

# Test Wijn

Nr 4 December 2001



## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE: DE DUURSTE ZIJN NIET DE BESTE ©

### BARON LE ROY: GRONDLEGGER VAN DE APPELLATION CONTROLÉE

Baron Le Roy de Boiseaumarie was de eigenaar van Château Fortia. Als jurist wilde hij paal en perk stellen aan de oneerlijke concurrentie van andere streken die eveneens wijnen onder de naam Châteauneuf-du-Pape op de markt brachten. Hij ijverde daarom voor een gerechtelijke beslissing die ondermeer de grenzen van de benaming zou bepalen, maar werkte ook aan een reglementering die de kwaliteit moest verbeteren: minimaal alcoholgehalte van 12,5 vol.%, verbod op chaptalisatie (toevoeging van suiker), beperkt rendement (35 hl/ha),...

Op die manier werd hij zonder het zelf te willen de grondlegger van het latere appellation contrôlée-systeem dat in 1935 het daglicht zag en over heel Frankrijk werd verspreid.

*Châteauneuf-du-Pape is één van de oudste en meest gereputeerde Franse wijnen. Bent u op zoek naar een wijn om uw feestdis bij het jaareinde op te vrolijken, dan kan deze test u ongetwijfeld helpen.*

### Een brokje geschiedenis

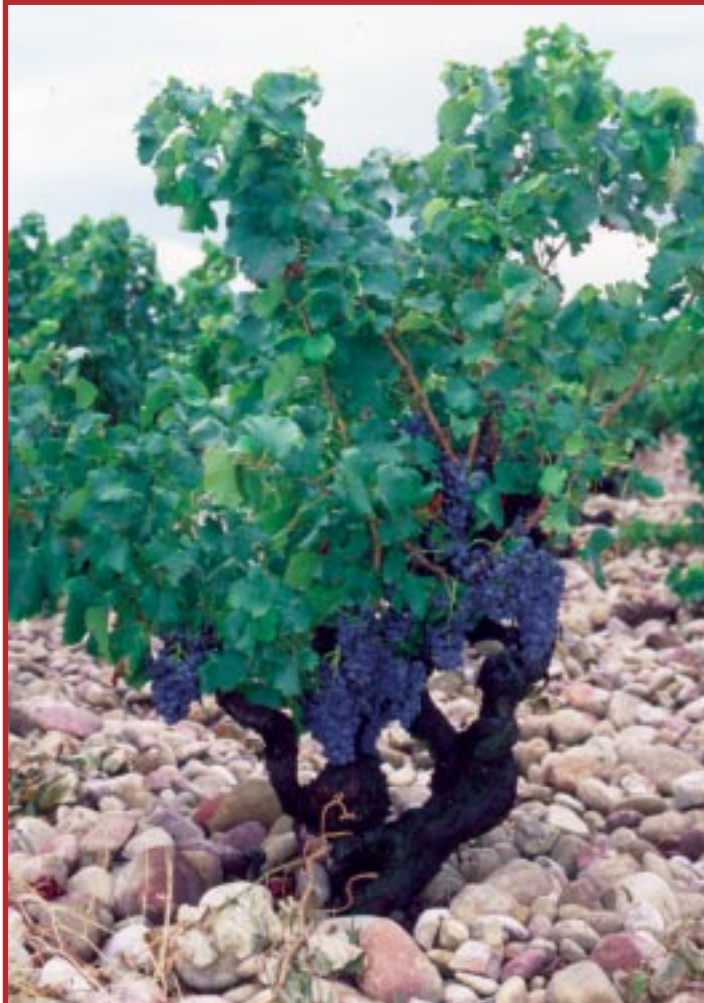
De historiek van de wijnbouw in de zuidelijke Rhônevallei staat in nauw verband met de pausen die zich in de 14de eeuw in Avignon vestigden. Paus Clemens V beval als eerste de aanplanting van druivenstokken en olijfbomen. Het was zijn opvolger, Johannes XXII die de wijnbouw aanzwengelde en in het dorpje

