

# Test Vin

N°6 juin 2002

## LES VINS BIO DEVIENNENT ADULTES<sup>©</sup>



*Les vins biologiques ne constituent plus un phénomène marginal dans le monde viticole : rien qu'en France, on en produit 27 000 hectolitres par an. Le temps est donc venu de les soumettre à une analyse et à une dégustation.*

### Dispositions légales

Légalement, le vin biologique n'existe pas. En effet, s'il existe bien un règlement européen définissant les règles de culture biologique de la vigne, rien n'est prévu en ce qui concerne la vinification. Au sens strict, le vin biologique est donc du vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Pour pallier ce vide légal, certaines organisations regroupant les producteurs biologiques ou certifiant de telles productions ont établi leur propre cahier des charges (plus ou moins contraignant selon les initiatives).

### Les principes

La caractéristique la plus connue de l'agriculture biologique est probablement le fait qu'on n'y utilise pas d'engrais artificiels ni de pesticides. Revenons-en à la viticulture biologique et dégageons-en les caractéristiques essentielles.

#### • Soigner le sol et la vigne de manière la plus naturelle possible.

Le recours massif aux désherbants et autres pesticides et l'arrêt des labours ont, selon les viticulteurs biologiques (avis largement partagé par d'autres), diverses conséquences néfastes : destruction de la vie microbienne et bactérienne de la terre, carence des sols en fumures, sols tassés et compactés, réduction de la durée de vie des pieds de vigne, manque d'expression des terroirs et standardisation des vins.

#### • Non-recours aux pesticides chimiques.

Un point sur lequel tous les observateurs sont quasi unanimes : il y a abus de pesticides en viticulture. Et les chiffres le démontrent : en France, on estime que 20 % des produits phytosanitaires utilisés sont répandus dans les vignes... qui ne représentent pourtant que 3 % de la superficie agricole. Les conséquences néfastes sont, avant tout, environnementales. En effet, les études démontrent que la vinification permet

## Editorial

■ AU SENS STRICT, LE VIN BIOLOGIQUE N'EXISTE PAS, BIEN QUE TOUT UN CHACUN – ET NOUS NE FAISONS PAS EXCEPTION – UTILISE CE TERME POUR DÉSIGNER CE QUI EST OFFICIELLEMENT DU "VIN ISSU DE RAISINS CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE". EN EFFET, SEULS LES RAISINS DOIVENT ÊTRE GARANTIS BIOLOGIQUES; POUR LE RESTE, LE VIGNERON EST SOUMIS AU RÈGLEMENT GÉNÉRAL DE LA VINIFICATION. TOUJOURS EST-IL QUE LES VINS BIO ONT MANIFESTEMENT QUITTÉ L'ENFANCE ET QU'ILS DEVIENNENT MÊME ADULTES. NOTRE TEST EN EST D'AILLEURS LA MEILLEURE PREUVE.

■ RAPPELONS QUE VOUS POUVEZ NOUS FAIRE PART DE TOUTES VOS QUESTIONS, REMARQUES ET SUGGESTIONS À NOTRE ADRESSE E-MAIL (CLUBDUVIN@TEST-ACHATS.BE).

■ DANS NOS PROCHAINS NUMÉROS :

LE GUIDE DES VINS 2003: DOSSIER CHARDONNAY DU NOUVEAU MONDE

TEST VIN 7: CHIANTI CLASSICO



TEST-VIN est une publication de Test-Achats, rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55; [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be). Éditeur responsable : A. De Wasch N°6 - 06/2002 - Supplément gratuit pour les abonnés au Guide des Vins

d'éliminer la quasi-totalité des pesticides dans le vin final. Les viticulteurs biologiques ne pouvant pourtant se satisfaire de la seule prévention, ils sont aussi amenés parfois à traiter diverses maladies. Dans ce cas, ils ont recours à des traitements "naturels" dont certains posent problème. Le cas de la bouillie bordelaise par exemple divise les uns et les autres. Admise en agriculture biologique, certains la refusent de par la concentration des sols en cuivre suite à son utilisation. Ajoutons encore qu'au moment des vendanges, la plupart des viticulteurs biologiques pratiquent la vendange manuelle.

