



• "LE GUIDE DES VINS" continue sur sa lancée électronique. Ainsi, à partir du mois d'octobre et via un module du site www.test-achats.be, tous les abonnés au guide pourront sélectionner des vins selon différents critères: point de vente, couleur, origine et prix. En outre, vous pourrez obtenir de nombreux conseils sur les accords entre vins et mets. Par ailleurs, nous allons aussi lancer un véritable "blog vin" où seront dégustés de nouveaux vins et où paraîtront quantité d'informations et de nouvelles intéressantes. Nous comptons évidemment sur les nombreux amateurs de vin pour animer ce forum avec enthousiasme...

• Le dossier spécial du "GUIDE DES VINS 2008" est consacré aux bordeaux 2005: de bonnes surprises en perspective!

VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

LE VAL DE LOIRE EN QUELQUES CHIFFRES :

- 3^e producteur français de vin.
- Vignobles: plus de 100 000 ha de vignes en production, répartis sur 19 départements
- plus de 100 appellations d'origine
- 10 500 vignerons
- Production : 615 millions de bouteilles (vin rouge, blanc, rosé et mousseux)

Sol et climat

La région de la Loire est tellement étendue que l'on ne peut pas ramener le climat et le sous-sol à un même dénominateur commun. En effet, les vignobles s'étendent sur pas moins de 1000 km le long de la Loire.

À une extrémité, la région du muscadet bénéficie de la douceur apportée par le Gulf Stream mais, à l'autre extrémité, le climat rude et continental confère au saucerre et au pouilly fumé leur caractère typique et parfois dur. Les vignobles comptent parmi les plus septentrionaux d'Europe. Les hivers peuvent être très rudes et les gelées tardives constituent une menace pour les jeunes boutons.

En outre, un manque de soleil en été peut compromettre la maturation du raisin. Une acidité élevée (idéale, il est vrai, pour l'élaboration de vins mousseux) et des tanins durs

dans les vins rouges ne constituent donc pas l'exception.

On distingue différentes régions: le Pays nantais, l'Anjou et le Saumurois, la Touraine et le Centre.

• Le Pays nantais connaît un climat doux et humide, avec des hivers relativement rudes, des gelées fréquentes au printemps et des étés chauds et humides. Le sol, principalement constitué de sable, d'argile, de schiste et de roches volcaniques, est léger.

• L'Anjou et le Saumurois bénéficient d'un climat océanique tempéré, avec peu de précipitations et des étés chauds. Certaines parties du sous-sol sont riches en schiste qui emmagasine la chaleur, tandis que d'autres renferment plus d'argile (vins plus lourds) et de tuffeau (vins plus légers).

• En Touraine, le climat est plus continental, avec des étés chauds et peu de précipitations dans l'arrière-saison. D'une part, on trouve des sols sableux et pierreux qui donnent des vins souples et fruités et, d'autre part, des pentes renfermant plus d'argile à l'origine de vins plus robustes.

• Dans le Centre, graviers et cailloux recouvrent des sols argileux ou calcaires.

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 Gonissen • Graphisme: Sylvie Druart

Mêlé au tuffeau, cela donne des vins plus fins et délicats; en combinaison avec l'argile, cela donne des vins plus fermes à la saveur puissante.

CÉPAGES

Cabernet Franc

Parfois aussi appelé "Breton" dans le Val de Loire, c'est le principal cépage noir de la région. Surtout utilisé pour les appellations Chinon, Bourgueil, Saumur et Anjou, il est aussi à l'origine de vins rosés.

Arômes principaux: violette, réglisse, poivron vert et, dans les vins mûrs, notes de fumée.

Gamay

Le cépage typique du beaujolais est ici vinifié seul ou en combinaison avec du Cabernet Franc et du Côt. Comme pour le beaujolais, il entre dans la production de vins primeurs.

Arômes principaux: fruits rouges acidulés, pomme, banane, fraise et framboise.

