

# Test Vin

N° 7 Décembre 2002

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU®

*Saint-Émilion fait partie des vignobles les plus anciens et les plus prestigieux du monde. Le moment est donc venu d'examiner deux excellents millésimes : 1999 et 2000.*

### Situation

Avec ses 5 400 hectares de vignes, Saint-Émilion est une des plus grandes appellations de la région de Bordeaux. Les vignobles se situent dans et autour de la ville historique du même nom, à quelque 40 km au nord-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Dordogne. Le consul-poète romain Ausone y possédait déjà des vignes. Plus tard, la ville constitua une halte du célèbre pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Au Moyen Âge s'y exerça un commerce vinicole florissant, tirant profit de la Dordogne pour l'expédition de ses produits.

En raison de son architecture authentiquement médiévale et de la valeur historique des vignobles environnants, la ville et ses 8 communes limitrophes ont été classées patrimoine mondial par l'Unesco.

À l'heure actuelle, la région compte environ mille producteurs indépendants.

### Sol et climat

Le sol est très diversifié. Dans les plaines situées entre la ville et la Dordogne, on trouve un mélange de gravier, de sable et d'alluvions. C'est là qu'est produit le Saint-Émilion "ordinaire", base de la pyramide de qualité.

Les plateaux situés plus en altitude et les pentes sont principalement composés de gravier, de calcaire et d'argile. C'est là que sont produits les meilleurs vins. Le climat est essentiellement déterminé par l'influence maritime de l'océan Atlantique, avec des hivers relativement doux et des étés chauds. En juillet et en août, la température moyenne est de 20°C.

Il pleut surtout en hiver. Les gelées

## Editorial

■ DANS UN PRÉCÉDENT NUMÉRO, NOUS AVONS ANNONCÉ UN TEST DE CHIANTI CLASSICO MAIS UNE ÉTUDE DE MARCHÉ A MONTRÉ QUE L'OFFRE EN DESSOUS DE 20 EUROS EST TROP RESTREINTE POUR UN TEST REPRÉSENTATIF. C'EST POURQUOI NOUS AVONS CHOISI UNE AUTRE APPELLATION PRESTIGIEUSE : SAINT-ÉMILION GRAND CRU. COMME SOUVENT, LA CONCLUSION EST QUE LES VINS LES PLUS CHERS NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT LES MEILLEURS.

■ COMME VOUS L'AUREZ CERTAINEMENT REMARQUÉ, LA MISE EN PAGE DU GUIDE DES VINS A ÉTÉ TOTALEMENT REVUE. IL EN IRA BIENTOT AINSI AVEC TEST-VIN.

■ 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 :

TEST-VIN 8 (AVRIL 2003) :

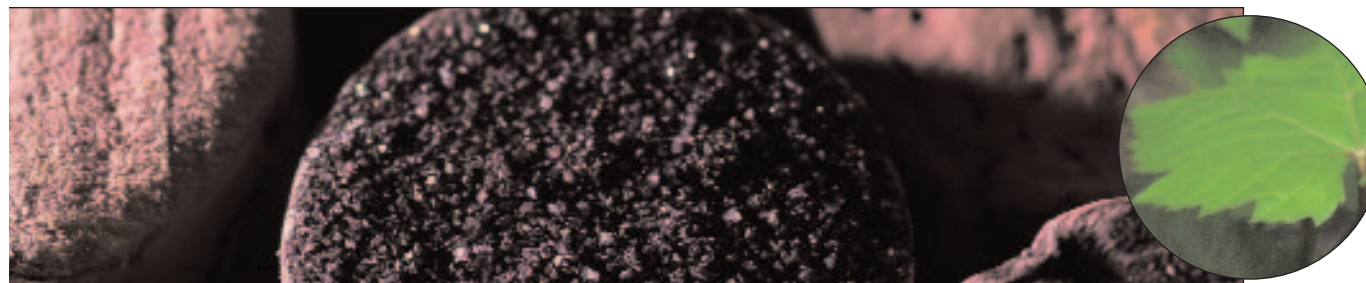
VINS ROUGES BULGARES

TEST-VIN 9 (juin 2003) :

MUSCADET



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).  
Editeur responsable : A. De Wasch  
N°7 – Décembre 2002 – supplément gratuit pour les abonnés au Guide des Vins



printanières et les fortes pluies en période de récolte peuvent hypothéquer la qualité de la vendange.

