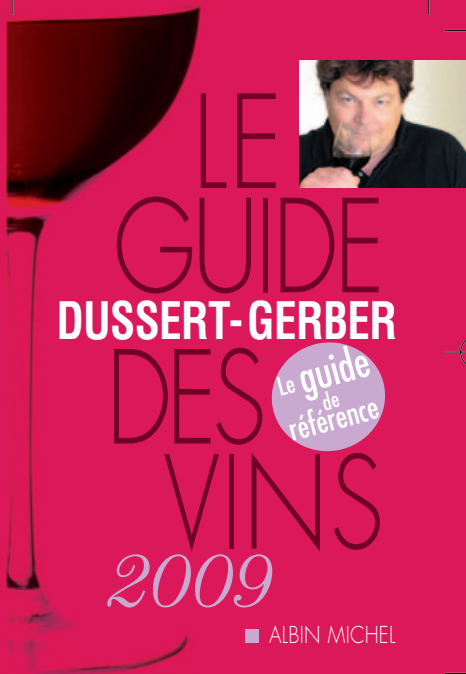


LE GUIDE
DUSSERT-GERBER
DES VINS *2009*

La carte des millésimes Vintage Code®
vous est offerte par

■ ALBIN MICHEL



LE
GUIDE
DUSSERT-GERBER
DES
VINS
2009

Le guide
de
référence

■ ALBIN MICHEL

CARTE DES MILLÉSIMES VINTAGE CODE®

Notes en bordeaux (en haut) : valeur en dégustation actuelle. Notes en noir (en bas) : valeur intrinsèque du millésime de la vendange (Notes sur 20).

VINTAGE CODE 2009 ©	2008*	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1996	1995	1990	1989	Température de dégustation
BORDEAUX ROUGES	16	15	14	17	18	13	16	19	17	13	14	16	17	18	17	(Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX BLANCS	16	15	17	17	14	17	15	14	14							10/12°
BORDEAUX LIQUEUX		19	13	14	13	17	11	12	16	19	19	19	17	19	19	8/10°
BOURGOGNE ROUGES	16	17	14	13	16	15	19	16	18	16	15	15	15	17	15	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	16	18	17	15	16	16	18	17	17	16	17	16	15	16	15	11/13°
BEAUJOLAIS	15	14	14	15	16	15	10	14	17	13						11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLEE DU RHÔNE	16	17	14	14	16	14	10	19	17	16	19	16	16	15	15	14°
ALSACE (et liqueux)	15	13	14	13	14	14	11	17	16	18	15	17	17	18	17	8/10°
VINS DE LOIRE (et Liqueux)	16	13	17	12	16	14	13	16	17	14	18	16	17	16	13	B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et Liqueux)	14	14	15	14	16	13	14	14	18	16	13	15	13	14	13	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)			15	16	14	15	15	17	18	15	18	15	17	18	18	7/9°

★ : Dégustation difficile, attendre.

■ : Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.

▲ : Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu, en phase de maturité.

● : Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes.

* 2008 : Estimation au mois de juillet 2008 de la qualité de la vigne, et non des vins (à confirmer), basée sur la qualité de la floraison de la vigne et les conditions climatiques à ce moment.