

Merlots du monde entier

Le merlot est un des cépages nobles les plus répandus dans le monde. Au départ de la rive droite de la Dordogne, il s'est étendu à de nombreux pays viticoles tant européens que du Nouveau Monde. Le merlot est réputé pour sa polyvalence et sa capacité de donner aussi bien des vins légers et fruités que des grands vins de qualité supérieure.

Le merlot est un cépage noir. En France, c'est la variété la plus répandue après le carignan et le grenache.

Origine

Le merlot devrait son nom au merle, un oiseau très friand de ses grains. C'est un cépage à forte croissance et à maturation rapide qui supporte la sécheresse et s'adapte tant aux sols arides qu'aux sols argileux et humides. Une taille rigoureuse s'impose pour obtenir des vins de qualité car, dans des circonstances favorables, le merlot donne lieu à une récolte très abondante. En raison de sa floraison hâtive et de sa peau relativement fine, le merlot est sensible aux dégâts du gel et à la pourriture. Le merlot est un des cépages traditionnels du Bordelais. Il joue le premier rôle à Saint-Émilion et le "second couteau" dans le

Médoc après le cabernet sauvignon. On retrouve aussi le merlot dans le Languedoc, à Bergerac, en Californie, en Italie, en Europe de l'est, en Afrique du Sud, en Nouvelle-Zélande, en Australie, en Argentine et au Chili. Les vins produits sont profondément colorés, souples, fruités, charnus mais doux malgré tout.

Une petite visite à Pomerol montre clairement que le merlot n'est pas simplement le petit frère du cabernet. Le meilleur exemple est Petrus, un vin de réputation mondiale et issu essentiellement de merlot.

Boire et manger

Le profil aromatique du merlot s'apparente à celui du cabernet sauvignon, avec parfois un caractère végétal un peu plus prononcé et un peu plus de rondeur en bouche en raison de son acidité plus faible. Le merlot donne au vin du fruité, de la souplesse et de l'alcool; il adoucit le goût un peu rude et la structure tannique robuste du cabernet sauvignon.

Les arômes caractéristiques des vins issus du merlot sont:

– fruits rouges, prune, cerise, vanille, noix de coco, caramel, laurier dans les vins jeunes;

• Ce numéro est consacré au merlot, un cépage populaire qui a conquis l'entière du monde viticole.

• "Le Guide des Vins" et Test-Vin sont désormais aussi disponibles sous forme électronique. Ainsi, tous les abonnés au Guide des Vins peuvent gratuitement accéder au site www.test-achats.be pour sélectionner des vins selon différents critères: point de vente, couleur, prix et origine (voir aussi l'encadré p. 2).

• Test-Vin n°24 sera consacré aux sherrys et le dossier du Guide des Vins 2009 s'intéressera aux vins en cubitainers, ces récipients pourvus d'un robinet et qui ont depuis longtemps dépassé le stade des petits vins de barbecue.

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

— cacao, truffe, fumée, champignons, terre, cuir et bois de cèdre dans les vins mûrs.

Les merlots jeunes accompagnent bien les pâtes, la volaille, la viande de veau et de porc ainsi que les charcuteries fines. Les merlots mûrs et robustes s'accoutument des potées, des préparations de gibier et des plats de mouton ou de bœuf en sauce riche.

Au banc d'essai

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 27 merlots vendus dans la grande distribution et issus de différents pays producteurs. Les prix varient de 3,95 € pour 1,5 l à 10,90 € pour 75 cl. Comme de coutume, ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation à l'aveugle. Tous les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

Alcool. Le taux annoncé varie de 11 à 14,5% vol. et le taux mesuré, de 11,4 à 15% vol. Seul un vin présente un écart de plus de 0,5% vol. entre le taux annoncé et le taux mesuré. Ce dernier est plus élevé de 0,8% vol., de sorte que ce vin est en infraction avec la loi.

Teneur en sucre. La plupart des vins testés renferment moins de 4 g de sucre au litre et sont donc secs. Trois vins, HARDY'S MERLOT, RÉSERVE DU PRÉSIDENT et DROSTDY-HOF, en contiennent un peu plus et ne sont donc pas secs.

