

MIEUX VIVRE

Le meilleur des **FOIRES**

Cavistes, grande distribution, sites Internet... Difficile de s'y retrouver dans l'offre foisonnante des foires aux vins ! Notre guide pour vous aider à faire les bons choix. Enquête : Georges Rostopchin

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bons plans, découvertes et coups de cœur, comme chaque année à la rentrée de septembre, les foires aux vins prennent leurs quartiers dans la majorité des enseignes. Lidl, Intermarché, Nicolas et autres distributeurs, ou encore

Idealwine.com, Millesimes.com... Chacun y va de sa sélection. Et les clients suivent. Plus de 70 % des Français interrogés l'année dernière par l'institut de sondages Toluna se sont déclarés intéressés par ces rendez-vous annuels. Principales motivations : dénicher des bonnes affaires (60,8 %)

et acheter des vins pour leur consommation courante (58,4 %). Ce qui n'empêche pas certains de rechercher des vins de garde (46,4 %), voire des grands crus (39,4 %).

Une tendance qui n'a pas échappé aux professionnels. Pour preuve, les efforts qu'ils déploient afin d'attirer une population de plus en plus hétéroclite et sensibilisée par cet univers. « *Le vin a tellement progressé qu'il a rendu les clients plus curieux et plus exigeants* », remarque Didier Coustou, adhérent Centre E.Leclerc et responsable vins au Galec, la centrale nationale d'achats

Philippe Turpin / Photo12.com



Grands crus, vins bios, blancs de Bourgogne, bordeaux rouges ? Nos conseils pour gagner du temps et optimiser votre budget.

AUX VINS 2016

de l'enseigne. « La clientèle rajeunit, elle a besoin de conseils et de recommandations », affirme, de son côté, Lionel Manteau, directeur commercial chez Nicolas. Voilà pourquoi bon nombre de distributeurs, comme Intermarché, E.Leclerc ou Lavinia, s'adjoignent les services d'œnologues ou de chefs étoilés pour présenter en magasins leurs choix ou leurs accords mets-vins. Autant d'éléments qui participent de cette « indispensable théâtralisation » dont parle Charles Pierrard, chef de marché vins et alcools chez Intermarché, pour qualifier

L'express
Votre Argent
Les coulisses des foires aux vins à voir en vidéos sur VotreArgent.fr/consumation

la période des foires aux vins. Une quinzaine de jours pendant lesquels le business va bon train, ces manifestations générant en moyenne 10 % du chiffre d'affaires des enseignes.

Un constat cette année : le recours massif des consommateurs à Internet pour préparer leurs achats. « La grande majorité des ventes se font en magasins, car la foire aux vins reste un événement festif de la rentrée. Cependant, une nouvelle tendance se dessine avec de fortes progressions des préservations en ligne », souligne Laurent Delpey, directeur vins chez Carrefour. Une ob-

servation partagée par Charles Cousineau, responsable du marché vins et champagnes chez Auchan, dont les ventes en ligne progressent chaque année et qui, pour la première fois, met en place un système de préservation en cette rentrée 2016. Quant aux critères de choix, « les clients plébiscitent aujourd'hui les vins flatteurs, faciles à boire et à des prix accessibles », estime Didier Coustou.

Pour vous repérer, laissez-vous guider. Après dégustation en avant-première des bouteilles proposées par les distributeurs, nous avons concocté des sélections clés en main, avec un budget et une gamme de vins optimisés quel que soit votre profil (voir p. 26). Sans oublier des conseils pour bien acheter (voir ci-dessous) et le mode d'emploi des foires (voir page 25). ■



Les règles pour bien acheter

Les foires aux vins sont idéales pour débiter une cave à moindre coût ou l'enrichir de bonnes bouteilles, notamment des châteaux prestigieux, que l'on ne trouve pas facilement en temps normal. Les promotions et le vaste choix des vins permettent de constituer un stock pour toutes les occasions à venir dans l'année. A condition de ne pas s'y jeter les yeux fermés.