## Cépages

Les principaux cépages cultivés sont les suivants, par ordre décroissant d'importance.

- **Merlot.** Plus de 60 % des vignes sont de cette variété, qui forme généralement la base du vin. Par rapport au Cabernet sauvignon, le vin obtenu est plus fruité et moins tannique; il peut donc être bu plus jeune. Les arômes vont des fruits rouges et de la vanille (élevage dans le bois) dans les vins jeunes jusqu'au cacao, la truffe, les champignons et les odeurs de sous-bois dans les vins arrivés à maturité.
- **Cabernet franc** (aussi appelé "bouchet" dans la région). Bien que ce cépage soit moins réputé que le Cabernet sauvignon, il se comporte de façon remarquable dans la région de Saint-Émilion et arrive plus facilement à maturité. Le Cabernet franc donne des vins fruités avec des tanins soyeux, des arômes raffinés de fruits rouges mais aussi de poivron vert ainsi que des notes épicées. Ces vins possèdent en outre un bon potentiel de garde.
- **Cabernet sauvignon.** Moins répandu, ce cépage donne des vins un peu plus structurés et offrant un potentiel de garde supérieur.

## Classement

Contrairement au Médoc, Saint-Émilion possède un classement régulièrement revu (environ tous les 10 ans) sur base des résultats d'une dégustation.

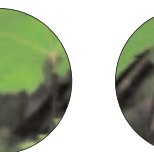
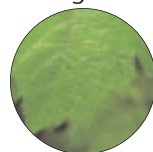
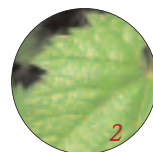
Le classement a été établi pour la première fois en 1955 et la plus récente modification date de 1996.

La hiérarchie des appellations d'origine se présente comme suit :

- Saint-Émilion ;
- Saint-Émilion grand cru;
- Saint-Émilion grand cru classé (avec notamment Canon-La Gaffelière et Pavie-Macquin);
- Saint-Émilion premier grand cru classé A et B (avec notamment Ausone, Cheval Blanc et Angélu).

Toutes ces appellations d'origine sont réparties dans une même région. La hiérarchie n'est donc pas liée à un terroir, mais résulte d'une dégustation. Toutefois, les deux premières appellations se situent principalement dans les plaines et les deux dernières, sur les pentes.

En 2001, on a produit 96 533 hl de Saint-Émilion et 164 473 hl de Saint-Émilion grand cru.



## En pratique

**Température de service :** 16-18°C; aérer (carafer) les vins jeunes.

**Conservation :**

Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru : 2 à 10 ans, selon le millésime.

Saint-Émilion grand cru classé et premier grand cru classé : 10 à 20 ans, selon le millésime.

**Gastronomie :** le Saint-Émilion s'accorde parfaitement avec les plats classiques, le gibier et les fromages pas trop forts.

## Notre test

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins d'appellation Saint-Émilion grand cru des millésimes 1999 et 2000 à des prix allant de € 9,55 à 19,80.

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 jugées bonnes à très bonnes. Les vins testés obtiennent aussi de bons à très bons résultats pour tous les autres critères techniques;
- **dégustation** : pas moins de 15 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. Au total, le prix est relativement élevé pour une qualité offerte par des appellations moins prestigieuses à un prix moins élevé. Que cela ne gâche cependant pas votre plaisir lors des fêtes...

## Cotation

+	très bon
+	bon
0	moyen
-	médiocre
-	mauvais

**CHÂTEAU LAPORTE BAYARD****2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : Entrepôts nationaux, rue de la Sambre 10-20, 1080 Bruxelles, tél. 02/425 35 54  
 Prix par bouteille : € 14,97

• ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0	
Sucres totaux (g/l)		0,2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	86	+	

• **DÉGUSTATION** **+**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez net avec beaucoup de fruits rouges, d'épices et une fine touche boisée; bouche équilibrée et charnue avec beaucoup de caractère; finale très longue et équilibrée; un sommet

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2012

**CÔTES ROCHEUSES****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : Carrefour Belgium, avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles, tél. 02/729 21 11  
 Prix par bouteille : € 9,55

• ANALYSES		+ / +	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5	
Sucres totaux (g/l)		0,3	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	82	+	

