



# Vins blancs luxembourgeois

La viticulture luxembourgeoise sur les bords de la Moselle remonte à la période romaine et même plus tôt. Bien qu'il s'agisse d'une des régions viticoles les plus septentrionales, on réussit à y produire des vins de qualité sur une superficie relativement réduite. À votre intention, nous avons soumis 26 vins blancs luxembourgeois à une dégustation et à des analyses en laboratoire.

La viticulture au grand-duché de Luxembourg se concentre essentiellement sur les bords de la Moselle, qui forme la frontière naturelle avec l'Allemagne. Les vignobles se situent à une altitude moyenne de 150 à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. La vallée bénéficie d'une combinaison d'un climat continental et d'un climat maritime : les hivers sont rarement rudes et les températures restent modérées en été.

## Cépages

Le Luxembourg produit essentiellement des vins blancs, tant tranquilles qu'effervescents.

"Mieux vaut un bon voisin qu'un ami lointain", dit le proverbe... qui, en matière de vin, peut s'appliquer au grand-duché de Luxembourg. Or, les vins luxembourgeois figurent rarement dans nos publications et nous avons voulu remédier à cela par un grand test de vins de la Moselle vendus en grandes surfaces. Les résultats sont particulièrement bons, certainement en comparaison de ceux obtenus précédemment par les viticulteurs de notre pays. Il faut cependant noter qu'aucun de ces vins n'est vraiment sec. Peut-être cela vaudrait-il la peine de l'indiquer clairement sur l'étiquette pour que le consommateur en soit informé.

- Le dossier de l'édition 2007 du GUIDE DES VINS sera consacré aux Côtes du Rhône et aux Côtes du Rhône-Villages.

**Riesling.** Il s'agit d'un cépage à maturité tardive et à grappes petites à moyennes. Il donne des vins fruités avec des arômes raffinés et beaucoup de caractère.

**Pinot gris.** Ce cépage à maturité moyennement tardive présente des grains roses résultant de mutations successives du Pinot noir. Dans le meilleur des cas, il donne des vins riches et ronds.

**Pinot blanc.** Ce cépage né de mutations du Pinot gris est également à maturité moyennement tardive et donne des vins souples et gouleyants.

**Auxerrois.** Il s'agit d'un cépage à maturité moyennement précoce et présentant des arômes spécifiques. Il donne des vins fruités et bien structurés pouvant avoir un certain potentiel de garde.

**Rivaner.** Ce cépage est un croisement entre le Sylvaner et le Riesling et est également appelé Müller-Thurgau en Allemagne. C'est le cépage le plus répandu au Luxembourg. Les vins produits sont généralement frais et moelleux.

[www.test-achats.be](http://www.test-achats.be)

TEST-VIN est une publication de Test-Achats S.C.R.L.  
rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55

Rédaction : Michel Baert, Marc Gonnissen • Graphisme : Sylvie Druart

## Production

La production de vins luxembourgeois est essentiellement entre les mains de viticulteurs membres d'une coopérative (environ 62% de la production). Le plus grand producteur est Vinsmoselle, qui exploite pas moins de 840 hectares de vignobles. La production restante provient de vigneron indépendants et de producteurs-négociants.

Le contrôle des vins luxembourgeois est exercé par l'État via le label "Marque Nationale-Appellation Contrôlée". Ce label garantit notamment que le vin concerné est d'origine luxembourgeoise, qu'il a été mis en bouteille sur place et qu'il n'a pas été mélangé avec d'autres vins. L'obtention du label est soumise à un test en laboratoire et à une dégustation. Sur base d'une seconde analyse et d'une seconde dégustation, les vins portant une appellation d'origine contrôlée peuvent être répartis en différentes catégories de qualité, à savoir (par ordre croissant) :

- VIN CLASSÉ;
- PREMIER CRU;
- GRAND PREMIER CRU.

## Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 26 vins blancs luxembourgeois dont les prix varient de 3,29 à 9,45€. Comme de coutume, ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation à l'aveugle. Les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

**Alcool.** Les vins testés se caractérisent par une teneur moyenne assez faible en alcool. Ainsi, le taux annoncé varie de 10,5 à 12,5% vol. et le taux mesuré, de 10,4 à 12,8% vol. Seuls 3 vins présentent un écart de plus de 0,5% vol. Ce dernier est toujours plus élevé, de sorte que ces 3 vins sont en infraction avec la loi.

**Teneur en sucre.** La plupart des vins testés renferment 7 à 12g de sucre au litre et ne sont donc pas secs. Ils appartiennent en fait à la catégorie des vins demi-secs. Malheureusement, cela n'est pas mentionné expressément

sur l'étiquette. Deux vins renferment un peu plus de 12g de sucre au litre et font donc partie de la catégorie des vins moelleux.

**Acidités volatile et totale.** Toutes les valeurs mesurées se situent dans les limites normales et acceptables.

**Acide sorbique.** Deux vins contiennent de l'acide sorbique, un conservateur inoffensif mais superflu.

**Sulfite.** Un vin renferme une dose relativement élevée de sulfite total, mais reste dans les limites légales. Quant au sulfite libre, tous les vins en contiennent une dose acceptable. Rappelons que le sulfite est un conservateur autorisé, mais pouvant causer des réactions allergiques, voire des maux de tête et des nausées à doses élevées.

Dans l'ensemble, les analyses sont donc satisfaisantes, même si les producteurs pourraient parfois avoir la main un peu plus légère avec le sulfite.

**Dégustation.** Le bilan est très positif : pas moins de 20 vins ont obtenu une bonne à très bonne cote pour la dégustation et aucun n'a vraiment déçu. Les meilleurs vins sont PINOT BLANC PREMIER CRU MACHTUM HOHFELS 2003 (4,99€ chez Makro), RIESLING PREMIER CRU BECH-KLEINMACHER NAUMBERG 2003 (5,50€ chez Match) et PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU MACHTUM GÖLLEBOUR 2002 (9,45€ chez Covee). Si l'on tient aussi compte des analyses, les vins suivants arrivent en tête : RIVANER CÔTES DE GREVENMACHER 2004 (3,29€ chez Makro), PINOT BLANC CÔTES DE REMICH 2003 (4,75€ chez Covee), RIESLING PREMIER CRU CAVES DE GREIVELDANGE 2003 (4,99€ chez Colruyt), RIESLING PREMIER CRU BECH-KLEINMACHER NAUMBERG 2003 (5,50€ chez Match), AUXERROIS GRAND PREMIER CRU POLL-FABAIRE 2002 (7,39€ chez Carrefour) et PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU MACHTUM GÖLLEBOUR 2002 (9,45€ chez Covee).

Les deux vins suivants ont obtenu les moins bons résultats et ne sont donc pas repris dans les fiches : RIVANER CAVES DE WELLENSTEIN 2004 (3,99€ chez Champion Mestdagh) et PINOT BLANC PREMIER CRU SCHENGEN MARKUSBERG 2002 (7,99€ chez Covee).

Une fois de plus, il n'y a pas de rapport entre la qualité et le prix : plus cher n'est pas nécessairement meilleur et inversement.



très bon



bon



moyen



médiocre



mauvais

RIVANER CÔTES DE GREVENMACHER 2004

€ 3,29

**Makro**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	10,5	10,4
Sucres totaux (g/l)	7,6	demi-sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,5	+
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)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	82	+

**DÉGUSTATION**

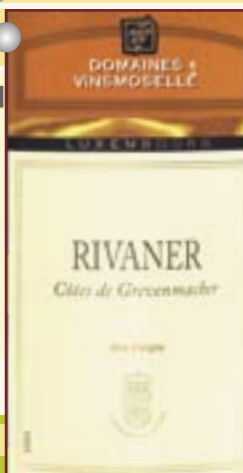
robe limpide, jaune pâle; nez fruité et bien développé; bouche fraîche et fruitée avec du volume; finale nette et fraîche

