

test

Vin

N°10 décembre
2003



TEST ACHATS

Vous avez devant vous le numéro spécial fêtes de Test-Vin, qui traite cette fois des portos de 10 ans d'âge.

Pour une sélection de champagnes à prix abordable, voyez notre site Internet www.test-achats.be à partir du 17 décembre.

Portos 10 ans d'âge: l'atout de la polyvalence

Le porto de 10 ans d'âge est un vin festif qui accompagne aussi bien des desserts sucrés que des fromages relevés. Nous faisons le point.

Catégories et styles

Le porto est un vin fortifié, ce qui signifie qu'à un stade précoce (deux à trois jours), le processus normal de fermentation est interrompu par l'apport d'une dose considérable d'alcool vinique. Il en résulte un vin doux et riche en alcool. On distingue différentes catégories et styles selon la durée et la méthode d'élevage.

- Le Ruby est un porto rouge profond, puissant, jeune et fruité avec une touche d'alcool prononcée. C'est un mélange (blend) de vins qui ont vieilli pendant 3

ans, le plus souvent dans des conteneurs neutres en béton ou en acier. Il est prêt à boire dès la mise en bouteille. Le "White port" est l'équivalent blanc du Ruby.

- Le Tawny constitue une catégorie très vaste et hétérogène. Théoriquement, il s'agit d'un porto rouge qui a vieilli pendant au moins 3 à 5 ans dans des fûts en bois et qui a de la sorte acquis une couleur plus claire tirant vers le rouge-brun. Le Tawny a un goût légèrement grillé avec de fines nuances boisées et un fruité un peu plus retenu. Il est également prêt à boire dès la mise en bouteille.

- Les plus vieux Tawnies ont vieilli pendant 6 ans ou plus en fûts de bois.

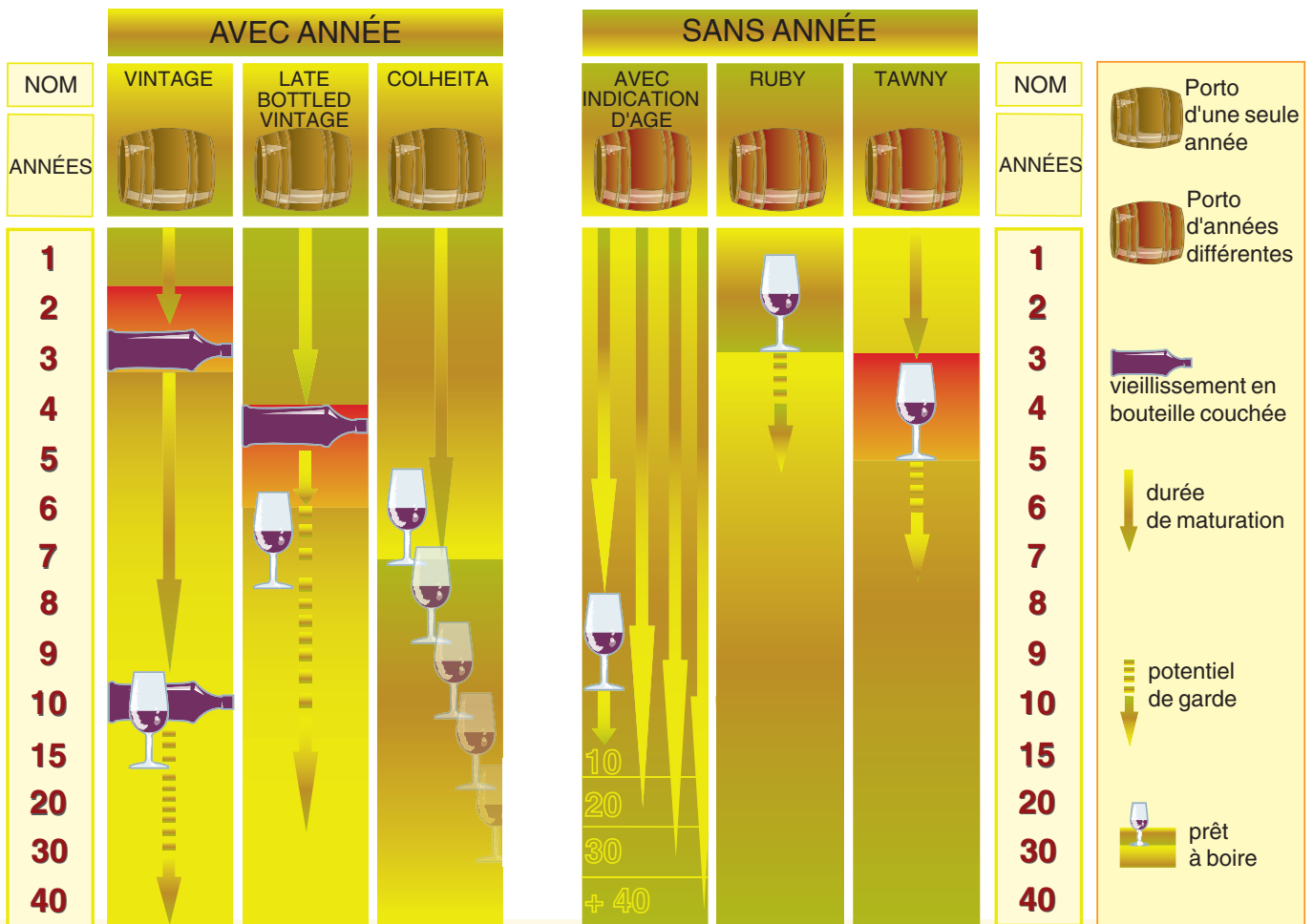
Pendant ce temps, leur couleur s'est éclaircie, leur goût s'est adouci et leur arôme s'est enrichi de notes de fruits confits, de miel, de caramel, de noix et même de chocolat. Dans cette catégorie, on distingue les Tawnies avec indication d'âge (10, 20, 30 ou plus de 40 ans) ou de millésime (Colheita).

