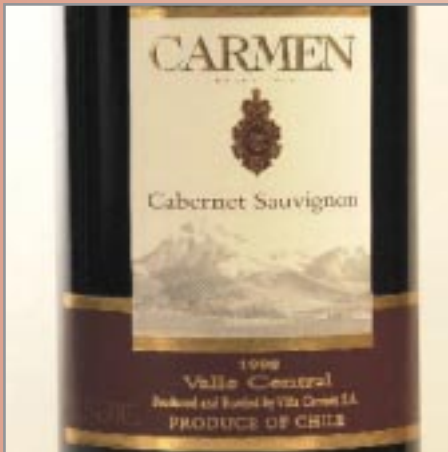
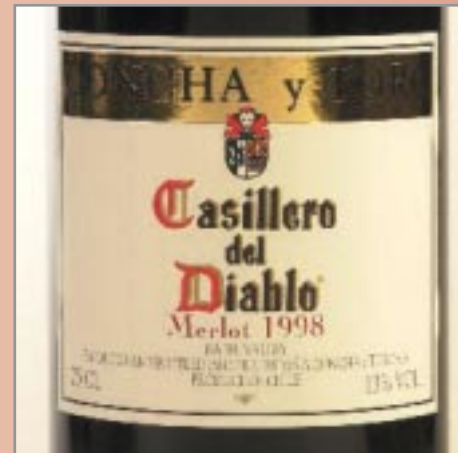
	+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.0
Sucres totaux (g/l)	2.3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	29	+

**DÉGUSTATION**

robe cerise profonde; nez délicat de fruits rouges;  
goût typé et équilibré avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2004


**CARMEN CABERNET SAUVIGNON** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Caves St-Amand,  
Gentbruggestraat 169, 9040 Sint-Amandsberg; tél. 09/228.27.92  
Prix par bouteille : 325 F (8.06 €)

**ANALYSES**

	+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	757
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.3
Sucres totaux (g/l)	2.6	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	+

**DÉGUSTATION**

belle robe rouge profonde; nez fruité avec touche de boisé;  
bouche agréable et charnue avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2004

**CASA DONOSO CABERNET SAUVIGNON RESERVE** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Matthys Wijnimport,  
Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tél. 050/38.63.80  
Prix par bouteille : 360 F (8.92 €)

**ANALYSES**

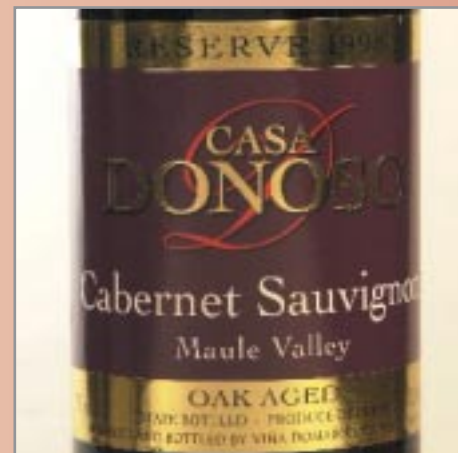
	+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	765
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12.8
Sucres totaux (g/l)	2.8	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	11	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide rubis; nez expressif avec arômes épicés;  
bouche typée et belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

	+	
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2006



**LAS CASAS DEL TOQUI RÉSERVE CAB. SAUVIGNON** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Colruyt,  
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40  
Prix par bouteille : 395 F (9.79 €)

**ANALYSES**

		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	755
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.8
Sucres totaux (g/l)	2.3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	67	+

**DÉGUSTATION**

belle robe rubis; nez typé avec arômes de fruits rouges;  
bouche puissante et élégante avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

		+
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2006

**SANTA INES CARMENÈRE LEGADO DE ARMIDA RESERVA** | 1999 | ROUGE

Importateur/distributeur : Ad Bibendum,  
Toekomststraat 40, 3500 Hasselt; tél. 011/26.27.00  
Prix par bouteille : 398 F (9.87 €)

