

Confronter des vins du Nouveau Monde avec des vins européens est une pratique en vogue dans le monde des oenophiles. On tourne même un film sur la dégustation historique de 1976 qui vit les grands vins rouges californiens triompher des grands crus de Bordeaux et de Bourgogne. Jusqu'à alors – et même encore aujourd'hui – les vins du Nouveau Monde étaient souvent jugés "simples et commerciaux".

Existe-t-il bien un goût typique du Nouveau Monde? Ne s'agit-il pas simplement de faire preuve d'individualisme pour mieux flatter le goût du consommateur? Toujours est-il que, lors de notre dégustation à l'aveugle de vins californiens, la plupart des participants ont situé les vins en Europe en raison de leur bonne qualité globale...

VINS ROUGES CALIFORNIENS

La viticulture californienne fut introduite en 1769 par des moines espagnols venus du Mexique. Il s'agit probablement de la plus vieille tradition viticole du Nouveau Monde.

La superficie totale du vignoble californien atteint quelque 200 000 ha. Nous avons sélectionné pour vous 26 vins de cette région et nous les avons soumis à une dégustation et à des analyses en laboratoire.

CLIMAT

Le climat californien est très varié. Cet état américain est en effet connu pour ses nombreuses heures d'ensoleillement, mais il existe de grandes différences entre régions et sous-régions.

Le climat est essentiellement déterminé par deux chaînes de montagne, la "Coast Range" qui longe la côte et la Sierra Nevada qui lui est parallèle, en retrait de 160 à 200 km. Du côté ouest de la Coast Range, le climat est dominé par l'océan Pacifique (hivers doux, étés modérément chauds avec peu d'écarts de température et humidité relative assez élevée).

Plus on s'enfonce dans le pays, plus l'influence océanique diminue.

La plupart des régions vinicoles se trouvent dans la zone intermédiaire. Les conditions climatiques se situent entre ces deux extrêmes et sont quasi idéales pour la culture

de la vigne. Des journées chaudes et sèches sont suivies par un vent marin et frais, ce qui donne lieu à une longue saison de croissance et donc une maturation lente et progressive des raisins.

CÉPAGES

Les cépages noirs représentent 60% des plantations: le Cabernet Sauvignon domine, suivi par le Merlot, le Zinfandel, le Pinot noir, la Syrah et la petite Syrah.

Les cépages blancs représentent donc 40%, avec notamment le Chardonnay, le Sauvignon blanc, le Pinot gris et le Viognier.

APPELLATIONS D'ORIGINE

Aux États-Unis, une appellation d'origine peut être le nom d'un État, d'une province (county) ou d'une zone plus petite (American Viticultural Area ou AVA).

Si la mention CALIFORNIA figure sur l'étiquette d'un vin, 100% des raisins doivent provenir de cet État.

www.test.achats.be

TEST-VIN est une publication de Test-Achats SCRL.

Rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55

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

Si l'appellation d'origine est une province (SONOMA, par exemple), au moins 75% des raisins doivent provenir de cette "county".

Pour une appellation sous forme d'AVA, au moins 85% des raisins doivent provenir de la zone concernée. Une AVA n'offre pas de garantie sur la qualité intrinsèque du vin, mais bien sur son origine. Il s'agit d'une région (SIERRA FOOTHILLS, par exemple) dont les frontières sont formées par des facteurs naturels comme le climat, le sol, l'altitude ou d'autres caractéristiques et parfois des données historiques. Il existe actuellement 94 AVA en Californie.

Contrairement à ce qui se passe dans la plupart des autres pays producteurs, le viticulteur est libre de planter les cépages qu'il souhaite, d'irriguer ou non, de vendanger au moment qu'il juge opportun et de déterminer le rendement optimal par hectare. C'est finalement le consommateur qui décide si le vigneron a fait les bons choix. La liberté n'est cependant pas complète: la chaptalisation (ajout de sucre pendant le processus de fermentation) est interdite en Californie et il existe des règles en matière d'hygiène et d'utilisation de pesticides.

L'ÉTIQUETTE

L'étiquette des vins californiens est généralement simple et comprend un certain nombre de données fixes.

Nom. Il peut s'agir du nom de l'entreprise viticole ou d'une marque.

