



## VINS BLANCS FESTIFS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

Nous avons demandé aux acheteurs "vins" des grandes surfaces de nous proposer une sélection de vins blancs conseillés pour les fêtes. Au final, bon nombre de grandes régions vinicoles du monde sont représentées et pas moins de 28 vins ont été soumis à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation à l'aveugle.

Vin et bonne chère vont de pair: on imagine difficilement un repas de fête sans un ou plusieurs bons vins en accompagnement.

### RÈGLES DE BASE

La saveur d'un vin ne peut dominer la saveur du plat et inversement. Les mets légers demandent des vins légers et les mets épicés s'accrochent parfaitement de vins corsés. Limitez autant que possible le nombre de vins servis au cours d'un repas: trop de saveurs différentes brouillent le goût.

Un repas bien ordonné s'achemine progressivement vers un point culminant et le choix des vins doit suivre le mouvement. C'est pourquoi on servira:

- les vins blancs avant les vins rouges;
- les vins secs avant les vins doux;

– les vins jeunes et légers avant les vins vieux et corsés.

### QUEL VIN AVEC QUEL PLAT ?

Pour faciliter votre choix, nous avons réparti les vins en 8 catégories.

#### Vins blancs

• **Secs et épicés:** gewurztraminers allemands, luxembourgeois ou alsaciens, vins de la Loire comme le saumur, le pouilly fumé et en général tous les vins issus du chenin blanc ou du sauvignon.

Accompagnent quasi toutes les préparations froides, les coquillages, les crustacés et tous les plats en sauce légère.

• **Légers et fruités:** la plupart des vins alsaciens, allemands (trocken et halbtrocken) et luxembourgeois, champagnes et autres vins mousseux, vins de la Loire (muscadet, vins d'Anjou ou de Saumur), bordeaux,inhos verdes, la plupart des vins de table et en général tous les vins blancs issus de cépages comme le riesling, le chardonnay, etc.

Accompagnent les pâtes, les préparations de poisson et la viande de veau.

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

Editorial

• En tant qu'abonné, vous pouvez désormais aussi consulter "le Guide des Vins" sur Internet. Sur [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be), cliquez sur DOSSIERS puis, dans la rubrique ALIMENTATION, sur LE GUIDE DES VINS 2008: FAITES VOTRE PROPRE SÉLECTION. Vous pourrez alors sélectionner des vins en fonction de plusieurs critères: la couleur, l'appréciation globale, l'origine, un plat ou une préparation et, last but not least, le prix minimum et maximum. Tous les critères peuvent être combinés et les résultats apparaissent immédiatement à l'écran.

• Maintenant que la fin de l'année approche à grands pas, il est temps de préparer les fêtes. C'est pourquoi nous avons analysé et dégusté à votre intention une sélection de vins blancs festifs vendus dans la grande distribution.

• **Pleins et riches**: bourgognes, mâcons, certains vins italiens, côtes-du-Rhône, riojas et, en général, vins ayant été élevés dans le bois (avec une mention particulière pour le chardonnay).

Accompagnent le poisson fumé, les préparations de poisson en sauce riche et la volaille.

• **Moelleux et fruités**: vin doux naturels (muscat), porto blanc et, en général, vins ayant fait l'objet de vendanges tardives et vins portant une mention indiquant un taux élevé de sucres résiduels (comme "doux", "dolce", "sweet" ou "rich").

Accompagnent tous les desserts doux.

### Vins rouges

• **Légers et fruités**: la plupart des vins de table et des vins de pays européens et jeunes et, plus généralement, les vins issus du pinot noir, du merlot, du sangiovese, du tempranillo ou du gamay. Accompagnent toutes les préparations légères de viande blanche et les poissons en sauce.

• **Souples et ronds**: la plupart des vins jeunes multicépages comme les jeunes côtes-du-Rhône, mais aussi les bordeaux, les crus du Beaujolais, les meilleurs vins de pays du sud de la France, d'Italie, d'Espagne ou du Portugal. Plus généralement, les vins simples issus du grenache, du cabernet sauvignon et de la syrah. Accompagnent les pâtes, les préparations de volaille, de veau et de porc et les charcuteries fines.

• **Pleins et charpentés**: la plupart des vins d'Europe et du Nouveau Monde issus du cabernet sauvignon, du merlot ou de la syrah et n'ayant pas été élevés dans le bois, Reservas d'Espagne ou d'Amérique du Sud.

Accompagnent les charcuteries fines, le bœuf, l'agneau et les préparations en sauce riche.

