

## 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 5 septembre  
au 17 octobre

##### Carrefour

du 8 au 21 septembre

##### Casino

du 28 août  
au 13 septembre

##### cdiscout.com

du 3 au 27 septembre

##### chateaufort.com

du 3 au 27 septembre

##### Duclot la cave,

Galeries Lafayette

du 5 au 26 septembre

##### idealwine.com

du 15 septembre

##### Intermarché

du 8 au 27 septembre

##### Lavinia

du 8 au 29 septembre

##### E. Leclerc

du 29 septembre

##### Le Repaire

de Bacchus

du 14 septembre

##### Lidl à partir

du 2 septembre

##### Magasins U

du 29 septembre

au 10 octobre

##### millesimes.com

du 15 septembre

##### Monoprix

du 18 septembre

##### Nicolas

du 9 au 13 septembre

##### twil.fr

du 8 septembre

##### veepee.fr à partir

du 15 octobre

##### vin-malin.fr

du 2 septembre

##### wineandco.com

du 15 septembre

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.

#### LES EFFERVESCENTS

##### Vive-la-Joie 2013

##### Crémant de Bourgogne brut, Bailly Lapierre

Mieux qu'un « petit » champagne, il enchante avec ses saveurs gourmandes, fruitées et pâtisseries, sa vivacité et sa fraîcheur.  
10,99 € sur ediscout.com

##### Champagne brut premier cru Louis Brochet

A l'apéro ou à table, son parfum, sa finesse et son harmonie ne laisseront personne de marbre.  
23,90 € au Repaire de Bacchus

#### LES VINS BLANCS

##### ① Sauvignon 2019

##### Touraine blanc, Domaine de Cray

Un sauvignon comme on le aime, sans caricature, avec une belle finale salivante.  
6,50 € sur millesimes.com



##### 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-maine 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 € à Monoprix

#### LES VINS ROUGES

##### Sarmentine 2018

##### Bordeaux rouge, François Thienpont, bio

Élevé en cuve Inox, ce pur merlot ravi par son panier de fruits rouges frais, son équilibre et sa belle finale.  
4,50 € sur veepee.com

## 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 [chateaubarreyre.com](http://chateaubarreyre.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 € à Duclot la cave, Galeries Lafayette

## 3 Moulis-en-médoc 2012

### Château Brillette

A 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](http://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 Épicerie 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 [chateaubarreyre.com](http://chateaubarreyre.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 [ceepce.com](http://ceepce.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 Morgon 2018

### Jean Foillard

Une star du beaujolais dans le sillage de Marcel Lapiere. Attention, déjà très, très bon. L'ouvrir dès maintenant est au risque et péril de votre stock.  
12,60 € sur [vin-malin.fr](http://vin-malin.fr)

## La Grimas 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

## Lustrac-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