## Editoriaal

- NU HET EINDEJAAR STILAN IN ZICHT IS, WORDEN DE FEESTEN VOORBEREID EN GAAT U ALS WIJNLIEFHEBBER WELLICHT NAARSTIG OP ZOEK NAAR GEPASTE WIJNEN. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE IS ZO'N TYPISCHE FEESTWIJN. WIJ HEBBEN DAN OOK EEN UITGEBREIDE SMAAKPROEF EN ANALYSE OP POTEN GEZET VAN DEZE PRESTIGIEUZE APPELLATION. HET BESLUIT VAN ONZE TEST IS DUIDELIJK: DE DUURSTE ZIJN NIET NOODZAKELIJK DE BESTE.
- DE GROOTDISTRIBUTIE PAKT DEZER DAGEN OOK WEER VOLOP UIT MET PROMOTIES VOOR CHAMPAGNES EN OOK BIJ DIE KEUZE WILLEN WIJ U HELPEN: VANAF 19 DECEMBER VINDT U OP ONZE WEBSITE WWW.TEST-AANKOOP.BE DE RESULTATEN VAN EEN SMAAKPROEF VAN GOEDKOPE CHAMPAGNES.
- OM DE DIALOOG MET DE LEDEN VAN DE WIJNCLUB TE VERBETEREN, KUNT U ONS VOORTAAN MET VRAGEN EN OPMERKINGEN CONTACTEREN VIA E-MAIL: WIJNCLUB@TEST-AANKOOP.BE



TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 32 11; [www.test-aankoop.be](http://www.test-aankoop.be); Verantwoordelijke uitgever: A. De Wasch Nr4 - 12/ 2001 - gratis uitgave voor de abonnees van WEGWIJS IN WIJN



Calcernier een nieuw buitenverblijf liet oprichten dat in de 18de eeuw aanleiding gaf tot de naam Châteauneuf en later Châteauneuf-du-Pape (het nieuwe kasteel van de paus). In die periode werd er een wijn gemaakt die bekend stond als vin d'Avignon.

Net als in de meeste andere Franse wijnstreken sloeg in 1870 de noodlottige fyloxeraluis ongenadig toe en vernietigde 600 ha wijngaarden.

De heraanleg van de wijngaarden had heel wat voeten in de aarde en het was pas toen Baron Le Roy in 1923 een reglementering op poten zette dat de streek zich herstelde en langzaam uitgroeide tot een succesvol wijngedebied.

## De wijnen

De huidige appellation Châteauneuf-du-Pape strekt zich in de Zuidelijke Rhônevallei uit over ruim 3 000 hectaren in de gemeentes Orange, Courthézon, Bédarrides, Sorgues en uiteraard Châteauneuf-du-Pape. De wijngaarden liggen in de vlakke en op de lichthellende flanken van de heuvels die gedomineerd worden door de ruïnes van het pauselijke zomerverblijf. Een typisch kenmerk zijn de reusachtige keien (galets) die de bodem van de wijngaarden bedekken en die overdag warmte opslagen en die 's nachts weer vrijgeven. Het klimaat is van het mediterrane type, met de kenmerkende hevige onweders en felle mistralwinden. De meeste wijnen zijn rood en er mogen in theorie niet minder dan 13

verschillende druivenrassen gebruikt worden:

- blauwe druiven: syrah, mourvèdre, grenache noir, cinsaut, muscardin, vaccarèse, terret noir en counoise.

- witte druiven: picpoul, picardan, clairette, bourboulenc en roussanne.

In de praktijk zijn het voornamelijk grenache noir (ongeveer 80%), syrah (ongeveer 6%), mourvèdre (5%) en cinsaut (3%) die domineren. Ongeveer 95% van de wijn is rood en de rest is wit. De wijnen worden doorgaans niet op verse eik gelagerd. Grenache bezorgt de wijn alcohol en zachtheid, mourvèdre en syrah geven body en kleur en cinsaut zorgt voor het boeket en de frisse toets.

## Onze test

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 24 wijnen van het oogstjaar 1999, met prijzen die uiteenlopen van 9,54 tot 48,66 € (385 tot 1 963 fr).

Gewoontegetroou werden de wijnen zowel aan een labanalyse als aan een smaakproef onderworpen. De weergave van de resultaten vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld (zie p 3 tot 8).

