



Supplément au Parisien n° 23642 du vendredi 4 septembre 2020. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n° 2001 C 85979.



REPORTAGE
**A Marseille avec les
cadets marins-pompiers**

RÉCIT
**Il y a 150 ans,
la République triomphait**

LIVRES
**Les meilleurs
romans de la rentrée**



Dégustation immédiate !

Cette année, les enseignes se sont efforcées de proposer des cuvées à petits prix, sans pour autant faire l'impasse sur la qualité. Voici donc de bons vins, à savourer en tout aussi bonne compagnie.



NOTRE EXPERTE

Spécialisée dans le vin depuis plus de dix ans, Rachelle Lemoine collabore régulièrement à notre magazine. Pour réaliser cette sélection 2020, notre journaliste, titulaire d'un diplôme de niveau 2 auprès du Wine & Spirit Education Trust, a dégusté environ 600 bouteilles !

Les foires aux vins de cet automne s'annoncent comme un très bon cru pour nos papilles, pour notre porte-monnaie et pour l'environnement. Première bonne nouvelle : une grande partie des 100 bouteilles présentées dans les pages qui suivent affichent le label bio, sont en conversion pour l'obtenir dans les trois ans à venir, ou proviennent de domaines travaillant en bio-dynamie. Un choix qui reflète assez fidèlement l'ensemble de l'offre proposée dans les différentes enseignes, qui ont toutes fait progresser la part du bio dans leur sélection.

Autre nouvelle réjouissante, les prix. Les magasins proposent cette année des cuvées très accessibles. Pour y parvenir, certains distributeurs ont restreint leur offre et misé sur des bouteilles ne dépassant pas 10 euros. Parmi celles présentées ici, 60 d'entre elles sont vendues à moins de 15 euros. Et malgré ces tarifs serrés, la qualité est au rendez-vous !

Notre travail de sélection a été d'autant plus difficile. Le choix entre différentes cuvées du même ordre de prix s'est parfois révélé cornélien, tant ces dernières ont ravi notre palais. Mais, attention, pas de méprise. En dessous de 20 euros et

à quelques exceptions près, taillées pour la garde, il n'est pas question de « grands » vins à ouvrir dans plusieurs années.

L'équilibre avant tout

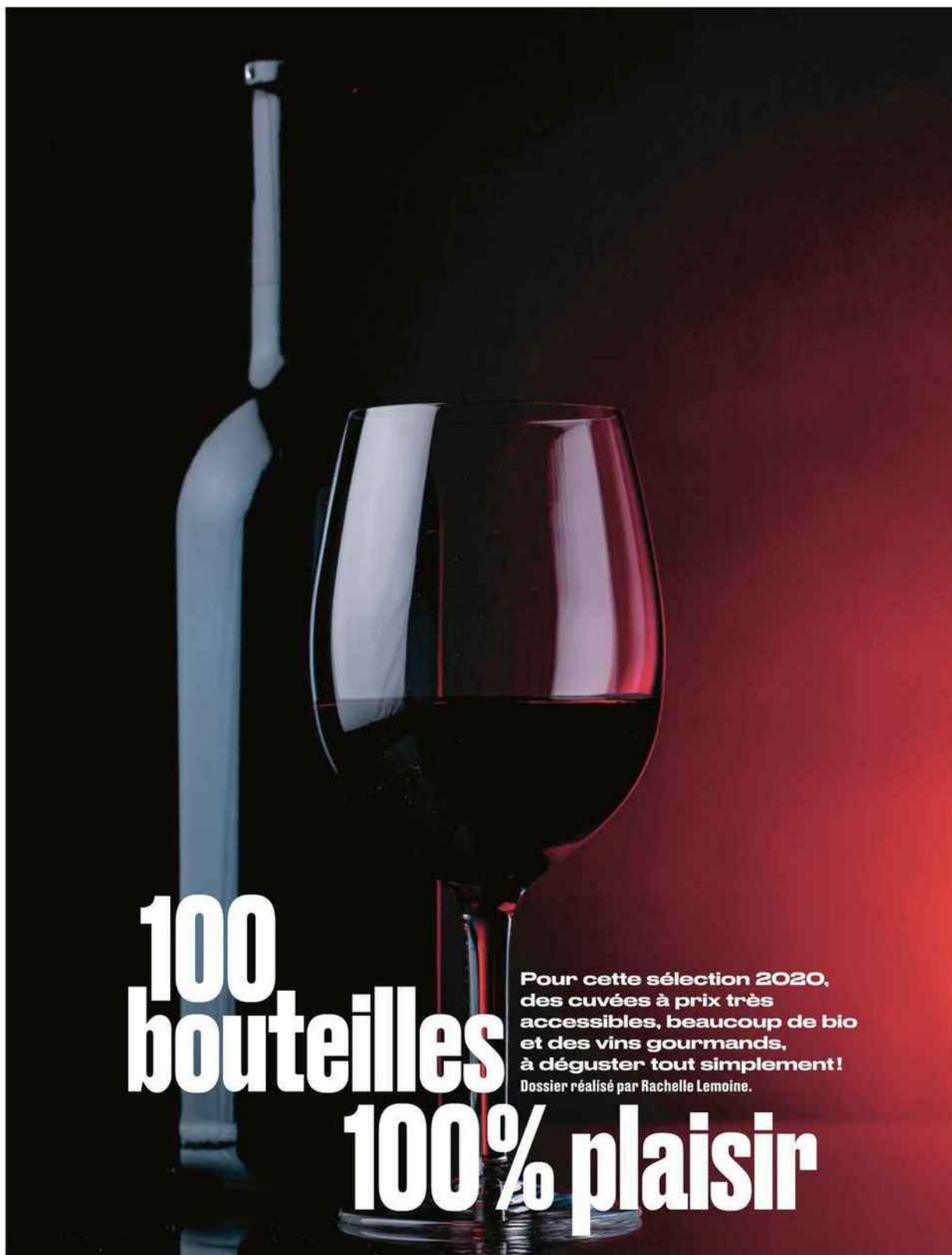
Les nectars proposés sont de « bons » vins, bien faits et présentant un bel équilibre. Aucun des quatre éléments essentiels perçus lors de la dégustation – alcool, sucre, tanins et acidité – ne prend le pas sur les autres. Par « bons », nous entendons également des vins qui offrent du plaisir à la dégustation par leur gourmandise, leur fraîcheur, leur finesse ou leur profondeur. Surtout, ce sont des cuvées qui vous régaleront de manière assez immédiate, à partager en bonne compagnie, sans avoir besoin de débattre des heures sur leurs caractéristiques. Nos deux gros coups de cœur (en page 23) sont à moins de 15 euros. Il s'agit d'un morgon 2018 de chez Jean Foillard (Vin-malin.fr), et d'un moulis-en-médoc 2012 du Château Brillette (magasins U). Régalez-vous !