➔ DOCUMENTEZ-VOUS

Commencez par vous demander dans quel but vous voulez acheter du vin. « Il faut d'abord déterminer si on veut boire jeune ou garder ses bouteilles quelques années, si on veut pouvoir sortir une bouteille pour chaque occasion de l'année, si on est prêt à se laisser tenter par des styles et des gammes variés », considère Charles Pierrard, chef de marché vins et alcools chez Intermarché. Ensuite, pour faire un premier tri, épluchez les nombreux catalogues édités à l'occasion des foires aux vins, notamment par toutes les chaînes de la grande distribution qui s'appuient sur des œnologues et des sommeliers. C'est un bon moyen de gagner du temps en repérant d'emblée les valeurs sûres et les millésimes les plus en vue. A vous, ensuite, de

vous faire votre propre opinion gustative. Internet est également une mine d'informations. Sélectionnez deux ou trois sites référents d'éditeurs ou de vente. Ils ne se contentent pas d'aligner leurs références, mais proposent aussi de nombreux commentaires éditoriaux et des avis de consommateurs. « Notre site rassemble les notes d'experts, présente les conseils de garde et d'utilisation, ainsi que les fiches techniques et les descriptifs des vins », souligne Laurent Delpey, directeur vins chez Carrefour.

Il ne faut pas hésiter non plus à visiter plusieurs enseignes différentes. Car c'est une occasion rare de « parler avec les professionnels et de rencontrer les vignerons dans les magasins », confirme Virginie Morvan, responsable des achats et de la sélection vins chez Lavinia. D'autant qu'un bon nombre d'enseignes, à l'image d'Intermarché ou d'E.Leclerc, ont des offres distinctes selon les régions et la taille du magasin. Enfin, pour ceux qui savent déjà ce qu'ils veulent, programmez avant la vente des alertes en ligne sur vos vins préférés. « Et, si possible, allez sur le site dès l'ouverture de la vente », pointe Angélique de Lencquesaing, directrice générale déléguée du site Idealwine.com. ▶



➔ PRIVILÉGIEZ LA DIVERSITÉ

Une fois votre liste de préférences quasi finalisée, voici venue l'heure du choix. Un seul mot d'ordre : se faire plaisir. En accord, bien sûr, avec la taille de votre espace de stockage (vraie cave ou armoire à vin) et de votre budget. Fixez une enveloppe globale et respectez-la. Elle doit prendre en compte votre profil. Ainsi, un expert prévoira forcément plus qu'un néophyte, puisqu'il ciblera en priorité les grands crus et les vins de garde, plus onéreux. En moyenne, comptez chez les grandes enseignes un prix à la bouteille autour de 10 euros. Vous retrouverez dans nos sélections (voir page 26) un choix optimisé avec des budgets allant de 150 à 500 euros pour quatre profils d'acheteurs. Quant au mix des vins, pour ne pas se tromper, « le plus sûr est de panacher ses choix, avec deux tiers de vins rouges et le reste en blancs », conseille Sébastien Coquelle, expert vins chez Carrefour. Il faut aussi veiller à la répartition vins de consommation immédiate/vins de garde à faire vieillir

N'hésitez pas à discuter avec les professionnels et profitez de leurs conseils.

et déguster à plus long terme. « Pour ceux qui privilégient la garde et qui veulent constituer une cave fournie, 50 bouteilles au minimum, on peut suggérer vingt crus de Bordeaux et des grands rouges du Sud-Ouest (madiran ou cahors), dix bouteilles de Bourgogne, cinq du Rhône et cinq de Loire », précise Angélique de Lencquesaing. Les dix autres restant à disposition. De son côté, Charles Cousineau préconise, pour une consommation plus courante, un équilibre entre « 40 % de rouge, 30 % de blanc, 20 % de rosé et 10 % de bulles ». Mais, avant tout, il faut sélectionner des régions hétérogènes pour varier les goûts selon les occasions et les types de mets. « Par exemple, choisir un bordeaux structuré et tannique, un val-de-loire ou un beaujolais plus légers, un languedoc ensoleillé ou un vallée-du-rhône plus épicé », ajoute-t-il. C'est l'occasion aussi de doubler certains achats pour tester les bouteilles que l'on souhaite réserver dans une optique de vieillissement et de puiser dans l'offre des vins étrangers. Surtout quand on peut profiter de la présence de professionnels pendant les foires. « Il faut d'emblée