• **Riches et puissants**: vins vieux et/ou élevés dans le bois tels que Châteauneuf-du-Pape, vieux bourgognes ou bordeaux, cuvées spéciales élevées en fûts de chêne dans le Nouveau Monde et issues du cabernet sauvignon ou de la syrah (shiraz), Gran Reservas espagnoles ou sud-américaines.

Accompagnent les plats mijotés, toutes les préparations de gibier, de mouton et de bœuf en sauce riche.

## AU BANC D'ESSAI

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 28 vins disponibles dans la grande distribution et issus de différents grands pays viticoles. Les prix varient de 2,89 à 14,90 €. Comme de coutume, les vins ont été soumis

à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation à l'aveugle. Les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

**Alcool.** Le taux annoncé varie de 12 à 13,9% vol. et le taux mesuré, de 11,8 à 14,2% vol. Un seul vin (COTEAUX DE L'AUBANCE ELYSIS) présente un écart significatif (plus de 0,5% vol.) entre le taux annoncé et le taux mesuré. En effet, ce dernier n'atteint que 11,8% vol. alors que 13% vol. sont annoncés sur l'étiquette. Ce vin est donc en infraction avec la loi.

**Sucres.** La plupart des vins testés en renferment moins de 4 g au litre et sont donc secs.

Quatre vins contiennent un peu plus de 4 g de sucre au litre et sont donc demi-secs: CHARDONNAY COLOMBARD, MARKUS MOLITOR RIESLING, DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING et JACOB'S CREEK CHARDONNAY. Un vin contient 79 g de sucre au litre et est donc doux: COTEAUX DE L'AUBANCE ELYSIS.

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

**Acide sorbique.** Aucun vin ne renferme d'acide sorbique, un conservateur inoffensif mais superflu.

**Sulfite.** Certains vigneron ont la main relativement lourde avec le sulfite: pas moins de 9 vins ont en effet obtenu une appréciation moyenne à médiocre. Un vin a même été éliminé en raison d'une teneur excessive en sulfite: DOÑA DOMINGA CHARDONNAY SINGLE VINEYARD.

**Dégustation.** Les vins offrant le meilleur rapport qualité/prix sont: VIÑA MAR CHARDONNAY RESERVA (4,63 € chez Colruyt), CHABLIS THOMAS DE RIBENS (6,49 € chez Lidl), CHABLIS DOMAINE EUGÉNIE CARRION (6,90 € chez Match), TERRES BURGONDES (6,99 € chez Champion), CHÂTEAU DE SANTENAY (9,99 € chez Cora), LES PROUGES (10,45 € chez Makro) et CLOSERIE DE VAUDIEU (14,90 € chez Delhaize).

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



### PRÉCISION

Une erreur de millésime et de prix s'est glissée à la p.316 du "Guide des Vins 2008": le vin FAUSTINO VII vendu chez Makro est du millésime 2004 (et non 2001) et coûte 6,64 € (et non 11,14 €).

Très bon



Bon



Moyen



Médiocre



Mauvais



**VIÑA MAR CHARDONNAY RESERVA CASABLANCA VALLEY 2006 (Chili) € 4,63****Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,8	
Sucres totaux (g/l)	1,3	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)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	76	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: expressif de fruits exotiques avec une fine touche d'agrumes BOUCHE: pleine et onctueuse avec beaucoup de finesse et une touche fraîche d'agrumes; finale longue et fraîche

 2007 - 2012

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)
**CHABLIS THOMAS DE RIBENS 2006 (FRANCE) € 6,49****Lidl**

Krijgslaan 181, 9000 Gent; 09 243 74 00

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,6	
Sucres totaux (g/l)	1	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)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	65	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe légère, jaune doré  
 NEZ: agréable de fruits blancs et de fleurs BOUCHE: fraîche, fruitée et sèche avec des notes minérales; belle finale

 2007 - 2009

[www.lidl.be](http://www.lidl.be)
**CHABLIS DOMAINE EUGÉNIE CARRION 2005 (FRANCE) € 6,90****Match**

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071 82 42 11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,8	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)	19	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	62	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

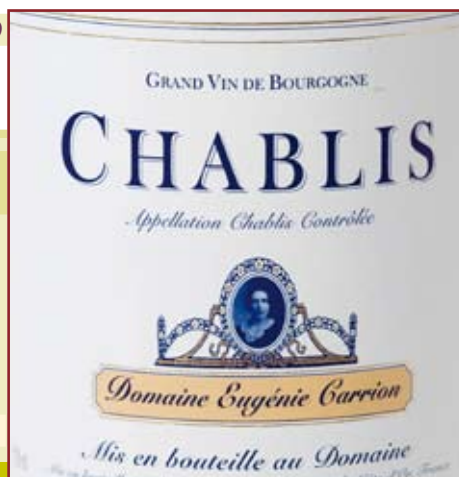
+ / +

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: fin de fruits blancs BOUCHE: fraîche, fruitée et sèche avec une belle dose de minéralité; finale nette et longue