• **DÉGUSTATION** **+**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez relativement fermé mais fin de fruits rouges bien mûrs; bouche agréable, pleine et charnue, mais finale relativement courte

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU FOURNEY****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Makro, Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne, tél. 03/360 06 11  
 Prix par bouteille : € 9,91

• ANALYSES		+ / +	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5	
Sucres totaux (g/l)		0,2	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	17	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	74	+	

• **DÉGUSTATION** **+**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise avec une trace d'évolution; nez fruité et bien développé; bouche pleine, équilibrée et charnue avec des tanins soyeux

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU LA CROIZILLE-BALADEAU****2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : Carrefour Belgium, avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles, tél. 02/729 21 11  
 Prix par bouteille : € 11,70

• ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,9	
Sucres totaux (g/l)		0,1	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+	

• **DÉGUSTATION** **+**  
 robe profonde et limpide, rouge cerise; nez net mais relativement fermé; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux et une belle longueur

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010



**CHÂTEAU PRIEURÉ-LESCOURS****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Tricot Franz, Zoning Industriel 2e rue, 6040 Jumet, tél. 071/35 88 00  
 Prix par bouteille : € 12,71

• ANALYSES		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+

• **DÉGUSTATION**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fruité bien développé avec des touches épicées;  
 bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux et une belle longueur;  
 vin ayant un potentiel de garde

• **APPRÉCIATION GLOBALE**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU JEAN VOISIN FAGOUET****2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Huis Vossen, A. Algoetstraat 2b, 1750 Lennik, tél. 02/532 42 20  
 Prix par bouteille : € 12,95

• ANALYSES		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,9
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	60	+

• **DÉGUSTATION**  
 robe profonde et limpide, rouge cerise; nez net mais relativement discret de fruits rouges;  
 bouche pleine, charnue et équilibrée;  
 finale relativement longue

• **APPRÉCIATION GLOBALE**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU LA GRANGÈRE****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle, tél. 02/360 10 40  
 Prix par bouteille : € 13,50

• ANALYSES		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,5
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76	+

• **DÉGUSTATION**  
 robe profonde et limpide, rouge cerise; nez relativement discret et encore fermé de fruits rouges;  
 bouche pleine, bien développée avec des tanins soyeux;  
 finale relativement longue et équilibrée

• **APPRÉCIATION GLOBALE**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU GRAND-PEY-LESCOURS****2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : De Coninck, chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo, tél. 02/353 07 65  
 Prix par bouteille : € 14,00

• ANALYSES		
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,6
Sucres totaux (g/l)		0,0
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	34	+

• **DÉGUSTATION**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez net et bien développé de fruits rouges;  
 bouche équilibrée, pleine et charnue;  
 finale relativement longue

• **APPRÉCIATION GLOBALE**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010



**CHÂTEAU FRANC BIGAROUX****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur: Le Chemin des Vignes, chaussée d'Alsemberg 640, 1180 Bruxelles, tél. 02/345 93 35  
 Prix par bouteille : € 14,90

• ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,3	
Sucres totaux (g/l)		0,1	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	94	+	

• **DÉGUSTATION** **+/+**  
 robe profonde et limpide, rouge cerise; nez fin de fruits rouges avec quelques notes épicées;  
 bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux;  
 finale correcte

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+/+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

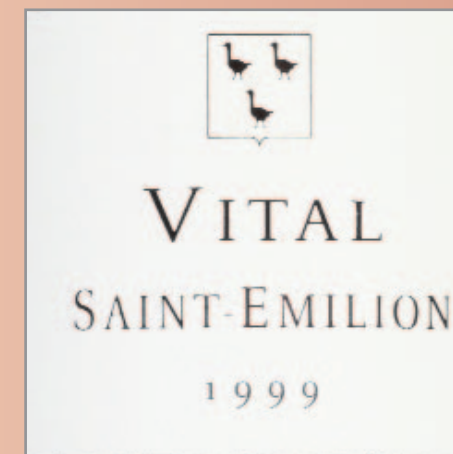
**VITAL****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Sudvin, chaussée Bara 120, 1420 Braine-l'Alleud, tél. 02/387 51 14  
 Prix par bouteille : € 15,18

• ANALYSES		+/+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,9	
Sucres totaux (g/l)		0,4	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	62	+	

