



Date : 12 septembre

2020

Page de l'article : p.8-13

Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN

Page 1/6

SPECIAL

Sélection de
LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nos 60 cuvées à ne pas manquer

Chaque année, les foires aux vins offrent aux amateurs de belles cuvées à prix réduits. Mais comment s'y retrouver devant l'amoncellement de bouteilles dans les étals ? Après des centaines de dégustations auprès de dizaines d'enseignes, voici nos élus !

PAR JÉRÔME BAUDOUIN

ALSACE

★★★★★

DOMAINE ENGEL

Gewurztraminer Vendanges

Tardives 2017

● Intense et sans outrance le nez décline le fruit exotique, le cumin et le safran. Bouche ronde et voluptueuse sans lourdeur ni sucre inutile. De la grâce ! **14,90 €** chez Système U

★★★★★

HENRI FUCHS

Riesling Les P'tits Cailloux 2019

● Ce riesling bien nommé fleure bon la pomme verte et les cailloux chauds. Léger, tonique, désaltérant avec une belle pureté de fruit. Fruits de mer. **7,90 €** chez Casino

BEAUJOLAIS

★★★★★

DOMAINE DES MONTILLETS

Morgan Côte du Py 2019

● Étonnant de plénitude à ce prix, ce morgan issu de l'emblématique colline du Py ne manque de rien : de la chair, un fruit mûr, frais, épice, des tanins fermes et de l'allonge. À boire ou à garder une paire d'années.

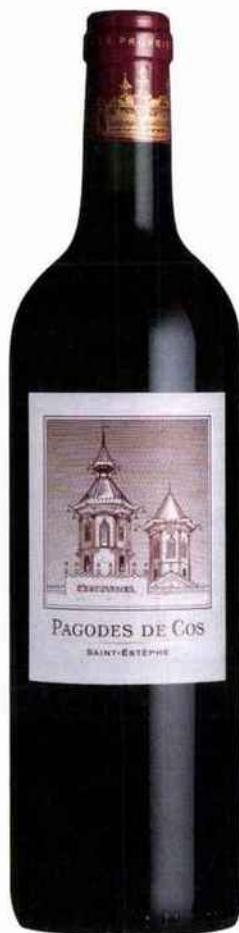
5,95 € chez Carrefour

★★★★★

DOMAINE JEAN FOILLARD,

Morgan Côte de Py rouge 2018

● Sans doute l'un des plus grands morgons, épice, ample et précis. Délivre une grande



Deuxième vin d'excellence pour le Cos d'Estournel, avec ce Pagode de Cos soyeux.

émotion. À conserver quelques années.

25,20 € chez [vin-malin.fr](#)

★★★★★

LOUIS CLAUDE DESVIGNES

Morgan 2019

● Un nez déjà épanoui (raisin, épices, vieille rosé), des tanins croquants, un fruit allégé, une finale fraîche sur la menthe poivrée. Un vin qui reflète son terroir. À boire.

12,90 € chez Monoprix

★★★★★

DOMAINE MARCEL LAPIERRE

Morgan 2019

● Un superbe morgan signé Mathieu Lapierre, sur le fruit, juteux et gourmand. Très élégant. **18 €** chez [idealwine.com](#)

★★★★★

RICHARD ROTTIERS

Moulin-à-Vent 2019

● Vivant, ouvert, fruité et très floral, avec une touche de chêne en soutien, ce moulin-à-vent prend son envol en bouche : frais, croquant, ferme, élancé. Mérite d'attendre une année. **11,95 €** chez Casino

BORDEAUX

★★★★★

DRAPEAUX DE FLORIDÈNE

Graves blanc 2018

● Un nez épanoui exotique et lacté, un élevage discret, crémeux, ponctué par une finale plus tonique sur le zeste. Un graves soyeux et raffiné. **8,95 €** chez Système U

★★★★★

LA PART DES ASTRES

Côtes de Bourg rouge 2019

● 100 % cabernet franc. Un fruité éclatant (framboise, cassis, suie) au nez que l'on retrouve dans une bouche juteuse et digeste à souhait, cadrée par des tanins tout aussi croquants. Allège. **9,90 €** chez Monoprix

★★★★★(★)

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS

Saint-Estèphe 2018

● Un statut de cru bourgeois qui ne se discute pas. Concentré, élégant, déjà séducteur mais taillé pour la garde. Une explosion fruitée. **18,95 €** chez Carrefour Market

★★★★★(★)