Vins sur 20...

Pour noter les 100 bouteilles de notre sélection, voici la grille que nous avons utilisée : 3 points pour la robe (l'aspect visuel du vin, sa limpidité, son éclat), 5 points pour le nez (son aromatique, son intensité, sa précision, sa complexité), et 12 points pour la bouche (l'équilibre entre acidité, gras et tanins, les arômes et la longueur).



En couverture



100 bouteilles 100% plaisir

Pour cette sélection 2020,
des cuvées à prix très
accessibles, beaucoup de bio
et des vins gourmands,
à déguster tout simplement!
Dossier réalisé par Rachelle Lemoine.

SOMMAIRE 20 vins à moins de 7 euros **p. 18** | 20 vins entre 7 et 10 euros **p. 20** | 20 vins entre 10 et 15 euros **p. 22** |
20 vins entre 15 et 20 euros **p. 24** | 20 vins à plus de 20 euros **p. 26** | La liste des courses, par enseigne **p. 29**



1 Saumur-champigny 2018, Pierre-Adrien Vadé 16,2/20

- ▲ profond et éclatant
- ☞ soyeuse et gourmande
- ♪ fruitée et épicée
- 🍷 chou farci
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un cabernet franc au parfum de fruits noirs et d'épices, et à parfaite maturité. Domaine en conversion biologique.

15 € chez Lavinia

2 Coteaux-du-layon 2015, Exception, Château Soucherie 16/20

- ▲ concentré et complexe
- ☞ ample et riche, mais d'un bel équilibre
- ♪ sapide et harmonieuse
- 🍷 tartine figue-pecorino
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Bien frais, ce blanc liquoreux enchante les papilles avec ses saveurs de fruits compotés et de pâte de coing.

15,25 € sur Twil.fr

3 Côte-roannaise rouge 2018, Oudan BIO, domaine Sérol 16,5/20

- ▲ cerise mûre, croquante avec une pointe épicée
- ☞ ronde, dense et très élégante
- ♪ fraîche, aux belles nuances de graphite
- 🍷 tataki de bœuf
- 👉 à boire tout de suite

Une cuvée au fruité profond et aux tanins soyeux, qui se révèle d'une belle gourmandise.

15,50 € chez Duclot La Cave, aux Galeries Lafayette

4 Maranges 1^{er} cru rouge 2018, Vieilles vignes, Jean-Luc et Paul Aegerter, 14,5/20

- ▲ mûr et éclatant
- ☞ fine et friande
- ♪ fraîche et épicée
- 🍷 quasi de veau rôti
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un bourgogne délicat, avec de jolies notes florales.

16 € chez Carrefour

5 Fronsac 2016, Château de la Dauphine, 15,5/20

- ▲ fruits mûrs
- ☞ suave, soyeuse et d'une belle structure
- ♪ intense et fraîche
- 🍷 pièce de bœuf aux cèpes
- 👉 à garder

Ce domaine en conversion biologique signe un millésime très réussi, au beau potentiel de garde. Son niveau d'acidité donne à ce rouge beaucoup de fraîcheur.

16,50 € sur Millesimes.com

6 Tokay 2017, Vision, Holdvölgy 15,2/20

- ▲ frais, fruité et floral
- ☞ ronde et grasse, tendue et minérale
- ♪ intense et fruitée
- 🍷 bar au fenouil
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

D'une incroyable complexité aromatique, ce blanc sec hongrois offre une expérience gustative inoubliable.

16,50 € sur Twil.fr

7 Mâcon-uchizy 2016, Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon 15,7/20

- ▲ agrumes et fleurs blanches, avec une note grillée
- ☞ précise et charnue, aux saveurs d'orange
- ♪ juteuse et minérale
- 🍷 salade d'oranges, oignons rouges et fêta
- 👉 à boire dans l'année qui vient

Un très joli mâcon-villages, un blanc élevé en biodynamie, entre richesse et minéralité.

17,10 € sur Vin-malin.fr

8 Terre siciliane blanc 2019, SP68, Occhipinti 15/20

- ▲ fruité et gourmand
- ☞ délicate, aux saveurs fruitées et florales et une pointe fumée
- ♪ fraîche, avec de beaux amers
- 🍷 gorgonzola
- 👉 à boire tout de suite

Un blanc sicilien tout en légèreté aux belles notes de rose et de fruits frais.

17,50 € chez Lavinia

9 Côtes-du-rhône rouge 2018, Les Hauts de Gramenon BIO, domaine Gramenon 16,2/20

- ▲ profond et frais
- ☞ fine et puissante
- ♪ juteuse et longue
- 🍷 daube provençale
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un côtes-du-rhône à la fois fin et puissant. Son remarquable équilibre est une merveille.