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

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

Sulfite. La plupart des vins ont obtenu une bonne à très bonne appréciation pour ce critère. Deux vins ont été jugés médiocres, mais restent dans les limites légales. 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 18 vins ont obtenu une bonne à très bonne cote pour la dégustation et aucun n'a vraiment déçu.

Appréciation globale. Les vins qui ont obtenu le meilleur score global sont SANTA RITA 120 MERLOT 2006 (5,39 € chez Carrefour), NORFOLK RISE MERLOT 2004 (7,99 € chez O'Cool) et DON RECA MERLOT 2005 (10,90 € chez Delhaize).

THALASSA MERLOT 2006 (3,55 € chez Spar Retail), HENRI COTTET MERLOT (3,59 € chez Match) et ROBERT GRILLOU MERLOT 2006 (3,85 € chez Makro) présentent un rapport qualité/prix moins favorable et ne sont donc pas repris dans les fiches.

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.



Sélectionnez votre vin via www.test-achats.be

Quel vin avec votre spaghetti? Où trouver un bon bordeaux pour 3 €? Quels vins espagnols sont disponibles dans votre supermarché?

En quelques clics de souris, vous pouvez désormais trouver le vin que vous cherchez. Cliquez sur DOSSIERS puis, dans la rubrique ALIMENTATION, sur LE GUIDE DES VINS 2008: FAITES VOTRE PROPRE SÉLECTION. En un tournemain, vous pourrez alors sélectionner des vins en fonction de plusieurs critères. Tous les critères peuvent être combinés et les résultats apparaissent immédiatement à l'écran. Chaque fois que vous modifiez un critère (par exemple le prix), le nouveau résultat s'affiche sans que vous deviez recommencer toute l'opération.

SANTA RITA 120 MERLOT 2006 VALLE DEL RAPEL (Chili)

€ 5,39

Carrefour Belgium

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

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,8	
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
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)	10	+
SO ₂ total (mg/l)	17	+

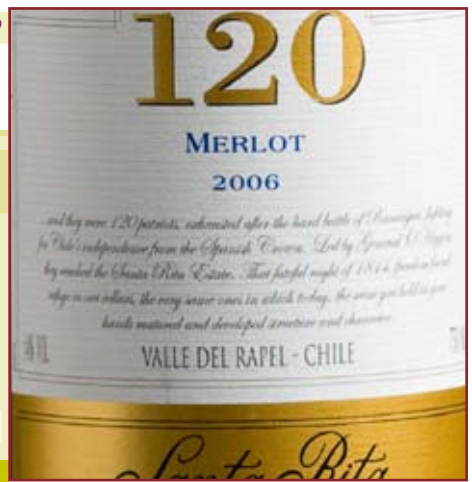
DÉGUSTATION

CEIL : robe très profonde, rouge rubis sans évolution **NEZ** : fin de fruits des bois rouges et noirs bien mûrs avec une touche vanillée **BOUCHE** : chaude, pleine et fruitée avec une structure tannique soyeuse et mûre; finale longue, nette et fruitée avec une fine touche boisée

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2012

www.hypercarrefour.be



Norfolk Rise Merlot 2004 Mount Benson (Australie)

€ 7,99

O'Cool

Baarveldstraat 8, 9031 Drogen; 09 216 61 16

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/15,0	
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
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)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	33	+

DÉGUSTATION

CEIL : robe très profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution **NEZ** : fruité avec une fine note boisée **BOUCHE** : pleine et charnue avec une fine touche boisée; finale longue et nette avec beaucoup de finesse

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2012

www.ocol.be



DON RECA MERLOT 2005 CACHAPOAL VALLEY (Chili)

€ 10,90

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/14,7	
Sucres totaux (g/l)	0,6	sec
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)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

DÉGUSTATION

CEIL : robe très profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : fin de fruits rouges cuits **BOUCHE** : pleine et charnue avec beaucoup de finesse; finale raffinée et fruitée avec une fine touche boisée

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2012

www.delhaize.be



DE MARTIMONT MERLOT 2006 VdP d'Oc (France)

€ 3,29

Match

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

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,3	
Sucres totaux (g/l)	0,3	sec
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)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	40	+

DÉGUSTATION

CEIL : robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : bien développé de fruits rouges mûrs et légèrement cuits avec une fine touche vanillée **BOUCHE** : ample et très fruitée avec une structure tannique mûre et bien intégrée; finale assez longue et fruitée; vin ayant du potentiel

