

Test Vin

N°4 Décembre 2001



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE: LES PLUS CHERS NE SONT PAS LES MEILLEURS[©]

**LE BARON LE ROY,
FONDATEUR DE L'APPELLATION
CONTRÔLÉE**

Le baron Le Roy de Boiseaumarie était le propriétaire du Château Fortia. En tant que juriste et vigneron, il souhaitait mettre un terme à la concurrence déloyale des vins issus d'autres régions et vendus sous le nom de Châteauneuf-du-Pape. A cette fin, il œuvra à la prise d'une décision judiciaire fixant notamment les limites de l'appellation. En outre, il participa à l'élaboration d'une réglementation visant à améliorer la qualité des vins produits : taux d'alcool minimal de 12,5 % vol., interdiction de la chaptalisation (adjonction de sucre), rendement limité à 35 hl/ha, etc.

De cette façon et sans vraiment l'avoir voulu, il fut le fondateur du régime d'appellations d'origine contrôlée qui vit le jour en 1935 et fut étendu à toute la France.

Le Châteauneuf-du-Pape est un des vins français les plus anciens et les plus réputés. Si vous êtes à la recherche d'un tel vin pour agrémenter vos fêtes de fin d'année, notre test vous permettra de faire le bon choix.

Un peu d'histoire

L'histoire de la viticulture dans la vallée méridionale du Rhône est étroitement liée à l'installation des papes à Avignon au 14^e siècle. Le pape Clément V fut le premier à ordonner la plantation de vignes et d'oliviers. Jean XXII, son successeur, développa la viticulture et fit construire une nouvelle résidence extérieure dans la commune de

Editorial

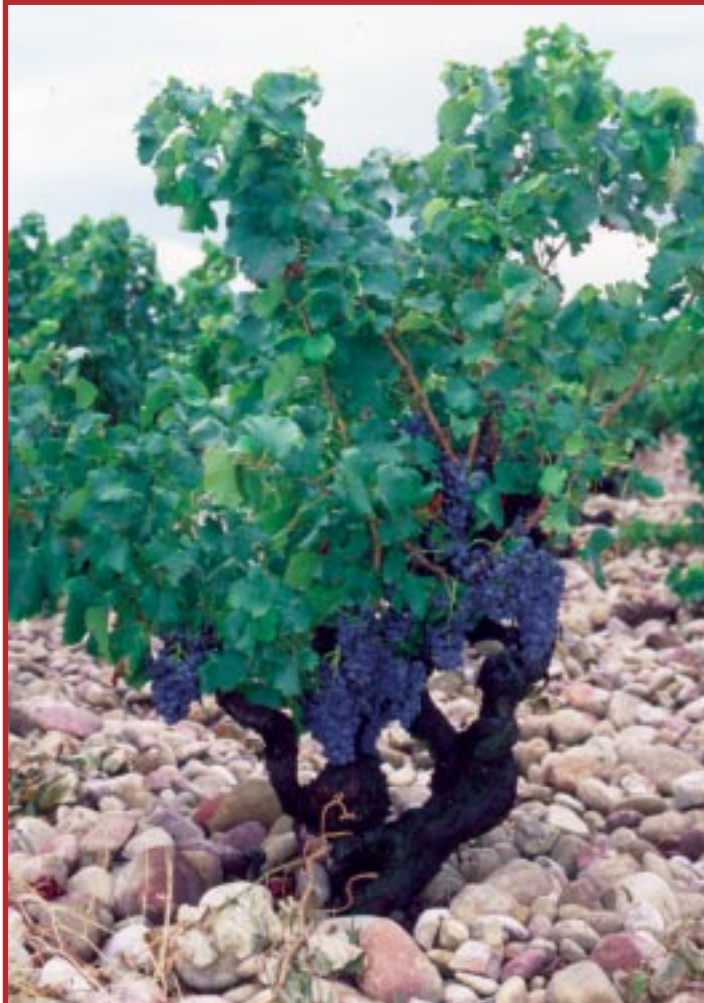
■ MAINTENANT QUE LA FIN DE L'ANNÉE APPROCHE, LES FÊTES SE PRÉPARENT ET LES AMATEURS DE VINS SE METTENT À LA RECHERCHE DE LA BONNE BOUTEILLE. LE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE EST TYPIQUEMENT UN VIN FESTIF ET NOUS AVONS SOUMIS 24 REPRÉSENTANTS DE CETTE PRESTIGIEUSE APPELLATION À DES ANALYSES EN LABORATOIRE AINSI QU'À UNE DÉGUSTATION. NOTRE CONCLUSION : LES PLUS CHERS NE SONT PAS FORCÉMENT LES MEILLEURS.