- "10 years old" (les vins de notre test) signifie qu'il s'agit d'un mélange de vins de différentes années et qui ont en moyenne vieilli pendant 10 ans dans le bois. Pour un porto de 10 ans d'âge, l'âge des vins mélangés varie de 8 à 15 ans.

- Un porto Colheita (par exemple 1993) est un vin issu d'une seule récolte et qui a vieilli pendant au moins 7 ans en fûts. L'année d'embouteillage doit être indiquée.

- Le porto Vintage n'est produit que lors des années exceptionnelles. Après un

TEST-VIN est une publication de Test-Achats,
rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55
www.test-achats.be



court élevage en bois, il est mis en bouteille entre le 1er juillet de la deuxième année et le 30 juin de la troisième année.

Par la suite, le vin n'est plus mis en contact avec l'air extérieur jusqu'à ce qu'il soit débouché 10 ou 20 ans plus tard. Le porto Vintage a une robe d'encre et se caractérise par sa puissance, son fruité intense et sa finale exceptionnellement longue.

- Le Late bottled Vintage est un vin intermédiaire entre le Tawny et le Vintage : il est mis en bouteille après un élevage de 5 à 6 ans en fûts.
- Vintage character est une appellation trompeuse : il s'agit d'un vin qui a vieilli un peu plus longtemps en fûts qu'un Vintage et ensuite mis en bouteille. Mieux vaut oublier ces deux dernières catégories, chères et souvent de qualité aléatoire.

Conservation et service

- Le Ruby et les Tawnies jeunes doivent être conservés debout, au frais pendant 1 an maximum et bus dans le mois suivant l'ouverture de la bouteille.

- Les plus vieux Tawnies doivent être conservés debout, pendant maximum 2 ans et bus dans les 2 mois suivant l'ouverture de la bouteille.

- Le Vintage doit être conservé couché pendant 5 à 15 ans (voire plus longtemps) et bu dans les 24 heures suivant l'ouverture de la bouteille.

- Bien que le porto soit souvent bu comme apéritif chez nous, c'est principalement un vin de dessert. Il accompagne bien toutes sortes de pâtisseries (y compris au chocolat) et la crème brûlée, mais aussi toutes sortes de fromages.

Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 portos de 10 ans d'âge. Les prix varient de 10,85 à 33,14 €. Selon notre habitude, les vins ont été soumis à une analyse en laboratoire et à une dégustation.

- Alcool : la teneur annoncée varie de 19 à 20 % vol. et la teneur mesurée, de 19,3 à 20,3 % vol. Les écarts mesurés restent donc dans des limites raisonnables.

- Teneur en sucre : les vins renferment de 99 à 111 g de sucre par litre et sont donc très doux. Il s'agit donc non seulement d'une boisson riche en alcool et très calorique (180 kcal par verre).