• **DÉGUSTATION** **+/+**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fruité et bien développé avec une belle touche boisée;  
 bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux;  
 finale relativement longue

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+/+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU PLAISANCE****2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Delhaize, rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles, tél. 02/412 21 11  
 Prix par bouteille : € 15,99

• ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0	
Sucres totaux (g/l)		0,0	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	78	+	

• **DÉGUSTATION** **+/+**  
 robe profonde et limpide, rouge cerise; nez très fin avec des arômes de fruits rouges et une belle touche boisée; bouche pleine, charnue et de caractère avec des tanins soyeux; belle longueur

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+/+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010

**CHÂTEAU LA CROIX CHANTECAILLE****1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : Covinex, avenue Henri Conscience 262, 1140 Bruxelles, tél. 02/245 45 05  
 Prix par bouteille : € 16,75

• ANALYSES		+	
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,1	
Sucres totaux (g/l)		0,0	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	16	+	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	54	+	

• **DÉGUSTATION** **+/+**  
 robe limpide et profonde, rouge cerise; nez net et bien développé de fruits rouges;  
 bouche pleine, équilibrée et charnue avec des tanins soyeux;  
 finale relativement longue

• **APPRÉCIATION GLOBALE** **+/+**  
 Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2010



**CHÂTEAU DE PRESSAC 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Delhaize, rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles, tél. 02/412 21 11  
 Prix par bouteille : € 16,95

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,4
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	38	+

• **DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez bien développé de fruits rouges avec une fine touche boisée; bouche pleine et charnue avec des tanins soyeux; finale longue et équilibrée; vin d'avenir

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

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

**CHÂTEAU ROCHER BELLEVUE FIGEAC 2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : Colruyt-Collishop, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle , tél. 02/360 10 40  
 Prix par bouteille : € 16,95

• **ANALYSES**

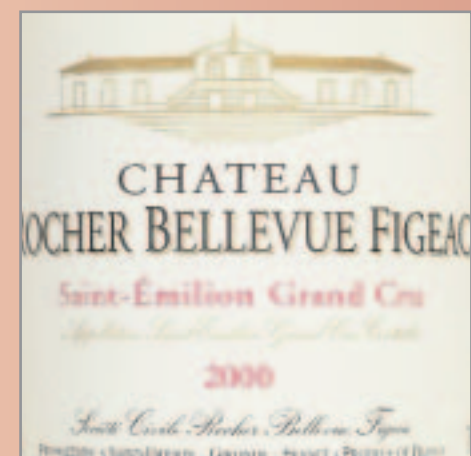
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	54	+

• **DÉGUSTATION**

robe très profonde et limpide, rouge cerise; nez assez fermé avec malgré tout des arômes de fruits rouges; bouche pleine, charnue et équilibrée avec des tanins soyeux; belle longueur

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

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

**CHÂTEAU TEYSSIER 2000 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Magnus, Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne, tél. 03/326 55 33  
 Prix par bouteille : € 17,90

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,2
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76	+

• **DÉGUSTATION**

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez bien développé de fruits rouges avec des accents épicés et une fine touche boisée; bouche pleine, équilibrée et charnue avec des tanins soyeux; finale longue et équilibrée; vin d'avenir

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

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

**CHÂTEAU GRAVES DE PEYROUTAS 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Magnus, Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne, tél. 03/326 55 33  
 Prix par bouteille : € 9,87

• **ANALYSES**

Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58	+


• **DÉGUSTATION**

robe profonde et limpide, rouge cerise; nez bien développé de fruits rouges; bouche équilibrée mais assez légère; finale assez courte

• **APPRÉCIATION GLOBALE**

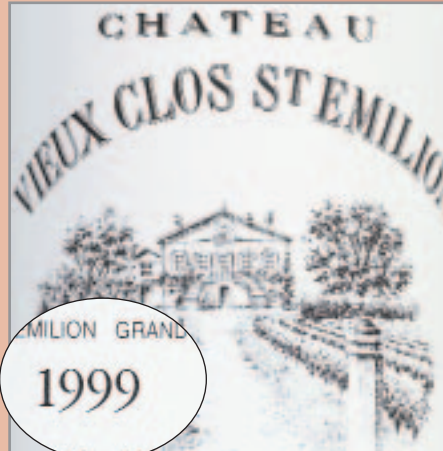
Période de consommation optimale (de - à -) 2002 — 2006