Cépage. Le nom d'un ou plusieurs cépages peut être indiqué pour autant qu'il(s) représente(nt) au moins 75%. Si deux ou plusieurs cépages sont mentionnés, la proportion de chacun d'eux doit également figurer sur l'étiquette.

Appellation d'origine. Il s'agit de la région dont le vin est issu (voir plus haut).

Vignoble spécifique. Si un vignoble individuel est mentionné, au moins 95% des raisins utilisés doivent en provenir et l'appellation d'origine officielle (État, county ou AVA) doit également figurer sur l'étiquette.

Millésime. Au moins 95% des raisins utilisés pour le vin doivent avoir été vendangés pendant l'année en question. Par ailleurs, la mention d'un millésime doit toujours être accompagnée de celle d'une appellation d'origine.

Alcool. Le taux d'alcool de la plupart des vins californiens est compris entre 12 et 14% vol.

Nom et adresse du producteur. La mention "bottled by", suivie du nom et de l'adres-

se de l'embouteilleur, doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

DANS L'ÉPROUVETTE ET AU PALAIS

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 26 vins dont les prix varient de 3,19 à 14€. Comme de coutume, tous ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation à l'aveugle.

Alcool. Le taux d'alcool mesuré varie de 12,4 à 15,4% vol. La plupart des vins sont donc plutôt riches en alcool.

Taux de sucre. La plupart des vins renferment moins de 4g au litre et sont donc secs. Neuf vins contiennent un peu plus de 4g de sucre résiduel et sont donc demi-secs.

Acidités volatile et totale. Toutes les valeurs mesurées satisfont aux normes acceptables.

Acide sorbique. Trois vins renferment de l'acide sorbique, un conservateur inoffensif mais superflu.

Sulfite. Tous les vins ont obtenu de bons à très bons résultats pour ce critère. Rappelons que le sulfite est un conservateur pouvant entraîner des réactions allergiques et, à fortes doses, des maux de tête et des nausées.

Dégustation. Le bilan est très positif: pas moins de 19 vins ont obtenu de bons à très bons résultats pour la dégustation. Les meilleurs sont WOODBRIDGE CABERNET SAUVIGNON 2001 (6,99€ chez Delhaize), COLUMBIA-CREST TWO VINES SHIRAZ 2003 (8,90€ chez Mig's World Wines), AVILA CABERNET SAUVIGNON 2002 (12,14€ chez Wine World), BOGLE VINEYARDS OLD VINE ZINFANDEL 2004 (12,50€ chez Mig's Wine World), TALOMAS CABERNET SAUVIGNON MERLOT 2002 (12,68€ chez Wine World), RAVENSWOOD VINTNERS BLEND ZINFANDEL 2003 (13,27€ chez Wine World) et HESS SELECT CABERNET SAUVIGNON 2003 (13,40€ chez De Moor).

GOLD COUNTRY CABERNET SAUVIGNON 2005 (3,90€ chez Match) et ECHO FALLS (3,99€ chez Delhaize) ont été les moins appréciés et ne sont pas repris dans les fiches de résultats.

Une fois n'est pas coutume, il y a un rapport très clair entre le prix et la qualité: plus cher signifie généralement meilleur.

Très bon



Bon



Moyen



Médiocre



Mauvais



WOODBRIDGE CABERNET SAUVIGNON 2001

€ 6,99

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES

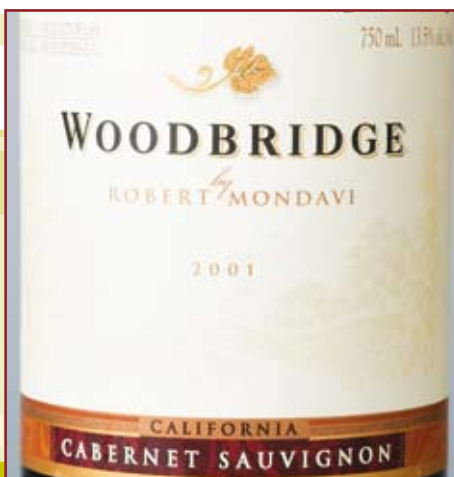
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	7	+
SO ₂ total (mg/l)	10	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: fin de fruits rouges BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de caractère et de finesse; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE

 2007 - 2009

www.delhaize.be


COLUMBIA-CREST TWO VINES SHIRAZ 2003

€ 8,90

Mig's World Wines

Chaussée de Charleroi 43, 1060 Bruxelles; 02/534.77.03

ANALYSES

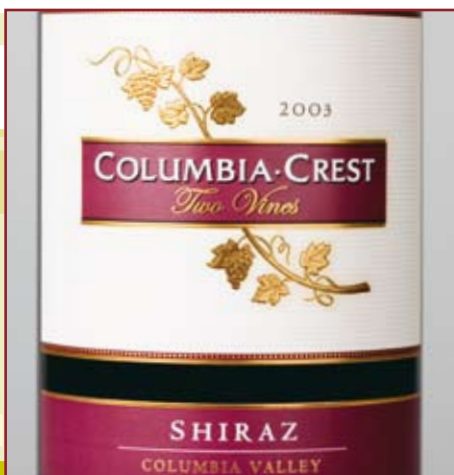
Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,9	
Sucres totaux (g/l)	5,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	44	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une fine touche boisée BOUCHE: pleine et mûre avec une structure tannique douce; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

 2007 - 2013

www.migsworldwines.be


AVILA CABERNET SAUVIGNON 2002

€ 12,14

Wine World

Melkmarkt 8, 2000 Antwerpen; 03/232.64.58


ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,9/14,5	
Sucres totaux (g/l)	2,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	13	+
SO ₂ total (mg/l)	14	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une fine touche boisée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique mûre et beaucoup de caractère; finale longue et raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE

 2007 - 2017

www.wineworld.be


BOGLE VINEYARDS OLD VINE ZINFANDEL 2004

€ 12,50

Mig's World Wines

Chaussée de Charleroi 43, 1060 Bruxelles; 02/534.77.03


ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/15,4	
Sucres totaux (g/l)	2,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	53	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe profonde, rouge rubis avec un peu d'évolution NEZ: expressif de fruits rouges BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique mûre, mais robuste; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

 2007 - 2012

www.migsworldwines.be


TALOMAS CABERNET SAUVIGNON-MERLOT 2002

€ 12,68

Wine World

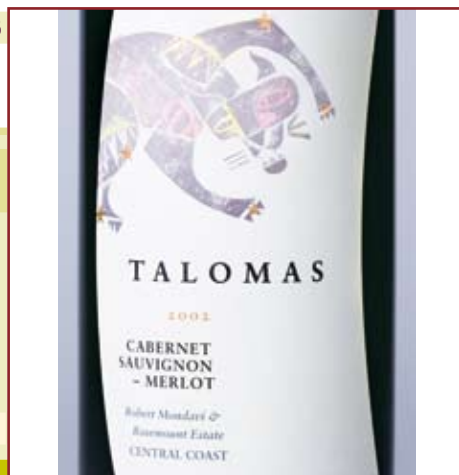
Melkmarkt 8, 2000 Antwerpen; 03/232.64.58

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/13,8	
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	9	+
SO ₂ total (mg/l)	10	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: fin et fruité avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique mûre; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE +
 **2007 - 2015**
 www.wineworld.be
**RAVENSWOOD VINTNERS BLEND ZINFANDEL 2003**

€ 13,27

Wine World



Melkmarkt 8, 2000 Antwerpen; 03/232.64.58

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/14,0	
Sucres totaux (g/l)	1,8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	74	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: fin et fruité avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE +
 **2007 - 2012**
 www.wineworld.be
**HESS SELECT CABERNET SAUVIGNON 2003**

€ 13,40

De Moor


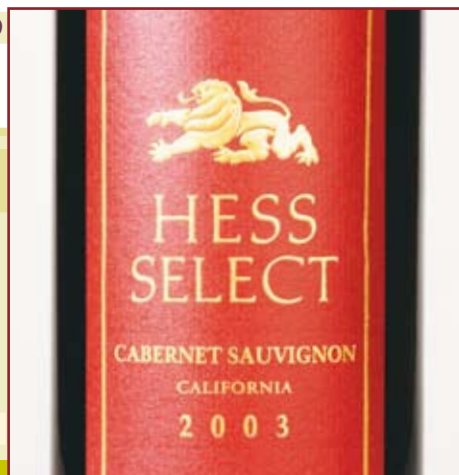
Gentssesteenweg 398, 9300 Aalst; 053/21.45.82