**ANALYSES**

		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	758
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.5
Sucres totaux (g/l)	3.2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	32	+

**DÉGUSTATION**

belle robe rouge profonde; nez fruité avec touche de boisé;  
bouche agréable et charnue avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

		+
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2004

**UNDURRAGA BODEGA DE FAMILIA** | 1996 | ROUGE

Importateur/distributeur : Delhaize,  
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11  
Prix par bouteille : 449 F (11.13 €)

**ANALYSES**

		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	755
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12.5	13.0
Sucres totaux (g/l)	2.2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	<10	+

**DÉGUSTATION**

robe légèrement évoluée; nez de fruits confits et d'épices;  
bouche pleine avec une longue finale; vin prêt à boire

**APPRÉCIATION GLOBALE**

		+
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2004

**TIERRAS ALTAS CABERNET SAUVIGNON** | 1996 | ROUGE

Importateur/distributeur : Ad Bibendum,  
Toekomststraat 40, 3500 Hasselt; tél. 011/26.27.00  
Prix par bouteille : 495 F (12.27 €)

**ANALYSES**

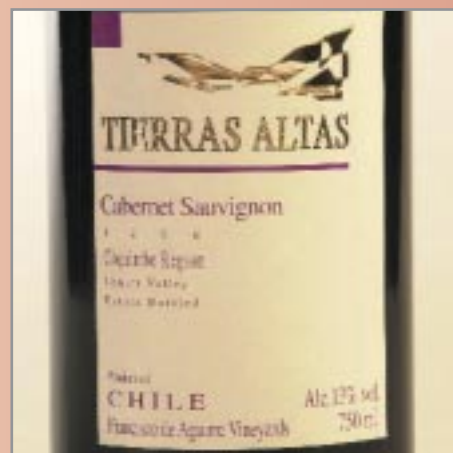
		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	750
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.2
Sucres totaux (g/l)	2.8	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	<10	+

**DÉGUSTATION**

robe rubis profonde; nez épice;  
bouche pleine et équilibrée avec finale assez longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**

		+
Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2003



**ERRAZURIZ SYRAH RESERVA** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : De Heerlyckheid,  
 Pretoriastraat 28, 2060 Antwerpen; tél. 03/235.84.94  
 Prix par bouteille : 625 F (15.49 €)

**ANALYSES**

	750	760
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.3
Sucres totaux (g/l)	2.7	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	48	

**DÉGUSTATION**

robe cerise profonde; nez délicat et complexe;  
 bouche équilibrée et typée avec une longue finale; vin de garde

**APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2006
---	------	------

**CASA LAPOSTOLLE C.S. CUVÉE ALEXANDRE** | 1997 | ROUGE

Importateur/distributeur : De Coninck,  
 chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; tél. 02/353.07.65  
 Prix par bouteille : 670 F (16.61 €)

**ANALYSES**

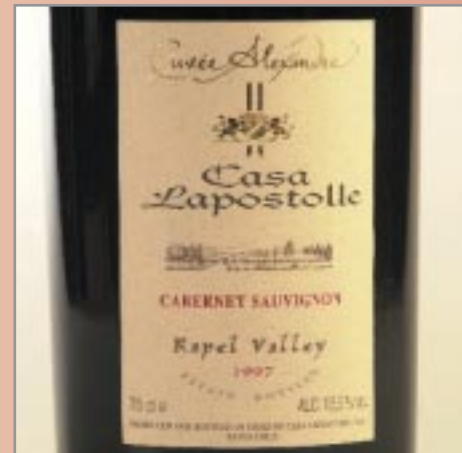
	750	750
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	750
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.9
Sucres totaux (g/l)	3.2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	18	

**DÉGUSTATION**

robe rubis limpide; nez fin et fruité;  
 bouche agréable et charnue avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2005
---	------	------

**GRAN ARAUCANO CABERNET S. J & F LURTON** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Divinum,  
 Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tél. 09/220.06.04  
 Prix par bouteille : 780 F (19.34 €)

**ANALYSES**

	750	755
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	755
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13.4
Sucres totaux (g/l)	2.2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	69	