Cabernet Sauvignon

Ce cépage typique du Bordelais aime les sols pauvres et donne des vins fruités et tanniques avec une structure robuste et un bon potentiel de garde. Comme pour le bordeaux, il est souvent combiné avec le Cabernet Franc.

Arômes principaux: cassis, poivron vert, vanille, réglisse et tabac. Les vins mûrs présentent des arômes de cuir et de sous-bois.

Pinot Noir

Ce cépage originaire de la Bourgogne se retrouve surtout dans la partie centrale du Val de Loire, notamment en Touraine. Il est adapté à tous les types de climats et apprécie les sols calcaires.

Arômes principaux: violette, fraise, framboise, mûre et notes de fumée. Les vins mûrs dégagent des notes animales.

Côt ou Malbec

Il s'agit d'un cépage sensible aux maladies. D'une structure tannique assez dure en cas de maturation insuffisante, il donne à pleine maturité des vins vifs et soyeux ayant un bon potentiel de garde.

Comme le Pinot Noir, ce cépage se retrouve essentiellement en Touraine, où il est souvent combiné avec du Cabernet Franc et du Gamay.

Arômes principaux: myrtille et prune, fruits secs, aromates et épices.

AU BANC D'ESSAI

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 24 vins rouges portant différentes appellations du Val de Loire. Les prix varient de 3,45 € à 11,24 €. Comme de coutume, les vins ont été soumis à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation à l'aveugle. 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 11,9 à 13,8 % vol. Seuls 4 vins présentent un écart de plus de 0,5 % vol. entre le taux annoncé et le taux mesuré (3 fois à la hausse et 1 fois à la baisse) et sont donc en infraction avec la loi.

Teneur en sucre. Tous les vins testés renferment moins de 1 g de sucre au litre et sont donc très secs.

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

Acide sorbique. Aucun vin ne contient ce conservateur inoffensif, mais superflu.

Sulfite. Tous les vins analysés obtiennent de bons à très bons résultats pour ce critère. 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.

Dégustation. Le bilan est très positif: pas moins de 22 vins sur 24 ont obtenu de bons à très bons résultats de dégustation et aucun n'a vraiment déçu. Les meilleurs sont CHINON PIERRE CHAINIER 2005 (4,25 € chez Carrefour), SAUMUR TUFFEAU 2004 (4,55 € chez Spar Retail), CHINON DOMAINE BRUNET 2003 (5,65 € chez Spar Retail), SAUMUR CHAMPIGNY LA CLOTIÈRE 2005 (5,89 € chez Delhaize), CHINON DOMAINE DU MOULIN A TAN 2005 (6,80 € chez Espace Vin) et BOURGUEIL "TUFFEAU" 2005 (7,80 € chez Espace Vin).

Conclusion. La qualité technique des vins testés est particulièrement bonne et la plupart d'entre eux plaisent au goût. Il n'y a cependant pas de rapport entre la qualité et le prix: plus cher n'est pas nécessairement meilleur et inversement.

Très bon



Bon



Moyen



Médiocre



Mauvais



CHINON PIERRE CHAINIER 2005 Chinon

€ 4,25

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)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	13	+
SO ₂ total (mg/l)	44	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide, violet foncé
 NEZ: expressif de fruits rouges et noirs
 BOUCHE: pleine et fruitée avec de la finesse et une structure tannique mûre; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2008

www.hypercarrefour.be

**SAUMUR TUFFEAU 2004 SAUMUR**

€ 4,55

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583.11.11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,5	
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	23	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide, violet foncé
 NEZ: expressif de fruits des bois rouges et noirs
 BOUCHE: charnue et fruitée avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2012

www.sparretail.be

**DOMAINE BRUNET 2003 Chinon**

€ 5,65

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583.11.11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12/12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
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)	22	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis
 NEZ: expressif de fruits rouges légèrement cuits
 BOUCHE: pleine et fruitée avec une fine acidité et une structure tannique mûre; belle finale