■ PAR AILLEURS, LA GRANDE DISTRIBUTION LANCE DÈS À PRÉSENT SES PROMOTIONS SUR LES CHAMPAGNES ET, LÀ AUSSI, NOUS VOULONS VOUS AIDER. À PARTIR DU 19 DÉCEMBRE, VOUS TROUVEREZ SUR NOTRE SITE INTERNET (WWW.TEST-ACHATS.BE) LES RÉSULTATS D'UNE DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES À BON PRIX.

■ ENFIN, LES MEMBRES DU CLUB DU VIN PEUVENT DÉSORMAIS NOUS FAIRE PART DE LEURS QUESTIONS ET REMARQUES VIA E-MAIL : CLUBDUVIN@TEST-ACHATS.BE.



TEST-VIN est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.32.11; www.test-achats.be. Éditeur responsable : A. De Wasch N°4 - 12/2001 - Supplément gratuit pour les abonnés au Guide des Vins



Calcernier qui, au 18^e siècle, fut rebaptisée Châteauneuf et ensuite Châteauneuf-du-Pape. A cette période était produit un vin connu sous le nom de vin d'Avignon.

Comme la plupart des autres régions viticoles françaises, le vignoble fut ravagé vers 1870 par le phylloxéra, qui fit disparaître les quelque 600 ha de vignes.

La reconstruction du vignoble fut coûteuse et laborieuse. Ce n'est qu'après que le baron Le Roy eût établi une réglementation de production en 1923 que le vignoble se redressa pour se transformer petit à petit en une région viticole florissante.

Les vins

L'appellation Châteauneuf-du-Pape actuelle s'étend dans la vallée méridionale du Rhône et couvre plus de 3 000 hectares sur les communes d'Orange, Courthézon, Bédarrides, Sorgues et bien sûr Châteauneuf-du-Pape. Les vignes couvrent la plaine et les flancs des collines dominées par les ruines de la résidence d'été des papes. Une caractéristique typique est la présence sur le sol de gros galets qui emmagasinent la chaleur pendant la journée et la restituent pendant la nuit. Le climat, de type méditerranéen, se caractérise par des sécheresses estivales et hivernales et le souffle du mistral. La plupart des vins produits sont rouges et pas moins de 13 cépages peuvent théoriquement être utilisés :

- cépages noirs : syrah, mourvèdre, grenache noir, cinsaut, muscardin, vaccarèse, terret noir et counoise;
- cépages blancs : clairette, bouboulenc, roussanne, picpoul et picardan.

En pratique, ce sont surtout le grenache noir (environ 80 %), la syrah (6 %), le mourvèdre (5 %) et le cinsaut (3 %) qui dominent. On compte environ 95 % de vins rouges pour 5 % de vins blancs. Les vins ne sont généralement pas élevés en fûts de chêne neuf. Le grenache apporte au vin son alcool combiné à une faible acidité; le mourvèdre et la syrah lui donnent du corps et de la couleur; enfin, le cinsaut contribue à son bouquet et à sa fraîcheur.

Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins du millésime 1999 à des prix allant de 9,54 € (385 F) à 48,66 € (1 963 F). Comme de coutume, ces vins ont été soumis tant à des analyses en laboratoire qu'à une dégustation approfondie. Les résultats figurent dans les fiches individuelles (voir pp. 3-8).

L'appréciation globale des analyses tient compte des acidités volatile et totale, des teneurs en SO₂ libre et total, de la présence éventuelle d'acide sorbique et de la fermentation malolactique (terminée ou non). Étant donné leur importance au point de vue de la santé, les cotes pour les teneurs en sulfite sont mentionnées séparément.

