



Date : 04 septembre 2020

Page de l'article : p.1,15,16,24,...  
Journaliste : Rachelle Lemoine.

Page 1/5

Supplément au Parisien n°23642 du vendredi 4 septembre 2020. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2001C89979.

**Le Parisien  
(WEEK-END)**

**Foire aux vins**  
**NOS 100  
BONS PLANS  
POUR SE FAIRE  
PLAISIR**



Code Etude ACPM

**REPORTAGE**

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

**RÉCIT**

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

**LIVRES**

**Les meilleurs  
romans de la rentrée**



#### 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 !

# 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.

**L**es 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 biodynamie. 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 épicee  
🍴 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-pechorino  
☛ à boire tout de suite ou à garder

Bien frais, ce blanc liquoreux enchanter 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 épicee  
◀ ronde, dense et très élégante  
♪ fraîche, aux belles nuances de graphite  
🍴 tataki de boeuf  
☛ 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<sup>er</sup> cru rouge**

2018, Vieilles vignes, Jean-Luc et Paul Aegerter,

**14,5/20**

▶ mûr et éclatant  
◀ fine et friande  
♪ fraîche et épicee  
🍴 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 feta  
☛ 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

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



**20 vins entre 15 et 20 euros**

Vendredi 4 septembre 2020

Date : 04 septembre 2020

Page de l'article : p.1, 15, 16, 24, ...  
Journaliste : Rachelle Lemoine.

## 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 Biéville **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 impatients se régaleront  
dès maintenant avec ce joli  
blanc, il gagnera, avec le temps,  
en allonge et en puissance.  
12,90 € sur Chatedunet.com



**14** Crozes-hermitage  
rouge 2018, La Crimas de  
Sy, domaine du Murinalis  
**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, chèvrefeuille) et profond  
► fine, précise et souple  
♫ acidulée et salvante  
॥ 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 cèpes  
☛ à garder  
Ce rouge exceptionnel  
mérite d'être gardé  
quelques années pour révéler  
son potentiel aromatique.  
13,95 € chez E. Leclerc

**18** Saint-joseph rouge 2018,  
Terre de granit, vignoble  
Olivier Decelle **16,5/20**  
► fruits rouges et noirs mûrs  
► gourmande aux saveurs  
fruitées et épiciées  
♫ 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

**19** Listrac-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  
॥ tourmedos rossini  
☛ à garder  
Encore un peu fermé,  
ce bordeaux rouge atteindra son  
apogée dans quelques années.  
13,99 € chez Intermarché

**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,  
räpeuse, 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.



## 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 Jond 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<sup>e</sup> 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 Grelière, 4,65 € ..... p. 18
- Saint-émilion-grand-cru 2017, Clos La Gaffelière, 20,95 € ..... p. 26

### JERESERVEAFOIREAUXVINS.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, Baily-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

### DUCLOT 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 Séröl, 15,50 € ..... p. 24
- Haut-médoc 2009, Château Lanessan, 22,50 € ..... p. 26

### FRANPRIXT ..... 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

- Listrac-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 Garrelière, 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 siciliane 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 Estanilles, 7,65 € ..... p. 20
- Viré-clessé 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

**LEPETITBALLOON.COM** ..... jusqu'au 23 septembre

- Mendoza rouge 2019, Virgen BIO, domaine Bousquet, 8 € ..... p. 20
- Hautes-côtes-de-nuits rouge 2018, Les Genevières 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-main 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 Thiempont, 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 gewürztraminer vendanges tardives 2012, Etoile polaire BIO, Vignoble des 2 lunes, 29,90 € ..... p. 28

**VIN-MALIN.FR** ..... du 15 septembre au 6 octobre

- Miongon 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



Date : 04 septembre 2020

Page de l'article : p.1, 15, 16, 24,...  
Journaliste : Rachelle Lemoine.



Page 1/5

Supplément au Parisien n°23642 du vendredi 4 septembre 2020. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2001C89979.

**Le Parisien (WEEK-END)**

**Foire aux vins**

**NOS 100 BONS PLANS POUR SE FAIRE PLAISIR**



Code Etude ACPM

**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



**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 !

# 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.

**L**es 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 biodynamie. 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 corrélien, 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 morgan 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...