#### • La vinification : une étape plus confuse.

Comme nous l'avons signalé, la vinification "biologique" n'existe toujours pas, même si diverses initiatives privées préconisent diverses pratiques certifiées par l'un ou l'autre label. Citons par exemple :

- recours aux levures indigènes (le rejet des pesticides conserve les levures naturelles présentes sur les raisins) plutôt qu'aux levures artificielles;
- limitation stricte du recours à la chaptalisation (addition de sucre avant fermentation pour augmenter le taux d'alcool final du vin) ou utilisation de "sucre biologique" si l'on chaptalise malgré tout. Cette dernière pratique reste malgré tout douteuse (le taux d'alcool est artificiellement accru);
- recours strictement limité aux divers artifices de vinification : acidifiants, substances de clarification...
- limitation des doses de sulfite (le conservateur bien connu) : certains affirment même n'en faire nullement usage. Nos analyses nous apprennent cependant le contraire. Rappelons qu'en viticulture traditionnelle, les doses de sulfite présentes dans les vins sont de plus en plus faibles et quasi toujours bien inférieures aux tolérances légales aujourd'hui excessives. Manifestement, le temps est révolu où viticulteurs traditionnels et biologiques s'opposaient dans de farouches querelles philosophiques et ce, même si la reconnaissance officielle et légale fait long feu. De plus en plus souvent, des syndicats viticoles créent des passerelles entre ces deux mondes dits chimique et biologique. Ce que d'aucuns appellent aujourd'hui la lutte raisonnée ou intégrée que l'on peut définir brièvement ainsi, utilisation de traitements traditionnels mais de manière plus rationnelle, "juste ce qu'il faut quand il le faut".

## Le vin biodynamique

La plus radicale des approches en matière d'agriculture naturelle est certainement la biodynamie fondée au début du 20e siècle par le philosophe autrichien Rudolf Steiner. La biodynamie a pour raison philosophique de trouver un équilibre entre spiritualisme et matérialisme, entre la matière et l'esprit. En agriculture, outre le refus de tout engrais chimique ou pesticide, cette technique se traduit par un strict calendrier des travaux agricoles en tenant compte des phases lunaires et solaires, l'utilisation de diverses tisanes ou infusions préalablement "dynamisées". Aujourd'hui, cette technique que certains qualifient de "farfelue" est néanmoins adoptée par quelques-uns des plus prestigieux viticulteurs français qui affirment faire aujourd'hui ce que faisaient plus ou moins consciemment les viticulteurs des siècles passés.

## Le vin biologique est-il plus cher ?

Une constance existe dans le commerce biologique : les produits bio sont quasiment toujours (beaucoup) plus coûteux

que les versions traditionnelles. Et l'on peut comprendre, dans une certaine mesure, qu'un poulet bio élevé en 80 ou 90 jours revient plus cher qu'un poulet de batterie élevé en quarante jours.

En matière viticole pourtant, il semble qu'il en aille autrement et ce sont leurs adeptes eux-mêmes qui l'affirment.

À catégorie, qualité et dénominations égales, un vin "issu de raisins cultivés en agriculture biologique" n'a aucune raison de coûter beaucoup plus cher. D'une part, le coût de la vinification d'un tel vin est quasiment identique à celui de l'élaboration d'un vin traditionnel. D'autre part, au niveau de la culture, on peut admettre globalement qu'il y a un déplacement des crédits alloués à l'achat de pesticides et autres substances vers un surcroît de main-d'œuvre. Certes, il est admis que les premières années de transition sont les plus difficiles mais, à moyen et à long terme, les coûts de production doivent être sensiblement identiques.

## Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins rouges "bio" à des prix allant de € 3,19 à 11,87. 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 SO<sub>2</sub> 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, et sont comparables à celles des vins traditionnels. Un seul vin (CHATEAU CHOUTEAU) se signale par une teneur en sulfite relativement élevée. Les vins testés obtiennent aussi de bons à très bons résultats pour tous les autres critères techniques;

- **dégustation** : 7 vins ont obtenu de bons à très bons résultats. Tous les autres ont été jugés moyens à bons. Aucun vin n'a donc été éliminé.

Il n'y a pas de lien entre le prix et la qualité : les vins les plus chers ne sont pas forcément les meilleurs.

## Cotation

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



**DOMAINE DE GARRIGON**

**2001 ROUGE**

Origine : Côtes du Rhône; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Biogarantie  
 Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11  
 Prix par bouteille : € 3,69

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,8
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	28	

• **DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez de fruits rouges net et bien développé;  
 bouche pleine, charnue et souple avec des tanins soyeux;  
 très belle et longue finale

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2005

**DOMAINE LE GARRIGON**

**2001 ROUGE**

Origine : Côtes du Rhône; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11  
 Prix par bouteille : € 5,45