PAGODES DE COS

Saint-Estèphe 2018

● Le second vin de Cos d'Estournel ne nie pas sa prestigieuse filiation. Un grain de tanin soyeux, les épices orientales d'un élevage inspiré, une fermeté de bon aloi. À attendre deux ans. **44 €** chez E.Leclerc

★★★★★(★)

CHÂTEAU OLIVIER

Pessac-Léognan 2015

● Soyeux et ample, encore marqué par ce millésime solaire aux cabernets épices. Délicieux dès maintenant, il peut se garder dix ans. **29,90 €** chez [wineandco.com](#)

★★★★★(★)

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

Saint-Émilion Grand cru 2010



● Ample, classieux en bouche et prêt à être bu, ce cru, issu d'un assemblage de merlot et de cabernet franc, appartenant à la famille Vauthier (Ausone) est une valeur sûre. Profond, intense. Superbe. **32 € chez idealwine.com**

★★★★★(★)
LYNCH MOUSSAS

Pauillac 2015

● Séducteur, épice avec de discrètes notes de bois de santal, ce pauillac est à l'image de ce millésime 2015. Parfait dans trois ans sur une viande en sauce. **46 € chez lagrandecave.fr**

★★★★★
DAUZAC

Margaux Grande Réserve 2017

● Un margaux fringant, au nez rafraîchissant de cassis frais, de cèdre et de menthol. Cadrée par des tanins fins et fermes, la bouche est toute aussi énergique et mérite un peu de cave. **22,50 € chez Casino**

★★★★★
CHÂTEAU PUY D'AMOUR

Côtes de Bourg rouge 2019

● Avec sa sucrosité fraîche, ses tanins croquants, sa finale mentholée, son fruit éclatant (cassis, violette, fumée), ce bourg est délicieux. Côtelettes d'agneau. **6,95 € chez Carrefour**

★★★★★

CHÂTEAU ROCHERS BELLEVUE
Castillon-Côtes de Bordeaux 2016

● Épanoui, mûr et frais comme le veut le millésime, intensément fruité (cerise noire), juteux en bouche. Les tanins sont en harmonie. **4,95 € chez Carrefour Market**

★★★★★

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN
Listrac 2015

● Arômes élégants, entre sous-bois, menthol et fruit confit, tanins assagis, texture épanouie : le temps a joliment fait son œuvre. Exquis avec une poêlée de cépes. **13,99 € chez Intermarché**

★★★★★

CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON
Haut-Médoc 2018

● Sur des notes fraîches et mûres de fruits noirs et de menthol, ce cru bourgeois bien en chair a profité des bonnes grâces du millésime. **13,99 € chez Intermarché**

★★★★★

CHÂTEAU GUADET PLAISANCE
Montagne Saint-Émilion 2018

● Fruit, fraîcheur, finesse, élevage discret, de ce petit domaine situé au cœur de l'appella-



François Mikulski continue de renouveler le goût en Bourgogne.

tion : un vin gourmand à ouvrir sans attendre sur un magret grillé. **9,95 € chez Franprix**

★★★★★

CARMES DE RIEUSSEC
Sauternes 2011

● Une robe dorée, un nez de truffe, de fruits confits et d'épices orientales, une texture enveloppante, de la longueur : les charmes du botrytis et du temps qui passe. **22,95 € chez Système U**

★★★★★(★)