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2012

www.supermarchesmatch.be



LAS PUERTAS MERLOT 2005 Valle Central (Chili)

€ 3,49

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,1	
Sucres totaux (g/l)	1,7	sec
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)	26	+
SO ₂ total (mg/l)	37	⊕

DÉGUSTATION

⊕

CEIL : belle robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : très concentré de fruits rouges bien mûrs **BOUCHE** : agréable, pleine, intense et fruitée avec une structure tannique robuste, mais bien fondue; finale longue et agréable avec beaucoup de finesse

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/+

2008 - 2011

www.delhaize.be



DELHAIZE MERLOT 2006 WESTERN CAPE (AFRIQUE DU SUD)

€ 3,49

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/14,7	
Sucres totaux (g/l)	0,3	sec
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)	26	+
SO ₂ total (mg/l)	78	⊕

DÉGUSTATION

⊕

CEIL : belle robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution **NEZ** : bien développé de fruits rouges mûrs avec une fine touche vanillée **BOUCHE** : pleine et fruitée avec beaucoup de finesse et de caractère ainsi qu'une structure tannique soyeuse et mûre; finale longue et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/+

2008 - 2012

www.delhaize.be



VOLLMER MERLOT 2006 VALLE DE UCO - MENDOZA (ARGENTINE)

€ 4,29

Carrefour Belgium

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

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,7	
Sucres totaux (g/l)	1,1	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9	⊕
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)	58	⊕

DÉGUSTATION

⊕

CEIL : robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution **NEZ** : agréable de fruits rouges cuits avec une note vanillée **BOUCHE** : bien développée de fruits cuits avec une structure tannique raffinée ainsi qu'une fine touche vanillée; finale longue, chaude et fruitée; vin de classe

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/+

2008 - 2012

www.hypercarrefour.be



HARDY'S MERLOT 2006 SOUTH EASTERN AUSTRALIA (AUSTRALIE)

€ 4,30

Colruyt

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

ANALYSES

⊕/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/13,5	
Sucres totaux (g/l)	6,4	demi-sec
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)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	46	⊕

DÉGUSTATION

⊕

CEIL : robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution **NEZ** : chaud de fruits rouges cuits avec une fine touche boisée **BOUCHE** : pleine, charnue, très fine et épicée avec une structure tannique raffinée et parfaitement mûre; finale longue et fine

APPRÉCIATION GLOBALE

⊕/+

2008 - 2012

www.colruyt.be



CA' ERNESTO MERLOT 2006 TRENTO (Italie)

€ 4,46

Makro

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

ANALYSES



Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	2,4	sec
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)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	45	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution NEZ: assez discret de fruits rouges cuits BOUCHE: pleine et fruitée avec une structure tannique douce et mûre; finale longue, fruitée et raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE



2008 - 2010

www.makro.be



NUWEHOOP MERLOT 2006 WESTERN CAPE (Afrique du Sud)

€ 4,49

Carrefour Belgium

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

ANALYSES



Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/14,8	
Sucres totaux (g/l)	0,4	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	22	+
SO ₂ total (mg/l)	31	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution NEZ: bien développé de fruits rouges mûrs avec une fine touche vanillée BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique fine et mûre; finale longue et nette avec une fine touche vanillée

APPRÉCIATION GLOBALE



2008 - 2010

www.hypercarrefour.be



ARNISTON BAY MERLOT 2006 WESTERN CAPE (Afrique du Sud)

€ 4,99

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES



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

DÉGUSTATION



CEIL: robe assez légère, rouge rubis avec une trace d'évolution NEZ: bien développé de fruits rouges légèrement cuits avec une fine touche vanillée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique élégante et mûre; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE



2008 - 2012

www.delhaize.be



CARTA VIEJA CLÁSICO MERLOT 2006 LONCOMILLA VALLEY (Chili)

€ 5,38

Makro

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

ANALYSES



Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,2	
Sucres totaux (g/l)	1,0	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3	+
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)	30	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution NEZ: fin de fruits rouges bien mûrs avec une note épicée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique élégante et mûre; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE



2008 - 2010

www.makro.be



LAMBERTI MERLOT 2005 DELLE VENEZIE (ITALIE) € 5,39

Match

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

ANALYSES + / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,8	
Sucres totaux (g/l)	1,3	sec
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)	30	+
SO ₂ total (mg/l)	71	+