17,50 € chez Lavinia

10 Riesling 2018, Les Jardins BIO, domaine Ostertag, 15,6/20

- ▲ gourmand et droit
- ☞ matière fine et précise
- ♪ longue et fraîche
- 🍷 brochettes de poulet yakitori
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Une cuvée qui exprime son cépage tout en délicatesse et précision. Ce blanc n'en sera que meilleur dans quelques années.

17,90 € au Repaire de Bacchus



20 vins
15 et 20 euros
entre

Vendredi 4 septembre 2020

En couverture

23

11 Sancerre blanc 2019, Caillottes Bio, Vignoble Dauny 15,8/20
 🍌 ananas rôti
 🍷 vive, florale et fruitée
 🎵 gourmande et minérale
 🍷 langoustines
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Une maturité parfaite du sauvignon, cultivé sur un terroir pierreux et calcaire.
 11,75 € chez Naturalia

12 Morgon 2018, Jean Foillard 18,5/20
 🍌 fruit intense
 🍷 gourmande et veloutée
 🎵 gouleyante et sapide
 🍷 saucisson au gène (marc de raisin)
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Ce vigneron, parmi les stars du Beaujolais, livre un rouge magnifique, dans la lignée des vins naturels de Marcel Lapierre.
 12,69 € sur Vin-malin.fr

13 Chablis 2018, domaine de Bièvre 16,5/20
 🍌 citron et poire
 🍷 ample et vive
 🎵 longue et équilibrée
 🍷 escargots de Bourgogne
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Si les impatientes se régaleront dès maintenant avec ce joli blanc, il gagnera, avec le temps, en allonge et en puissance.
 12,90 € sur Chateaudunet.com

14 Crozes-hermitage rouge 2018, La Crimas de Sy, domaine du Murinais 15,2/20
 🍌 fruits noirs intenses, notes lardées et chocolatées
 🍷 saline en attaque, puis profonde et tannique
 🎵 puissante et minérale
 🍷 navarin d'agneau
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Une bouteille déjà complexe et savoureuse. A carafier si on l'ouvre dès maintenant.
 12,95 € chez Auchan

15 Marlborough blanc 2019, Astrolabe 14/20
 🍌 pamplemousse et mirabelle
 🍷 fruitée et ronde
 🎵 souple et citronnée
 🍷 crevettes sautées à la thaïe
 🍷 à boire tout de suite
 Une expression moderne (et néo-zélandaise!) du sauvignon, à la belle vivacité.
 12,95 € chez Carrefour

16 Alsace-grand-cru-kaefferkopf 2016, Jean-Baptiste Adam 16,8/20
 🍌 complexe (abricot, poire, jasmin, chèvre-feuille) et profond
 🍷 fine, précise et souple
 🎵 acidulée et salivante
 🍷 baecckoffe
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Un riesling loin des caricatures. Matière fine aux beaux amers.
 13,65 € sur Veepee.fr



17 Haut-médoc 2018, Château Cambon La Pelouse 15,5/20
 🍌 fruits mûrs et frais
 🍷 saveurs de cassis et matière ferme
 🎵 notes minérales
 🍷 aiguillettes de canard aux cépes
 🍷 à garder
 Ce rouge exceptionnel mérite d'être gardé quelques années pour révéler son potentiel aromatique.
 13,95 € chez E. Lederc

18 Saint-joseph rouge 2018, Terre de granit, vignoble Olivier Decelle 16,5/20
 🍌 fruits rouges et noirs mûrs
 🍷 gourmande aux saveurs fruitées et épicées
 🎵 longue et savoureuse
 🍷 poulet à la libanaise
 🍷 à boire tout de suite et à garder
 En conversion bio depuis son rachat par Olivier Decelle, le domaine de Boisseyt est aujourd'hui dirigé par son fils Romain, qui a réalisé un superbe millésime 2018.
 13,95 € dans les magasins U

20 Moulis-en-médoc 2012, Château Brillette 19/20
 🍌 délicat et très aromatique
 🍷 onctueuse et soyeuse
 🎵 longue et fraîche
 🍷 ris de veau
 🍷 à boire tout de suite
 Un rouge à point pour être bu et régaler les papilles. Une pure merveille!
 14,90 € dans les magasins U

Les mots à la bouche

L'appréciation de la saveur d'un vin se fait en trois temps.
L'attaque La première impression que l'on a du vin une fois mis en bouche. Elle peut être plus ou moins courte, franche, vive, voire agressive.
Le milieu de bouche Une fois que le vin a « tapissé » notre palais, il révèle sa texture: fine, fluide, soyeuse, veloutée ou dense, charpentée, râpeuse, voire lourde. Cette étape rend compte de la puissance des tanins, de l'équilibre entre acidité, sucre et alcool, et de la complexité aromatique.
La finale Plus au moins longue, elle se mesure en caudalies (secondes) et indique la durée de persistance des arômes (fruité, floral, salin, minéral...) et des sensations éprouvées en bouche comme la fraîcheur, la vivacité, l'amertume ou la chaleur après avoir bu.



19 Llistrac-médoc 2015, Château Fourcas Hosten 17,6/20
 🍌 profond de prune et de bois précieux
 🍷 fruitée et patinée, avec beaucoup de fraîcheur
 🎵 longue et persistante
 🍷 tournedos rossini
 🍷 à garder
 Encore un peu fermé, ce bordeaux rouge atteindra son apogée dans quelques années.
 13,99 € chez Intermarché



En couverture

La liste des courses

Pour s'y retrouver en rayon
ou en ligne, en un coup d'œil.