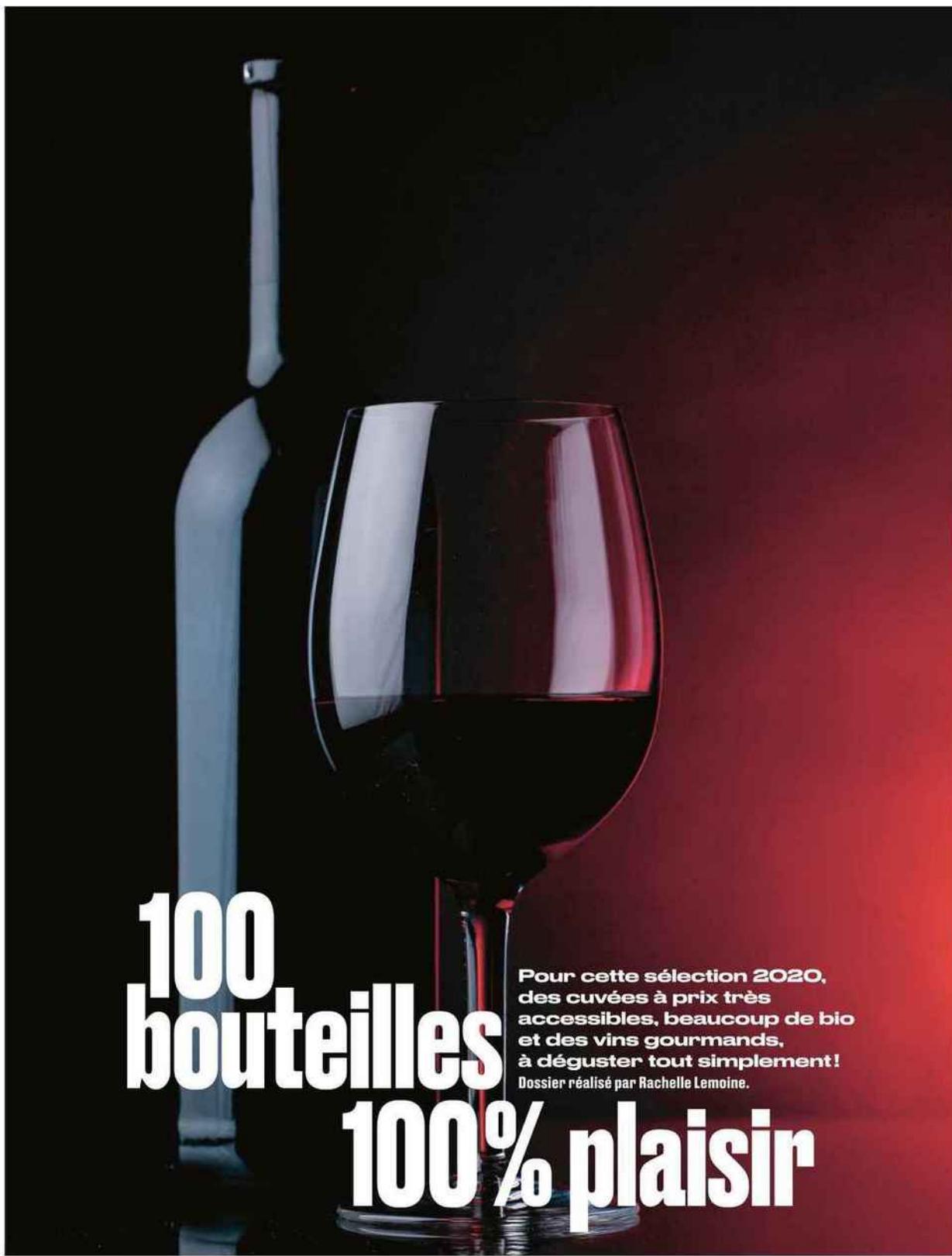
Pour noter les 100 bouteilles de notre sélection, voici la grille que nous avons utilisée : 3 points pour la robe (l'aspect visuel du vin, sa limpidité, son éclat), 5 points pour le nez (son aromatique, son intensité, sa précision, sa complexité), et 12 points pour la bouche (l'équilibre entre acidité,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

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

photos © iStock/Getty DR



## 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 épicee  
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-pechorino  
à boire tout de suite ou à garder

Bien frais, ce blanc liquoreux enchanter 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 épicee  
ronde, dense et très élégante  
fraîche, aux belles nuances de graphite  
tataki de boeuf  
à boire tout de suite

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

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

**4** **Maranges 1<sup>er</sup> cru rouge 2018, Vieilles vignes, Jean-Luc et Paul Aegerter,**

**14,5/20**

mûr et éclatant  
fine et friandise  
fraîche et épicee  
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**

profond et frais  
fine et puissante  
juteuse et longue  
daube provençale  
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 feta  
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

**1**



**2**



**3**



**9** **Côtes-du-rhône rouge 2018, Les Hauts de Gramenon**

**BIO 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

**4**



**5**



**6**



**7**



**8**



**9**



**10**



# 20 vins entre 15 et 20 euros

Vendredi 4 septembre 2020

Date : 04 septembre

2020

Page de l'article : p.1, 15, 16, 24, ...

Journaliste : Rachelle Lemoine.

## 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 Biéville **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 impatients se régaleront  
dès maintenant avec ce joli  
blanc, il gagnera, avec le temps,  
en allonge et en puissance.  
12,90 € sur Chatedunet.com



**14** Crozes-hermitage  
rouge 2018, La Crimas de  
Sy, domaine du Murinalis  
**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, chèvrefeuille) et profond  
► fine, précise et souple  
♫ acidulée et salvante  
॥ 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 cèpes  
☛ à garder  
Ce rouge exceptionnel  
mérite d'être gardé  
quelques années pour révéler  
son potentiel aromatique.  
13,95 € chez E. Leclerc

**18** Saint-joseph rouge 2018,  
Terre de granit, vignoble  
Olivier Decelle **16,5/20**  
► fruits rouges et noirs mûrs  
► gourmande aux saveurs  
fruitées et épiciées  
♫ 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

**19** Listrac-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  
॥ tourmedos rossini  
☛ à garder  
Encore un peu fermé,  
ce bordeaux rouge atteindra son  
apogée dans quelques années.  
13,99 € chez Intermarché

**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.