- Acide sorbique : aucun des vins testés n'en contient.

- Sulfite : les teneurs en sulfite libre et total sont nettement inférieures aux normes légales, de sorte que tous les vins méritent une très bonne appréciation.

Bilan final des analyses : tous les portos testés obtiennent un très bon résultat.

- Le bilan est également positif pour la dégustation : pas moins de 13 vins ont été jugés bons à très bons, 11 vins ont été jugés moyens à bons. Il n'y a aucun rapport entre la qualité et le prix.

- Les prix qui figurent dans les fiches individuelles sont des prix indicatifs. Il est bien possible que certains négociants ou grandes surfaces pratiquent des prix plus bas, surtout pendant le mois des fêtes (décembre). Les portos ont été achetés chez l'importateur ou le distributeur. Si celui-ci ne vend pas aux particuliers, nous avons indiqué "pas de vente" derrière son nom. Vous pouvez toutefois vous adresser à lui pour connaître les points de vente.



BARROS

€ 14,75

Feys & Van Acker

Raamstraat 1, 8000 Brugge
050 / 33.21.98

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,7
Sucres totaux (g/l)	107	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

APPRÉCIATION GLOBALE

DÉGUSTATION

robe limpide et ambrée; nez développé de fruits secs; bouche douce et soyeuse avec beaucoup de finesse; finale très longue avec de fins arômes de noix



2003 - 2004



ANDRESEN

€ 15,04

Nogueira & Co

chaussée de Jette 380-382, 1080 Bruxelles
02 / 425.23.83

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,7
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

APPRÉCIATION GLOBALE

DÉGUSTATION

robe limpide et profondément ambrée; nez bien développé de fruits secs; bouche demi-douce et fine avec une belle acidité en arrière-plan; finale très longue avec des arômes de noix; porto de classe



2003 - 2004



DELAFORCE

€ 15,60

Le Palais du Vin

rue Notre-Dame-du-Sommeil 38-40, 1000 Bruxelles
02 / 512.47.77

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,5
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

APPRÉCIATION GLOBALE

DÉGUSTATION

robe profondément ambrée; nez expressif de fruits confits avec une délicate note boisée; bouche pleine et douce avec une belle acidité en arrière-plan; finale longue et raffinée avec une délicate touche de noix; classe pure



2003 - 2004



WARRE'S OTIMA

€ 10,85 (50 cl)

Delhaize

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles
02 / 412.21.11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,9
Sucres totaux (g/l)	105	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	36	+

APPRÉCIATION GLOBALE

DÉGUSTATION

robe limpide et profondément ambrée; nez fin de fruits secs et de noix; bouche pleine, soyeuse et demi-douce; finale raffinée avec des arômes de noix



2003 - 2004



www.delhaize.be

OFFLEY € 16,50

Bacardi-Martini (pas de vente directe aux particuliers)
rue Vandenboogaerde 108, 1080 Bruxelles
02 / 423.48.11

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,9
Sucres totaux (g/l)	108	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	24	+

APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +
robe particulièrement foncée, rouge brun; nez fruité et expressif; bouche douce et soyeuse avec beaucoup de fraîcheur en arrière-plan; finale longue et raffinée avec des arômes de noix

2003 - 2004



KROHN € 18,70

Despert
Schulstraat 18-20, 2018 Antwerpen
03 / 238.05.84

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,0
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	9	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +
robe limpide et profondément ambrée; nez bien développé de fruits secs; bouche raffinée, ronde et douce; finale très longue avec de fins arômes de noix

2003 - 2004



NIEPOORT € 33,14

Bleuzé Interwine
Golden Hope 35, 1620 Drogenbos
02 / 331.15.00

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,0
Sucres totaux (g/l)	105	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	32	+

APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +
robe limpide et profondément ambrée; nez plein et doux de fruits secs; bouche soyeuse et moyennement douce avec beaucoup de fruit; finale très longue avec de fins arômes de noix

2003 - 2004



ROMARIZ € 15,98

Magnus Kwaliteitswijnen
Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne
03 / 326.55.33