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2008

www.makro.be



PINOT BLANC CÔTES DE REMICH 2003

€ 4,75

**Covee**

Mechelsesteenweg 30, 1910 Kampenhout; tél. 016/61.96.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11,5	12,3
Sucres totaux (g/l)	7,6	demi-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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	72	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, or pâle; nez fruité et bien développé avec une touche miellée; bouche pleine et fruitée avec beaucoup de finesse; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.covee.be



RIESLING PREMIER CRU CAVES DE GREIVELDANGE 2003

€ 5,99

**Colruyt**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,8
Sucres totaux (g/l)	11,0	demi-sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,5	+
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)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	84	+

**DÉGUSTATION**

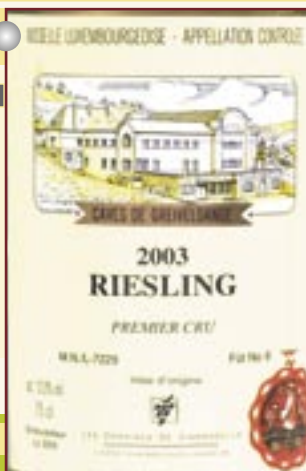
robe limpide, or pâle; nez discrètement fruité; bouche pleine et fruitée avec une fine touche d'agrumes; finale nette et fine

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.colruyt.be



RIESLING PREMIER CRU BECH-KLEINMACHER NAUMBERG 2003

€ 5,50

**Match**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,9
Sucres totaux (g/l)	10,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,3	+
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)	19	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	88	+

**DÉGUSTATION**

robe limpide, or pâle; nez fruité, frais et plein de caractère; bouche fruitée et pleine de caractère avec une fine touche minérale; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.supermarchesmatch.be



AUXERROIS GRAND PREMIER CRU POLL-FABAIRE 2002

€ 7,39

**Carrefour Belgium**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,9	+
Sucres totaux (g/l)	8,1	demi-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)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	88		+

**DÉGUSTATION**

+/+

robe limpide, jaune d'or pâle ; nez fruité et plein de caractère ; bouche pleine et fruitée avec une acidité fraîche ; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+



2006 - 2007

www.hypercarrefour.be



PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU MACHTUM GÖLLEBOUR 2002

€ 9,45

**Covee**

Mechelsesteenweg 30, 1910 Kampenhout ; tél. 016/61.96.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,9	+/+
Sucres totaux (g/l)	10,1	demi-sec	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,3		+
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)	19		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	83		+

**DÉGUSTATION**

+

robe limpide, jaune d'or pâle ; nez fin et fruité avec des notes exotiques ; bouche riche avec beaucoup de finesse ; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/+



2006 - 2007

www.covee.be



RIVANER CAVES DE WELLENSTEIN 2004

€ 3,49

**Carrefour Belgium**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	10,6	+/□
Sucres totaux (g/l)	8,6	demi-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)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	134		□

**DÉGUSTATION**

+/+

robe limpide, jaune pâle ; nez fruité et bien développé ; bouche fraîche et fruitée avec une fine touche d'agrumes ; finale nette et fraîche

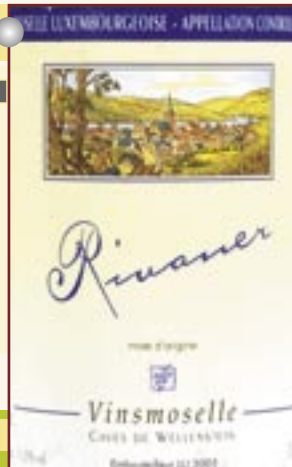
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2008

www.hypercarrefour.be



RIVANER CAVES DE REMERSCHEN 2004

€ 3,66

**Cora**

rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles ; tél. 071/46.89.14

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	10,5	10,5	+/□
Sucres totaux (g/l)	8,3	demi-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)	0,2		+
Acide sorbique (mg/l)	0		+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	30		+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	126		□