De algemene quotering van de analyses houdt rekening met de vluchtige en de totale zuurheid, vrij en totaal sulfietgehalte, de aanwezigheid van sorbinezuur en de voltooiing van de malolactaatgisting. Omwille van het belang voor de gezondheid worden de quoteringen van vrije en totale sulfiet uitdrukkelijk vermeld.

De wijnen worden gerangschikt in dalende kwaliteitsorde en bij gelijke kwaliteit in stijgende prijsorde.

- **Analyse:** de sulfietgehalten liggen meestal een stuk lager dan de weliswaar "uiterst lakse" wettelijke norm. Ook voor alle andere technische criteria scoren de wijnen goed tot zeer goed. Het alcoholgehalte ligt soms aan de hoge kant: waarden van 13,5 vol.% zijn geen uitzondering en er is zelfs een uitschieter bij met 15,6 vol.% (DOMAINE DU PEGAU).

- **Degustatie:** op 3 uitzonderingen na, scoren alle wijnen ook hier goed tot zeer goed. De meeste wijnen zijn nu al op dronk maar kunnen nog een tijd evolueren. Er is geen verband tussen de prijs en de kwaliteit van de wijn: de duurdere zijn niet noodzakelijk de betere. Zes wijnen halen de maximale score, met als opvallende uitschieter CELLIER DES PRINCES (10,34 €, 417 fr. bij Cora), ruim 5 € goedkoper dan zijn naaste concurrenten met een identieke score.

## Quotering

+	▶	zeer goed
+	▶	goed
□	▶	redelijk
-	▶	matig
⊖	▶	slecht

**CELLIER DES PRINCES****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Cora, Rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles;  
tel. 071/46 89 17  
Prijs per fles: 10,34 € (417 fr.)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14,5	14,6
Suikergehalte (g/l)	1,4	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	18	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	66	+

• **SMAAKPROEF**

heldere robijnrode kleur; neus van gestoofde rode vruchten, met kruidige accenten na walsen; evenwichtige, volle, vlezige en rijke smaak met een mooie lengte; toekomstwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2002	2010
--	------	------

**DOMAINE DES SÉNÉCHAUX****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Yves Catulle, de Ribaucourtstraat 146-152, 1080 Brussel,  
tel. 02/426 61 00  
Prijs per fles: 15,59 € (629 fr.)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13,6
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	16	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	36	+

• **SMAAKPROEF**

heldere robijnrode kleur; neus van gestoofde vruchten met kruidige accenten, volle en vlezige smaak met een lange afdronk; wijn met toekomst

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2002	2010
--	------	------

**DOMAINE DE LA JANASSE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Thorout / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,  
tel. 081/63 22 22  
Prijs per fles: 18,96 € (765 fr.)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,1
Suikergehalte (g/l)	0,7	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	14	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	22	+

• **SMAAKPROEF**

zeer diepe robijnrode kleur met paarse nuances; fruitige neus met kruidige accenten; volle en vlezige smaak en verfijnde tannines in de afdronk; vlotte wijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2002	2008
--	------	------

**LES CAILLOUX****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Kempisch Wijnhuis, Wieltjes 1, 2300 Turnhout,  
tel. 014/42 39 15  
Prijs per fles: 19,81 € (799 fr.)

• **ANALYSE**

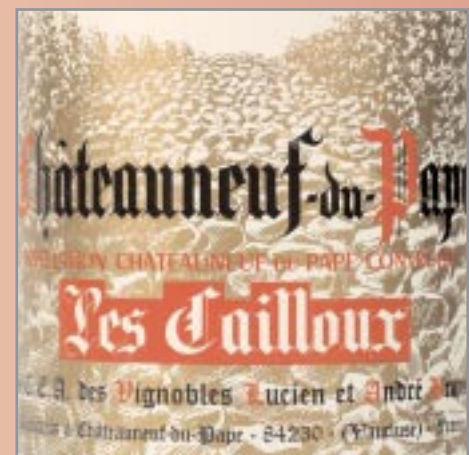
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13,8
Suikergehalte (g/l)	0,5	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	15	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	38	+