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2010

www.sparretail.be

**LA CLOTIÈRE 2005 SAUMUR Champigny**

€ 5,89

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,5	
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
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)	22	+

DÉGUSTATION +

CEIL: robe limpide, violet foncé
 NEZ: expressif de fruits rouges légèrement cuits
 BOUCHE: pleine et fruitée avec beaucoup de caractère et une structure tannique mûre; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2012

www.delhaize.be



DOMAINE DU MOULIN A TAN 2005 Chinon

€ 6,80

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)


Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77.31.01

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,5	
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)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	42	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et légère, rouge violet **NEZ**: fin de fruits rouges confits **BOUCHE**: pleine et fruitée avec une touche de fraîcheur et une structure tannique mûre; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE
 **2007 - 2012**
www.espacevin.com
**BOURGUEIL «TUFFEAU» 2005 BOURGUEIL**

€ 7,80

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)

Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77.31.01

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,4	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
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)	8	+
SO ₂ total (mg/l)	11	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide, violet foncé **NEZ**: très concentré de fruits des bois foncés **BOUCHE**: charnue avec une structure tannique robuste, mais encore un peu dure; finale raffinée; vin de garde

APPRÉCIATION GLOBALE
 **2007 - 2015**
www.espacevin.com
**BOURGUEIL «LA CAVE» PIERRE CHAINIER 2005 BOURGUEIL**

€ 3,95

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,8	
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	19	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide, violet foncé **NEZ**: bien développé de fruits rouges **BOUCHE**: fruitée et bien développée avec une structure tannique robuste et mûre; finale raffinée avec une touche boisée

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / +

 **2007 - 2010**
www.supermarchesmatch.be
**DOMAINE DES HARDONNIÈRES 2005 Chinon**

€ 4,99

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

ANALYSES


Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,0	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	32	+

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et légère, rouge rubis **NEZ**: discrètement fruité **BOUCHE**: pleine et fruitée avec une fine acidité et une structure tannique mûre; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / +

 **2007 - 2010**
www.colruyt.be


LES PIERRES BLANCHES 2004 SAUMUR CHAMPIGNY € 5,49

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,5	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	67	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

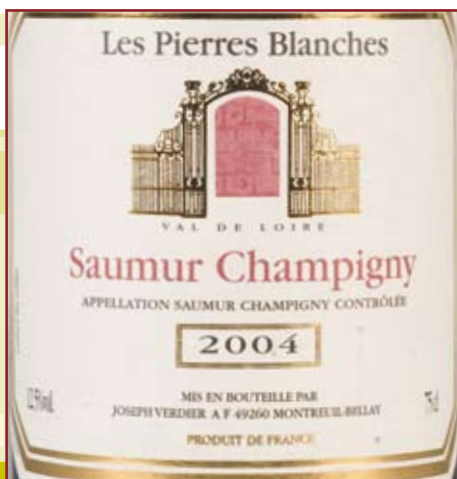
DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: bien développé de fruits rouges BOUCHE: pleine et fruitée avec une fine acidité et une structure tannique mûre; finale raffinée

2007 - 2010

www.hypercarrefour.be



DOMAINE DU COLOMBIER CUVÉE VIEILLES VIGNES 2004 CHINON € 7,45

Cora

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

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	23	+
SO ₂ total (mg/l)	55	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: expressif de fruits rouges et noirs BOUCHE: pleine, charnue et fruitée avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale raffinée

2007 - 2015

www.cora.be



DOMAINE DES COTELLES 2005 SAINT NICOLAS DE BOURQUEIL € 7,49

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	31	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

