

test

# Vin

## Chablis : un vin festif ?



Chablis est la région viticole française la plus septentrionale et fait partie de la Bourgogne. On y produit des vins blancs secs à partir du cépage chardonnay. Les chablis ont une réputation de vins festifs par excellence, mais est-elle bien méritée ?

### Historique

Une fois de plus, l'histoire viticole de cette région remonte à l'époque des Romains, qui y ont en effet introduit la culture du raisin. Au Moyen-Âge, ce sont surtout les ordres monastiques qui développèrent la viticulture comme élément de la vie économique encore essentiellement basée sur l'agriculture. La culture de la vigne atteignit son apogée au XIXe siècle; à cette époque, pas moins de 40 000 ha de vignobles étaient exploités de façon intensive pour satisfaire la soif des Parisiens, grands

amateurs de vin blanc. À partir de 1887, le phylloxéra frappa sans pitié et entraîna le déclin de la région. En outre, l'implantation de voies de chemins de fer fit perdre au Chablisien son atout de région viticole la plus proche de la capitale. Ce n'est qu'au milieu du XXe siècle que la région connut un renouveau.

### Climat et appellations

Le climat est essentiellement continental; il se caractérise par des hivers longs et rigoureux et des étés chauds à très chauds. Les gelées nocturnes ne sont pas exceptionnelles, de sorte que les vignobles sont vulnérables de la mi-mars jusqu'en mai. Dès lors, les vignerons ont développé différentes méthodes pour protéger les délicats bourgeons contre le gel. Une première et très coûteuse mé-

N°13 décembre 2004



TEST ACHATS

Le chablis est-il toujours le vin festif par excellence pour accompagner un buffet de fruits de mer ou sa réputation est-elle surfaite? La réponse dans notre test de CHABLIS et de CHABLIS PREMIER CRU.

À partir du 15 décembre, vous trouverez sur notre site Internet [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be) les résultats d'une dégustation de champagnes vendus en

grande distribution.

"Update" du Guide des Vins : vu leur grand succès, les vins primés dans notre guide pour leur excellent rapport qualité-prix (2 verres dorés dans les fiches) sont rapidement épuisés. Dès que le nouveau millésime de ces vins sera disponible, nous le retesterons et les résultats seront publiés sur [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be).

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)

thode consiste à maintenir une température positive dans les vignobles à l'aide de petits poêles placés entre les pieds de vigne. Une autre méthode consiste à asperger les bourgeons dès que la température atteint le point de gel. L'eau forme alors une couche de glace protectrice autour des bourgeons. Le vent peut cependant jouer un rôle de trouble-fête.

Depuis les années 60 du siècle dernier, les nouvelles plantations de vignes se multiplient. Sur les pentes orientées au sud-ouest juste en dehors de la ville de Chablis, les vignobles bénéficient du statut de grand cru. Ils répondent à des noms comme LES CLOS, BLANCHOTS, BOUGROS, VAUDÉSIR, VALMUR, PREUSES et GRENOUILLES. La superficie atteint à peine 100 ha. Les prix de ces vins varient d'environ 20 à plus de 40 euros la bouteille. À côté de cela, on trouve les premiers crus répartis sur quelque 750 ha. Enfin, 3 000 ha sont attribués à l'appellation CHABLIS et quelque 650 ha à l'appellation PETIT CHABLIS. Ces vignobles sont situés sur les terrains plus plats où les raisins arrivent moins vite à maturité. Le sous-sol est essentiellement constitué d'argile et de calcaire avec de grandes quantités de coquillages fossilisés.

### Cépage et vinification

Tous les vins sont issus du chardonnay. Depuis les années 80 du siècle dernier, le développement technologique a, dans cette région comme dans d'autres, contribué à un meilleur contrôle des processus de vinification ainsi qu'à une hygiène accrue. Une grande partie des vins sont vinifiés et conservés dans des cuves en acier inoxydable. L'élevage en fûts de chêne n'est certainement pas la règle : dans la plupart des cas, les vignerons préfèrent laisser s'exprimer le cépage et la minéralité du sol sans l'influence du bois.

### Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins dont 12 portent l'AOC CHABLIS et 12 l'AOC CHABLIS PREMIER CRU. Leur prix varie de 5,99 à 17,65 euros.

Selon notre habitude, les vins ont été soumis à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation. Tous les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

- Taux d'alcool : le taux annoncé varie de 12 à 13,5% vol. et le taux mesuré, de 12,4 à 13,8% vol. Un écart de 0,5% vol. n'a été mesuré que dans deux cas.

- Teneur en sucres : tous les vins fermentent moins de 1,9 g de sucre au litre et sont donc secs.

- Acidités volatile et totale : tous les vins obtiennent de bons à très bons résultats sur ce plan.

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

- Sulfite : les normes légales sont respectées, mais certains vignerons ont tout de même la main un peu lourde avec cet additif.

Bilan final des analyses : 17 vins sont jugés bons à très bons.

- En ce qui concerne la dégustation, le bilan est moyennement positif : il y a peu de mauvais vins et la plupart sont corrects à bons. Seuls 4 vins affichent un bilan résolument positif: CHABLIS 1ER CRU BEAUREGARD LES MANANTS 2002 (15,40 euros chez Match), CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU PAUL DE MONTAIGU 2002 (13,99 euros chez Carrefour), CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET LA CHABLISIENNE 2002 (16,80 euros chez Colruyt) et CHABLIS 1ER CRU LES BEAUROYS 1999 (16,90 euros chez Delhaize). CHABLIS VIEILLES VIGNES (11,33 euros chez Cash Fresh) a été jugé moyen à médiocre et n'est donc pas repris dans notre sélection.

Conclusion : dans le Guide des Vins, vous trouverez de bons chardonnays à moindre prix.

+ très bon  
+ bon  
□ moyen  
| médiocre  
⊖ mauvais

#### CHABLIS : UN VIN FESTIF ?

**CHABLIS 1ER CRU BEAUREGARD LES MANANTS 2002** € 15,40

**Match**  
route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; tél. 071/82.42.11

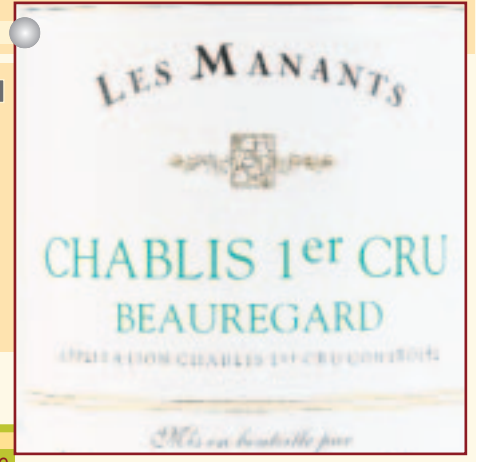
ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,3
Sucres totaux (g/l)	1,3	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	11	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	64	+

**DEGUSTATION**  
robe limpide, or pâle; nez net, fruité et plein de caractère; bouche pleine et ronde avec beaucoup de finesse et de minéralité; finale nette et longue

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2006

[www.supermarche-match-supermarkt.be](http://www.supermarche-match-supermarkt.be)



**CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU PAUL DE MONTAIGU 2002** € 13,99

**Carrefour Belgium**  
avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0
Sucres totaux (g/l)	1,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+

**DEGUSTATION**  
robe limpide, or pâle; nez fruité et expressif; bouche pleine et équilibrée avec de la finesse; finale nette et longue

**APPRECIATION GLOBALE** +/+

2004 - 2006

[www.hypercarrefour.be](http://www.hypercarrefour.be)



**CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET LA CHABLISIENNE 2002** € 16,80

**Colruyt (via Collishop)**  
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tél. 02/360.10.40

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,5
Sucres totaux (g/l)	0,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76	+

**DEGUSTATION**  
robe limpide, jaune d'or; nez expressif; bouche pleine avec de la finesse et de la minéralité; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +/+

2004 - 2007

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)



**CHABLIS 1ER CRU LES BEAUROYS 1999** € 16,90

**Delhaize**  
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,8
Sucres totaux (g/l)	1,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	11	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	103	□