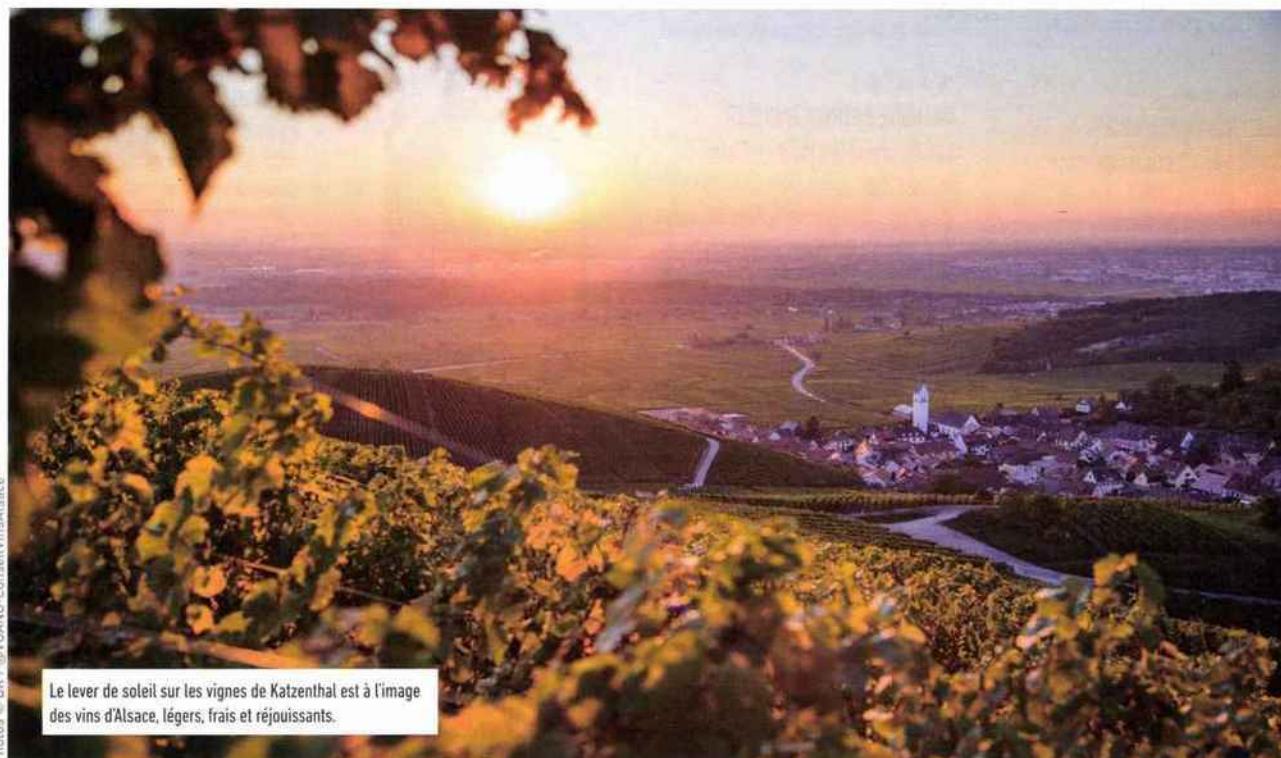
CHÂTEAU BELREGARD-FIGEAC
Saint-Émilion Grand cru 2015

● Un saint-émilion mûr, épice, qui conserve une belle fraîcheur en finale avec le cabernet. Soyeux, il sera parfait sur une poule aux morilles. **27 € chez lagrandecave.fr**

BOURGOGNE

★★★★★
DOMAINE FRANÇOIS MIKULSKI
Bourgogne Côte d'Or 2018

● Voici une superbe affaire ! Ce bourgogne générique élaboré par l'un des plus talentueux vignerons de Meursault restitue un fruit éclatant de fraîcheur, précis dans les arômes. Un beau blanc de partage. **20,90 € chez idealwine.com**





Situé au cœur de l'appellation chablis depuis quatre siècles, le domaine Droin séduit toujours.

★★★★★

LES FRÈRES MUZARD

Santenay 1^{er} cru rouge

Les Cabottes 2018

● Grand coup de cœur pour ce pinot délié qui sent bon la griotte et la cannelle. Texture délicate, tanins affinés, élevage digéré qui laisse respirer longuement le fruit en finale. Caille rôtie. **19,95 € chez E.Leclerc**

★★★★★(★)

DOMAINE GEANTET-PANSIOT

Bourgogne pinot fin rouge 2016

● Un bourgogne générique sur un fruit croquant, avec de beaux amers en finale. Idéal avec un rôti de veau. **21,60 € chez vin-malin.fr**

★★★★★

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL

Rully rouge 2017

● Un superbe pinot noir, minéral avec une remarquable allonge en finale. Sur une viande blanche. **25 € chez lacaveduchateau.com**

★★★★

DOMAINE HENRI BOILLOT

Meursault 2017

● Une bouche légèrement fumée, un boisé fin qui souligne un fruit éclatant. Un meursault de belle facture à déguster sur un poisson à chair blanche. **45 € chez idealwine.com**

★★★★★

CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE

Mâcon Roche Vineuse blanc 2018

● Sur des notes florales, un blanc délicat et tendu en finale, avec ce soupçon de minéralité saline. Idéal sur un poisson de rivière. **8,70 € chez Vinatis**

★★★★★

BERNARD BOUVIER

Marsannay rouge Vieilles vignes 2017

● Un classique de l'enseigne qui nous revient en pleine forme : le nez pinote sur fond d'épices douces. Texture délicate, fraîcheur, tanins fins. À boire ou à garder. **24,25 € chez Monoprix**