ANALYSE +

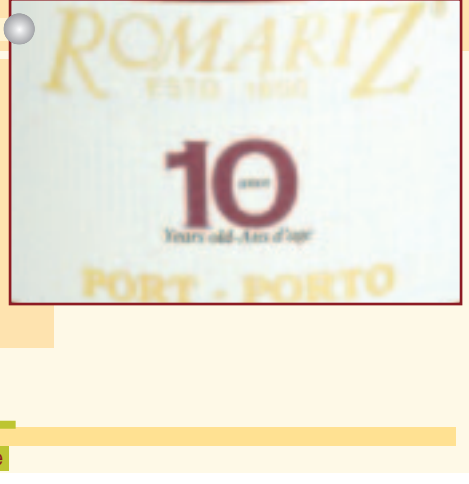
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,3
Sucres totaux (g/l)	100	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	26	+

APPRÉCIATION GLOBALE +/+

DÉGUSTATION +/+
robe limpide et ambrée; nez bien développé et fruité; bouche pleine et douce avec beaucoup de finesse; finale longue avec des arômes de noix

2003 - 2004

www.magnuswijnen.be



COCKBURN'S

€ 17,65

Allied Domecq (pas de vente directe aux particuliers)

Generaal Belliardstraat 9, 2000 Antwerpen
03 / 286.87.30

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,2
Sucres totaux (g/l)	108	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

APPRÉCIATION GLOBALE

++/+

DÉGUSTATION

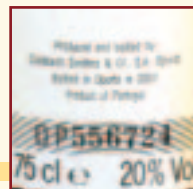
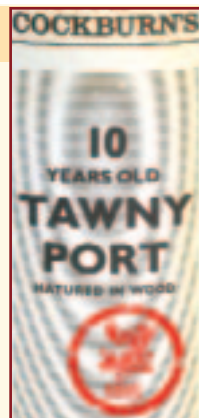
++/+

robe limpide et profondément ambrée; nez fruité et frais avec une légère touche d'alcool; bouche pleine, soyeuse et douce avec du caractère; finale fine avec des arômes de noix



2003 - 2004

www.allieddomecq.com



SOUZA

€ 17,83

Portubel Trading

rue Gallait 110, 1030 Bruxelles
02 / 216.16.20

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,8
Sucres totaux (g/l)	107	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	26	+

APPRÉCIATION GLOBALE

++/+

DÉGUSTATION

++/+

robe limpide et légèrement ambrée; nez de fruits confits relativement discret mais raffiné; bouche très douce avec de fins arômes de noix; finale longue et douce



2003 - 2004



MARTINEZ

€ 18,50

Allwines (pas de vente directe aux particuliers)

Koebrugstraat 19, 9190 Klein-Sinaai
09 / 346.58.85

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,0
Sucres totaux (g/l)	107	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	40	+

APPRÉCIATION GLOBALE

++/+

DÉGUSTATION

++/+

robe limpide et profondément ambrée; nez relativement fermé avec des accents fruités; bouche pleine et douce avec de la finesse; finale élégante et douce



2003 - 2004



FONSECA

€ 20,34

Cinoco (pas de vente directe aux particuliers)

rue P. Van Humbeek 5, 1180 Bruxelles
02 / 410.47.47

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,7
Sucres totaux (g/l)	108	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

APPRÉCIATION GLOBALE

++/+

DÉGUSTATION

++/+

robe limpide, brun clair; nez plein avec des arômes de fruits secs et une légère touche boisée; bouche pleine, soyeuse et douce avec de la finesse; finale fraîche



2003 - 2004



www.cinoco.com

RAMOS PINTO € 26,00

De Coninck Wine & Spirit
chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo
02 / 353.07.65

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	19,5	19,5
Sucres totaux (g/l)	105	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	25	+

APPRÉCIATION GLOBALE ++

DÉGUSTATION ++

robe limpide et très profondément ambrée; nez expressif et fruité avec une fine touche vanillée; bouche douce et soyeuse avec beaucoup de fraîcheur; finale longue

2003 - 2004

www.deconinckwine.be



AGUILAR € 10,85

Delhaize
rue Osseghem 53, 1180 Bruxelles
02 / 412.21.11

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,8
Sucres totaux (g/l)	105	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	38	+

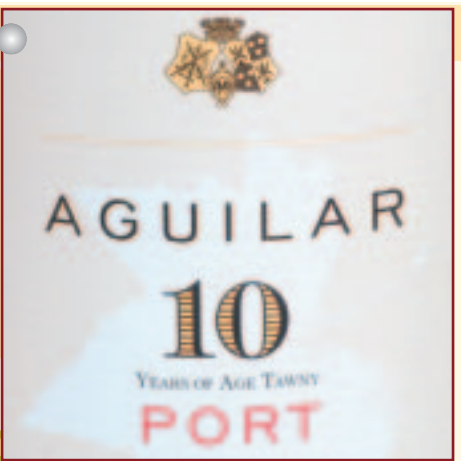
APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +

robe limpide et profondément ambrée; nez développé de fruits confits; bouche pleine et douce; finale élégante et moyennement longue