annoncer ses goûts au vendeur, souligne Dominique Fenouil, président et fondateur du Repaire de Bacchus. Dire si on est plus beaujolais ou bordeaux et donner un nom de domaine ou de château que l'on aime bien. Il ne faut pas hésiter à déborder de ses goûts en pensant à ses invités. Enfin, ne pas s'emballer sur un cru ou rester figé sur une appellation, car les préférences s'affinent au cours du temps. »

➔ GÉREZ VOS BOUTEILLES

Dès l'achat, il faut anticiper l'organisation et l'évolution de votre cave. Autrement dit, penser à la gestion. Pour cela, rien de tel qu'une appli mobile. Il y a celles qui sont spécifiques à la dégustation et à la reconnaissance d'étiquettes. Elles vous seront utiles pour votre chasse aux pépites lors des foires aux vins (WineAdvisor, Vivino, Delectable, Winewoo...). Il existe également des solutions mobiles spécialement destinées à la gestion de vos bouteilles, comme EuroCave, VinoCell ou Caves Explorer. Au menu de ces applis : création de fiches détaillées pour chaque vin – millésime, région, mais aussi date d'entrée en cave... – ; planification de votre calendrier de dégustation, utile pour éviter d'oublier des bouteilles ou de les boire trop tard ! ; notation et historique des vins consommés ; potentiel de garde et surveillance de l'apogée des vins. Toutes offrent aussi la possibilité d'imprimer votre plan de cave et de synchroniser cette dernière avec une tablette ou un ordinateur. De quoi donner un sacré coup de vieux au traditionnel livre de cave ! Gratuites ou payantes, la majorité de ces applis sont compatibles iOS (Apple) et Android. Beaucoup plus sophistiquée et ambitieuse, la solution mise au point par Evoé Wine Technologies, une start-up de Lausanne (Suisse), permet de gérer une cave à vin en temps réel grâce à un système d'étiquettes RFID (identification par fréquence radio) et de puce NFC (échange de données à très courte portée et sans fil). Destinée aux cavistes et aux restaurateurs, elle sera déclinée dans une version grand public dès cette rentrée.

Le pense-bête des foires

1 S'inscrire aux avant-premières

Pensez à vous enregistrer auprès des enseignes (Intermarché, Auchan...) ou des sites qui organisent des soirées inaugurales ou des préventes. S'il est trop tard pour cette saison, vous serez au moins référencé pour les prochaines foires aux vins.

2 Faire des repérages

Elargissez votre zone de chalandise en allant faire un tour du côté des rayons vins des autres enseignes. Histoire de comparer les prix et les types d'offres et, surtout, de vérifier si d'éventuelles promotions plus intéressantes ne sont pas en cours.

4 Anticiper les imprévus

Entre conditions de stockage, coups de chaud et bouteilles bouchonnées, les vins ne sont pas à l'abri d'accidents. La plupart des enseignes assurent la reprise, mais la bouteille rapportée doit être à peine entamée. Sur Internet, vous disposez de quatorze jours à compter de la livraison, avec des frais de port le plus souvent à votre charge.

3 Y aller le jour J

A quel moment faut-il se rendre à la foire aux vins ? Si vous avez déjà fait votre sélection sur catalogue, mieux vaut y aller dès le début, ce serait dommage que le stock soit épuisé. Autre avantage : vous pourrez revenir pour racheter d'autres bouteilles si le vin vous a plu. Et qui sait s'il n'y aura pas en magasin une promo éphémère de dernière minute ?

5 Gagner en confort

Nombre de grandes surfaces (Carrefour, E.Leclerc) ont développé le service « click and collect », permettant d'acheter ses articles en ligne avant de les retirer en magasins. Pratique, compte tenu du monde arpentant les rayons pendant les foires aux vins.