★★★★★

DOMAINE DROIN

Chablis 1^{er} cru Vaulorent 2018

● Un grand chablis à la fois plein et tendu, légèrement iodé et minéral en finale avec une bonne tension. À découvrir sur un fromage de chèvre. **29,50 € chez lespassionnésduvin.com**

★★★★★(★)

DOMAINE PATRICK HUDELOT

Les Genèvières Hautes-Côtes de Nuits 2018

● Sur des notes de buis et pousse de cassis, frais et tendre en bouche, légèrement floral. Sa finale acidulée lui donne un certain allant. **11,50 € chez Le Petit Ballon**

★★★★★(★)

BARONNE DE SAINT JEAN

Mâcon Villages 2019

● Doré, généreux, crémeux et fruité, il va droit au but : du fruit, de la rondeur et du plaisir. Simple et plaisant. **4,99 € chez Netto**

★★★★★(★)

CAPUANO-FERRERI

Santenay vieilles vignes rouge 2017

● Tendu avec une belle acidité en finale. Son appétence plaira aux amateurs. Idéal sur une viande blanche braisée. **17,34 € chez La Vignery**

★★★★(★)

ARMAND HEITZ

Blanc de noirs coteaux Bourguignons 2018

● Reprenant la formule champenoise, ce blanc de noirs, signifie que ce vin blanc tranquille a été élaboré à partir de pinot noir. Léger, tendu, à découvrir sur un fromage de chèvre. **11,50 € chez Lavinia**

CHAMPAGNE

★★★★★

MARGUET, AMBONNAY

Champagne blanc 2011

● Un très beau champagne de producteur, vineux et altier en bouche. Il sera parfait pour accompagner une volaille ou une entrée. **44 € chez La Cave du Château**

★★★★★(★)

CHAMPAGNE AUGUSTIN CUVÉE 116

Brut nature NM

● Un champagne sur le fruit, avec une jolie amertume. Longueur et tension en finale.



Mezzés ou plateau de charcuteries.
Un rouge porté sur le fruit.

Une jolie bulle pour accompagner une entrée. **29,90 € chez Le Petit Ballon**

★★★★(★)

FRANCK PASCAL FLUENCE

Champagne brut nature NM

● Un champagne rond, et un brin vineux grâce la dominance du pinot meunier. Une cuvée de table qui se mariera parfaitement avec une viande blanche. **35 € Chez Le Repaire de Bacchus**

CORSE

★★

DOMAINE VETRICCIE

IGP Île de Beauté rosé 2019

● Un rosé digeste et frais, sur des notes florales et légèrement épiciées. À découvrir sur un rouget braisé. **5,80 € chez cdiscount.com**

LANGUEDOC

★★★★★

SEUL L'AVENIR M'INTÉRESSE

Terrasses du Larzac rouge 2018

● Élaboré par la cave de Castelbarry, cette cuvée originale garde la fraîcheur des terrasses du Larzac, un brin fenouil en finale, digeste à boire sur un tajine de poulet. **10,50 € chez La Vignery**

★★★★★

MAISON VENTENAC

Le Paria VDF rouge 2019

● Voici un grenache juteux, gourmand et légèrement acidulé en finale. Une vraie gourmandise digestive. Un joli vin de partage. **7,90 € chez wineandco.com**

★★★★★

DOMAINE CLAVEL

Le Mas Languedoc rouge 2018

● Minéral, légèrement anguleux, mais sur des tanins souples, sur des notes de pousse de cassis et de garrigue. Très joli rouge à boire sur un lièvre aux herbes. **10 € chez Lavinia**

★★★★★(★)

POT DE VIN

Vin de France blanc

● Frais, acidulé, sur des notes d'agrumes, ce pot de vin conçu par le Château Guilhem à Malviès près de Carcassonne, est un joli blanc de plaisir, tirant sur la gourmandise. **7,90 € chez Le Repaire de Bacchus**



Pour les grandes enseignes, la foire aux vins arrive à point nommé pour relancer les ventes après la crise.

La Foire aux belles affaires

Cuvées abordables, pépites à découvrir et grands crus accessibles, cette année, la foire aux vins sera celle des bonnes affaires, même dans les crus classés.

PAR JÉRÔME BAUDOUIN

Rendez-vous immuable de la rentrée, les foires aux vins sont un marronnier aussi plaisants que la rentrée littéraire. On se bouscule dans les rayons pour découvrir certains crus classés de Bordeaux à mettre en cave et des bourgognes de belle facture. Mais, depuis le printemps, l'épidémie de COVID-19 est passée par là, bousculant jusqu'à la commercialisation des vins.