• **ANALYSES**

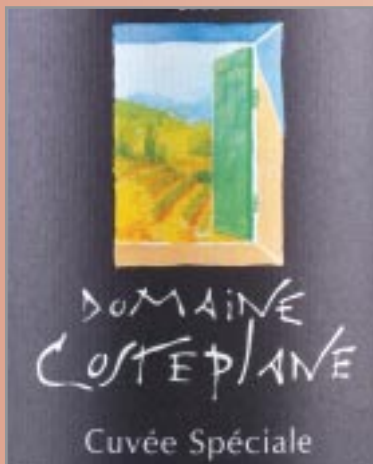
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0
Sucres totaux (g/l)		0,5
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	22	

• **DÉGUSTATION**

robe profonde, rouge cerise; nez net avec des arômes de fruits rouges;  
 bouche charnue et souple avec des tanins soyeux;  
 belle et longue finale

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2005



**DOMAINE COSTEPLANE CUVÉE SPÉCIALE**

**2000 ROUGE**

Origine : Vin de Pays d'Oc; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Nature&Progrès  
 Importateur/distributeur : Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tél. 03/312.24.38  
 Prix par bouteille : € 5,85

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14	14,1
Sucres totaux (g/l)		2,4
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	22	

• **DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rouge cerise avec une trace d'évolution; nez développé avec des arômes de fruits rouges et d'épices; bouche pleine, ronde et raffinée avec des tanins soyeux; finale relativement longue

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

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

**DOMAINE LE CLOS DE CAVEAU**

**1999 ROUGE**

Origine : Vacqueyras; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tél. 03/312.24.38  
 Prix par bouteille : € 11

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,5
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	33	

• **DÉGUSTATION**

robe limpide et très profonde, rouge cerise; nez bien développé avec des arômes de fruits rouges;  
 bouche pleine, charnue, fruitée et équilibrée;  
 finale relativement longue; vin d'avenir

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2007





**BORDEAUX****2000 ROUGE**

Origine : Bordeaux; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tél. 071/46.89.17  
 Prix par bouteille : € 3,69

• <b>ANALYSES</b>			⊕
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,9	
Sucres totaux (g/l)		0,2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	⊕	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	31	⊕	
• <b>DÉGUSTATION</b>			+□
robe profonde, rouge rubis; nez raffiné avec des arômes de fruits rouges; bouche ronde et fraîche avec une certaine finesse; finale nette avec une belle longueur			
• <b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>			+□
Période de consommation optimale (de - à -)			2002 — 2004

**SOLÉTERRANÉE****2001 ROUGE**

Origine : Côtes du Ventoux; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40  
 Prix par bouteille : € 4,19

• <b>ANALYSES</b>			⊕
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1	
Sucres totaux (g/l)		1,3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	⊕	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	⊕	
• <b>DÉGUSTATION</b>			+□
robe limpide et profonde, rouge cerise; nez bien développé avec des arômes de fruits rouges; bouche équilibrée et raffinée; belle et longue finale			
• <b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>			+□
Période de consommation optimale (de - à -)			2002 — 2004

**BERGERAC****1999 ROUGE**

Origine : Bergerac; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Carrefour Belgium, av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11  
 Prix par bouteille : € 4,41

• <b>ANALYSES</b>			⊕
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,7	
Sucres totaux (g/l)		0,3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	⊕	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	22	⊕	
• <b>DÉGUSTATION</b>			+□
robe relativement pâle, rouge grenat avec une trace d'évolution; nez bien développé avec des arômes de fruits cuits; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux; finale relativement courte			
• <b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>			+□
Période de consommation optimale (de - à -)			2002 — 2004

**DOMAINE LE GARRIGON****2000 ROUGE**

Origine : Côtes du Rhône; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Nature&Progrès  
 Importateur/distributeur : Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40  
 Prix par bouteille : € 4,59

• <b>ANALYSES</b>			⊕
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,2	
Sucres totaux (g/l)		0,6	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	⊕	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	⊕	
• <b>DÉGUSTATION</b>			+□
robe limpide, rouge cerise; nez bien développé avec des arômes de fruits cuits; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux; vin gouleyant			
• <b>APPRÉCIATION GLOBALE</b>			+□
Période de consommation optimale (de - à -)			2002 — 2004



**DOMAINE SAINT-HONORAT****2000 ROUGE**

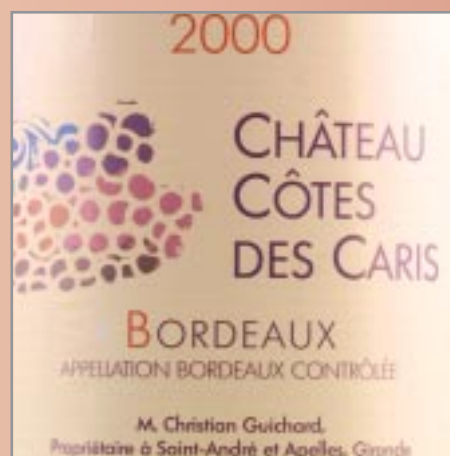
Origine : Côtes du Rhône; Organisme de contrôle/label: Qualité France  
 Importateur/distributeur : Carrefour Belgium, av. des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11  
 Prix par bouteille : € 4,66