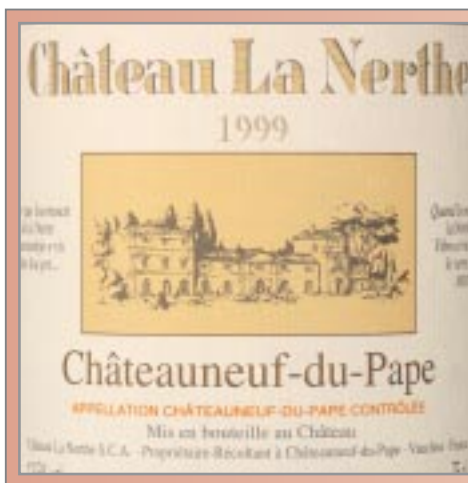
• **SMAAKPROEF**

diepe robijnrode kleur; verfijnde fruitneus met kruidige accenten; vlezige en verfijnde smaak met een mooie lengte; wijn met toekomst

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2002	2008
--	------	------



**CHÂTEAU LA NERTHE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Franz Tricot, Zoning industrieel, 2ème rue, 6040 Jumet,  
tel. 071/35 88 00  
Prijzen per fles: 21,81 € (880 fr.)

• **ANALYSE**

+ / +

Suikergehalte (g/l)	0,5	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	20	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	54	+

• **SMAAKPROEF**

+

diepe robijnrode kleur; verfijnde neus van rode vruchten, met na walsen ook kruidige accenten;  
volle, vlezig-smaak met karakter maar ook finesse;  
lange, kruidige afdrank; toekomstwijn

• **EINDBEOORDELING**

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2010

**CLOS DES PAPES****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Thorroux / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,  
tel. 081/63 22 22  
Prijzen per fles: 24,64 € (994 fr.)

• **ANALYSE**

+

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14.1
Suikergehalte (g/l)	0.0	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	15	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	42	+

• **SMAAKPROEF**

+

heldere robijnrode kleur; neus met verfijnde fruitige en kruidige aroma's;  
verfijnde vlezig en evenwichtige smaak met zachte tannines en een lange afdrank;  
toekomstwijn

• **EINDBEOORDELING**

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2010

**LE SANG DES PIERRES****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Cora, Rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles,  
tel. 071/46 89 17  
Prijzen per fles: 11,38 € (459 fr.)

• **ANALYSE**

+

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.5
Suikergehalte (g/l)	0.2	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	13	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	50	+

• **SMAAKPROEF**

+ / +

middelmatige robijnrode kleur; fruitige neus met kruidige noten na walsen;  
pittige, soepele en volle smaak met een lange en verfijnde afdrank;  
toekomstwijn

• **EINDBEOORDELING**

+ / +

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2010

**DOMAINE DE LA SERRIÈRE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Match, route de Gosselies 408, 6220 Wangenies,  
tel. 071/82 42 11  
Prijzen per fles: 12,37 € (499 fr.)

• **ANALYSE**

+ / +

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	14.0
Suikergehalte (g/l)	1.2	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	24	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	78	+

• **SMAAKPROEF**

+ / +

donkere robijnrode kleur met een paarse schijn; eerder discrete neus met wat aroma's van rijpe  
vruchten; volle en evenwichtige smaak met een verfijnde afdrank; drinkklaar maar met toch  
bewaarpotentieel

• **EINDBEOORDELING**

+ / +

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2001 2008



**DOMAINE ROGER SABON "LES OLIVETS"****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Feys & Van Acker, Raamstraat 1bis, 8000 Brugge,  
tel. 050/33 21 98

Prijs per fles: 14,75 € (595 fr.)

<b>• ANALYSE</b>			+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13.9	
Suikergehalte (g/l)	0.0		
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	14		+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	72		+
<b>• SMAAKPROEF</b>			+/+
heldere robijnrode kleur; fruitige neus met vegetale accenten; volle, maar eerder boerse smaak en wat dunne afdronk; op dronk			
<b>• EINDBEOORDELING</b>			+/+
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2001	2004

**DOMAINE DU GRAND TINEL****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Sudvin, Chaussée Bara 120, 1420 Braine-l'Alleud,  
tel. 02/387 51 14

Prijs per fles: 15,47 € (624 fr.)

