

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **2500000**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **1er septembre 2023**
P.68-69
Journalistes : **RACHELLE LEMOINE.**
Nombre de mots : **1106**

| SPÉCIAL FOIRES AUX VINS



Vers la fin du tout-AOC ?

La suprématie des 364 appellations d'origine contrôlée, créées en France pour garantir un niveau de qualité, est remise en question aujourd'hui par certains vigneron, qui préfèrent en sortir.

PAR RACHELLE LEMOINE.

La France a toujours mis en avant la notion d'origine de ses vins. Bien avant l'invention de notre système d'AOC, la renommée de certaines régions pour leur production viticole était déjà acquise. La création des premières appellations, en 1936, est venue entériner cet état de fait et le traduire légalement, afin de le protéger des fraudes. En effet, à cette époque, il était courant que certains inscrivent sur l'étiquette d'une bouteille le nom d'une région ou d'un village plus réputé que le vin qu'elle contenait vraiment, pour le vendre à un meilleur prix.

Un manque d'exigence du point de vue environnemental

Le cahier des charges des AOC est ainsi venu définir l'aire de production, le type de cépages, le rendement maximal autorisé, et d'autres règles, comme la taille de la vigne, les méthodes de cul-

ture et de vinification, d'élevage... Le tout avec l'objectif de garantir au consommateur une origine et un niveau de qualité. C'est ce dernier point qui est aujourd'hui remis en cause. Au nombre de 76 en 1936, les AOC étaient 364 en 2021. Certains voient dans cette généralisation du « tout-AOC » une forme de laxisme du système. Pour d'autres, les cahiers des charges manquent d'exigence d'un point de vue environnemental et vis-à-vis de pratiques œnologiques. Quelques AOC sont en pointe sur ces sujets – cairanne, faugères, baux-de-provence, calvi... – mais encore trop peu. Enfin, le dérèglement climatique impose une adaptation permanente du vignoble, que les règles définies par les AOC ne permettent pas toujours. Ainsi, certains vigneron, parfois parmi les meilleurs et souvent issus de la mouvance des vins nature, sortent du système et affichent leurs cuvées en « vin de France ». ■

Des vins de France renommés

Dans une grande diversité de cépages, les vigneron peuvent s'exprimer à leur guise à travers cette dénomination avec des flacons à prix canon.

BIO LE BLANC 2022

ON REFAIT LE MONDE, LA DAME BLEUE

Grenache blanc et macabeu de l'Aude s'allient dans cette cuvée au joli nez floral et de fruits exotiques. L'attaque est précise et d'une belle rondeur, avec de la fluidité et une finale très rafraîchissante. Pour accompagner un fish and chips.

4,30 € chez E. Leclerc

BIO PERCHÉ 2022, CARACTÈRES

LORGERIL 1620

Nouvelle gamme en vin de France pour cette illustre maison languedocienne, qui souhaite répondre à la demande de vins rouges frais et croquants. C'est particulièrement réussi avec cet assemblage de cabernet franc et de syrah, qui offre une belle mâche tout en finesse. Avec un bœuf thaï.

6,99 € chez Monoprix

BIO GENORA 2021, VIN ORANGE

GÉRARD BERTRAND

Ce vin orange est une bonne occasion de découvrir cette couleur à la mode. Avec son aromatique complexe de fleurs blanches, de fruits confits et une pointe poivrée, sa bouche fraîche et gourmande et ses fins amers en finale, il sera parfait avec un plateau de fromages.

6,95 € chez Carrefour Market

BIO NUBA 2022

AUBERT MATHIEU

Assemblage de cinsault et de grenache, sans sulfites ajoutés, ce vin nature fait montre d'un bel équilibre et offre une matière fruitée et juteuse aux saveurs de fraise des bois et de framboise. Un rouge d'apéro avec une planche de charcuterie.