2003 - 2004

www.delhaize.be



AMURO € 10,99

Colruyt
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle
02 / 360.10.40

ANALYSE +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,9
Sucres totaux (g/l)	107	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	24	+

APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +

robe limpide et profondément ambrée; nez bien développé de fruits secs; bouche pleine et moyennement douce; finale correcte

2003 - 2004

www.colruyt.be



ROZÈS € 14,00

Histoire de Vin (pas de vente directe aux particuliers)
avenue Blondén 76, 4000 Liège
04 / 252.65.56

ANALYSE +

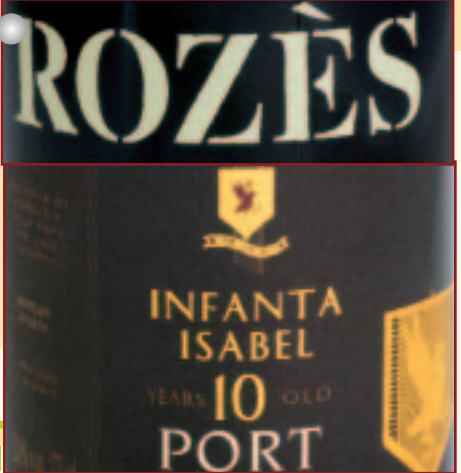
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,3
Sucres totaux (g/l)	111	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	32	+

APPRÉCIATION GLOBALE +

DÉGUSTATION +

robe limpide et profondément ambrée; nez relativement discret de fruits confits; bouche ronde et demi-douce; belle finale fruitée

2003 - 2004



TAYLOR'S

€ 17,36

Cinoco (pas de vente directe aux particuliers)

rue P. Van Humbeek 5, 1080 Bruxelles
02 / 410.54.55

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,9
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	25	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DÉGUSTATION

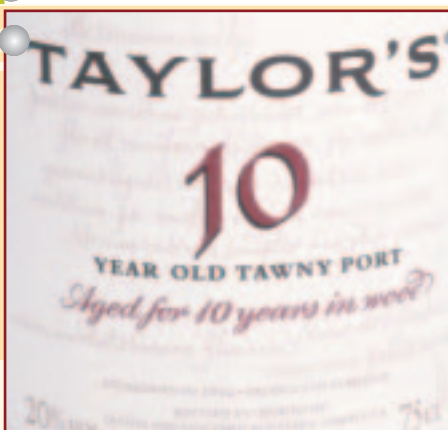
+

robe limpide et profondément ambrée; nez de fruits confits et de caramel; bouche demi-douce, pleine et soyeuse avec de la finesse; finale correcte



2003 - 2004

www.cinoco.com



PORTAL

€ 23,60

Ad Bibendum

rue Paul Michiels 71, 1090 Bruxelles
02 / 420.94.46

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	19	19,3
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DÉGUSTATION

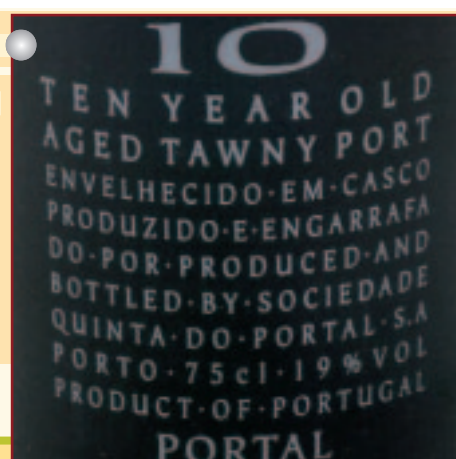
+

robe limpide et moyennement ambrée; nez fruité avec une délicate touche boisée; bouche douce, soyeuse et pleine; belle finale



2003 - 2004

www.adbibendum.be



CÁLEM

€ 29,50

Le Cellier des Vins de Propriété

chaussée de Waterloo 1469, 1180 Bruxelles
02 / 374.85.33

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,0
Sucres totaux (g/l)	104	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	20	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