**DÉGUSTATION**

+

robe limpide, jaune pâle ; nez frais avec quelques notes épicées ; bouche fraîche et fruitée avec du caractère ; belle finale

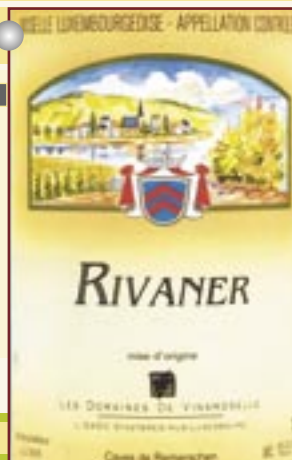
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2008

www.cora.be



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais

RIVANER CAVES DE GREVENMACHER 2004

€ 3,75

**Match**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	10,5	10,5
Sucres totaux (g/l)	8,2	demi-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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	100	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, jaune pâle; nez fruité et bien développé; bouche fraîche et fruitée avec une belle touche d'agrumes; finale nette

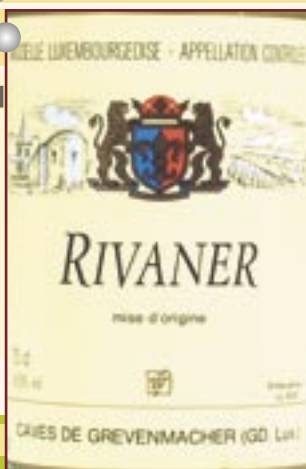
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2008

www.supermarchesmatch.be



PINOT LUXEMBOURG CAVES DE STADTBREDIMUS

€ 3,89

**Delhaize**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	12,0
Sucres totaux (g/l)	9,1	demi-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)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	105	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche fraîche et fruitée avec du caractère et de la finesse

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2007

www.delhaize.be



RIESLING BECH-KLEINMACHER NAUMBERG CAVES DE WELLENSTEIN 2003 € 4,16

**Carrefour Belgium**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11,5	11,6
Sucres totaux (g/l)	8,7	demi-sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,6	+
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)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	121	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine, nette et fruitée; finale longue et fraîche

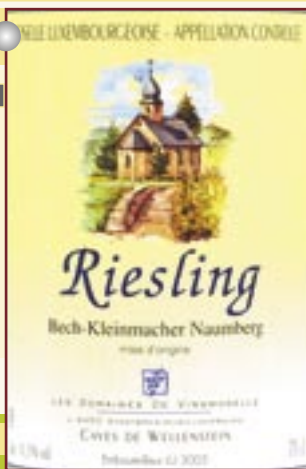
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2007

www.hypercarrefour.be



AUXERROIS PREMIER CRU GREVENMACHER ROSENBERG 2003

€ 4,45

**Makro**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,5
Sucres totaux (g/l)	8,3	demi-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)	48	□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	128	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fin et fruité; bouche fraîche et fruitée avec beaucoup de finesse; finale fine et longue

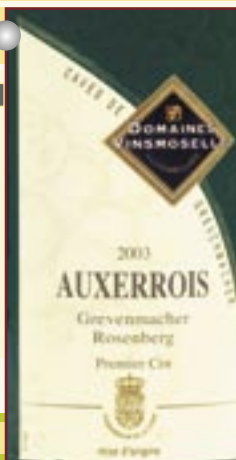
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+



2006 - 2007

www.makro.be



PINOT BLANC PREMIER CRU MACHTUM HOHFELS 2003

€ 4,99

**Makro**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,8
Sucres totaux (g/l)	8,5	demi-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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	42	□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	130	□

**DÉGUSTATION**

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et très expressif; bouche pleine et fruitée avec une belle touche d'agrumes; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.makro.be



PINOT GRIS PREMIER CRU CAVES DE GREIVELDANGE 2003

€ 5,11

**Colruyt**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,2
Sucres totaux (g/l)	13,2	moelleux
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,0	+
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)	33	□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	123	□