<b>• ANALYSE</b>			+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13.9	
Suikergehalte (g/l)	0.3		
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	18		+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	78		+
<b>• SMAAKPROEF</b>			+/+
mooie, diepe robijnrode kleur; volle neus met uitgesproken fruitige en kruidige accenten; evenwichtige en vrij complexe smaak en correcte afdronk; op dronk			
<b>• EINDBEOORDELING</b>			+/+
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2001	2006

**DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Vinesse, Doornstraat 90, 9140 Temse,  
tel. 03/711 32 22

Prijs per fles: 18,00 € (726 fr.)

<b>• ANALYSE</b>			+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13,8	
Suikergehalte (g/l)	1.1		
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	16		+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	34		+
<b>• SMAAKPROEF</b>			+/+
heldere robijnrode kleur; eerder gesloten neus met toch fruitige accenten na walsen; volle maar wat boerse smaak met een behoorlijke lengte; nu al op dronk			
<b>• EINDBEOORDELING</b>			+/+
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2002	2004

**BOSQUET DES PAPES****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Thorroul / Vins du Rhône, rue de la Salandre 8a, 5032 Mazy,  
tel. 081/63 22 22

Prijs per fles: 18,59 € (750 fr.)

<b>• ANALYSE</b>			+/+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.6	
Suikergehalte (g/l)	0.1		
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	21		+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	90		+
<b>• SMAAKPROEF</b>			+/+
diepe robijnrode kleur; goed ontwikkelde neus met vruchtenaroma's en een kruidig accent, volle, goed ontwikkelde smaak en een behoorlijk lange afdronk; wijn met toekomst			
<b>• EINDBEOORDELING</b>			+/+
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2002	2008



**CHÂTEAU DE LA GARDINE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Caves de France, Opstalplein 22, 9200 Schoonaarde,  
tel. 052/42 73 73

Prijs per fles: 20,20 € (815 fr.)

- ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,1
Suikergehalte (g/l)	0.5	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	17	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	56	+

- SMAAKPROEF**

diepe robijnrode kleur; complexe maar nog wat gesloten neus;  
evenwichtige en karaktervolle smaak met een tanninerijke afdrank;  
wijn die nog wat geduld vergt

- EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2004 2010

**DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: La Vigneraie, Avenue J. Henin 5, 6000 Charleroi,  
tel. 071/31 32 27

Prijs per fles: 29,62 € (1195 fr.)

- ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,8
Suikergehalte (g/l)	0.5	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	14	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	38	+

- SMAAKPROEF**

diepe robijnrode kleur; goed ontwikkelde neus met rode vruchten;  
vlezige, verfijnde en evenwichtige smaak en lange afdrank;  
bewaarswijn

- EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2010

**CHÂTEAU DE BEUCASTEL****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Naud & Rullens Co, Onze-Lieve-Vrouw-van-Vaakstraat 38-48, 1000 Brussel,  
tel. 02/512 47 77

Prijs per fles: 48,66 € (1963 fr.)

- ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	14,2
Suikergehalte (g/l)	0.8	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	17	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	40	+

- SMAAKPROEF**

diepe robijnrode kleur; verfijnde neus van rode vruchten;  
volle vlezige smaak met een mooie lengte;  
karakterwijn met toekomst

- EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2010

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BISSON****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Colruyt, Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle;  
tel. 02/360 10 40

Prijs per fles: 9,54 € (385 fr.)

- ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.6
Suikergehalte (g/l)	0.9	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	17	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	82	+

- SMAAKPROEF**

lichte, transparante kleur; correcte maar lichte neus; fruitige maar eerder lichte  
smaak en correcte afdrank;  
drinkklaar

- EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2001 2004



**CHÂTEAU CABRIÈRES****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Cora, Rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles;

tel. 071/46 89 17

Prijs per fles: 12,37 € (499 fr.)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13.9
Suikergehalte (g/l)	0.8	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	14	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	70	+

• **SMAAKPROEF**

middelmatige robijnrode kleur; verfijnde vruchtenneus met kruidige accenten na walsen; middelmatig intense smaak met enige finesse; nu al op dronk maar kan nog bewaren

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2001 2008

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LOUIS BERNARD****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies,

tel. 071/25 72 11

Prijs per fles: 13,63 € (550 fr.)

