

Foires aux vins

Internet et cavistes

Idealwine

CÔTES DU JURA
**Domaine Buronfosse,
L'Hôpital Savagnin
2011 - 12 €**

Un vin éclatant de fraîcheur et de tension, lumineux, franc et acidulé. Une bouteille que l'on aime faire découvrir sur du comté.

CHINON

**Charles Joguet, Les
Charmes 2012 - 15 €**

Un joli prix pour un cabernet franc de Loire qui a déjà fait ses preuves. Toutes les cuvées de Joguet sont admirables, surtout quand elles ont de la bouteille...

CONDRIEU
**Domaine Georges Vernay,
Les Terrasses de l'Empire
2014 - 42 €**

L'un des trois fleurons du domaine. Concentré sur la pêche et l'abricot, le fruit se disperse comme dans un verger. Souplesse et volume de la bouche.

Chateaunet

BORDEAUX
**Le Bordeaux de
Maucaillou 2014 - 5,75 €**

Ça sauvignonne du côté de Bordeaux avec ce blanc équilibré. Une touche variétale, des saveurs de raisin et de fleurs... le vin est parfait pour l'apéro.

SAINT-ÉMILION GRAND
CRU CLASSÉ
**Château Fonroque
2012 - 24,17 €**

Fonroque est l'un des rares vignobles du Bordelais dont le vignoble est cultivé en biodynamie. Alain Moueix est convaincu par la méthode qui porte ses fruits depuis bien longtemps. La matière particulièrement énergique de son saint-émilion donne la mesure de ses merlots dans ce millésime séduisant. A garder encore 10 ans.

CONDRIEU
**François Villard,
Les Terrasses de Palat
2014 - 32,50 €**

Un blanc aux notes de pêche et d'abricot avec l'éclat des vins

TOURAINNE
**Domaine Mériaux,
Cent Visages
2013 - 12,70 €**

En Touraine, le cépage malbec s'appelle le côt. Il constitue 100 % de ce superbe vin. Robe sombre, nez réglissé, profondeur de fruit et tanins charnus.

ESPAGNE EMPORDA
**Terra Remota, Tan
Natural 2015 - 12,70 €**

Éclatant de fruit, du nez jusqu'à sa finale sur des notes de cerise. A servir un peu rafraîchi, c'est un superbe rouge.

RULLY 1^{er} CRU
**Domaine Belleville,
La Fosse 2012 - 19,90 €**

Le style élégant transparaît déjà dans le nez avec des notes d'amandes et de miel. En bouche, un boisé bien maîtrisé complète la belle personnalité de ce vin gastronomique.

CHAMPAGNE
Lallier, R. 012 - 29,70 €

C'est un champagne brut sans année mais son nom indique le millésime qui le constitue principalement (donc 2012). Son nez sur la noisette, la mirabelle et les fleurs blanches donne un vin ample. La bulle est fine et crémeuse, la finale saline. Pour un repas de fête.

Wineandco

CANON-FRONSAC
**Château Canon Peccesse
2012 - 12,10 €**

Belle régularité sans l'austérité de Fronsac, mais avec un petit plus qui donne au vin un goût de "revenez-y". La trame serrée laisse passer des tanins racés et le palais s'arrondit tendrement autour d'une matière profonde.

BANDOL
**Domaine de La Bégude,
Bandol by Bégude
2015 - 12,90 €**

Toute l'originalité de ce coup de cœur, c'est de sortir des couleurs binaires blanc et rouge des foires aux vins. Surtout si vous êtes lassés des rosés de l'été, il faut vous jeter sur ce domaine de Bandol qui en produit que l'on goûte toute l'année.

MADIRAN
**Château Montus
2010 - 17,80 €**

Le madiran d'Alain Brumont commence à peine à montrer l'ampleur de son terroir. Il aura fallu 6 ans pour que le tannat trouve sa place et se fonde en une bouche certes toujours bien trempée par des tanins sobres, mais dotée d'une saveur d'humus et de fruits mélangés, et de notes giboyses et épicées. A garder encore 10 ans

COUP DE CŒUR IDEALWINE

HAUT-MÉDOC **Château Belle-Vue
2012 - 23 € (magnum)**

La super-affaire des foires aux vins : un bordeaux comme on les aime, concentré sur son cabernet-sauvignon, livre la trame fidèle de ce raisin adossé à des petits verdots signature Belle-Vue. Logé en magnum, il pourra attendre encore 2 ans, mais on peut déjà profiter de son fruit radieux et de son velouté.



CÔTE ROANNAISE
**Domaine Robert Sérol, Les
Originelles 2014 - 7,50 €**

Le domaine, sous la coupe dynamique du couple Karine et Jean Sérol, fait rayonner le vignoble méconnu. Fruits rouges tels cassis, framboise et pur jus de gamay pour un vin sans aspérité aux tanins moelleux, fins et gourmands.

LANGUEDOC
**Domaine du Pas de
l'Escalette, Les Petits Pas
2014 - 11,17 €**

Plus vin de copains que grand cru, ce languedoc au jus gourmand et délicat, parfumé de violette et fruits rouges sur une touche d'épices douces est un rouge qui fait "glouglou".

difficilement extraits du vignoble en pente raide au-dessus des rives du Rhône. Du gras et du velours en bouche avec une finale en équilibre sur la vivacité.

Le Repaire de Bacchus

GRÈCE MALAGOUSIA
**Mylonas Winery
12,30 €**

Le blanc issu du raisin malagousia, très aromatique, donne un vin joyeux et frais. La texture veloutée de celui-ci évoque la chair d'une pêche blanche fondante, entre des notes de citron, litchi, herbes aromatiques, fruits blancs...

Millesimes

HAUT-MÉDOC
**Château Citran
2010 - 15,90 €**

Sa matière concentrée s'épanouit en bouche. Les tanins se sont assouplis avec le temps. Le millésime 2010 est un modèle d'équilibre. Il se boit dès maintenant et peut encore se garder.

CANON-FRONSAC
**Château Moulin Pey-
Labrie 2009 - 21,60 €**

Le millésime ensoleillé a doté le vin d'un côté sudiste avec des notes de fruits bien mûrs très gourmandes et une matière charnue. Il n'a pas oublié d'être fin.