Retrouvez notre sélection selon votre profil

- ▶ Le néophyte p. 26
- ▶ Le chasseur de bonnes affaires p. 27
- ▶ L'expert p. 28
- ▶ L'amateur de découvertes p. 29

Toutes les dates par enseigne



- ⊗ Auchan : du 20-09 au 04-10
- ⊗ Biocoop : du 08-09 au 14-10
- ⊗ Carrefour : du 28-09 au 10-10
- ⊗ Carrefour Market : du 16-09 au 02-10
- ⊗ Casino Géant : du 06 au 17-09
- ⊗ Casino Supermarchés : du 02 au 17-09
- ⊗ Cdiscount.com : du 09-09 au 03-10
- ⊗ Chateaunet.com : du 08-09 au 01-10
- ⊗ E.Leclerc : du 28-09 au 08-10
- ⊗ Franprix : du 07 au 18-09
- ⊗ Idealwine.com : du 07 au 26-09
- ⊗ Inter Caves : du 22-08 au 15-10
- ⊗ Intermarché : du 06 au 18-09
- ⊗ Galeries Lafayette (La Cave) : du 07-09 au 01-10
- ⊗ Lavinia : du 05-09 au 03-10
- ⊗ Leader Price : 06 au 18-10
- ⊗ Lidl : à partir du 31-08
- ⊗ Magasins U : du 20-09 au 01-10
- ⊗ Millesimes.com : du 08 au 28-09
- ⊗ Mondovino.com : du 06-09 au 18-10
- ⊗ Monoprix : du 07 au 25-09
- ⊗ Naturalia : du 08 au 28-09
- ⊗ Netto : du 06 au 18-09
- ⊗ Nicolas : du 07-09 au 04-10
- ⊗ La Cave du château : du 20-09 au 08-10
- ⊗ Repaire de Bacchus : du 30-08 au 27-09
- ⊗ Vente-privee.com : à partir du 26-08
- ⊗ Wineandco.com : du 25-08 au 04-10
- ⊗ XO-Vin.fr : du 09-09 au 16-10

Repères



Les vins de Bordeaux sont les stars des foires aux vins avec près des deux tiers des intentions d'achat, devant ceux de Bourgogne (49,4 %).



Source: Toluna
Quicksurveys.com,
septembre 2015.

Le budget moyen prévu par les Français pour les foires en 2015, toutes enseignes confondues, il était en baisse de 4,6 % par rapport à 2014.



Le pourcentage d'acheteurs séduits par les vins bios qui dépassent désormais celui des amateurs de crus étrangers (13,1 %).

Nos sélections selon votre profil

Néophyte : du classique avant tout

Un amateur débutant à tout intérêt à privilégier les vins « classiques », faciles au palais et permettant de s'accorder avec un grand nombre de mets. Optez idéalement pour une répartition « 75 % rouges, dont 75 % de bordeaux, et 25 % de blancs », comme le suggère Charles Pierrard, chef de marché vins et alcools chez Intermarché. Evitez les grands crus – plus onéreux – et ne dépassez que ponctuellement les 10 euros par bouteille pour un budget global de 150 euros environ pendant la période des foires. Une enveloppe qui permet déjà de dénicher des crus intéressants tels le côtes-du-rhône de Guigal ou le côteaux-bourguignons Collin-Bourisset de notre sélection. Côté vins bios, mieux vaut « ne pas commencer avec un vin sans souffre, car il exige trois à quatre heures d'aération à l'avance », souligne Benoît Roger, chef de marché chez Biocoop. Ce qui n'est pas la meilleure manière de déguster des vins de plaisir. Enfin, n'oubliez pas que qualité et prix ne sont pas systématiquement liés. Même s'il faut éviter les bouteilles trop peu chères – moins de 3 euros –, peu fiables. Ce sont souvent des vins de négociants, assemblages de la production de toute une région, pour lesquels le meilleur côtoie le pire.



Avec un budget de 150 euros, ne dépassez pas 10 euros par bouteille.