AUCHAN du 22 septembre au 6 octobre

- Côtes-du-rhône-villages-sainte-cécile 2018, domaine Rose-Dieu, 5,70 € p. 18
- Graves rouge 2016, Château du Monastère, 7,90 € p. 20
- Crozes-hermitage rouge 2018, La Crimas de Sy, domaine du Murinais, 12,95 € p. 23
- Châteauneuf-du-pape rouge 2018 **BIO**, Réserve Saint Dominique, Eric Bonnet, 22,50 € p. 26

BIOCOOP du 8 septembre au 17 octobre

- Corbières blanc 2018 **BIO**, domaine Romanissa, 6,80 € p. 19
- Fiefs-vendéens blanc 2019, Château Marie du Fou, Jérémie Mourat, 7,75 € p. 20
- Vin de France 2018, Fruit **BIO**, Le Jonc blanc, 10,50 € p. 22
- Pic-saint-loup rouge 2017, La Mésange huppée **BIO**, Mas Foulaquier, 22 € p. 26

CARREFOUR du 8 au 21 septembre

- Castillon-côtes-de-bordeaux 2016 **BIO**, Château Rochers Bellevue, 4,95 € p. 18
- Bourgogne rouge 2019, Frédéric Magnien, 9,95 € p. 21
- Côtes-du-roussillon blanc 2019, Promesse **BIO**, Mas Amiel, 9,95 € p. 21
- Marlborough blanc 2019, Astrolabe, 12,95 € p. 23
- Maranges 1^{er} cru rouge 2018, Vieilles vignes, Jean-Luc et Paul Aegerter, 16 € p. 24
- Graves 2016, Agora, Château des Places, 18,50 € p. 25

CARREFOUR MARKET du 24 septembre au 11 octobre

- Muscadet-sèvre-et-maine 2019, Vieilles vignes réserve, Manoir de la Grelère, 4,65 € p. 18
- Saint-émilion-grand-cru 2017, Clos La Gaffelière, 20,95 € p. 26

JERESERVEMAFOIREAUXVINS.CARREFOUR.FR depuis le 2 septembre

- IGP val-de-montferrand blanc 2018, Grande cuvée, domaine de l'Hortus, 22,90 € p. 26

CASINO jusqu'au 13 septembre

- Delle-venezie blanc 2019, Pinot grigio **BIO**, Era, 4,50 € p. 18
- Crémant-d'alsace brut, Prestige, Dopff au Moulin, 8,50 € p. 21
- Savennières 2019 **BIO**, domaine Jo Pithon, 10,95 € p. 22
- Haut-médoc cru bourgeois 2016, Château Malescasse, 18,50 € p. 25
- Santenay blanc 2017, Pierre Mayeul, 20,95 € p. 26
- Margaux 2017, Château Dauzac, Club des sommeliers Grandes réserves, 22,50 € p. 26

CDISCOUNT.COM jusqu'au 27 septembre

- Vin de France 2018, Gamay le premier soir, Les Copains d'abord, 5,49 € p. 18
- Crémant-de-Bourgogne brut 2013, Vive-la-joie, Bailly-Lapierre, 10,99 € p. 22

CHATEAUNET.COM du 5 au 26 septembre

- Bordeaux rouge 2016, Château Barreyre, 4,90 € p. 18
- Vin de France 2017, Syrah Vissante, domaine Chèze, 7,90 € p. 20
- Loupiac 2015 **BIO**, Château de Cranne, 8,95 € p. 21
- Chablis 2018, domaine de Biéville, 12,90 € p. 23
- Saint-péray 2017, Version, François Villard, 17,95 € p. 25
- Champagne brut, Carte d'Or, Maison Drappier, 22,08 € p. 26
- Saint-Julien 2014, Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, 22,50 € p. 26

DUCLLOT LA CAVE AUX GALERIES LAFAYETTE du 5 au 26 septembre

- Bordeaux rouge 2015, Le Petit Champ **BIO**, Château du Champ des treilles, 7,90 € p. 20
- Côte-roannaise rouge 2018, Oudan, **BIO**, domaine Sérol, 15,50 € p. 24
- Haut-médoc 2009, Château Lanessan, 22,50 € p. 26

FRANPRIX du 23 septembre au 11 octobre

- Val-de-loire blanc 2019, Chouette chenin, Jérémie Mourat, 5,40 € p. 18

IDEALWINE.COM du 15 septembre au 6 octobre

- Côtes-catalanes blanc 2018, L'Année **BIO**, Les Clos perdus, 10,90 € p. 22
- Sancerre blanc 2018, Exils, François Crochet, 19,90 € p. 25
- Bordeaux-côtes-de-francs 2016, Emilien, Château Le Puy, 24 € p. 28
- Terrasses-du-larzac rouge 2014 **BIO**, domaine de Montcalmès, 24,90 € p. 28

INTERMARCHÉ du 8 au 27 septembre

- Lustrac-médoc 2015, Château Fourcas Hosten, 13,99 € p. 23

LA GRANDE ÉPICERIE du 9 septembre au 15 octobre

- IGP pays-d'oc rouge 2019, En rébellion **BIO**, domaine Sainte-Marie-des-Crozes, 6,90 € p. 19
- Chinon rouge 2019, Les Galets **BIO**, domaine Marc Plouzeau, 9,90 € p. 21
- Touraine blanc 2018, Le Chenin de la colline **BIO**, domaine de la Garrelère, 10,90 € p. 22
- Anjou blanc 2018, Effusion, domaine Patrick Baudouin, 18,50 € p. 25
- Marsannay 2016, Les Longeroies **BIO**, Decelle-Villa, 24,90 € p. 28



LAVINIA du 8 au 29 septembre

- Bordeaux rouge 2016, « S » de Saint-Pey, Château Saint-Pey, **5,50 €** p. 18
- Bordeaux rouge 2018, Château Haut-Boutisse, **7 €** p. 20
- Languedoc rouge 2018, Le Mas **BIO**, domaine Clavel, **10 €** p. 22
- Saumur-champigny 2018, Pierre-Adrien Vadé, **15 €** p. 24
- Terre sicilienne blanc 2019, SP68, Occhipinti, **17,50 €** p. 24
- Côtes-du-rhône rouge 2018, Les Hauts de Gramenon, **BIO**, domaine Gramenon, **17,50 €** p. 24
- Mâcon-villages blanc 2018, Les Pierres Blanches **BIO**, Les Vignes du Mayne, **23 €** p. 28
- Maranges rouge 2018, La Rue des Pierres, domaine Elodie Roy, **23 €** p. 28