 2007 - 2010

[www.supermarchesmatch.be](http://www.supermarchesmatch.be)
**TERRES BURGONDES CHARDONNAY VIRÉ-CLESSÉ 2006 (FRANCE) € 6,99****Champion Mestdagh**

Rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071 25 72 11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,9/13,9	
Sucres totaux (g/l)	1,6	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)	81	+

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

**DÉGUSTATION**

+

CEIL: robe limpide, jaune doré NEZ: expressif de fruits exotiques avec une touche vanillée BOUCHE: pleine et expressive, mais avec un fruité un peu lourd; finale longue et fruitée

 2007 - 2010

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


**CHÂTEAU DE SANTENAY MERCUREY 2004 (FRANCE)**

€ 9,99

**Cora**

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071 46 89 14

**ANALYSES**

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,4	
Sucres totaux (g/l)	0,3	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)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	12	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	54	+

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: de fruits exotiques avec une touche boisée bien présente BOUCHE: pleine, mais avec un fruité un peu lourd et une touche boisée dominante; finale longue et fruitée

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

2007 - 2011

www.cora.be

**LES PROUGES POUILLY-FUISSÉ 2006 (FRANCE)**

€ 10,45

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

**ANALYSES**

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,7	
Sucres totaux (g/l)	1,3	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)	26	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	70	+

**DÉGUSTATION**

+

CEIL: robe profonde, jaune doré NEZ: fin de fruits exotiques avec une touche vanillée BOUCHE: pleine et fruitée avec de la fraîcheur; finale élégante et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

2007 - 2010

www.makro.be

**CLOSERIE DE VAUDIEU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2006 (FRANCE)**

€ 14,90

**Delhaize**

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

**ANALYSES**

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,9	
Sucres totaux (g/l)	2,3	sec
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,8	+
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)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	79	+

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe limpide, jaune doré NEZ: fin et assez discrètement fruité BOUCHE: fruitée, mais un peu linéaire avec de la complexité; finale nette et fine

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / +

2007 - 2009

www.delhaize.be

**JACOB'S CREEK CHARDONNAY S.-E. AUSTRALIA 2006 (AUSTRALIE)**

€ 5,69

**Carrefour Belgium**

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02 729 21 11

**ANALYSES**

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,8	
Sucres totaux (g/l)	4,9	demi-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)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	85	+

**DÉGUSTATION**

+ / +

CEIL: robe pâle, jaune doré NEZ: assez discrètement fruité BOUCHE: fraîche et fruitée avec une légère touche exotique; finale assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

2007 - 2009

www.hypercarrefour.be



## OXFAM OTOÑO CHARDONNAY SAGRADA FAMILIA 2006 (Chili) € 6,15

Oxfam-Fairtrade

Ververijstraat 17, 9000 Gent; 09 218 88 99

## ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,4/12,4	
Sucres totaux (g/l)	1,1	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)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	75	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL : robe pâle, jaune doré  
NEZ : expressif, net et fruité  
BOUCHE : pleine, fraîche et fruitée avec une légère touche exotique; finale longue et nette

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2011

www.oww.be



## CASTILLO DE MOLINA RESERVA CHARDONNAY CASABLANCA 2006 (Chili) € 6,49

Cora

Rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071 46 89 14

## ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,2	
Sucres totaux (g/l)	3,8	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)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	107	-

## DÉGUSTATION

+

CEIL : robe pâle, jaune doré  
NEZ : expressif de fruits exotiques avec une note vanillée  
BOUCHE : pleine et onctueuse avec des fruits exotiques et une touche fraîche d'agrumes; finale longue et fraîche

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2012

www.cora.be

CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL 2006 (Chili) € 6,79

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,4	
Sucres totaux (g/l)	1	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)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	91	+

DÉGUSTATION

+

CEIL : robe limpide, jaune doré  
NEZ : fin de fruits blancs avec une touche florale  
BOUCHE : pleine et fruitée avec une fine touche d'agrumes; finale longue et fraîche

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2012

www.delhaize.be

ORBALLO ALBARIÑO RÍAS BAIXAS 2006 (Espagne) € 6,85

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,8	
Sucres totaux (g/l)	3,8	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)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	105	-

DÉGUSTATION

+/+

CEIL : robe limpide, jaune doré  
NEZ : expressif de fruits exotiques  
BOUCHE : fruitée, mais un peu linéaire avec de finesse; finale fine