150 euros, 18 bouteilles

Région	Appellation, domaine/cuvée, année	Enseigne	Prix unitaire	Quantité	Notre avis
ROUGES					
Beaujolais	Juénas, Château de la Prat-Signé Vignerons, 2015	Netto	5,49 €	1	Des notes de fruits rouges et de violette, délicates, sur une texture souple. Un petit cru plaisir.
Bordeaux	Haut-médoc, Château de Maillet, 2014	E.Leclerc	13,50 €	2	Un joli classique fin, élégant et épaulé par une bonne souplesse tannique et une longueur sans défaut.
	Médoc, Château Castera, 2011	Carrefour Market	11,50 €	1	Nez de sous-bois et de fruits noirs. Forte présence en bouche, mais finale plus douce, vanillée.
	Blaye-côtes-de-bordeaux, Château Grand Moulin, 2014	Carrefour	4,95 €	2	Belle robe de rubis sombre. Bouche généreuse et fruitée, pour finir sur des tanins encore un peu forts.
Bourgogne	Côteaux-bourguignons, Collin-Bourisset, 2015	Intermarché	3,90 €	2	Coteaux-bourguignons est la dernière-née des appellations de Bourgogne. Un vin de partage triand et boisé.
Côtes-du-rhône	Côtes-du-rhône, E. Guigal, 2012	Idealwine.com	7,00 €	3	Un grand classique d'un excellent rapport qualité-prix, puissant, concentré et d'une belle acidité.
Languedoc	Languedoc, Mas des Cabres/Terre d'Aspères, 2014	Millesimes.com	6,60 €	1	Aromes de garigue épicée, entre syrah et grenache, pour ce cru des contreforts des Cévennes.
	Bergerac, Domaine Grande Maison/Cuvée Opéra, 2015	Naturalia	7,95 €	1	Un nez soutenu de fruits noirs, rehaussés d'arômes frais et de jeunes épices. Belle souplesse en bouche.
	Saint-chinian-roquebrun, Col de l'Estrade, 2014	E.Leclerc	5,95 €	2	Grande force et très belle densité, beaucoup de présence, affinée par une tenue longue et épicée.
BLANCS					
Bourgogne	Pouilly-fuissé, Maison Verget-Terres de Pierres, 2015	Carrefour	17,90 €	1	Un nez d'agrumes et de fruits blancs, relevé d'une pointe d'arômes grillés. Puissance et rondeur en bouche.
Loire	Menetou-salon, Laurence Clément/L'Envolée, 2015	Auchan	8,90 €	1	Sous une pointe minérale, ce blanc vif révèle un nez agriable de citron confit, rehaussé de fleurs blanches.
	Savennières, Domaine Dhommé/Les Fougères, 2014	Le Repaire de Bacchus	11,00 €	1	Robe très claire, nez intense et frais qui ouvre sur une bouche généreuse, toute en équilibre.

Grande distribution
 Cuvée en ligne
 Distribution spécialisée
 Cuvée

Stéphane Oucroff / Photo: Christophe Jan Hamming / R&A

Chasseur de bonnes affaires : gare aux conditions des promos

Pour traquer les bons plans, il faut penser économies, mais aussi bons millésimes et années prometteuses. Les millésimes 2005, remarquables comme le Domaine de Trévallon, seront à boire maintenant, et les 2009, tel le Château Beau-Site de notre sélection, peuvent attendre un peu. Le millésime 2015 est très intéressant en vallée du Rhône et en Alsace. Pour Michel Petitjean, œnologue chez Intermarché, « on trouve de plus en plus de vins entre 8 et 15 euros d'un très haut niveau qualitatif, moins durs et plus aromatiques ». Attention toutefois aux promotions, toutes les enseignes n'indiquant pas leurs réductions pendant la foire aux vins. Identifiez-les d'abord sur catalogue. Soyez vigilant sur les fausses bonnes affaires, certains prix ne s'appliquant que pour des caisses de six bouteilles. Exemples de promos : Carrefour propose 10 % de réduction pendant la foire aux vins à partir de 50 euros d'achat, et Intermarché, un carton gratuit pour chaque carton acheté (présélection de six bouteilles pour un total de 20,95 euros). En parallèle, inscrivez-vous aux avant-premières et aux soirées de dégustation qui ont lieu souvent la veille de l'ouverture de la foire. C'est à ce moment-là que les meilleures affaires partent. Comparez les prix avec ceux qui sont affichés sur le Net, en incluant les frais de livraison. Et restez aux aguets, car, indique Dominique Fenouil, président du Repaire de Bacchus, « on prévient nos clients quand le lot va bientôt être épuisé ou que la promotion va se terminer ».