E. LECLERC du 29 septembre au 10 octobre

- Cahors 2019, Grand vin, Château La Reyne, **5,95 €** p. 19
- Faugères rouge 2018, La Chapelle **BIO**, Château des Estantilles, **7,65 €** p. 20
- Viré-cessé 2019, Tradition, Christian Lebaupin, **9,95 €** p. 21
- Haut-médoc 2018, Château Cambon La Pelouse, **13,95 €** p. 23
- Pessac-léognan 2015, Château Rouillac, **19,95 €** p. 25
- Saint-émilion-grand-cru 2018, N°3 d'Angélus, Château L'Angélus, **29,95 €** p. 29

LEPETITBALLON.COM jusqu'au 23 septembre

- Mendoza rouge 2019, Virgen **BIO**, domaine Bousquet, **8 €** p. 20
- Hautes-côtes-de-nuits rouge 2018, Les Genevrières **BIO**, Patrick Hudelot, **11,50 €** p. 22

LE REPAIRE DE BACCHUS du 14 septembre au 11 octobre

- Bourgueil rouge 2018, Les Rochettes, domaine Les Pins, **6,90 €** p. 19
- Beaujolais blanc 2018, Manoir du Carra, **8,90 €** p. 21
- Coteaux-du-giennois blanc 2019, Les Perrois **BIO**, François Crochet, **10,50 €** p. 22
- Riesling 2018, Les Jardins **BIO**, domaine Ostertag, **17,90 €** p. 24
- Bourgogne-hautes-côtes-de-beaune rouge 2017, La Perrière, domaine Denis Carré, **18,90 €** p. 25
- Champagne brut, Première, Chassenay d'Arce, **19,90 €** p. 25
- Ile-de-beauté rouge 2018, Myrtus, Sant Armettu, **23 €** p. 29
- Montlouis-sur-loire blanc 2018, Clos du Hochet, domaine de la Taille aux Loups, **23,60 €** p. 29

LIDL depuis le 2 septembre

- Chiroubles 2019, domaine de la Chapelle-Bizot, **5,99 €** p. 19
- Crozes-hermitage rouge 2019, Mouvement perpétuel, Cave de Tain, **9,99 €** p. 21

MAGASINS U du 29 septembre au 10 octobre

- Languedoc-montpeyroux 2018, domaine des Tieulières, **4,95 €** p. 18
- Savoie-arbin 2019, domaine Fabien Trosset, **7,95 €** p. 20
- Saint-joseph rouge 2018, Terre de granit, Vignoble Olivier Decelle, **13,95 €** p. 23
- Moulis-en-médoc 2012, Château Brillette, **14,90 €** p. 23

MILLESIMES.COM du 15 septembre au 6 octobre

- Touraine blanc 2019, domaine de Cray, **6,50 €** p. 19
- Côtes-du-rhône rouge 2018, Les Buisserons, Famille Richaud, **8,90 €** p. 21
- Pic-saint-loup rouge 2017, Altitude 658, domaine Chazalon, **10,80 €** p. 22
- Fronsac 2016, Château de la Dauphine, **16,50 €** p. 24

MONOPRIX du 18 septembre au 4 octobre

- Vin de France rouge 2018, Coq Léon, Piron, **6,50 €** p. 19
- Muscadet-sèvre-et-maine 2018, Clos du milieu **BIO**, domaine Luneau-Papin, **9,69 €** p. 21
- Reuilly rouge 2019, Les Rives, Antoine de la Farge, **10,50 €** p. 22

NATURALIA du 29 septembre au 14 octobre

- Costières-de-nîmes blanc 2019 **BIO**, domaine Grange des moines, **6,85 €** p. 19
- Sancerre blanc 2019, Caillottes **BIO**, Vignoble Dauny, **11,75 €** p. 23

NICOLAS du 9 septembre au 13 octobre

- Ardèche rouge 2019, Notre culture réserve **BIO**, Vignerons ardéchois, **6,40 €** p. 19
- Saint-joseph blanc 2018, Les Riaizes, Héritiers Gambert, Cave de Tain, **19,75 €** p. 25

TWIL.FR du 8 septembre au 15 octobre

- Coteaux-du-layon 2015, Exception, Château Soucherie, **15,25 €** p. 24
- Tokay 2017, Vision, Holdvölgy, **16,50 €** p. 24
- Champagne extra-brut, Henin Delouvin, **24,90 €** p. 28

VEEPEE.FR depuis le 2 septembre

- Bordeaux rouge 2018, Sarmentine **BIO**, François Thienpont, **4,50 €** p. 18
- Côtes-du-rhône rouge **BIO**, Oé, **7 €** p. 20
- Alsace-grand-cru-kaefferkopf 2016 **BIO**, Jean-Baptiste Adam, **13,65 €** p. 23
- Alsace gewurztraminer vendanges tardives 2012, Etoile polaire **BIO**, Vignoble des 2 lunes, **29,90 €** p. 28

VIN-MALIN.FR du 15 septembre au 6 octobre

- Morgon 2018, Jean Foillard, **12,69 €** p. 23
- Mâcon-uchizy 2016, Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon, **17,10 €** p. 24

WINEANDCO.COM jusqu'au 6 octobre

- IGP pays-d'oc blanc 2019, Marie, Maison Ventenac, **6,50 €** p. 19
- Vin de France 2019, Camille de Labrie, Axelle et Pierre Courdurié, **7,50 €** p. 20
- Champagne blanc, Réserve brut, A. Bergère, **18,90 €** p. 25
- Lalande-de-pomerol 2015 **BIO**, Château Pavillon Beauregard, **21 €** p. 26



Supplément au Parisien n° 23642 du vendredi 4 septembre 2020. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n° 2001 C 85979.