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2007 - 2009

www.sparretail.be

5

**LA JOUCHÈRE LAROCHE CHABLIS 2006 (FRANCE) € 7,42**

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

**ANALYSES**

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,4	
Sucres totaux (g/l)	1,3	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)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	81	+

**DÉGUSTATION**

+

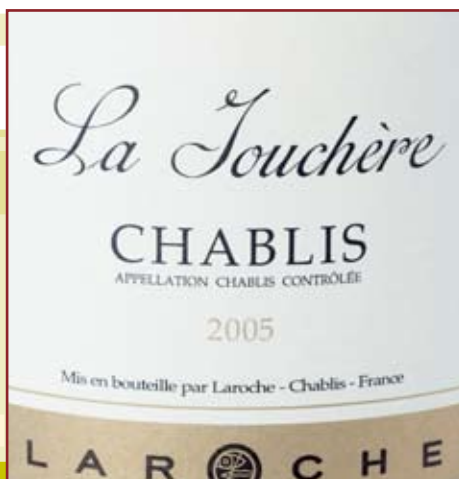
CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: assez discrètement fruité  
 BOUCHE: fruitée, mais un peu linéaire avec peu de finesse; finale assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

 2007 - 2009

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



**HARDY'S NOTTAGE HILL CHARDONNAY S.-E. AUSTRALIA 2005 (AUSTRALIE) € 7,99**

**Match**

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071 82 42 11

**ANALYSES**

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,4	
Sucres totaux (g/l)	3	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)	115	-

**DÉGUSTATION**

+/+

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: expressif avec des touches exotiques et une note vanillée  
 BOUCHE: pleine et onctueuse avec beaucoup de finesse et une touche fraîche d'agrumes; finale longue et fraîche

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

 2007 - 2012

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



**DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING OLD VINES PFALZ 2005 (ALLEMAGNE) € 8,99**

**Carrefour Belgium**

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02 729 21 11

**ANALYSES**

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	8,7	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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	24	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	104	-

**DÉGUSTATION**

+/+

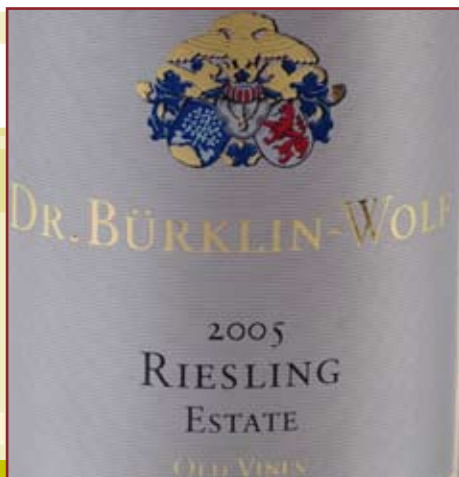
CEIL: robe profonde, jaune doré  
 NEZ: expressif, frais et fruité  
 BOUCHE: fraîche et fruitée avec de la finesse; finale longue et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

 2007 - 2012

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



**JACQUEMART CHABLIS PREMIER CRU 2006 (FRANCE) € 9,99**

**Aldi**

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; 053 82 72 86

**ANALYSES**

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,5	
Sucres totaux (g/l)	0,2	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)	19	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	61	+

**DÉGUSTATION**

+

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: expressif de fruits exotiques  
 BOUCHE: fraîche, fruitée et sèche avec une fine touche exotique; finale nette, mais assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

 2007 - 2009

[www.aldi.com](http://www.aldi.com)



## CHABLIS VIEILLES VIGNES 2004 (FRANCE)

€ 10,59

## Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

## ANALYSES

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,6	
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)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	65	+

## DÉGUSTATION

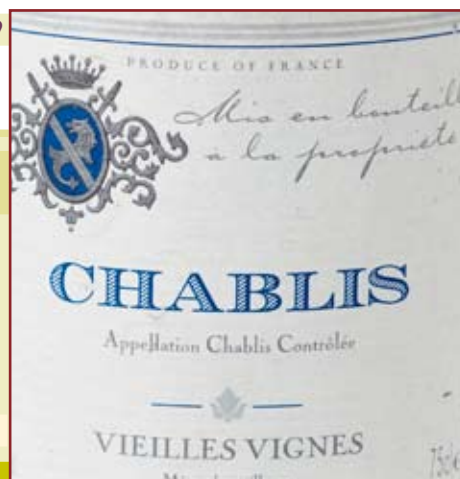
+

CEIL : robe pâle, jaune doré  
 NEZ : expressif, frais et fruité  
 BOUCHE : pleine et fruitée  
 avec de la structure et une  
 touche de beurre frais; finale  
 agréable et rafraîchissante