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,8	
Sucres totaux (g/l)	2,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	34	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges cuits BOUCHE: pleine de caractère et mûre avec une structure tannique raffinée; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE +
 **2007 - 2012**
 www.stokerijdeemoor.be
**BERINGER STONE CELLARS ZINFANDEL 2004**

€ 5,39

Carrefour Belgium



Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,5	
Sucres totaux (g/l)	3,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	32	+

DÉGUSTATION +/+

CEIL: robe limpide, rouge violet NEZ: élégant de fruits rouges bien mûrs BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE +/+
 **2007 - 2012**
 www.hypercarrefour.be


GALLO FAMILY TURNING LEAF ZINFANDEL 2005

€ 5,59

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,5	
Sucres totaux (g/l)	2,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	34	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge violet. NEZ: expressif de fruits rouges bien mûrs. BOUCHE: pleine et mûre avec une pointe de douceur et des tanins soyeux; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2012

www.hypercarrefour.be



ERNEST & JULIO GALLO FAMILY SIERRA VALLEY ZINFANDEL 2004

€ 5,79

Champion Mestdagh

Rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071/25.72.11

ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,5	
Sucres totaux (g/l)	5,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	43	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, rouge rubis. NEZ: expressif de fruits rouges bien mûrs. BOUCHE: pleine, charnue et mûre avec beaucoup de finesse; finale longue et épicée

Aussi en vente chez Carrefour: 5,59 €

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2010

www.champion.be



FETZER VINEYARDS PACIFIC BAY MERLOT 2002

€ 5,99

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/13,9	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	33	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, rouge rubis avec de l'évolution. NEZ: expressif et fruité. BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique raffinée; finale nette

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2012

www.hypercarrefour.be



COPPERIDGE CABERNET SAUVIGNON 2005

€ 6,10

De Moor

Gentssesteenweg 398, 9300 Aalst; 053/21.45.82

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,6	
Sucres totaux (g/l)	4,7	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	33	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, rouge rubis. NEZ: expressif de fruits rouges cuits. BOUCHE: pleine et fruitée avec une structure tannique douce; finale longue et nette avec une touche vanillée

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2009

www.stokerijdemoor.be



STIMSON ESTATE CELLARS MERLOT 2003

€ 8,50

Vinam

Wolterslaan 151, 9040 Sint-Amandsberg; 09/219.00.34

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	7,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	45	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges bien mûrs BOUCHE: pleine et charnue avec de la finesse; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2009

www.vinam.be



SONOMA HILL CABERNET SAUVIGNON 2001

€ 8,95

Vinam

Wolterslaan 151, 9040 Sint-Amandsberg; 09/219.00.34

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,8/13,6	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,8	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	11	+
SO ₂ total (mg/l)	15	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges bien mûrs BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique mûre; finale nette et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2009

www.vinam.be



ERNEST & JULIO GALLO TURNING LEAF CABERNET SAUVIGNON 2004

€ 9,15

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,7	
Sucres totaux (g/l)	1,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	41	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: agréable et fruité, mais relativement discret BOUCHE: pleine et ronde avec une structure tannique mûre; finale longue et agréable

Aussi en vente chez O'Cool: 7,99 €

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2007 - 2010

www.supermarchesmatch.be



NATHANSON CREEK CABERNET SAUVIGNON 2004

€ 4,95

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,7	
Sucres totaux (g/l)	2,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	28	+
SO ₂ total (mg/l)	113	□

DÉGUSTATION

+/+

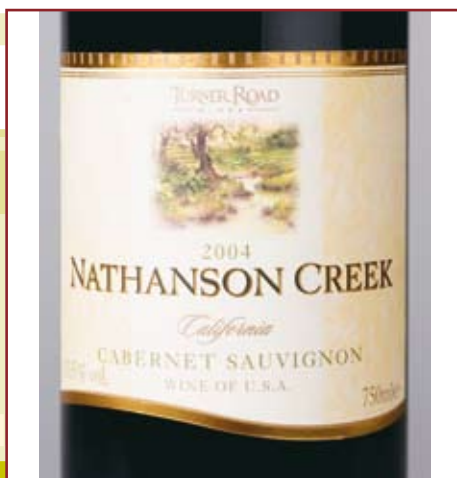
CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: de fruits rouges bien mûrs et plein de caractère BOUCHE: pleine et charnue avec de la finesse et une structure tannique mûre; finale longue et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2012

www.colruyt.be



BLOSSOM HILL CALIFORNIA CABERNET SAUVIGNON 2004

€ 4,99

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,6	
Sucres totaux (g/l)	1,7	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	42	+

DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: fruité, mais relativement discret BOUCHE: pleine et charnue avec de la finesse et une structure tannique mûre; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2010

www.hypercarrefour.be
**HARMONY VINEYARDS RESERVE PETITE SIRAH 2004**

€ 9,90

Vinam

Wolterslaan 151, 9040 Sint-Amandsberg; 09/219.00.34

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,5	
Sucres totaux (g/l)	1,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	30	+
SO ₂ total (mg/l)	94	+


DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge violet NEZ: net et fruité BOUCHE: pleine et fruitée avec une structure tannique douce; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2009

www.vinam.be
**BOGLE VINEYARDS PETITE SIRAH 2004**

€ 11,00

Matthys Wijnimport

Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; 050/38.63.80

ANALYSES

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/14,0	
Sucres totaux (g/l)	2,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	34	+

DÉGUSTATION

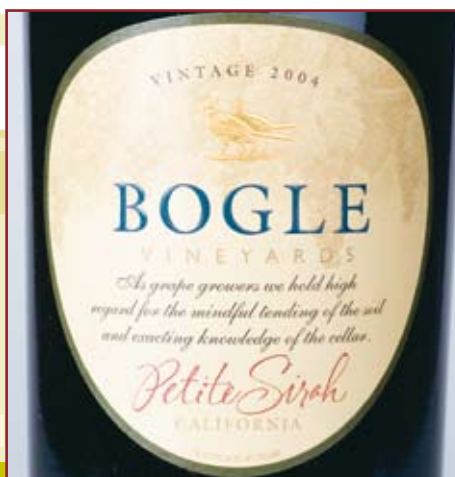
+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge violet NEZ: expressif et fruité BOUCHE: pleine et fruitée, mais relativement plate; finale nette

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2009

www.matthys-wines.be
**FOUR SEASONS CABERNET SAUVIGNON 2005**

€ 3,19

Makro

Bisschoppenhoffaan 643-645, 2100 Deurne; 03/360.06.11

ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,7	
Sucres totaux (g/l)	4,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	114	○
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	48	+

DÉGUSTATION

+ / □

CEIL: robe assez pâle, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges BOUCHE: agréablement fruitée avec du caractère; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / □

 2007 - 2010

www.makro.be


CABERNET SAUVIGNON «365» 2005

€ 3,99

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,6	
Sucres totaux (g/l)	4,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	53	+

DÉGUSTATION

+/□

CEIL: robe assez pâle, rouge rubis NEZ: bien développé de fruits rouges BOUCHE: nette et charnue avec beaucoup de finesse; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□

2007 - 2009

www.delhaize.be



ERNEST & JULIO GALLO SIERRA VALLEY RUBY CABERNET 2003

€ 4,99

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

ANALYSES

+/□

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,7	
Sucres totaux (g/l)	8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	pas OK	-
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	48	+

DÉGUSTATION

+/□

CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une touche boisée BOUCHE: pleine, ronde et fruitée avec une finale fine et épicée

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□

2007 - 2009

www.supermarchesmatch.be



GALLO FAMILY COASTAL VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2003

€ 11,54

Cora

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46.89.14

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/13,7	
Sucres totaux (g/l)	1,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,7	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	19	+

DÉGUSTATION

+/□

CEIL: robe limpide et profonde, rouge violet NEZ: fin de fruits rouges avec une note boisée BOUCHE: pleine, charnue et équilibrée avec une structure tannique discrète, mais mûre; finale raffinée, mais un peu courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□

2007 - 2009

www.cora.be



ARGYLE PINOT NOIR 2004

€ 14,00

Matthys Wijnimport

Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; 050/38.63.80

ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,1	
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

DÉGUSTATION

+/□

CEIL: robe pâle, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges BOUCHE: pleine et mûre avec beaucoup de finesse; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+/□

2007 - 2009

www.matthys-wines.be

