



Date : Du 31 aout au 06 septembre 2020  
 Page de l'article : p.62  
 Journaliste : Claudine Abitbol

Pays : FR  
 Périodicité : Hebdomadaire

Page 1/1

## Cuisine shopping

# Foires aux vins

## LES VALEURS SÛRES EN LIGNE

Notre sélection des meilleurs cavistes en ligne, pour dénicher les bonnes affaires depuis son canapé. Au menu, livraison express et prix doux. Par Claudine Abitbol



### DÉCOUVERTE [vin-malin.fr](http://vin-malin.fr)

Ici, vous trouverez les futurs grands peu chers. En effet, des passionnés sillonnent la France à la recherche de crus élaborés par de jeunes vignerons, fils et filles de grands noms, comme ce blanc fruité et charnu. 10 % de remise et livraison en 48h. **Mâcon-uchizy, Les Maranches 2018, Les Héritiers du comte Lafon, 17,10€, du 15 sept. au 6 oct.**

### VERTUEUX [lepetitballon.com](http://lepetitballon.com)

Vous préférez un vin engagé ? Le Petit Ballon propose des cuvées bio et biodynamiques très accessibles. Ce site, d'un ex-sommelier du Ritz, affiche - 20%, soit 10€ de moins sur ce champagne élégant. Livraison gratuite pour 6 bouteilles ou 60€ d'achat. **Champagne Augustin Cuvée Terre, brut nature 1<sup>er</sup> cru Demeter, 29,90€ du 2 au 23 sept.**

### PLAISIR [millesimes.com](http://millesimes.com)

Faites confiance à ce spécialiste des grands vins pour dénicher des flacons sans chichi et peu chers. Millesimes met la barre très haut quand il sélectionne le vin des «copains», comme ce rouge fruité, éclatant de fraîcheur, signé d'un grand nom. **Domaine Richaud, les Buisserons bio 2018, côtes-du-rhône, 8,90€, du 15 sept au 6 oct.**

### GRAND VIN [chateaunet.com](http://chateaunet.com)

Nous sommes chez le caviste en ligne d'un grand négociant bordelais, un laissez-passer vers les plus belles propriétés, et des cuvées introuvables. Ce rouge harmonieux, élaboré dans la grande tradition des médocs, est à boire dans les 2 ans maxi. **Château Coutelin-Merville, cru bourgeois 2006, saint-estèphe, 14,90€ du 5 au 26 sept.**

### NATURE [sovinat.com](http://sovinat.com)

Pour les curieux des vins à l'expression pure, il faut connaître ce spécialiste du «sans soufre». Ce site offre des cuvées gourmandes, vraies, élaborées par des artistes de la vigne comme ce rouge aux arômes exquis de fruits noirs, sans additif. **Henry Marionnet, première vendange 2019, touraine rouge, 10,50€ (par 6) du 5 au 19 sept.**

## Le décryptage de la rédaction

**Bio :** la vigne ne reçoit pas de traitement phytosanitaire. Les additifs autorisés ici (levure, sucre...) sont bio et moins nombreux que dans le vin conventionnel.

**Biodynamie :** il s'agit de la culture de la vigne. Les traitements effectués, à base de plantes, sont comparables à l'homéopathie et respectent le calendrier lunaire.

**Nature :** le raisin provient de vignes cultivées en bio ou biodynamie. Le vin est élaboré sans additif. Seuls les sulfites (conservateur) sont autorisés à faible dose.