Les vins sont présentés par ordre décroissant de qualité et, à qualité identique, par ordre croissant de prix. Deux grands constats :

- **analyses** : les teneurs en sulfite restent généralement inférieures aux normes légales, certes très laxistes. Les vins testés obtiennent aussi de bons à très bons résultats pour tous les autres critères techniques. Le taux d'alcool est parfois élevé : des valeurs de 13,5 % vol. ne sont pas exceptionnelles et on relève même un taux de 15,6 % vol. (DOMAINE DU PEGAU);
- **dégustation** : à 3 exceptions près, tous les vins ont obtenu de bons à très bons résultats. La plupart d'entre eux sont déjà prêts à boire mais peuvent encore évoluer pendant un certain temps (voir fiches). Il n'y a pas de lien entre le prix et la qualité : les vins les plus chers ne sont pas forcément les meilleurs. Six vins ont obtenu la cote maximale, parmi lesquels il faut épinglez CELLIER DES PRINCES (10,34 € ou 417 F chez Cora), soit 5 € de moins que ses concurrents directs à score identique.

Cotation

+	▶	très bon
+	▶	bon
□	▶	moyen
-	▶	médiocre
⊖	▶	mauvais

**CELLIER DES PRINCES****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles,
tél. 071/46.89.17

Prix par bouteille : 10,34 € (417 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5	14,6
Sucres totaux (g/l)	1,4	
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	66	+

- DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez de fruits rouges cuits avec une touche épicée
après agitation; bouche équilibrée, pleine, charnue et riche avec une belle longueur;
vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2002	2010
---	------	------

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Yves Catulle, rue de Ribaucourt 146-152, 1080 Bruxelles,
tél. 02/426.61.00

Prix par bouteille : 15,59 € (629 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13,6
Sucres totaux (g/l)	0,2	
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	36	+

- DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez de fruits cuits avec une touche épicée;
bouche pleine et charnue avec une longue finale;
vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2002	2010
---	------	------

**DOMAINE DE LA JANASSE****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Thorrou / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,
tél. 081/63.22.22

Prix par bouteille : 18,96 € (765 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,1
Sucres totaux (g/l)	0,7	
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	22	+

- DÉGUSTATION**

robe très profonde, rouge rubis avec des reflets violets;
nez fruité avec une touche épicée; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux en finale;
vin agréable

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2002	2008
---	------	------

LES CAILLOUX**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Kempisch Wijnhuis, Wieltjes 1, 2300 Turnhout,
tél. 014/42.39.15

Prix par bouteille : 19,81 € (799 F)

- ANALYSES**

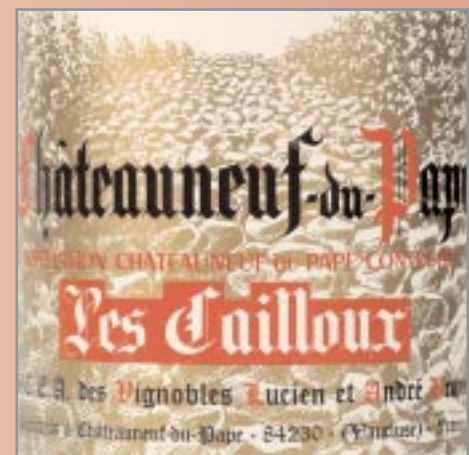
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13,8
Sucres totaux (g/l)	0,5	
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	38	+

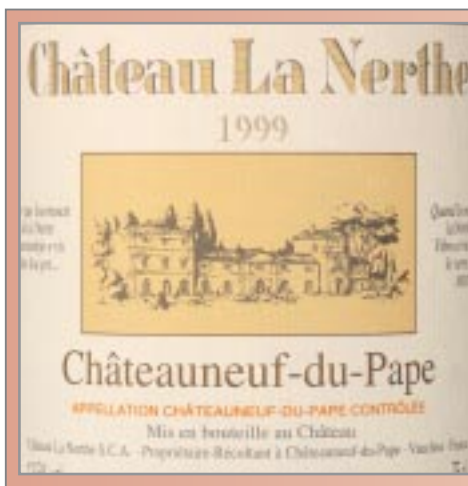
- DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez fin et fruité avec une note épicée;
bouche fine et charnue avec une belle longueur;
vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -)	2002	2008
---	------	------