• **ANALYSE**

		+/+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.3
Suikergehalte (g/l)	0.5	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	20	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	70	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, robijnrode kleur; volle fruitige neus met kruidige accenten; soepele, ronde en karaktervolle smaak maar nogal korte afdronk; wijn met bewaarpotentieel

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2002 2008

**LE CHEMIN DES MULETS****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Delhaize, Ossegemstraat 53, 1080 Brussel,

tel. 02/412 21 11

Prijs per fles: 17,38 € (701 fr.)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.6
Suikergehalte (g/l)	0.4	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	18	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	54	+

• **SMAAKPROEF**

heldere robijnrode kleur; eerder discrete neus met aroma's van rode vruchten; evenwichtige wijn maar zonder veel finesse en een correcte afdronk; op dronk

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2001 2004

**DOMAINE FONT DE MICHELLE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Magnus, Bisschoppenhoflaan 575, 2100 Deurne,

tel. 03/326 55 33

Prijs per fles: 18,54 € (748 fr.)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14.4
Suikergehalte (g/l)	0.6	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	14	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	48	+

• **SMAAKPROEF**

heldere robijnrode kleur; eerder gesloten neus met discrete aroma's van rode vruchten; volle, evenwichtige maar eerder boerse smaak en correcte afdronk; nu al op dronk

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van – tot –) 2001 2004



**DOMAINE DU PÉGAU****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Vinesse, Doornstraat 90, 9140 Temse,  
tel. 03/711 32 22  
Prijs per fles: 24,64 € (994 fr.)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	15.6
Suikergehalte (g/l)	1.2	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	11	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	68	+

• **SMAAKPROEF**

+

heldere robijnrode kleur; eerder gesloten neus met toch wat fruitige accenten;  
volle en krachtige smaak die wat finesse ontbeert;  
vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –)

2001 2004

**CUVÉE DU PAS DE LA MULE****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Delhaize, Ossegemstraat 53, 1080 Brussel;  
tel. 02/412 21 11  
Prijs per fles: 12,12 € (489 fr.)

• **ANALYSE**

+

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.2
Suikergehalte (g/l)	1.0	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	15	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	56	+

• **SMAAKPROEF**

□

heldere paarsrode kleur; fruitige neus met enkele kruidige accenten na het walsen,  
evenwichtige smaak maar zonder veel diepgang, maar met een zuivere afdrank;  
drinkwijn zonder veel bewaarpotentieel

• **EINDBEOORDELING**

□

Optimale consumptieperiode (van – tot –)

2001 2004



Châteauneuf du Pape  
APPELLATION CHÂTEAUNEUF DU PAPE CONTRÔLÉE



DOMAINE CONDORCET  
1999

Mis en Bouteille au Domaine

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR M<sup>me</sup> BOUCHE - JEUNE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VALCLUSE - FRANCE

**DOMAINE CONDORCET****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Carrefour Belgium, Olympiadeaan 20, 1140 Brussel;  
tel. 02/729 21 11  
Prijs per fles: 12,87 € (519 fr.)

• **ANALYSE**

+

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.5
Suikergehalte (g/l)	1.1	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	18	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	36	+

• **SMAAKPROEF**

□

donkere robijnrode kleur; vrij gesloten geur met een toets van gestoofd fruit;  
volle maar wat boerse smaak maar toch een behoorlijk afdrank;  
drinkwijn met weinig bewaarpotentieel

• **EINDBEOORDELING**

□

Optimale consumptieperiode (van – tot –)

2001 2004

**LA BERNARDINE CHAPOUTIER****1999 ROOD**

Invoerder/verdelers: Champion/Mestdagh, rue du Colombier 9, 6041 Gosselies,  
tel. 071/25 72 11  
Prijs per fles: 20,45 € (825 fr.)

• **ANALYSE**

+/-

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13.5	13.8
Suikergehalte (g/l)	0.9	
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	20	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	56	+

• **SMAAKPROEF**

□

diepe robijnrode kleur; frisse neus; evenwichtige maar eerder boerse smaak  
met correcte afdrank;  
nu al op dronk

• **EINDBEOORDELING**

□

Optimale consumptieperiode (van – tot –)

2001 2004