Pour ne pas rater
les bons plans,
préparez vos achats
minutieusement.

250 euros, 13 bouteilles

Région	Appellation, domaine/cuvée, année	Enseigne	Prix unitaire	Quantité	Notre avis
ROUGES					
Alsace	Pinot noir, Jean-Victor Serner/Collection privée, 2015	Nicolas	8,55 €	1	Très jolie pointe de fruits noirs qui apporte une belle emprise en bouche. Le nez est très délicat et frais.
Bordeaux	Castillon-côtes-de-bordeaux, Château Ampélia, 2011	Idealwine.com	9,00 €	3	Généreux et finement boisé, ce côtes-de-bordeaux offre un nez de fruit noir sur un léger fond épicé.
	Saint-Estèphe, Château Beau-Site, 2009	Intermarché	14,50 €	2	Un grand millésime pour ce cru bourgeois, bien structuré. À boire ou à garder encore un peu.
Bourgogne	Mercury, Château de Mercy/ Premier Cru-en-Sazemay, 2014	Monoprix	16,90 €	1	Des notes lumineuses et d'épices longues. Les cerises mûres libèrent une belle puissance aromatique.
Provence	Aïpilles, Domaine de Trévallon, 2005	Le repaire de Bacchus	66,00 €	1	Une référence et une année à son apogée. Un très grand vin d'une harmonie rare, à boire maintenant.
Rhône	Côtes-du-rhône, Domaine de Garance, 2015	Carrefour	5,95 €	2	Ce vin bio puissant garde une jolie souplesse et une bonne saveur en bouche. À déguster dès l'achat.
BLANCS					
Bourgogne	Foin, Domaine Fougery de Beauclair, 2014	Lavinia	29,00 €	1	De très jolies notes boisées avec un bel équilibre sur le fruit. Rondeur agréable, finale toute en vivacité.
Provence	Palette, Château Simone, 2013	Millésimes.com	28,80 €	2	Une douceur et une élégance incomparables pour ce très beau blanc de Provence.