DÉGUSTATION

+ / +

CEIL : robe profonde, rouge rubis avec une trace d'évolution **NEZ** : fin de fruits rouges bien mûrs avec une note épicée **BOUCHE** : pleine et charnue avec une structure tannique élégante et mûre; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE + / +

2008 - 2010

www.supermarchesmatch.be



VAL DE UGA MERLOT 2006 SOMONTANO (ESPAÑE) € 5,89

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,4	
Sucres totaux (g/l)	0,2	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	15	+
SO ₂ total (mg/l)	22	+

DÉGUSTATION

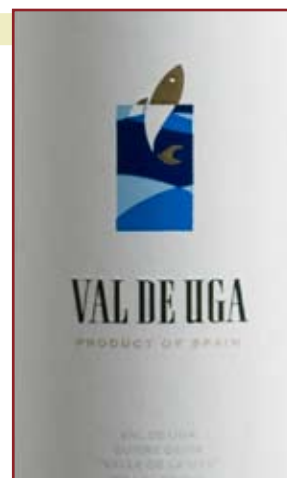
+ / +

CEIL : robe très profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : bien développé de fruits rouges légèrement cuits **BOUCHE** : pleine et charnue avec une structure tannique élégante et mûre; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE + / +

2008 - 2012

www.delhaize.be



DROSTDY-HOF MERLOT 2006 WESTERN CAPE (AFRIQUE DU SUD) € 6,09

Cora

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

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,8	
Sucres totaux (g/l)	4,8	demi-sec
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)	20	+
SO ₂ total (mg/l)	30	+

DÉGUSTATION

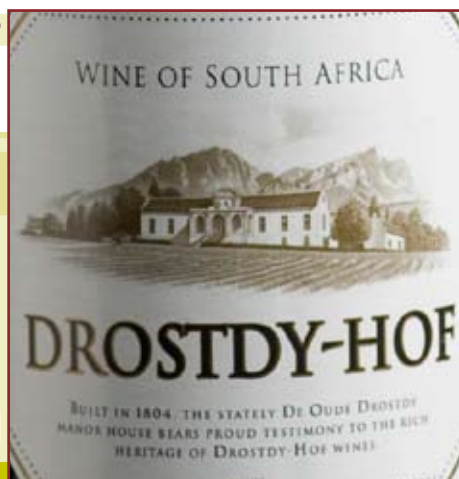
+ / +

CEIL : robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : fin et bien développé de fruits rouges des bois avec une belle touche boisée **BOUCHE** : charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique bien mûre; finale nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE + / +

2008 - 2010

www.cora.be



LE CADET MERLOT 2005 VdP d'Oc (FRANCE) € 6,79

Makro

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

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,7	
Sucres totaux (g/l)	0,2	sec
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)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	26	+

DÉGUSTATION

+ / +

CEIL : robe très profonde, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : bien développé de fruits rouges mûrs et légèrement cuits avec une fine touche vanillée **BOUCHE** : pleine et charnue avec une structure tannique élégante et mûre; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE + / +

2008 - 2012

www.makro.be



LA VIE DU SUD MERLOT 2006 VdP d'Oc (FRANCE)

€ 3,49

Champion Mestdagh

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

ANALYSES

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,3	sec
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)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	31	+

DÉGUSTATION

+

CEIL: belle robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution
NEZ: agréable de fruits des bois rouges et noirs avec une note épicée
BOUCHE: agréablement fruitée, mais soutenue par une structure tannique robuste et mûre; finale assortie d'une belle touche fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2008 - 2011

www.champion.be



RÉSERVE DU PRÉSIDENT MERLOT 2006 VdP de l'Île de Beauté (FRANCE)

€ 3,59

Cora

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

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,5	
Sucres totaux (g/l)	6,3	demi-sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	36	□
SO ₂ total (mg/l)	67	+

DÉGUSTATION

+ / +

CEIL: robe assez légère, rouge rubis sans trace d'évolution
NEZ: bien développé de fruits rouges mûrs avec une fine touche vanillée
BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique raffinée et mûre; finale longue et nette avec une fine touche vanillée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2008 - 2012

www.cora.be



ESPÉRANTE MERLOT VdP d'Oc (FRANCE)