11,90 € sur Twil.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS © MAX BAUWENS/REA/SP

BIO LE NAT'ROUGE 2022

JACQUES FRELIN VIGNOBLES

Sans sulfites ajoutés, en biodynamie et 100 % merlot, cette cuvée (certifiée « Vin méthode nature ») régale avec sa belle gourmandise fruitée, aux saveurs de prune et de mûre. D'une grande pureté en bouche, elle se fait ronde et soyeuse. Très accessible, on la marie avec une omelette aux champignons.

7,50 € chez Biocoop

ZAPOÏ 2018

LES EN-HAUTS, COQUELET ET COSSARD

Un pur gamay nature, qui fleurit bon le cassis et la mûre avec de jolies notes florales. D'une incroyable précision aromatique, la bouche est une splendeur, fraîche et équilibrée, qui nous transporte dans son sillage floral et poivré. Un rouge idéal avec des œufs en meurette.

19,80 € sur Idealwine.net

BIO COUP DE CANON 2022

FAMILLE AMIRALTAU GROSBOIS

On ne présente plus ce duo de la Loire qui transforme tout ce qu'il touche en pur moment de plaisir. Avec ces raisins du sud (duras, merlot, syrah et braucol), il nous offre une cuvée rouge gourmande au fruité mûr, avec de la mâche et de l'ampleur. Pour un apéro dînatoire.

5,95 € chez Carrefour Hyper

CHARDONNAY 2021

CAMILLE DE LABRIE

Un chardonnay, vinifié par le propriétaire d'un grand cru classé de saint-émilion, plein de charme avec sa matière charnue et pulpeuse teintée de fruits blancs. Rond et souple, il n'en reste pas moins très sapide. On l'essaie avec un pâté en croûte.

7,90 € sur Wineandco.com

CUVÉE 40 2020

LES VIGNES DU VENT

Son nez très minéral exhale des arômes de melon et de fruits tropicaux. Ample à l'attaque, ce blanc dévoile un beau volume en bouche, qui reste fraîche et séduit avec une jolie matière aux saveurs gourmandes. À ouvrir avec un vitello tonnato.

8,95 € chez E. Leclerc

BIO RAISIN DE LOUP

DOMAINE DE MARCOUX

Cette cuvée rouge en biodynamie utilise le caladoc, croisement du grenache noir et du malbec, cépage résistant à la sécheresse et aux parasites. Elle est non millésimée, comme la dénomination vin de France l'autorise. C'est gourmand et fluide avec une belle finale poivrée. Sur une joue de bœuf braisée.

9,40 € chez Lavinia



DATES DES FOIRES AUX VINS

AUCHAN

Du 26 septembre au 9 octobre

BIOCOOP

Du 18 septembre au 14 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHÉS

Du 26 septembre au 9 octobre

CARREFOUR MARKET

Du 5 au 22 octobre

CASINO

Du 25 août au 10 septembre

E. LECLERC

Du 30 septembre au 14 octobre

EATALY

Du 15 septembre au 15 octobre

FRANPRIX

Du 18 septembre au 8 octobre

IDEALWINE.COM

Du 12 septembre au 3 octobre

INTERMARCHÉ

Du 5 au 24 septembre

LA CAVE DU CHÂTEAU

Du 19 septembre au 7 octobre

LA CAVE DE LA GRANDE

ÉPICERIE DE PARIS

Du 8 septembre au 6 octobre

LA VIGNERY

Du 1er septembre au 1er octobre

LAVINIA

Du 4 septembre au 1er octobre

LIDL

À partir du 6 septembre

MAGASINS U

Du 26 septembre au 7 octobre

MILLESIMES.COM

Du 12 septembre au 2 octobre

MONOPRIX

Du 15 septembre au 1er octobre

NICOLAS

Du 6 septembre au 3 octobre

TWIL.FR

Du 12 septembre au 22 octobre

VANDB.FR

Du 6 au 20 septembre

VEEPEE

À partir du 7 septembre

VINATIS

Du 7 septembre au 10 octobre

WINEANDCO.COM

Du 30 août au 3 octobre.

