



Date : Du 03 au 09

septembre 2020

Page de l'article : p.4-5

Journaliste : RACHELLE

LEMOINE

Pays : FR

Périodicité : Hebdomadaire

OJD : 359285

Page 1/2

SPÉCIAL FOIRES AUX VINS

À BOIRE OU À GARDER Le bon cru 2020

Les foires aux vins d'automne s'annoncent attrayantes avec une offre à des prix très accessibles. Une aubaine pour ceux qui ont puisé dans leur cave durant le confinement et ne veulent pas se ruiner pour reconstituer leur cave

Par RACHELLE LEMOINE

C'est la bonne nouvelle de cette rentrée : la grande distribution propose une grande partie de sa sélection de vins à moins de 10 euros, voire la majorité à moins de 15 euros. Surtout, le niveau de qualité des bouteilles est bon. Pas forcément chez tous les distributeurs, mais, sur les 25 enseignes couvertes ici – grande distribution, chaînes de cavistes, sites internet spécialisés ou généralistes –, on constate la mise en avant de domaines, de vigneron et d'un nouveau négoce qui proposent des cuvées très réjouissantes, basées sur la gourmandise, la fraîcheur et le plaisir. Afin de profiter de toutes ces opportunités et pour refaire sa cave sans se ruiner, voici deux options de sélection selon son objectif : vins à boire ou vins à garder, pour un budget compris entre 100 et 200 euros.

Plus qu'une cave, il s'agit d'une base qui permet de découvrir des cuvées qu'on pourra ensuite acheter directement chez le producteur si elles ont su séduire le palais. Pour de tels budgets, le nombre de bouteilles est forcément limité – 14 à boire et 12 à garder. Ici, pas d'appellations ronflantes ou d'étiquettes rutilantes. Mais de très bons vins, voire d'excellents, qui sauront ravir toutes les papilles. ■

LES DATES DES FOIRES AUX VINS

Auchan
du 22 septembre
au 6 octobre
Biocoop
du 8 septembre
au 17 octobre
Carrefour
du 8 au 21 septembre
Casino du 28 août
au 13 septembre
ediscount.com
du 3 au 27 septembre
chateaunet.com
du 5 au 26 septembre
Duclot la cave,
Galerie Lafayette

du 5 au 26 septembre	au 10 octobre
idealwine.com	millesimes.com
du 15 septembre	du 15 septembre
au 6 octobre	au 6 octobre
Intermarché	Monoprix
du 8 au 27 septembre	du 18 septembre
Lavinia	au 4 octobre
du 8 au 29 septembre	Nicolas
E. Leclerc	du 9 au 13 septembre
du 29 septembre	twil.fr
au 10 octobre	du 8 septembre
Le Repaire de Bacchus	au 15 octobre
du 14 septembre	veeppee.fr à partir
au 11 octobre	du 2 septembre
Lidl à partir	vin-malin.fr
du 2 septembre	du 15 septembre
Magasins U	au 6 octobre
du 29 septembre	wineandco.com du
	26 août au 6 octobre

LA CAVE À BOIRE

Constituée de 14 bouteilles, cette cave « à boire » doit compter autant de rouges que de blancs, sans oublier les bulles. Parmi la liste ci-dessous, on choisira une composition de deux flacons d'un même effervescent, six de vin blanc avec deux cuvées distinctes offrant des cépages différents, et six de vin rouge d'une même cuvée. Résultat ? En privilégiant les bouteilles les moins chères dans chaque catégorie, on obtient un total de 95,18 euros et de 193,27 euros avec les plus onéreuses. Les différentes cuvées proposées sont toutes prêtes à boire dès maintenant. Elles doivent permettre d'approvisionner tout un repas, dès l'apéritif, ou bien d'être ouvertes lors d'un apéro dinatoire, d'où l'intérêt d'avoir plusieurs bouteilles de chaque.



Beaujolais blanc

2018

Manoir du Carra

Parce que dans le beaujolais, il n'y a pas que du rouge et que le chardonnay y est excellent !

8,90 € au Repaire de Bacchus

② Bourgogne aligoté 2018

Domaine Geantet-Pansiot

Fluide et d'une fraîcheur absolue, il séduit par son bouquet d'agrumes et de verveine.

9 € sur vin-malin.fr

Clos du Milieu 2018

Muscadet-sèvre-et-mainé sur lie, Domaine Pierre Luneau-Papin, bio

Carafé avant d'être dégusté, il révèle tout son parfum de fenouil, d'aneth et d'amande fraîche.

9,69 € au Monoprix

LES VINS ROUGES

Sarmentine 2018

Bordeaux rouge, François Thienpont, bio

Elevé en cuve Inox, ce pur merlot ravit par son panier de fruits rouges frais, son équilibre et sa belle finale.