**CHÂTEAU LA NERTHE****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Franz Tricot, Zoning industriel, 2ème rue, 6040 Jumet,
tél. 071/35.88.00

Prix par bouteille : 21,81 € (880 F)

- ANALYSES**

		☒ / +
--	--	-------

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,7
Sucres totaux (g/l)	0,5	
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	54	☒

- DÉGUSTATION**

		☒
--	--	---

robe profonde, rouge rubis; nez fin de fruits rouges avec une touche épicée après agitation; bouche pleine et charnue avec du caractère mais aussi de la finesse; finale longue et épicée; vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

		☒
--	--	---

Période de consommation optimale (de - à -)

2002	2010
------	------

CLOS DES PAPES**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Thorrou / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,
tél. 081/63.22.22

Prix par bouteille : 24,64 € (994 F)

- ANALYSES**

		☒
--	--	---

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,1
Sucres totaux (g/l)	0	
SO ₂ libre (mg/l)	15	☒
SO ₂ total (mg/l)	42	☒

- DÉGUSTATION**

		☒
--	--	---

robe limpide, rouge rubis; nez présentant des arômes fins, fruités et épicés; bouche fine, charnue et équilibrée avec des tanins soyeux et une longue finale; vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

		☒
--	--	---

Période de consommation optimale (de - à -)

2002	2010
------	------

**LE SANG DES PIERRES****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles;
tél. 071/46.89.17

Prix par bouteille : 11,38 € (459 F)

- ANALYSES**

		☒
--	--	---

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,5
Sucres totaux (g/l)	0,2	
SO ₂ libre (mg/l)	13	☒
SO ₂ total (mg/l)	50	☒

- DÉGUSTATION**

		☒ / +
--	--	-------

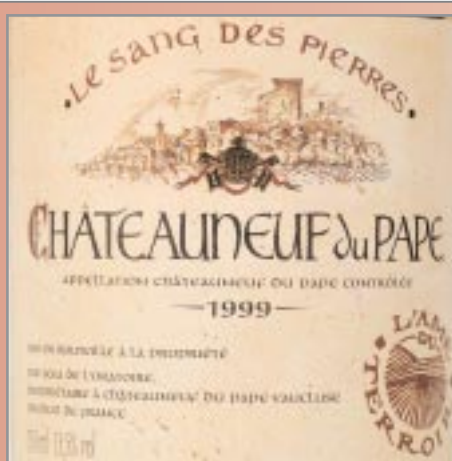
robe rouge rubis moyen; nez fruité avec une touche épicée après agitation; bouche vive, souple et pleine avec une finale fine et longue; vin ayant de l'avenir

- APPRÉCIATION GLOBALE**

		☒ / +
--	--	-------

Période de consommation optimale (de - à -)

2002	2010
------	------

**DOMAINE DE LA SERRIÈRE****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies,
tél. 071/82.42.11

Prix par bouteille : 12,37 € (499 F)

- ANALYSES**

		☒ / +
--	--	-------

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	14
Sucres totaux (g/l)	1,2	
SO ₂ libre (mg/l)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	78	☒

- DÉGUSTATION**

		☒ / +
--	--	-------

robe sombre, rouge rubis avec des reflets violets; nez relativement discret avec quelques arômes de fruits mûrs; bouche pleine et équilibrée avec une finale fine; vin prêt à boire mais avec un potentiel de garde

- APPRÉCIATION GLOBALE**

		☒ / +
--	--	-------

Période de consommation optimale (de - à -)

2001	2008
------	------



**DOMAINE ROGER SABON "LES OLIVETS" 1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Feys & Van Acker, Raamstraat 1bis, 8000 Brugge,
tél. 050/33.21.98

Prix par bouteille : 14,75 € (595 F)

ANALYSES

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13.9
Sucres totaux (g/l)	0	
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	72	+