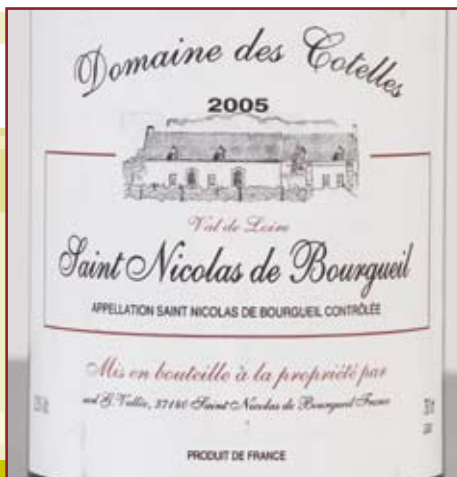
DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: très concentré de fruits des bois BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de caractère et une structure tannique soyeuse et mûre; finale longue et raffinée; vin de garde

2007 - 2017

www.delhaize.be



DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2005 SAUMUR CHAMPIGNY € 8,10

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)

Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77.31.01

ANALYSES

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

APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

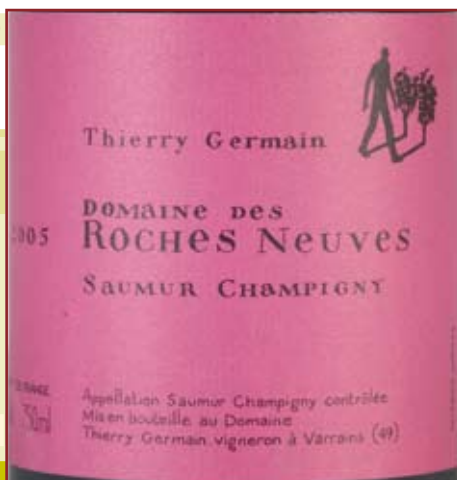
DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: relativement discret de fruits rouges BOUCHE: légère et fruitée avec une structure tannique discrète, mais mûre et une acidité fraîche; finale relativement courte

2007 - 2010

www.espacevin.com



SANCERRE HUBERT BROCHARD 2005 SANCERRE

€ 10,73

Cora

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

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,7	
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	⊕
Acide sorbique (mg/l)	0	⊕
Fermentation malolactique	OK	⊕
SO ₂ libre (mg/l)	29	+
SO ₂ total (mg/l)	61	⊕

DÉGUSTATION

⊕

CEIL: robe limpide et légère, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une fine touche boisée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique soyeuse et mûre; finale raffinée avec une belle touche vanillée

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/+

2007 - 2010

www.cora.be



TOURAINÉ GAMAY 2005 TOURAINÉ

€ 3,45

Match

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

ANALYSES

⊕

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12/12,0	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	⊕
Acide sorbique (mg/l)	0	⊕
Fermentation malolactique	OK	⊕
SO ₂ libre (mg/l)	8	⊕
SO ₂ total (mg/l)	10	⊕

DÉGUSTATION

+

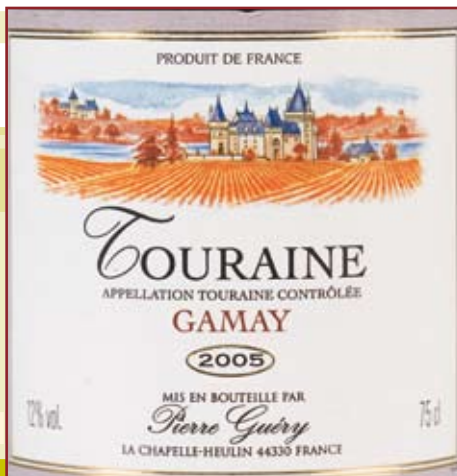
CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: relativement discret de fruits rouges BOUCHE: fruitée, mais un peu légère avec une structure tannique mûre; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.supermarchesmatch.be



COTEAUX D'ANCENIS GAMAY SÉLECTION 2005 COTEAUX d'ANCENIS

€ 3,99

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES

⊕

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,5	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,3	⊕
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	⊕
Acide sorbique (mg/l)	0	⊕
Fermentation malolactique	OK	⊕
SO ₂ libre (mg/l)	7	⊕
SO ₂ total (mg/l)	10	⊕