**DÉGUSTATION**

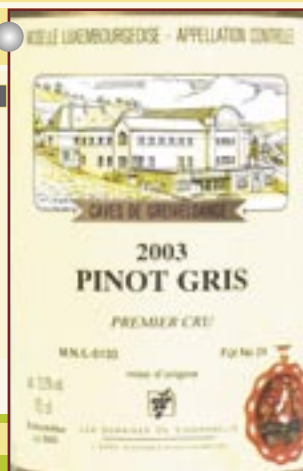
robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine et fruitée avec une fine touche d'agrumes; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.colruyt.be



AUXERROIS PREMIER CRU CAVES DE GREIVELDANGE 2003

€ 5,25

**Colruyt**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	11,9
Sucres totaux (g/l)	10,9	demi-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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	27	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	66	+

**DÉGUSTATION**

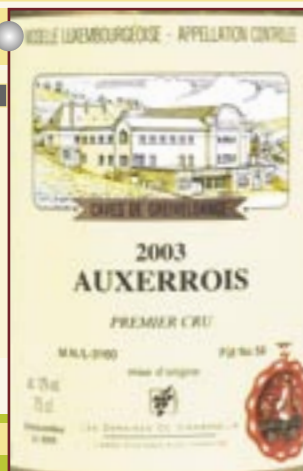
robe limpide, jaune d'or pâle; nez frais et fruité; bouche pleine et fruitée avec une pointe de douceur; finale nette et fine

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.colruyt.be



PINOT BLANC PREMIER CRU CAVES DE GREIVELDANGE 2003

€ 5,75

**Colruyt**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,5
Sucres totaux (g/l)	9,5	demi-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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	35	□
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	117	□

**DÉGUSTATION**

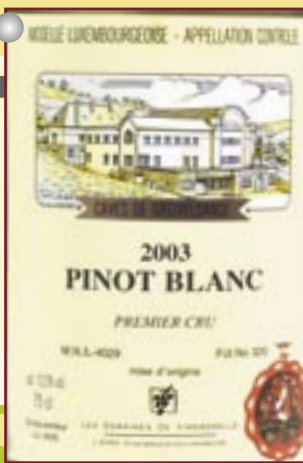
robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine et fruitée avec beaucoup de finesse; finale nette et longue

**APPRÉCIATION GLOBALE**



2006 - 2007

www.colruyt.be



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais

PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU STADTBREDIMUS DIEFFERT 2003 € 7,76

**Delhaize**

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

**ANALYSES** +/□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,6
Sucres totaux (g/l)	7,0	demi-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)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	108	□

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

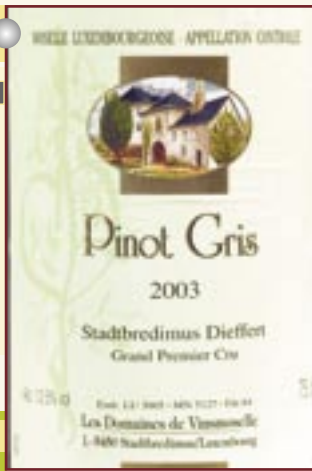
**DÉGUSTATION** +/+

robe limpide, jaune d'or; nez frais et fruité; bouche pleine, fraîche et fruitée avec du caractère; finale nette, fraîche et fruitée



2006 - 2007

www.delhaize.be



PINOT GRIS PREMIER CRU CÔTES DE REMICH 2003 € 5,76

**Carrefour Belgium**

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

**ANALYSES** +/□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,2
Sucres totaux (g/l)	12,9	moelleux
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,0	+
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)	121	□

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**DÉGUSTATION** +/+

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine et fruitée avec de la finesse; finale nette



2006 - 2007

www.hypercarrefour.be



AUXERROIS PREMIER CRU REMERSCHEN KREITZBERG 2003 € 5,79

**Champion Mestdagh**

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

**ANALYSES** +/□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12	12,1
Sucres totaux (g/l)	8,1	
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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	86	●
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	131	□