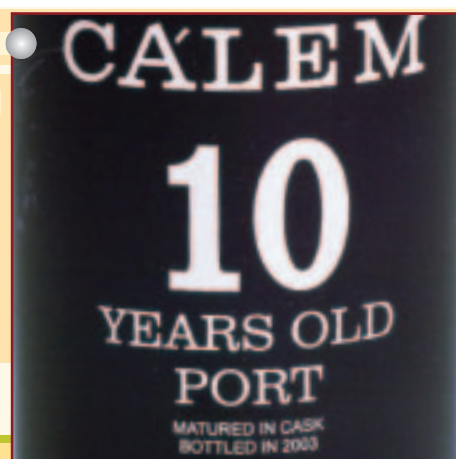
DÉGUSTATION

+

robe limpide et profondément ambrée; nez fin de fruits secs; bouche douce et ronde; belle finale



2003 - 2004



DOW'S

€ 11,55

Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles
02 / 729.21.11

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,7
Sucres totaux (g/l)	99	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	34	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DÉGUSTATION

+□

robe limpide et profondément ambrée; nez assez discret avec des accents boisés; bouche douce et épicée; finale correcte avec une légère touche d'alcool



2003 - 2004

www.hypercarrefour.be



NOVAL

€ 17,50

Cordonnier (pas de vente directe aux particuliers)

avenue Colonel Daumerie 17, 1150 Bruxelles
02 / 770.29.18

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,4
Sucres totaux (g/l)	100	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	26	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

DÉGUSTATION

+□

robe limpide et ambrée; nez relativement fermé mais fruité; bouche douce sans grande finesse; finale correcte avec une touche boisée



2003 - 2004



GRAHAM'S

€ 17,97

A.F. Mampaey & Cie

A. Gossetlaan 21, 1702 Groot-Bijgaarden
02 / 466.58.58

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20,1
Sucres totaux (g/l)	107	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

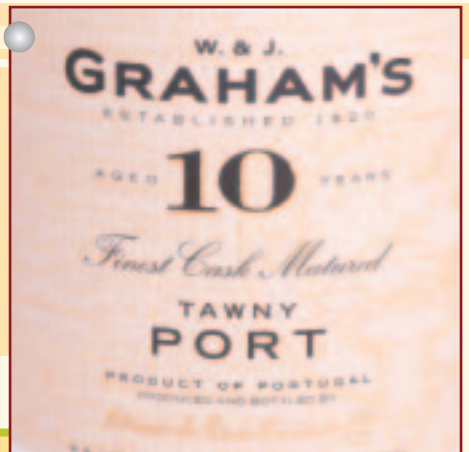
DÉGUSTATION

+□

robe limpide, particulièrement foncée; nez léger dominé par l'alcool; bouche demi-douce et assez âpre; finale relativement courte



2003 - 2004



BURMESTER

€ 20,88

Vermeiren (pas de vente directe aux particuliers)

Place du Chat Botté 7, 1180 Bruxelles
02 / 379.23.35

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	19,9
Sucres totaux (g/l)	109	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	6	+
SO ₂ total (mg/l)	26	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+□

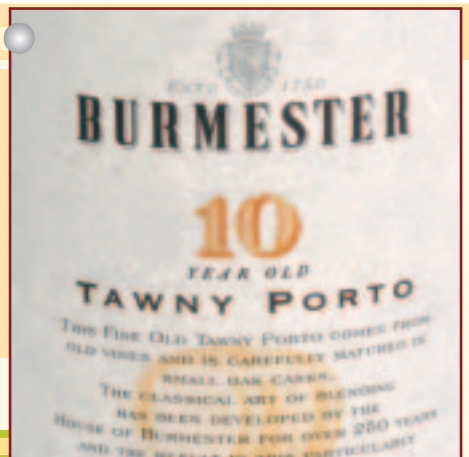
DÉGUSTATION

+□

robe profondément ambrée; beau nez de caramel; bouche douce et équilibrée; finale correcte



2003 - 2004



ROYAL OPORTO

€ 15,50

Bruggeman (pas de vente directe aux particuliers)

Wiedauwkaai 56, 9000 Gent
09 / 253.51.51

ANALYSE

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	20	20
Sucres totaux (g/l)	101	
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

APPRÉCIATION GLOBALE

□

DÉGUSTATION

□

robe limpide et légèrement ambrée; nez léger dominé par le bois; bouche douce sans finesse; finale courte avec une touche d'amertume



2003 - 2004