REPORTAGE

**A Marseille avec les
cadets marins-pompiers**

RÉCIT

**Il y a 150 ans,
la République triomphait**

LIVRES

**Les meilleurs
romans de la rentrée**



En couverture



Dégustation immédiate !

Cette année, les enseignes se sont efforcées de proposer des cuvées à petits prix, sans pour autant faire l'impasse sur la qualité. Voici donc de bons vins, à savourer en tout aussi bonne compagnie.



NOTRE EXPORTE

Spécialisée dans le vin depuis plus de dix ans, Rachel Lemoine collabore régulièrement à notre magazine. Pour réaliser cette sélection 2020, notre journaliste, titulaire d'un diplôme de niveau 2 auprès du Wine & Spirit Education Trust, a dégusté environ 600 bouteilles !



Les foires aux vins de cet automne s'annoncent comme un très bon cru pour nos papilles, pour notre porte-monnaie et pour l'environnement. Première bonne nouvelle : une grande partie des 100 bouteilles présentées dans les pages qui suivent affichent le label bio, sont en conversion pour l'obtenir dans les trois ans à venir, ou proviennent de domaines travaillant en bio-dynamie. Un choix qui reflète assez fidèlement l'ensemble de l'offre proposée dans les différentes enseignes, qui ont toutes fait progresser la part du bio dans leur sélection.

Autre nouvelle réjouissante, les prix. Les magasins proposent cette année des cuvées très accessibles. Pour y parvenir, certains distributeurs ont restreint leur offre et misé sur des bouteilles ne dépassant pas 10 euros. Parmi celles présentées ici, 60 d'entre elles sont vendues à moins de 15 euros. Et malgré ces tarifs serrés, la qualité est au rendez-vous !

Notre travail de sélection a été d'autant plus difficile. Le choix entre différentes cuvées du même ordre de prix s'est parfois révélé cornélien, tant ces dernières ont ravi notre palais. Mais, attention, pas de méprise. En dessous de 20 euros et

à quelques exceptions près, taillées pour la garde, il n'est pas question de « grands » vins à ouvrir dans plusieurs années.

L'équilibre avant tout

Les nectars proposés sont de « bons » vins, bien faits et présentant un bel équilibre. Aucun des quatre éléments essentiels perçus lors de la dégustation – alcool, sucre, tanins et acidité – ne prend le pas sur les autres. Par « bons », nous entendons également des vins qui offrent du plaisir à la dégustation par leur gourmandise, leur fraîcheur, leur finesse ou leur profondeur. Surtout, ce sont des cuvées qui vous régaleront de manière assez immédiate, à partager en bonne compagnie, sans avoir besoin de débattre des heures sur leurs caractéristiques. Nos deux gros coups de cœur (en page 23) sont à moins de 15 euros. Il s'agit d'un morgon 2018 de chez Jean Foillard (Vin-malin.fr), et d'un moulis-en-médoc 2012 du Château Brillette (magasins U). Régalez-vous ! ■

Vins sur 20...

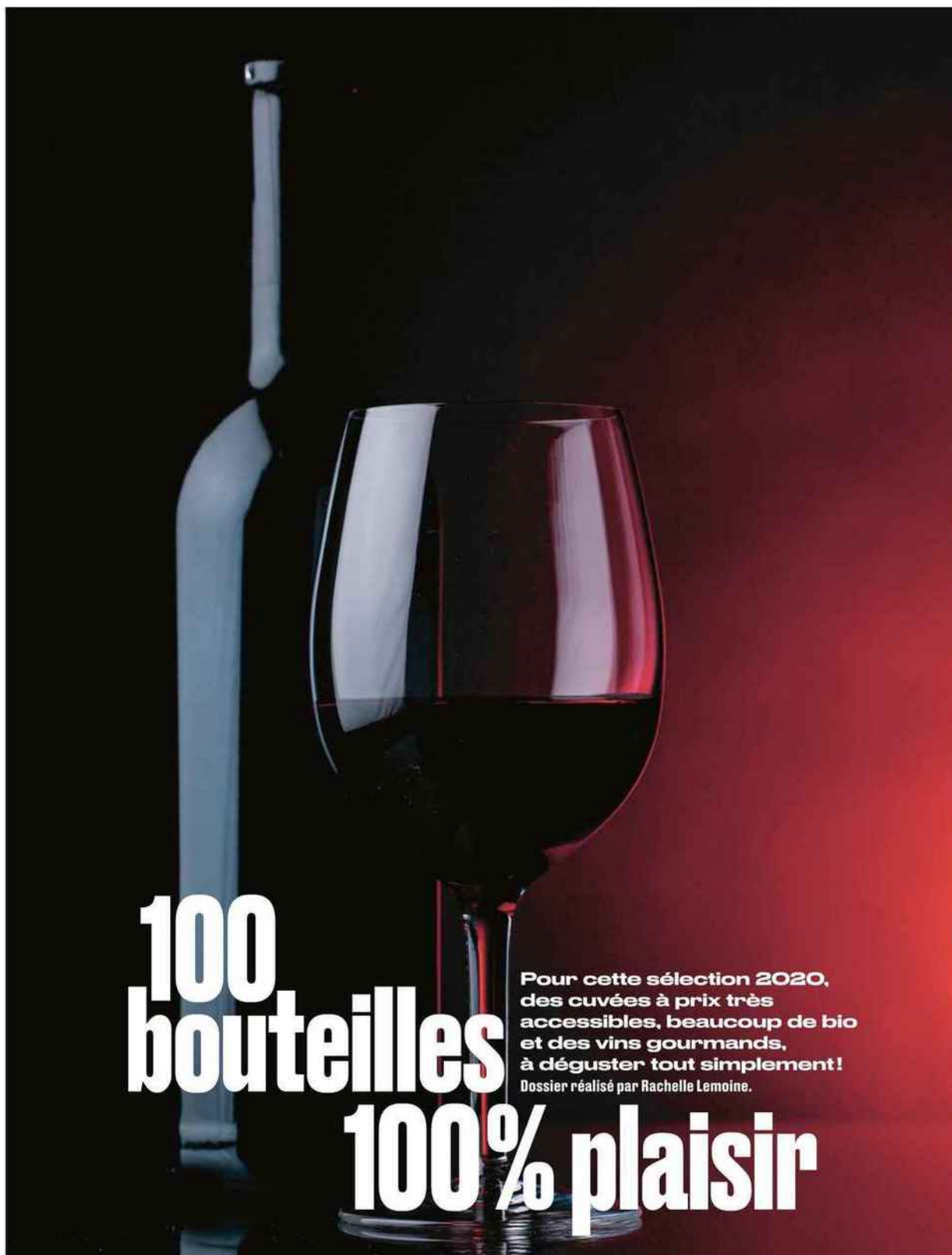
Pour noter les 100 bouteilles de notre sélection, voici la grille que nous avons utilisée : 3 points pour la robe (l'aspect visuel du vin, sa limpidité, son éclat), 5 points pour le nez (son aromatique, son intensité, sa précision, sa complexité), et 12 points pour la bouche (l'équilibre entre acidité, gras et tanins, les arômes et la longueur).