**DEGUSTATION**  
robe profonde, jaune d'or; nez raffiné avec des touches miellées; bouche pleine avec beaucoup de profondeur et de finesse; finale très longue et raffinée

**APPRECIATION GLOBALE** +/+

2004 - 2005

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**CHABLIS UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS 2003** € 5,99

**Colruyt**  
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

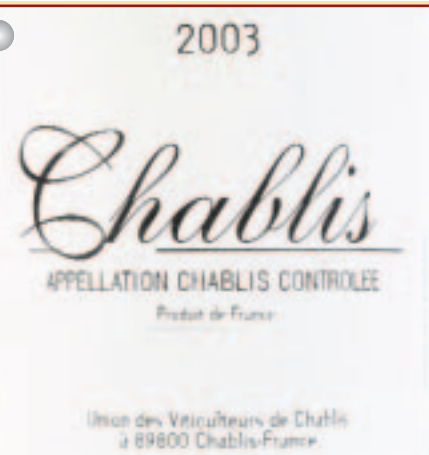
ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12	12,4
Sucres totaux (g/l)	0,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	103	□

**DEGUSTATION**  
+  
robe limpide, jaune d'or; nez net et fruité avec des touches exotiques; bouche pleine et fruitée manquant quelque peu de finesse; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.colruyt.be



**CHABLIS LA JOUCHÈRE 2003** € 8,78

**Colruyt**  
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

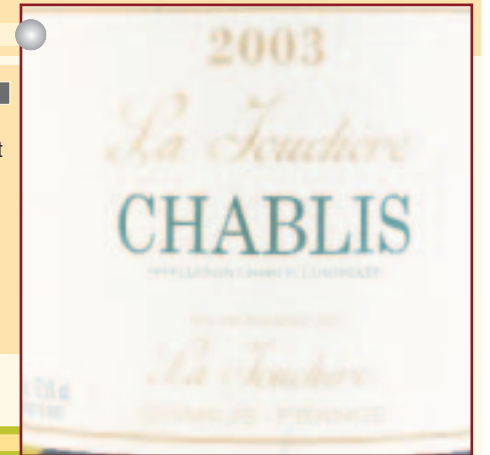
ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	1,4	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	112	□

**DEGUSTATION**  
+  
robe limpide, jaune d'or; nez net et fruité avec des touches exotiques; bouche pleine avec de la finesse; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.colruyt.be



**CHABLIS PHILIPPE NOIROT 2003** € 6,99

**Aldi**  
Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; tél. 053/82.72.86

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,7	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	100	+

**DEGUSTATION**  
+  
robe limpide, jaune d'or; nez expressif avec beaucoup de fruit; bouche équilibrée avec peu de profondeur; finale correcte

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.aldi.com



**CHABLIS EUGÈNE VERNION VIEILLES VIGNES 2003** € 8,99

**Makro**  
Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	1,5	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	119	□

**DEGUSTATION**  
+/  
robe limpide, jaune d'or pâle; nez net et fruité avec des touches exotiques; bouche pleine et fruitée avec une acidité fine; finale nette et longue

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.makro.be



**CHABLIS "ÂME DU TERROIR" DOMAINE DE LA BOISSONNEUSE 2002** € 8,63

**Cora**  
rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	1,5	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	99	+

**DEGUSTATION**  
+  
robe limpide, jaune d'or; nez fruité et expressif avec des touches exotiques; bouche pleine, puissante et fruitée avec une fine acidité; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.cora.be



**CHABLIS SEC MISE DELHAIZE 2003** € 9,49

**Delhaize**  
rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

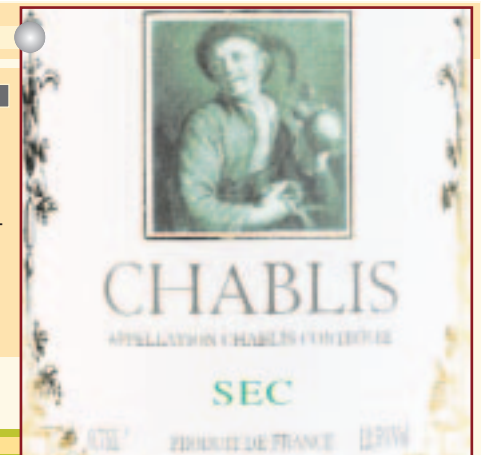
ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	103	□