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,6
Sucres totaux (g/l)		0,2
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	24	+
• DÉGUSTATION		+/-
robe limpide, rouge cerise; nez net et bien développé avec des arômes de fruits rouges; bouche charnue et équilibrée avec des tanins soyeux; finale relativement courte		
• APPRÉCIATION GLOBALE		+/-
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2004

**CHÂTEAU CÔTES DES CARIS****2000 ROUGE**

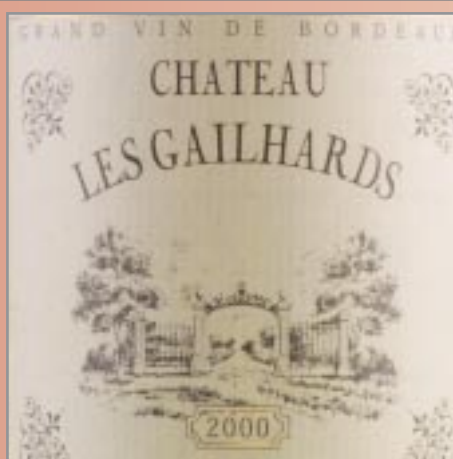
Origine : Bordeaux; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Biogarantie  
 Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11  
 Prix par bouteille : € 4,69

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,2
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	28	+
• DÉGUSTATION		+/-
robe profonde, rouge cerise à reflets violets; nez relativement fermé avec des arômes de fruits rouges; bouche charnue et de caractère avec des tanins soyeux, mais encore un peu fermée		
• APPRÉCIATION GLOBALE		+/-
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2005

**CHÂTEAU LES GAILHARDS****2000 ROUGE**

Origine : Bordeaux; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11  
 Prix par bouteille : € 4,93

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	11,9
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	22	+
• DÉGUSTATION		+/-
robe profonde, rouge cerise; nez avec des arômes discrets de fruits rouges; bouche charnue mais un peu rustique; finale relativement courte		
• APPRÉCIATION GLOBALE		+/-
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2005

**RACINES****2000 ROUGE**

Origine : Côtes du Rhône; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; tél. 071/82.42.11  
 Prix par bouteille : € 4,95

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,7
Sucres totaux (g/l)		0,5
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	20	+
• DÉGUSTATION		+/-
robe limpide, rouge cerise avec une trace d'évolution; nez bien développé avec des arômes de fruits rouges; bouche charnue avec des tanins soyeux; vin gouleyant		
• APPRÉCIATION GLOBALE		+/-
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2004





**LO BARTAS DOMAINE BASSAC "NOSTALGIA" 2000 ROUGE**

Origine : VdP des Côtes de Thongue; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : ViNature, rue de la gare de Ramillies 31, 1367 Autre-Eglise; tél. 081/87.88.80  
 Prix par bouteille : € 5,35

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,5
Sucres totaux (g/l)		0,6
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	28	+

• **DÉGUSTATION** +/-  
 robe profonde, rouge cerise avec une légère trace d'évolution;  
 nez épicié; bouche pleine et charnue  
 mais finale relativement courte

• **APPRÉCIATION GLOBALE** +/-  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2004

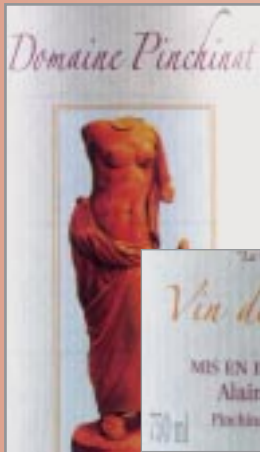
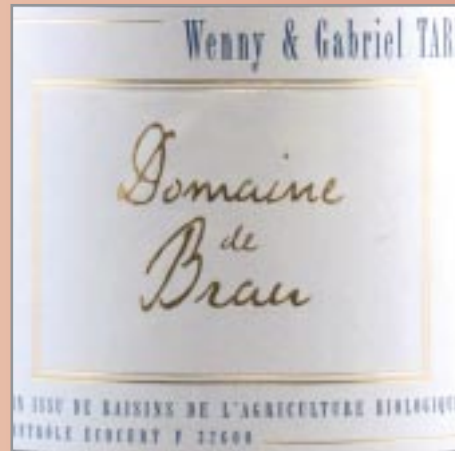
**DOMAINE DE BRAU 2001 ROUGE**