DÉGUSTATION

+

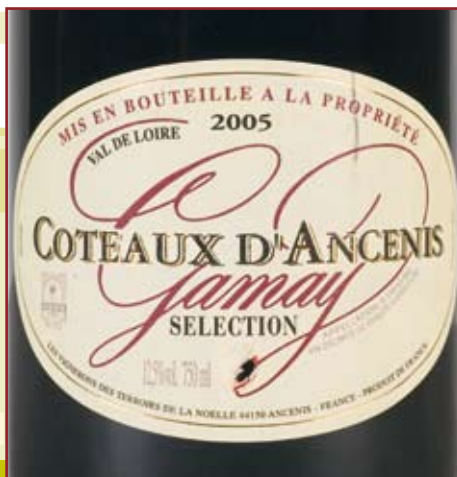
CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: fin et bien développé de fruits rouges BOUCHE: fruitée, mais un peu légère avec une acidité fraîche et une structure tannique discrète

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.delhaize.be



CHÂTEAUMEILLANT PINOT NOIR 2005 CHÂTEAUMEILLANT

€ 3,99

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12/11,9	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
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)	23	+
SO ₂ total (mg/l)	42	⊕

DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et légère, rouge rubis NEZ: fin de fruits rouges confits BOUCHE: fruitée, mais un peu légère avec une touche de fraîcheur et une structure tannique soyeuse; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.delhaize.be



«L'ÂME DU TERROIR» 2005 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

€ 4,76

Cora

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

ANALYSES

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,0	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
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)	21	+
SO ₂ total (mg/l)	41	+

DÉGUSTATION

+

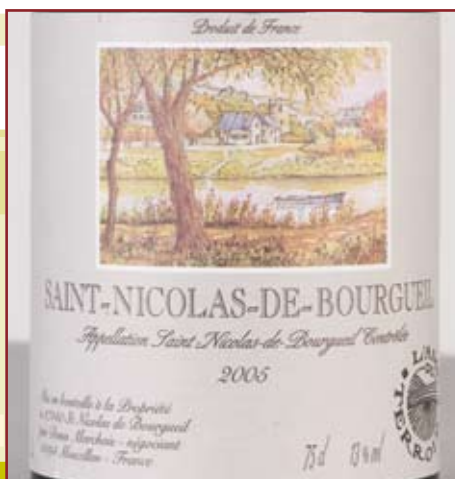
CEIL: robe limpide et profonde, rouge violet. NEZ: expressif de fruits rouges et noirs. BOUCHE: fruitée et bien développée avec une structure tannique encore assez dure; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.cora.be



LES GRAVELLES 2005 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

€ 4,99

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
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)	16	+
SO ₂ total (mg/l)	31	+

DÉGUSTATION

+

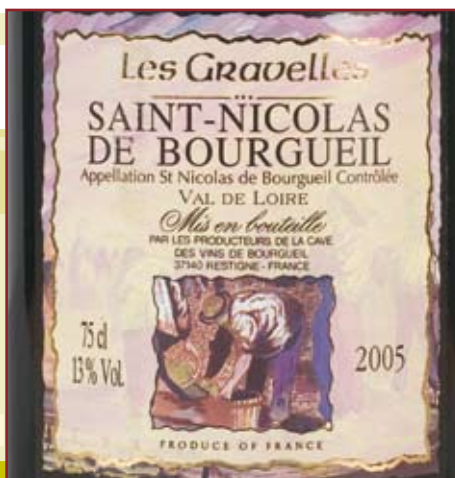
CEIL: robe limpide et profonde, rouge violet. NEZ: discrètement fruité. BOUCHE: fruitée et élégante avec une structure tannique encore un peu dure; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.hypercarrefour.be



DOMAINE DU CLOS PICHARD 2005 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

€ 5,87

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,4	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	12	+
SO ₂ total (mg/l)	44	+