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

photos © (Stock)/Gerry, DLR



En couverture



100 bouteilles 100% plaisir

Pour cette sélection 2020,
des cuvées à prix très
accessibles, beaucoup de bio
et des vins gourmands,
à déguster tout simplement!
Dossier réalisé par Rachelle Lemoine.

SOMMAIRE 20 vins à moins de 7 euros **p. 18** | 20 vins entre 7 et 10 euros **p. 20** | 20 vins entre 10 et 15 euros **p. 22** |
20 vins entre 15 et 20 euros **p. 24** | 20 vins à plus de 20 euros **p. 26** | La liste des courses, par enseigne **p. 29**



1 Saumur-champigny 2018, Pierre-Adrien Vadé 16,2/20

- ▲ profond et éclatant
- ☞ soyeuse et gourmande
- ♪ fruitée et épicée
- 🍷 chou farci
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un cabernet franc au parfum de fruits noirs et d'épices, et à parfaite maturité. Domaine en conversion biologique.

15 € chez Lavinia

2 Coteaux-du-layon 2015, Exception, Château Soucherie 16/20

- ▲ concentré et complexe
- ☞ ample et riche, mais d'un bel équilibre
- ♪ sapide et harmonieuse
- 🍷 tartine figue-pecorino
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Bien frais, ce blanc liquoreux enchante les papilles avec ses saveurs de fruits compotés et de pâte de coing.

15,25 € sur Twil.fr

3 Côte-roannaise rouge 2018, Oudan BIO, domaine Sérol 16,5/20

- ▲ cerise mûre, croquante avec une pointe épicée
- ☞ ronde, dense et très élégante
- ♪ fraîche, aux belles nuances de graphite
- 🍷 tataki de bœuf
- 👉 à boire tout de suite

Une cuvée au fruité profond et aux tanins soyeux, qui se révèle d'une belle gourmandise.

15,50 € chez Duclot La Cave, aux Galeries Lafayette

4 Maranges 1^{er} cru rouge 2018, Vieilles vignes, Jean-Luc et Paul Aegerter, 14,5/20

- ▲ mûr et éclatant
- ☞ fine et friande
- ♪ fraîche et épicée
- 🍷 quasi de veau rôti
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un bourgogne délicat, avec de jolies notes florales.

16 € chez Carrefour

5 Fronsac 2016, Château de la Dauphine, 15,5/20

- ▲ fruits mûrs
- ☞ suave, soyeuse et d'une belle structure
- ♪ intense et fraîche
- 🍷 pièce de bœuf aux cèpes
- 👉 à garder

Ce domaine en conversion biologique signe un millésime très réussi, au beau potentiel de garde. Son niveau d'acidité donne à ce rouge beaucoup de fraîcheur.

16,50 € sur Millesimes.com

6 Tokay 2017, Vision, Holdvölgy 15,2/20

- ▲ frais, fruité et floral
- ☞ ronde et grasse, tendue et minérale
- ♪ intense et fruitée
- 🍷 bar au fenouil
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

D'une incroyable complexité aromatique, ce blanc sec hongrois offre une expérience gustative inoubliable.

16,50 € sur Twil.fr

7 Mâcon-uchizy 2016, Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon 15,7/20

- ▲ agrumes et fleurs blanches, avec une note grillée
- ☞ précise et charnue, aux saveurs d'orange
- ♪ juteuse et minérale
- 🍷 salade d'oranges, oignons rouges et fêta
- 👉 à boire dans l'année qui vient

Un très joli mâcon-villages, un blanc élevé en biodynamie, entre richesse et minéralité.

17,10 € sur Vin-malin.fr

8 Terre siciliane blanc 2019, SP68, Occhipinti 15/20

- ▲ fruité et gourmand
- ☞ délicate, aux saveurs fruitées et florales et une pointe fumée
- ♪ fraîche, avec de beaux amers
- 🍷 gorgonzola
- 👉 à boire tout de suite

Un blanc sicilien tout en légèreté aux belles notes de rose et de fruits frais.