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

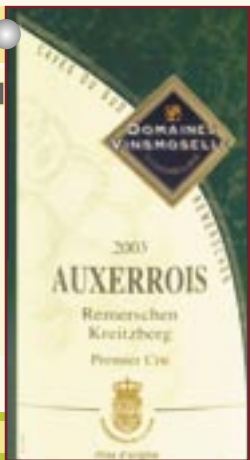
**DÉGUSTATION** +/+

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine et fruitée; finale empreinte de finesse, mais relativement courte



2006 - 2007

www.champion.be



PINOT GRIS PREMIER CRU WELLENSTEIN VEILCHENBERG 2003 € 6,10

**Match**

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

**ANALYSES** +/□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12,5	12,4
Sucres totaux (g/l)	10,4	
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)	30	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	102	□

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**DÉGUSTATION** +/+

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche pleine et fruitée avec de la finesse; finale nette et longue



2006 - 2007

www.supermarchesmatch.be



**RIVANER STADTBREDIMUS DIEFFERT 2004**

€ 3,49

**Delhaize**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	10,5	10,6
Sucres totaux (g/l)	8,1	demi-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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	134	□

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, jaune pâle; net et frais; bouche fraîche et fruitée, mais un peu mince; finale nette et fraîche

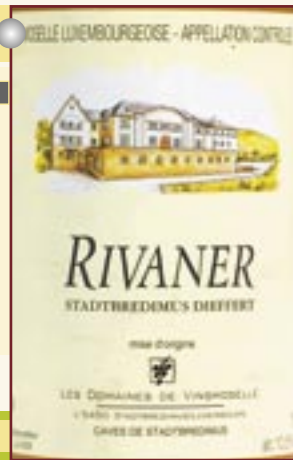
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2006 - 2008

www.delhaize.be



**RIVANER GREIVELDANGE HERRENBERG 2004**

€ 3,74

**Colruyt**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	10,5
Sucres totaux (g/l)	8,4	demi-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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	28	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	88	+

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, jaune pâle; nez discrètement fruité; bouche fraîche et fruitée avec une fine touche d'agrumes; belle finale

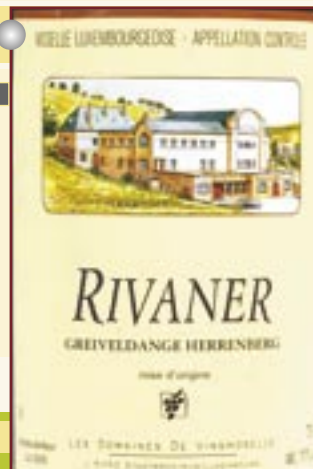
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2006 - 2008

www.colruyt.be



**RIESLING CAVES DE REMERSCHEN 2003**

€ 4,15

**Cora**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11	11,6
Sucres totaux (g/l)	8,3	demi-sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,6	+
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)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	116	□

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, or pâle; nez de fruits exotiques; bouche pleine, fruitée et empreinte de fraîcheur; belle finale

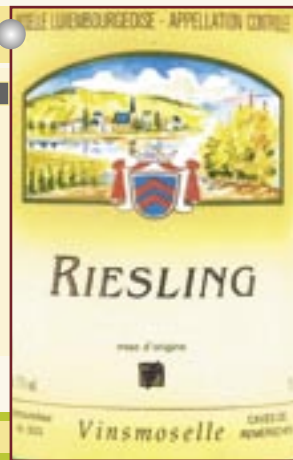
**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2006 - 2007

www.cora.be



**RIESLING STADTBREDIMUS DIEFFERT 2003**

€ 4,16

**Delhaize**

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

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	11,5	11,6
Sucres totaux (g/l)	8,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	4,6	+
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)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	123	□

**DÉGUSTATION**

+□

robe limpide, jaune d'or pâle; nez fruité et bien développé; bouche fruitée et empreinte de fraîcheur; finale nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+□



2006 - 2007

www.delhaize.be



très bon

bon

moyen

médiocre

mauvais

8