Origine : Vin de Pays de l'Aude; Organisme de contrôle/label: Ecocert  
 Importateur/distributeur : BBK-BIO, Moerelei 32, 2610 Wilrijk; tél. 03/830.52.16  
 Prix par bouteille : € 5,40

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,9
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	21	+

• **DÉGUSTATION** +/-  
 robe profonde, rouge à reflets violets; nez net avec des arômes de fruits rouges;  
 bouche pleine et charnue mais un peu rustique;  
 finale nette

• **APPRÉCIATION GLOBALE** +/-  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2004



**DOMAINE PINCHINAT 2000 ROUGE**

Origine : Vin de Pays du Var; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Nature&Progrès  
 Importateur/distributeur : BBK-BIO, Moerelei 32, 2610 Wilrijk; tél. 03/830.52.16  
 Prix par bouteille : € 5,58

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,4
Sucres totaux (g/l)		0,4
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	26	+

• **DÉGUSTATION** +/-  
 belle robe limpide et profonde, rouge à reflets violets; nez épicié et fruité;  
 bouche ronde avec des tanins soyeux;  
 vin équilibré et gouleyant

• **APPRÉCIATION GLOBALE** +/-  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2004

**CHÂTEAU MARCELOUP 2000 ROUGE**


Origine : Bordeaux; Organisme de contrôle/label: Qualité France  
 Importateur/distributeur : Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; tél. 071/82.42.11  
 Prix par bouteille : € 5,92

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,2
Sucres totaux (g/l)		0,2
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	52	+

• **DÉGUSTATION** +/-  
 robe profonde, rouge à reflets violets; nez quelque peu "poussiéreux"  
 avec une pointe de fruits rouges; bouche charnue  
 mais avec des tanins assez durs

• **APPRÉCIATION GLOBALE** +/-  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2005






DOMAINE MONTMIJA	2000 ROUGE	
Origine : Corbières; Organisme de contrôle/label: Qualité France		
Importateur/distributeur : Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tél. 03/312.24.38		
Prix par bouteille : € 7,05		
<b>• ANALYSES</b> <span style="float: right;">+</span>		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)		0,0
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	+
<b>• DÉGUSTATION</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
robe profonde et limpide, rouge cerise; nez bien développé		
bouche pleine et charnue mais un peu rustique;		
finale relativement courte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2004

CHÂTEAU GRAND RENARD	1999 ROUGE	
Origine : Premières Côtes de Blaye; Organisme de contrôle/label: Ecocert/Nature&Progrès		
Importateur/distributeur : ViNature, rue de la gare de Ramillies 31, 1367 Autre-Eglise; tél. 081/87.88.80		
Prix par bouteille : € 7,36		
<b>• ANALYSES</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,7
Sucres totaux (g/l)		0,7
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	39	+
<b>• DÉGUSTATION</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
robe rouge profonde avec une trace d'évolution; nez bien développé avec des arômes de fruits		
cuits; bouche charnue mais un peu rustique;		
finale relativement courte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2004





CHÂTEAU FALFAS (FÛTS DE CHÊNE)	1998 ROUGE	
Origine : Côtes de Bourg; Organisme de contrôle/label: Ecocert/biodynamie		
Importateur/distributeur : Bio-Planet, Brugsesteenweg 65, 8500 Kortrijk; tél. 056/35.91.07		
Prix par bouteille : € 10,78		
<b>• ANALYSES</b> <span style="float: right;">+</span>		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,3
Sucres totaux (g/l)		0,2
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	32	+
<b>• DÉGUSTATION</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
robe très profonde, rouge cerise avec une trace d'évolution; nez bien développé avec des arômes		
de fruits rouges et une nette touche boisée; bouche charnue mais un peu rustique;		
finale relativement courte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2008

CHÂTEAU CHOUTEAU	1999 ROUGE	
Origine : Lussac-Saint-Emilion; Organisme de contrôle/label: Ecocert		
Importateur/distributeur : Biotiek, Ten Hoflaan 22, 2980 Zoersel; tél. 03/312.24.38		
Prix par bouteille : € 10		
<b>• ANALYSES</b> <span style="float: right;">□</span>		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,0
Sucres totaux (g/l)		0,5
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	94	□
<b>• DÉGUSTATION</b> <span style="float: right;">+/-</span>		
robe rouge rubis avec une nette trace d'évolution; nez bien développé		
avec des arômes de fruits rouges; bouche évoluée		
avec des tanins assez durs		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b> <span style="float: right;">□</span>		
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2005