DÉGUSTATION

+

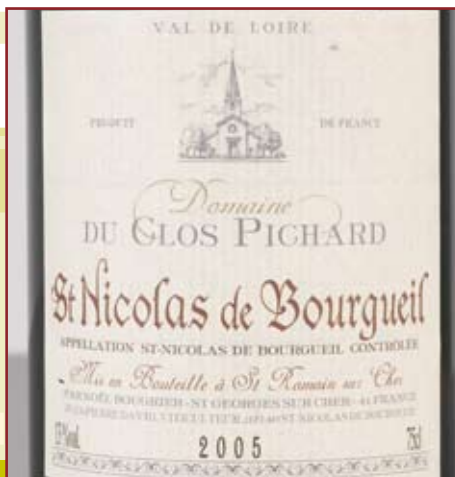
CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis. NEZ: de fruits rouges mûrs avec une note de réglisse. BOUCHE: légère et fruitée avec une structure tannique soyeuse; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.colruyt.be



SANCERRE MILLET 2004 SANCERRE

€ 10,10

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,4	
Sucres totaux (g/l)	0,5	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,6	+
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)	52	+

DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et légère, rouge rubis. NEZ: expressif de fruits des bois. BOUCHE: fraîche et fruitée avec une structure tannique soyeuse; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2008

www.hypercarrefour.be



DOMAINE DE COQUIN 2005 MENETOU-SALON € 10,60

Jacques Pirard & Fils (Espace Vin)
Rue de Bruxelles 74, 1470 Genappe; 067/77.31.01

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	10	+
SO ₂ total (mg/l)	39	+

DÉGUSTATION

+
CEIL: robe limpide et légère, rouge rubis NEZ: fin de fruits rouges confits BOUCHE: fruitée, mais un peu légère avec une touche de fraîcheur et une structure tannique soyeuse; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2008

www.espacevin.com



DOMAINE DES OUCHES «LES OUCHES» 2003 BOURGUEIL € 11,24

Vinea - Grootvriendt
Omer De Vidtslaan 62, 1760 Roosdaal; 054/30.02.10

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
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)	10	+
SO ₂ total (mg/l)	13	+

DÉGUSTATION

+
CEIL: robe limpide, violet foncé NEZ: fruité, fin et bien développé BOUCHE: charnue, mais un peu légère avec une structure tannique légèrement âpre; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE +

2007 - 2008

www.vinea.be



LES CELLIERS DU BELLAY 2004 CHINON € 4,59

Match
Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

ANALYSES +/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12/11,9	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
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)	82	+

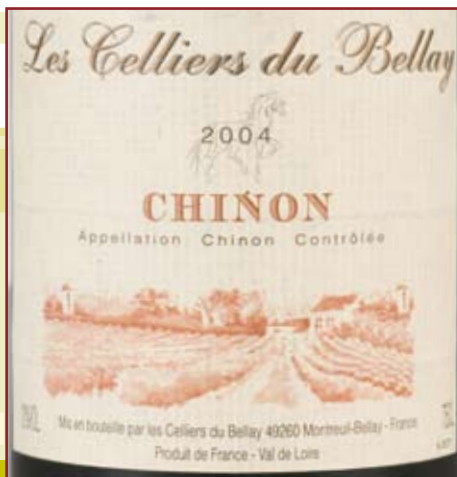
DÉGUSTATION

+/
CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: discrètement fruité BOUCHE: fruitée, mais un peu légère avec une structure tannique mûre; finale relativement courte

APPRÉCIATION GLOBALE +/□

2007 - 2008

www.supermarchesmatch.be



DOMAINE DES OUCHES BOURGUEIL 2003 Bourgueil € 7,35

Vinea - Grootvriendt
Omer De Vidtslaan 62, 1760 Roosdaal; 054/30.02.10

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	14	+
SO ₂ total (mg/l)	16	+

DÉGUSTATION

+/
CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: bien développé de fruits rouges BOUCHE: assez maigre avec une structure tannique légèrement âpre; finale asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE +/□

2007 - 2008

www.vinea.be