**DEGUSTATION**  
+  
robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité relativement discret, mais net; bouche pleine et fruitée avec une fine acidité; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.delhaize.be



**CHABLIS CHAPELLE ROYALE 2003** € 8,75

**Makro**  
Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	1,5	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	93	+

**DEGUSTATION**  
+/  
robe limpide, jaune d'or; nez bien développé, fruité et frais; bouche pleine avec de la finesse et une fine acidité; longue finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.makro.be



**CHABLIS MICHEL LAROCHE 2003** € 12,45

**Champion Mestdagh**  
rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tél. 071/25.72.11

ANALYSES		
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,5
Sucres totaux (g/l)	1,5	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	15	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	110	□

**DEGUSTATION**  
+/  
robe limpide, jaune d'or pâle; nez expressif et fruité; bouche pleine avec de la finesse et beaucoup de minéralité; finale longue et nette

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2007

www.mestdagh.be



**CHABLIS 1ER CRU LA JOUCHÈRE 2002**

€ 13,74

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle ; tél. 02/360.10.40

**ANALYSES** +/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	1,4	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	109	□

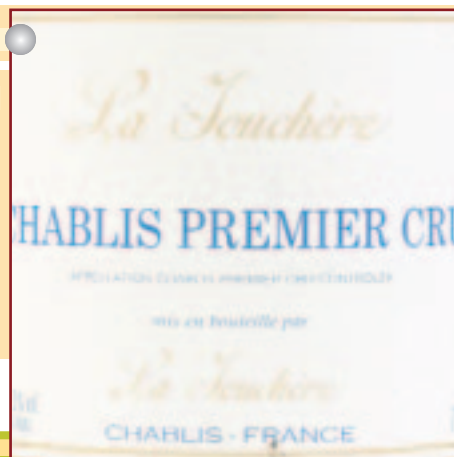
**DEGUSTATION** +/+

robe limpide, or pâle; nez net et fruité avec de fines touches exotiques; bouche pleine avec beaucoup de minéralité et une fine acidité; longue finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2007

www.colruyt.be



**CHABLIS MARQUIS DE VALCLAIR 2003**

€ 6,84

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; tél. 02/729.21.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,7	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	21	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	92	+

**DEGUSTATION** +/-

robe limpide, jaune d'or; nez relativement fermé; bouche fruitée et équilibrée, sans plus; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +/-

2004 - 2007

www.hypercarrefour.be



**CHABLIS 1ER CRU EUGÈNE VERNION 2001**

€ 13,79

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tél. 03/360.06.11

**ANALYSES** +/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	1,3	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	120	□

**DEGUSTATION** +

robe limpide, or pâle; nez net, bien développé et fruité; bouche pleine avec de la finesse; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.makro.be



**CHABLIS "LA CAVE" 2003**

€ 7,50

**Match**

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies ; tél. 071/82.42.11

**ANALYSES** +/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	19	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	93	+

**DEGUSTATION** +/-

robe limpide, jaune d'or; nez discrètement fruité; bouche fruitée sans guère de finesse; finale relativement courte

**APPRECIATION GLOBALE** +/-

2004 - 2007

www.supermarche-match-supermarkt.be



**CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET 2002**

€ 14,90

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	94	+

**DEGUSTATION** +

robe limpide, or pâle; nez relativement discret, mais fruité; bouche équilibrée avec de la minéralité; finale nette