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2010

[www.sparretail.be](http://www.sparretail.be)
MONTMAINS CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU 2006 (FRANCE)

€ 10,90

## Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

## ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,4	
Sucres totaux (g/l)	0,8	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)	17	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	51	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL : robe limpide, jaune doré  
 NEZ : assez discrètement  
 fruité BOUCHE : pleine et  
 fruitée, mais un peu linéaire;  
 finale assez courte

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2009

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


## THIERRY REDDE POUILLY-FUMÉ 2006 (FRANCE)

€ 11,26

## Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02 729 21 11

## ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/13,4	
Sucres totaux (g/l)	0,8	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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	109	□

## DÉGUSTATION

+

CEIL : robe limpide, jaune doré  
 NEZ : expressif et fruité avec  
 une touche miellée BOUCHE :  
 pleine, onctueuse et fruitée  
 avec une fine touche miné-  
 rale; finale longue et fraîche

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2009

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


## HENRY NATTER SANCERRE 2006 (FRANCE)

€ 11,40

## Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

## ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,4	
Sucres totaux (g/l)	0,8	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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	29	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	111	□


## DÉGUSTATION

+ / +

CEIL : robe limpide, jaune doré  
 NEZ : expressif de fruits exo-  
 tiques avec une note vanillée  
 BOUCHE : fruitée, mais un peu  
 linéaire avec peu de finesse;  
 finale assez courte

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2007 - 2009

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


**MARKUS MOLITOR RIESLING MOSEL-SAAR-RUWER 2005 (ALLEMAGNE) € 11,99**

**Carrefour Belgium**

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02 729 21 11

**ANALYSES**

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12/12,1	
Sucres totaux (g/l)	6,3	demi-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)	21	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	107	□

**DÉGUSTATION**

+/+

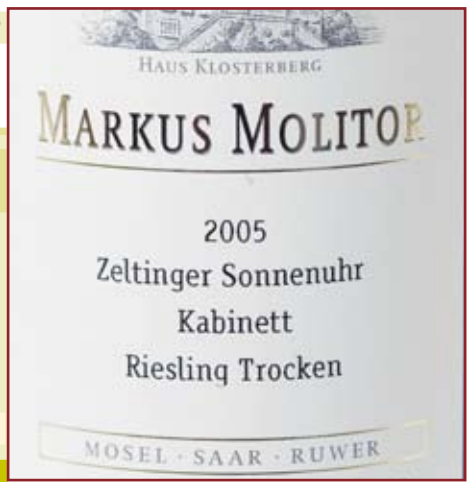
CEIL: robe limpide, jaune doré  
 NEZ: expressif et fruité avec une fine touche d'agrumes  
 BOUCHE: pleine et fruitée avec une fine touche minérale; finale fraîche

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

2007 - 2012

www.hypercarrefour.be



**DOMAINE DE BEAUREGARD POUILLY-FUISSÉ 2005 (FRANCE) € 12,69**

**Match**

Route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071 82 42 11

**ANALYSES**

+/+

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,3	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)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	11	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	95	+

**DÉGUSTATION**

+

CEIL: robe pâle, jaune doré  
 NEZ: discrètement fruité  
 BOUCHE: agréable, mais assez linéaire; finale légèrement asséchante

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+

2007 - 2008

www.supermarchesmatch.be



**CHARDONNAY COLOMBARD S.-E. AUSTRALIA 2006 (AUSTRALIE) € 2,89**

**Lidl**

Krijgslaan 181, 9000 Gent; 09 243 74 00

**ANALYSES**

□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	12/11,8	
Sucres totaux (g/l)	4,8	demi-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)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	28	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	127	-

**DÉGUSTATION**

+/+

CEIL: robe profonde, jaune doré  
 NEZ: expressif de fruits exotiques  
 BOUCHE: pleine et fruitée avec une fine touche exotique et une note lactée; finale longue et nette

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / □

2007 - 2012

www.lidl.be



**COTEAUX DE L'AUBANCE ELYSIS 2005 (FRANCE) € 5,99**

**Champion Mestdagh**

Rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071 25 72 11

**ANALYSES**

□

Alcool annoncé/mesuré (%vol.)	13/11,8	
Sucres totaux (g/l)	79	doux
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)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	150	-

**DÉGUSTATION**

+

CEIL: robe limpide, jaune doré  
 NEZ: expressif de fruits exotiques avec une fine touche miellée  
 BOUCHE: fine et douce avec une belle touche miellée; finale longue et épicée

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+ / □

2007 - 2014

www.champion.be