DÉGUSTATION

robe limpide, rouge rubis; nez fruité avec des notes végétales;
bouche pleine mais un peu rustique et finale un peu maigre;
vin prêt à boire

APPRÉCIATION GLOBALE

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

DOMAINE DU GRAND TINEL 1999 ROUGE

Importateur/distributeur : Sudvin, chaussée Bara 120, 1420 Braine-l'Alleud,
tél. 02/387.51.14

Prix par bouteille : 15,47 € (624 F)

ANALYSES

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13.9
Sucres totaux (g/l)	0,3	
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	78	+

DÉGUSTATION

belle robe profonde, rouge rubis; nez plein avec des arômes prononcés de fruits et d'épices;
bouche équilibrée et très complexe avec une finale correcte;
vin prêt à boire

APPRÉCIATION GLOBALE

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2006

**DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE 1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Vinesse, Doornstraat 90, 9140 Temse,
tél. 03/711.32.22

Prix par bouteille : 18,00 € (726 F)

ANALYSES

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13.8
Sucres totaux (g/l)	1,1	
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	34	+

DÉGUSTATION

robe limpide, rouge rubis; nez assez fermé avec tout de même une touche fruitée
après agitation; bouche pleine mais un peu rustique avec une finale correcte;
vin prêt à boire

APPRÉCIATION GLOBALE

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 2004

**BOSQUET DES PAPES 1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Thorroul / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,
tél. 081/63.22.22

Prix par bouteille : 18,59 € (750 F)

ANALYSES

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.6
Sucres totaux (g/l)	0,1	
SO ₂ libre (mg/l)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	90	+

DÉGUSTATION

robe profonde, rouge rubis; nez bien développé avec des arômes fruités et une touche épicée;
bouche pleine et bien développée avec une belle finale;
vin ayant de l'avenir

APPRÉCIATION GLOBALE

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 2008



**CHÂTEAU DE LA GARDINE****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Caves de France, Opstalplein 22, 9200 Schoonaarde,

tél. 052/42.73.73

Prix par bouteille : 20,20 € (815 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14.1
Sucres totaux (g/l)	0,5	
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez complexe mais encore un peu fermé;
bouche équilibrée et de caractère avec une finale tannique;
vin qui demande encore un peu de patience

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2004 2010

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : La Vigneraie, avenue J. Henin 5, 6000 Charleroi,

tél. 071/31.32.27

Prix par bouteille : 29,62 € (1 195 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14.8
Sucres totaux (g/l)	0,5	
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	38	+

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez bien développé de fruits rouges; bouche charnue,
fine et équilibrée avec une belle longueur;
vin de garde

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 2010

**CHÂTEAU DE BEUCASTEL****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Naud & Rullens Co, rue Notre-Dame du Sommeil 38-48, 1000 Bruxelles,

tél. 02/512.47.77

Prix par bouteille : 48,66 € (1 963 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	14.2
Sucres totaux (g/l)	0,8	
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	40	+

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez fin de fruits rouges; bouche pleine et charnue
avec une belle longueur;
vin de caractère et ayant de l'avenir

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 2010

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BISSON**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle,

tél. 02/360.10.40

Prix par bouteille : 9,54 € (385 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,6
Sucres totaux (g/l)	0,9	
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	82	+

• **DÉGUSTATION**

robe légère et transparente; nez correct mais léger; bouche fruitée mais relativement
légère avec une finale correcte; vin prêt à boire

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004



**CHÂTEAU CABRIÈRES****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles,
tél. 071/46.89.17

Prix par bouteille : 12,37 € (499 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	13.9
Sucres totaux (g/l)	0,8	
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	70	+

- DÉGUSTATION**

robe rouge rubis moyen; nez fin et fruité avec des notes épicées après agitation;
bouche d'intensité moyenne avec de la finesse;
vin prêt à boire mais pouvant être conservé

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2008

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LOUIS BERNARD**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies,
tél. 071/25.72.11

Prix par bouteille : 13,63 € (550 F)