17,50 € chez Lavinia

9 Côtes-du-rhône rouge 2018, Les Hauts de Gramenon BIO, domaine Gramenon 16,2/20

- ▲ profond et frais
- ☞ fine et puissante
- ♪ juteuse et longue
- 🍷 daube provençale
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Un côtes-du-rhône à la fois fin et puissant. Son remarquable équilibre est une merveille.

17,50 € chez Lavinia

10 Riesling 2018, Les Jardins BIO, domaine Ostertag, 15,6/20

- ▲ gourmand et droit
- ☞ matière fine et précise
- ♪ longue et fraîche
- 🍷 brochettes de poulet yakitori
- 👉 à boire tout de suite ou à garder

Une cuvée qui exprime son cépage tout en délicatesse et précision. Ce blanc n'en sera que meilleur dans quelques années.

17,90 € au Repaire de Bacchus



**20 vins
15 et 20 euros
entre**

Vendredi 4 septembre 2020

En couverture

23

11 Sancerre blanc 2019, Caillottes Bio, Vignoble Dauny 15,8/20
 🍌 ananas rôti
 🍷 vive, florale et fruitée
 🎵 gourmande et minérale
 🍷 langoustines
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Une maturité parfaite du sauvignon, cultivé sur un terroir pierreux et calcaire.
 11,75 € chez Naturalia

12 Morgon 2018, Jean Foillard 18,5/20
 🍷 fruit intense
 🍷 gourmande et veloutée
 🎵 gouleyante et sapide
 🍷 saucisson au gène (marc de raisin)
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Ce vigneron, parmi les stars du Beaujolais, livre un rouge magnifique, dans la lignée des vins naturels de Marcel Lapierre.
 12,69 € sur Vin-malin.fr

13 Chablis 2018, domaine de Bièvre 16,5/20
 🍷 citron et poire
 🍷 ample et vive
 🎵 longue et équilibrée
 🍷 escargots de Bourgogne
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Si les impatientes se régaleront dès maintenant avec ce joli blanc, il gagnera, avec le temps, en allonge et en puissance.
 12,90 € sur Chateaudunet.com

14 Crozes-hermitage rouge 2018, La Crimas de Sy, domaine du Murinais 15,2/20
 🍷 fruits noirs intenses, notes lardées et chocolatées
 🍷 saline en attaque, puis profonde et tannique
 🎵 puissante et minérale
 🍷 navarin d'agneau
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Une bouteille déjà complexe et savoureuse. A carafier si on l'ouvre dès maintenant.
 12,95 € chez Auchan

15 Marlborough blanc 2019, Astrolabe 14/20
 🍷 pamplemousse et mirabelle
 🍷 fruitée et ronde
 🎵 souple et citronnée
 🍷 crevettes sautées à la thaïe
 🍷 à boire tout de suite
 Une expression moderne (et néo-zélandaise!) du sauvignon, à la belle vivacité.
 12,95 € chez Carrefour

16 Alsace-grand-cru-kaefferkopf 2016, Jean-Baptiste Adam 16,8/20
 🍷 complexe (abricot, poire, jasmin, chèvre-feuille) et profond
 🍷 fine, précise et souple
 🎵 acidulée et salivante
 🍷 baeckeoffe
 🍷 à boire tout de suite ou à garder
 Un riesling loin des caricatures. Matière fine aux beaux amers.
 13,65 € sur Veepee.fr



17 Haut-médoc 2018, Château Cambon La Pelouse 15,5/20
 🍷 fruits mûrs et frais
 🍷 saveurs de cassis et matière ferme
 🎵 notes minérales
 🍷 aiguillettes de canard aux cépes
 🍷 à garder
 Ce rouge exceptionnel mérite d'être gardé quelques années pour révéler son potentiel aromatique.
 13,95 € chez E. Lederc

18 Saint-joseph rouge 2018, Terre de granit, vignoble Olivier Decelle 16,5/20
 🍷 fruits rouges et noirs mûrs
 🍷 gourmande aux saveurs fruitées et épicées
 🎵 longue et savoureuse
 🍷 poulet à la libanaise
 🍷 à boire tout de suite et à garder
 En conversion bio depuis son rachat par Olivier Decelle, le domaine de Boisseyt est aujourd'hui dirigé par son fils Romain, qui a réalisé un superbe millésime 2018.
 13,95 € dans les magasins U

20 Moulis-en-médoc 2012, Château Brillette 19/20
 🍷 délicat et très aromatique
 🍷 onctueuse et soyeuse
 🎵 longue et fraîche
 🍷 ris de veau
 🍷 à boire tout de suite
 Un rouge à point pour être bu et régaler les papilles. Une pure merveille!
 14,90 € dans les magasins U

Les mots à la bouche

L'appréciation de la saveur d'un vin se fait en trois temps.
L'attaque La première impression que l'on a du vin une fois mis en bouche. Elle peut être plus ou moins courte, franche, vive, voire agressive.
Le milieu de bouche Une fois que le vin a « tapissé » notre palais, il révèle sa texture: fine, fluide, soyeuse, veloutée ou dense, charpentée, râpeuse, voire lourde. Cette étape rend compte de la puissance des tanins, de l'équilibre entre acidité, sucre et alcool, et de la complexité aromatique.
La finale Plus au moins longue, elle se mesure en caudalies (secondes) et indique la durée de persistance des arômes (fruité, floral, salin, minéral...) et des sensations éprouvées en bouche comme la fraîcheur, la vivacité, l'amertume ou la chaleur après avoir bu.



19 Llistrac-médoc 2015, Château Fourcas Hosten 17,6/20
 🍷 profond de prune et de bois précieux
 🍷 fruitée et patinée, avec beaucoup de fraîcheur
 🎵 longue et persistante
 🍷 tournedos rossini
 🍷 à garder
 Encore un peu fermé, ce bordeaux rouge atteindra son apogée dans quelques années.
 13,99 € chez Intermarché