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2006

www.delhaize.be



**CHABLIS CAVE DES VIGNERONS DE CHABLIS 2002**

€ 8,09

**Spar**

Industrielaan 23, 1740 Ternat; tél. 02/583.11.11

**ANALYSES** +

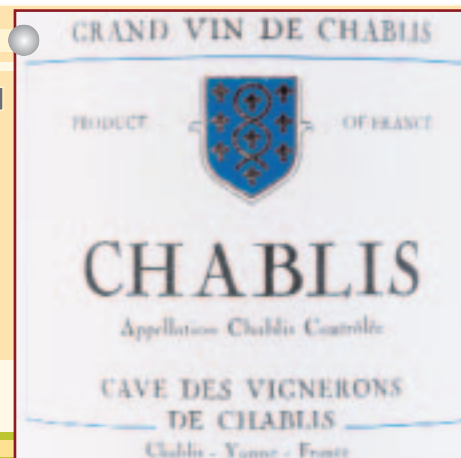
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,1
Sucres totaux (g/l)	0,9	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	28	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	85	+

**DEGUSTATION** +/-

robe jaune d'or pâle; nez discrètement fruité; bouche équilibrée, mais assez mince et sans profondeur; finale relativement courte

**APPRECIATION GLOBALE** +/-

2004 - 2007



**CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU LA CHABLISIENNE 2000**

€ 17,65

**Spar**

Industrielaan 23, 1740 Ternat; tél. 02/583.11.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	13,0
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	68	+

**DEGUSTATION** +

robe jaune d'or pâle; nez fin et fruité; bouche équilibrée avec un caractère fruité; belle finale

**APPRECIATION GLOBALE** +

2004 - 2005

www.delhaize.be



**CHABLIS 1ER CRU MISE DELHAIZE 2001**

€ 12,90

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES** +/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,7
Sucres totaux (g/l)	0,8	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,0	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	104	□

**DEGUSTATION** +/-

robe limpide, or pâle; nez assez discret, mais fruité; bouche fruitée avec des notes végétales; finale assez courte

**APPRECIATION GLOBALE** +/-

2004 - 2005

www.delhaize.be



très bon  
bon  
moyen  
médiocre  
mauvais

**CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPIN 2001** € 13,90

**Delhaize**  
rue Ossegem 53, 1080 Bruxelles; tél. 02/412.21.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,7	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	91	+

**DEGUSTATION** +/□

robe limpide, or pâle; nez expressif et fruité avec des touches exotiques; bouche pleine, mais sans finesse; finale correcte

**APPRECIATION GLOBALE** +/□

2004 - 2005

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**CHABLIS LES FEUILLETES PASCAL BOUCHARD 2002** € 10,05

**Cora**  
rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,8
Sucres totaux (g/l)	0,5	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,9	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	86	+

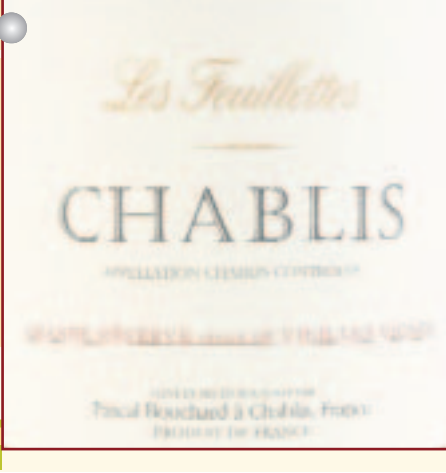
**DEGUSTATION** □

robe limpide, jaune d'or pâle; nez assez discret, mais fruité; bouche équilibrée sans guère de caractère; finale végétale

**APPRECIATION GLOBALE** □

2004 - 2006

[www.cora.be](http://www.cora.be)



**CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU LES FEUILLETES 1998** € 16,64

**Cora**  
rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,8
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	7	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	70	+

**DEGUSTATION** □

robe limpide, or pâle; nez assez discret, mais fruité; bouche évoluée et sans finesse; finale banale

**APPRECIATION GLOBALE** □

2004 - 2005

[www.cora.be](http://www.cora.be)



**CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS VIEILLES VIGNES 2000** € 16,99

**Cora**  
rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES** □/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	125	-

**DEGUSTATION** +/+

robe profonde, jaune d'or; beau nez expressif et fruité; bouche pleine avec de la finesse; finale nette, mais assez courte

**APPRECIATION GLOBALE** □

2004 - 2005

[www.cora.be](http://www.cora.be)