**DÉGUSTATION**

robe cerise profonde; nez délicat avec touche épicée;  
 vin équilibré avec des tanins encore jeunes

**APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2006
---	------	------

**CASABLANCA C.S. EL BOSQUE ESTATE** | 1998 | ROUGE

Importateur/distributeur : Vinam,  
 Wolterslaan 151, 9040 Gent; tél. 09/219.00.34  
 Prix par bouteille : 525 F (13.01 €)

**ANALYSES**

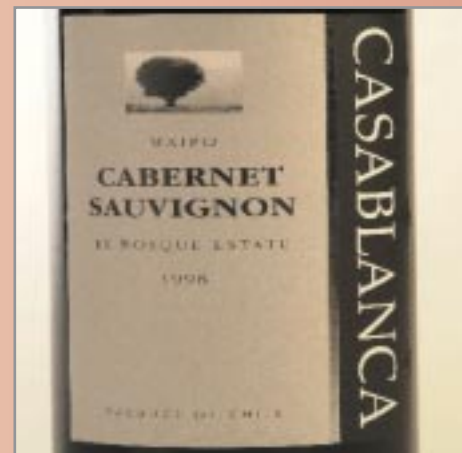
	750	755
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	755
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.9
Sucres totaux (g/l)	3.2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	60	


**DÉGUSTATION**

robe grenat profonde; nez de fruits rouges;  
 vin typé et charnu avec une belle longueur

**APPRÉCIATION GLOBALE**


Période de consommation optimale (de - à -)	2000	2003
---	------	------



	<b>ARAUCANO MERLOT J &amp; F LURTON</b>	<b>1998</b>	<b>ROUGE</b>
	Importateur/distributeur : Divinum, Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tél. 09/220.06.04 Prix par bouteille : 287 F (7.11 €)		
<b>ANALYSES</b>		+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12.8	
Sucres totaux (g/l)	2.3		
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	61		+
<b>DÉGUSTATION</b>		—	
robe cerise limpide; nez fruité; bouche équilibrée mais assez maigre			
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		—	
Période de consommation optimale (de - à -)		2000	2003

<b>VERAMONTE MERLOT</b>	<b>1998</b>	<b>ROUGE</b>
Importateur/distributeur : Matthys Wijnimport, Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tél. 050/38.63.80 Prix par bouteille : 335 F (8.30 €)		
<b>ANALYSES</b>		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,4
Sucres totaux (g/l)	1,5	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	18	+
<b>DÉGUSTATION</b>		—
robe rubis limpide; nez plein de fruits cuits; bouche correcte mais plutôt banale et finale courte		
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		—
Période de consommation optimale (de - à -)		2000   2003



	<b>CASA LAPOSTOLLE MERLOT</b>	<b>1998</b>	<b>ROUGE</b>
	Importateur/distributeur : De Coninck, chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; tél. 02/353.07.65 Prix par bouteille : 385 F (9.54 €)		
<b>ANALYSES</b>		+	
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	758	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	14.0	
Sucres totaux (g/l)	2.4		
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	18		+
<b>DÉGUSTATION</b>		—	
robe rubis limpide; nez végétal; bouche charnue mais plutôt rude et finale assez courte			
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		—	
Période de consommation optimale (de - à -)		2000	2003

<b>DOMAINE PAUL BRUNO CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>1996</b>	<b>ROUGE</b>
Importateur/distributeur : Caves St-Amand, Gentbruggestraat 169, 9040 Sint-Amandsberg; tél. 09/228.27.92 Prix par bouteille : 600 F (14.87 €)		
<b>ANALYSES</b>		+
Contenance annoncée/mesurée (ml)	750	760
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13.2
Sucres totaux (g/l)	1.9	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	<10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	20	+
<b>DÉGUSTATION</b>		—
robe évoluée; nez végétal; bouche assez maigre dominée par le bois et finale plutôt agressive		
<b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>		—
Période de consommation optimale (de - à -)		2000   2005