Les grandes enseignes ont vu disparaître les clients des hypers au profit des enseignes de

proximité. Les vendeurs en ligne ont fait leur beurre durant le confinement, accélérant encore la digitalisation du commerce de vins. Arrivées en septembre, les foires doivent s'adapter à ce nouveau contexte. Exit les grands crus prestigieux habituellement vendus à plusieurs centaines d'euros, place aux vins de copains et aux destockages. Car les enseignes ont dû s'adapter et revoir leurs priorités d'achat. Il leur faut écouter leurs stocks de grands crus bordelais achetés deux à trois ans auparavant, qui immobi-



Le bio, les vins abordables, la foire aux vins confirme les tendances du début d'année

lisent des dizaines de millions d'euros de vins par enseigne.

Résultat, l'édition 2020 des foires aux vins s'annonce déjà comme celle des bonnes affaires, où les amateurs devraient pouvoir remplir leur cave à moindre frais. Presque tous les grands distributeurs, cavistes et vendeurs en ligne ont annoncé de nombreuses cuvées à moins de 10 euros. Et dans cette gamme de prix, de jolies pépites sont à découvrir !

Dans le même temps, de nombreux crus bordelais devraient être bradés, avec des volumes conséquents, dans le millésime 2017, pourtant très honorable. Les acheteurs devraient trouver leur bonheur de ce côté-là aussi.

Attention aux soirées inaugurales !

Chaque année, les hypers organisent pour leurs meilleurs clients des soirées inaugurales où les meilleures cuvées partent comme des petits pains. Cette année, à cause des contraintes sanitaires, de nombreux magasins ont préféré annuler leur grand-messe qui accueille parfois plus d'une centaine de personnes. Nous vous conseillons de contacter votre magasin habituel pour savoir ce qu'il prépare.

Le bio en force

Comme l'an dernier le succès des vins bios ne se dément pas. C'est la seule gamme de vin qui progresse chez les enseignes. À tel point que des spécialistes du bio comme Biocoop ou Naturalia proposent à leur tour une large gamme de cuvées en foire aux vins. L'an dernier, la grande distribution a choisi de prendre un virage spectaculaire vers ces vins bios qui, il y a seulement deux ans étaient encore marginaux. Une stratégie qui suit l'engouement de la clientèle, soucieuse de mieux boire comme de mieux manger. De boire plus sain.

Le rosé toujours là

L'une des grandes victimes du confinement aura été le rosé. Privé de vente au printemps et au début de l'été, le rosé est encore très présent dans les rayons. Profitez des dernières lueurs de l'été et des barbecues de septembre pour le déguster. Là aussi, les stocks sont importants et les prix en baisse.

Cette année, les foires aux vins devraient réserver leur lot de surprises aux amateurs. Nous vous proposons dans les pages suivantes une sélection de 60 cuvées à ne pas manquer dans les semaines à venir. Des vins issus de tous les canaux de distribution, provenant de toutes les régions et pour tous les goûts !



En magasin, les grandes marques n'hésitent pas à faire appel à des sommeliers pour guider les clients.

LES PRINCIPALES DATES À RETENIR

Auchan	du 22 septembre au 6 octobre
Biocoop	du 8 septembre au 17 octobre
Carrefour Market	du 25 septembre au 11 octobre
Carrefour Hyper	du 8 au 21 septembre
Cdiscount	du 3 au 27 septembre
E. Leclerc	du 29 septembre au 10 octobre
Franprix	du 23 septembre au 11 octobre
iDealwine	du 15 septembre au 6 octobre
Intermarché	du 8 au 27 septembre
La Cave du Château	du 15 septembre au 3 octobre
La Grande Cave	du 2 au 24 septembre
La Vignery	du 2 au 27 septembre
Lavinia	du 8 au 20 septembre
Le Petit Ballon	du 2 septembre au 23 septembre
Le Repaire de Bacchus	du 14 septembre au 11 octobre
Les Passionnés du Vin	du 2 au 21 septembre
Lidl	à partir du 2 septembre
Monoprix	du 18 septembre au 4 octobre
Système U	du 29 septembre au 10 octobre
Vin Malin	du 15 septembre au 6 octobre
Vinatis	du 4 septembre au 9 octobre
Weepee	à partir du 2 septembre
Wineandco	du 2 septembre au 6 octobre