€ 3,95

O'Cool

Baarleveldstraat 8, 9031 Drogen; 09 216 61 16

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,2	sec
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)	26	+
SO ₂ total (mg/l)	105	+

DÉGUSTATION

+ / +

CEIL: robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution
NEZ: fin de fruits rouges légèrement cuits avec une fine touche vanillée
BOUCHE: fine et fruitée avec une structure tannique douce et mûre ainsi qu'une touche de fraîcheur; finale longue, nette et fruitée

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2008 - 2010

www.ocol.be



DUC DE LERME MERLOT 2006 VdP d'Oc (FRANCE)

€ 2,22

Colruyt

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

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,5	
Sucres totaux (g/l)	0,5	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	30	+
SO ₂ total (mg/l)	81	+

DÉGUSTATION

+ / □

CEIL: robe profonde, rouge rubis sans trace d'évolution
NEZ: bien concentré avec des fruits rouges mûrs et une note épicée
BOUCHE: ample avec de la finesse, du fruité, une structure tannique robuste mais mûre et beaucoup de fraîcheur; finale assez courte et légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / □

2008 - 2010

www.colruyt.be



TERRA NOSTRA MERLOT 1,5 l 2006 VENETO (Italie)

€ 3,95

Cora

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

ANALYSES

+□

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	11/11,4	
Sucres totaux (g/l)	3,3	sec
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	quasi OK	+
SO ₂ libre (mg/l)	38	□
SO ₂ total (mg/l)	100	+

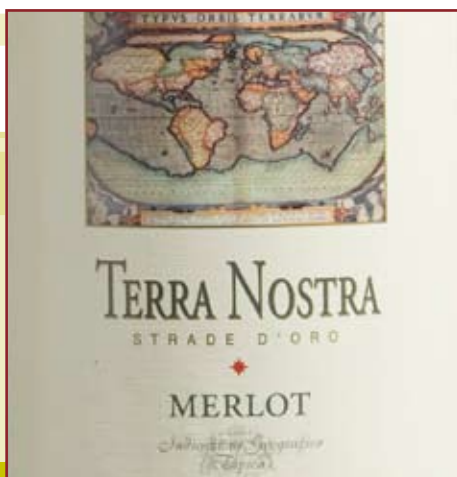
DÉGUSTATION

□

CEIL : robe assez légère, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : bien développé de bananes mûres **BOUCHE** : charnue et fruitée, mais un peu mince avec une touche de fraîcheur; finale fraîche, mais légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

□

 **2008 - 2009**
 www.cora.be
**JEANJEAN MERLOT 2006 VdP d'Oc (FRANCE)**

€ 2,65

Cora

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

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,1	
Sucres totaux (g/l)	0,4	sec
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)	12	+
SO ₂ total (mg/l)	45	+

DÉGUSTATION

□

CEIL : robe assez légère, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : bien développé de fruits rouges légèrement cuits **BOUCHE** : fruitée, mais assez mince avec une structure tannique discrète, mais mûre; finale assez courte et légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

□

 **2008 - 2009**
 www.cora.be
**JEANJEAN MERLOT 2006 VdP d'Oc (FRANCE)**

€ 2,99

Carrefour Belgium

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

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,3	
Sucres totaux (g/l)	1,4	sec
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	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)	33	+



DÉGUSTATION

□

CEIL : robe assez légère, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : agréable et bien développé de fruits rouges mûrs avec une note épicée **BOUCHE** : assez mince avec une touche légèrement végétale et une structure tannique assez dure; finale assez courte et légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

□

 **2008 - 2009**
 www.hypercarrefour.be
**LA CROIX DU PIN MERLOT 2006 VdP d'Oc (FRANCE)**

€ 3,29

Intermarché

Traverse d'Ésope 6, 1348 Louvain-la-Neuve; 010 47 17 00

ANALYSES

+□

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,4	sec
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)	24	+
SO ₂ total (mg/l)	70	+


DÉGUSTATION

□

CEIL : robe assez légère, rouge rubis sans trace d'évolution **NEZ** : assez fermé avec une discrète touche fruitée **BOUCHE** : assez maigre avec une fine structure tannique, mais un manque de fruité; finale assez courte et légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

□

 **2008 - 2009**
 www.intermarche.be