- ANALYSES**

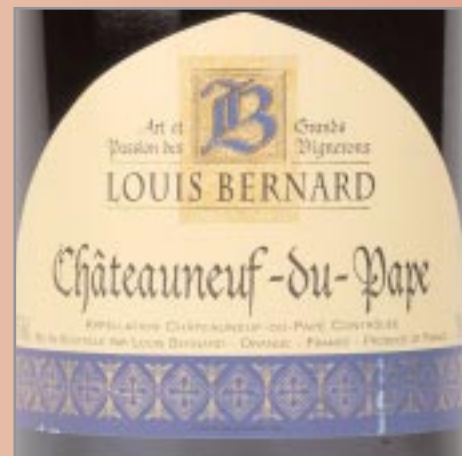
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.3
Sucres totaux (g/l)	0,5	
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	70	+

- DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez plein et fruité avec des notes épicées;
bouche souple, ronde et de caractère mais finale assez courte;
vin ayant un potentiel de garde

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 2008

**LE CHEMIN DES MULETS****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles,
tél. 02/412.21.11

Prix par bouteille : 17,38 € (701 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.6
Sucres totaux (g/l)	0,4	
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	54	+

- DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez relativement discret avec des arômes de fruits rouges;
bouche équilibrée mais sans beaucoup de finesse et avec une finale correcte;
vin prêt à boire

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

DOMAINE FONT DE MICHELLE**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Magnus, Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne,
tél. 03/326.55.33

Prix par bouteille : 18,54 € (748 F)

- ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14.4
Sucres totaux (g/l)	0,6	
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	48	+

- DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez assez fermé avec des arômes discrets de fruits rouges;
bouche pleine et équilibrée mais un peu rustique et finale correcte;
vin prêt à boire

- APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004



**DOMAINE DU PEGAU****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Vinesse, Doornstraat 90, 9140 Temse,

tél. 03/711.32.22

Prix par bouteille : 24,64 € (994 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	15.6
Sucres totaux (g/l)	1,2	
SO ₂ libre (mg/l)	11	+
SO ₂ total (mg/l)	68	+

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge rubis; nez assez fermé avec tout de même une touche fruitée;
bouche pleine et puissante manquant un peu de finesse;
vin agréable

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

CUVÉE DU PAS DE LA MULE**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles,

tél. 02/412.21.11

Prix par bouteille : 12,12 € (489 F)

• **ANALYSES**

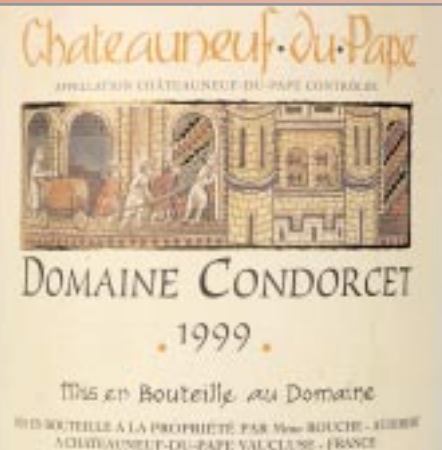
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.2
Sucres totaux (g/l)	1,0	
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+

• **DÉGUSTATION**

robe limpide, rouge violacé; nez frais avec quelques touches épicées après agitation; bouche équilibrée, sans beaucoup de profondeur mais avec une finale pure; vin prêt à boire sans beaucoup de potentiel de garde

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

**DOMAINE CONDORCET****1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Carrefour Belgium, av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles,

tél. 02/729.21.11

Prix par bouteille : 12,87 € (519 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.5
Sucres totaux (g/l)	1,1	
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	36	+

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez fermé avec une touche de fruits cuits; bouche pleine mais un peu rustique avec une finale correcte;
vin prêt à boire avec peu de potentiel de garde

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

LA BERNARDINE CHAPOUTIER**1999 ROUGE**

Importateur/distributeur : Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies,

tél. 071/25.72.11

Prix par bouteille : 20,45 € (825 F)

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13.5	13.8
Sucres totaux (g/l)	0,9	
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	56	+

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge rubis; nez frais; bouche équilibrée mais un peu rustique avec une finale correcte;
vin prêt à boire

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2001 2004