4,50 € sur veeppee.com





Date : Du 03 au 09 septembre 2020

Page de l'article : p.4-5
Journaliste : RACHELLE LEMOINE

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 359285

Page 2/2

Bordeaux rouge 2016

Château Barreyre

Profond et gourmand, il offre une bouche soyeuse au fruité intense. Un pur régal à boire maintenant.
4,90 € sur chateaunet.com

Castillon-côtes-de-bordeaux 2016

Château Rochers Bellevue, bio

Une cuvée en biodynamie, pulpeuse et soyeuse en bouche avec une belle matière à ce prix-là ? Chapeau bas !
4,95 € à Carrefour

Petit Champ 2015

Bordeaux rouge, Château Champ des Treilles, bio

Sublime millésime pour ce domaine en biodynamie qui offre une cuvée friande et intense.

7,90 € duclot la cave,
Galeries Lafayette

③ Moulis-en-médoc 2012

Château Brillette

À son apogée, il est à découvrir absolument pour le plus grand plaisir des papilles.
14,90 € aux Magasins U



De Natura Rerum 2019

Côtes-du-rhône villages rouge, Dauvergne Ranvier, bio

De l'intensité aromatique et de la fraîcheur pour cette cuvée qui se fait charnue en bouche et très équilibrée.
6,95 € à Carrefour

Côtes-du-rhône villages rouge 2019

La Part des Astres, bio

En biodynamie, cette cuvée séduit par son intensité et sa profondeur avec un fruit éclatant et beaucoup de fraîcheur.
6,90 € à Casino

Les Buisserons 2018

Côtes-du-rhône rouge, Famille Richaud, bio

Fraîche et authentique, cette cuvée signe son origine sudiste avec son bouquet de fruits rouges, d'olives et d'épices.
8,90 € sur millesimes.com

Les Darons 2018

Languedoc rouge, Jeff Carrel

Emblématique chez les amateurs de bonnes quilles, cette cuvée offre du pur plaisir.
4,90 € à La Grande Epicerie de Paris

Faugères rouge 2019

Domaine des Emprades, bio

Un fruité exquis complété de notes de garrigue, beaucoup de fraîcheur et d'équilibre.
5,95 € à Lidl

Cep by Cep 2019

Anjou rouge, La Roulerie

Un pur cabernet franc, mûr et gourmand, qui offre une bouche profonde et savoureuse et une finale florale.
5,70 € aux Magasins U

LA CAVE À GARDER

Pour les vins de garde, on va à l'essentiel – 6 rouges et 6 blancs – avec comme objectif de ne pas dépasser 15 euros par bouteille. Ensuite, il est possible de panacher dans chaque couleur avec deux ou trois cuvées différentes. Mais on veille toujours à avoir au moins deux bouteilles d'une même cuvée pour la servir à un dîner et pouvoir la changer au cas où l'une serait bouchonnée ou si les convives en réclament à nouveau. Au final, en choisissant les cuvées les moins chères, il en coûtera 105,60 euros, et 165,84 euros pour les plus onéreuses. La liste qui suit propose des bouteilles à conserver en cave entre cinq et dix ans. Dans les blancs, le chablis et le riesling peuvent supporter une longue garde. Cette dernière est également préconisée pour les cuvées rhodaniennes et le haut-médoc 2018.

LES VINS BLANCS

Viré-clessé tradition 2019

Christian Lebaupin

Un blanc du sud de la Bourgogne au nez délicat et rond en bouche qui gagnera en finesse et en allonge après quelques années.
9,95 € à Leclerc

Chablis 2018

Domaine de Biéville

Un joli chablis au nez fruité, ample et vif en bouche, qui n'en sera que plus puissant après un passage en cave.
12,90 € sur chateaunet.com

Kaefferkopf 2016

Alsace riesling grand cru, Jean-Baptiste Adam, bio

Déjà délicieux avec ses arômes complexes et sa matière fine, ce riesling sera splendide à son apogée.
13,65 € sur veeppee.com

LES VINS ROUGES

La Chapelle 2018

Faugères rouge, Château Les Estanilles, bio Son nez intense et sa matière profonde gagneront en finesse avec le temps.
7,65 € à Leclerc

④ Morgan 2018

Jean Foillard Une star du beaujolais dans le sillage de Marcel Lapierre. Attention, déjà très, très bon. L'ouvrir dès maintenant est au risque et péril de votre stock.
12,60 € sur vin-malin.fr

La Crimée de Sy 2018

Crozes-hermitage rouge, Domaine du Murinais

Complexe et savoureuse, cette cuvée présente un magnifique potentiel de garde.
12,95 € à Auchan

Terre de Granit 2018

Saint-joseph rouge, Domaine de Boisseyt, vignoble Olivier Decelle

En conversion bio, ce domaine promet de belles cuvées à l'image de ce millésime solaire qui gagnera en tempérance après quelques années en cave.
13,95 € aux Magasins U

Haut-médoc 2018

Château Cambon

La Pelouse

Quelques années seront nécessaires pour assouplir sa matière ferme et révéler tout son potentiel aromatique.
13,95 € à Leclerc

Listrac-médoc 2015

Château Fourcas Hosten

Il faut attendre au moins encore cinq ans pour déployer toute la complexité aromatique et la finesse de cette cuvée d'une grande fraîcheur.
13,99 € à Intermarché