<b>ROYAL</b>		<b>1999 ROUGE</b>
Origine : St Emilion Grand Cru		
Importateur/distributeur : Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies , tél. 071/82 42 11		
Prix par bouteille : € 9,94		
<b>• ANALYSES</b>		+/-
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)		0,3
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	92	+
<b>• DÉGUSTATION</b>		+
robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fin de fruits rouges avec des touches épicées; bouche pleine et charnue avec des tanins encore assez rudes; finale relativement longue		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b>		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006


<b>CHÂTEAU VIEUX CLOS</b>		<b>1999 ROUGE</b>
Origine : St Emilion Grand Cru		
Importateur/distributeur : Caves de France, Opstalplein 22, 9200 Schoonaarde, tél. 052/42 73 73		
Prix par bouteille : € 12,10		
<b>• ANALYSES</b>		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58	+
<b>• DÉGUSTATION</b>		+
robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fin de fruits rouges et d'épices avec une touche boisée; bouche charnue et bien développée; finale relativement courte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b>		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006





<b>CHÂTEAU VIEUX CLOS</b>		<b>2000 ROUGE</b>
Origine : St Emilion Grand Cru		
Importateur/distributeur : Caves de France, Opstalplein 22, 9200 Schoonaarde, tél. 052/42 73 73		
Prix par bouteille : € 13,44		
<b>• ANALYSES</b>		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,8
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	64	+
<b>• DÉGUSTATION</b>		+
robe limpide et profonde, rouge cerise; nez relativement fermé mais fruité malgré tout; bouche pleine mais équilibrée avec des tanins soyeux et une finale correcte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b>		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006

<b>CHÂTEAU LE BOURG DU CAUZE</b>		<b>1999 ROUGE</b>
Origine : St Emilion Grand Cru		
Distributeur : Carrefour Belgium, avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles, tél. 02/729 21 11		
Prix par bouteille : € 13,45		
<b>• ANALYSES</b>		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,8
Sucres totaux (g/l)		0,2
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	60	+
<b>• DÉGUSTATION</b>		+
robe profonde et limpide, rouge cerise; nez simple de fruits rouges avec quelques touches épicées; bouche équilibrée et charnue; finale correcte		
<b>• APPRÉCIATION GLOBALE</b>		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006



**CHÂTEAU HAUT-BRISSON LA GRAVE 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Meersseman, rue Gustave Demanet 12, 1020 Bruxelles, tél. 02/268 00 75  
 Prix par bouteille : € 15,49

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)		0,0
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+

• DÉGUSTATION		+
---------------	--	---

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fin et fruité avec des touches boisées;  
 bouche pleine et charnue avec des tanins fins;  
 finale relativement courte

• APPRÉCIATION GLOBALE		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006

**CHÂTEAU YON SAINT MARTIN 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Feys & Van Acker, Raamstraat 1 bis, 8000 Brugge, tél. 050/33 21 98  
 Prix par bouteille : € 17,22

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,9
Sucres totaux (g/l)		0,0
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	50	+

• DÉGUSTATION		+
---------------	--	---

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fin de fruits rouges cuits avec  
 une légère note boisée; bouche pleine, charnue et équilibrée  
 mais finale relativement courte

• APPRÉCIATION GLOBALE		+
Période de consommation optimale (de - à -)		2002 — 2006

**CHÂTEAU BEARD 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Importateur/distributeur : Cora, rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles, tél. 071/46 89 17  
 Prix par bouteille : € 11,60

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)		0,4
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+

• DÉGUSTATION		+□
---------------	--	----

robe limpide, rouge cerise avec une trace d'évolution; nez frais et fruité;  
 bouche équilibrée mais assez maigre et  
 finale relativement courte

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

**CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 1999 ROUGE**

Origine : St Emilion Grand Cru  
 Distributeur : De Keyser, Leuvensesteenweg 58, 1932 Sint-Stevens-Woluwe, tél. 02/721 42 90  
 Prix par bouteille : € 19,80

• ANALYSES		+
Taux d'alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,9
Sucres totaux (g/l)		0,1
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	62	+

• DÉGUSTATION		+□
---------------	--	----

robe limpide et profonde, rouge cerise; nez fin de fruits rouges avec  
 des touches épicées; bouche équilibrée mais assez maigre  
 et finale courte

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