● Caisse en ligne ● Grande distribution ● Caveau

500 euros, 19 bouteilles

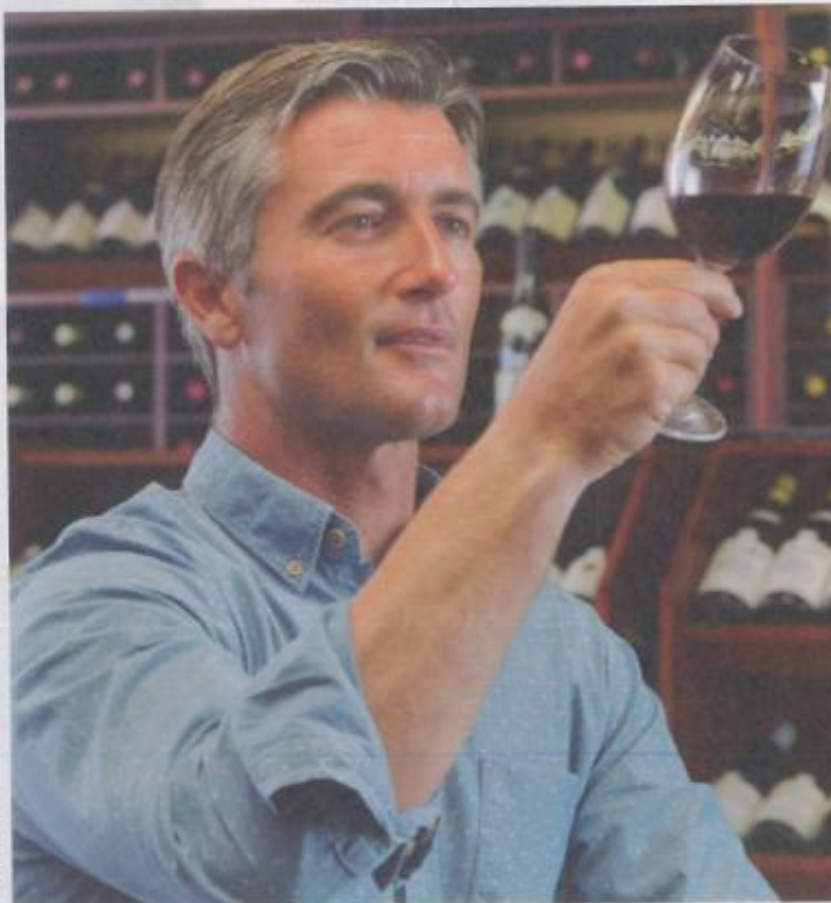
Région	Appellation, domaine/cvée, année	Enseigne	Prix unitaire	Quantité	Notre avis
ROUGES					
Bordeaux	Margaux, Marquis de Mons, 2010	Duclot	13,50 €	2	Ce second vin du château La Tour de Mons offre une belle présence en bouche. Millésime parfait.
	Saint-émilion-grand-cru, Petit Figeac, 2012	Galeries Lafayette La Cave	33,90 €	1	Un saint-émilion grand cru équilibré, structuré et soutenu par d'élégantes notes épicées. Prêt à déguster.
	Haut-médoc, Château Gloria Bel Air, 2014	Carrefour Market	8,99 €	4	Nœz de fruits noirs à peine mentholé et structure puissante. A garder pour laisser les tanins s'assouplir.
	Côtes-de-bourg, Château Roc de Cambes, 2013	Idealwine.com	48,00 €	4	Une très belle valeur signée François Mitjaville, d'une grande richesse. Fort potentiel de garde.
Rhône	Châteauneuf-du-pape, Domaine Eddie Feraud & Fils, 2014	Lavinia	24,00 €	2	Ardent et généreux, quoique encore un peu fermé, ce châteauneuf tend vers une jolie finesse. Belle promesse.
BLANCS					
Bourgogne	Rully, Domaine du four Bassot/En Varet Vieilles Vignes, 2015	Auchan	11,50 €	2	Aromes d'acacia et de chèvrefeuille pour ce rully blanc, vif et doré. Il gagnera avec le temps en rondeur et en gras.
	Beaune-premier-cru, Louis Jadot/Les Bressandes, 2013	Monoprix	34,90 €	2	Très belle matière pour cette appellation incontournable de Bourgogne. Magnifique vivacité en bouche.
Loire	Pouilly-Fumé, Michel Redde et Fils/Barre à Mine, 2014	Le Repaire de Bacchus	33,00 €	2	Minéral et métallique, Barre à Mine porte bien son nom. Parfaite alliance entre vivacité et opulence. A garder encore.

● Cavele. ● Grande distribution. ● Caviste en ligne.

Expert : soyez exigeant sur les millésimes

Vous avez une cave bien fournie et les foires aux vins sont l'occasion de l'enrichir de jolies pépites. Priorité donc à la qualité et aux vins de garde, à rechercher dans le Bordelais qui peut constituer la base de vos acquisitions. Nous en avons retenu quatre dans notre sélection, dans une échelle de prix élargie. Plus globalement, « pour une garde à moyen et long termes, visez de belles étiquettes, quitte à rabaisser un peu vos prétentions en termes de millésime. Pensez alors aux années dites intermédiaires, où les grands crus sont plus accessibles, comme 2007, 2006, 2004, 2002 et, plus récemment, aux 2008 en Médoc », souligne Angélique de Lencquesaing, directrice générale déléguée du site Idealwine.com. Côté pratique, passez plutôt en début de foires afin d'échantillonner des bouteilles pour les goûter chez vous avant de passer commande d'au moins trois crus identiques. Visitez également les sites spécialisés (Millesimes.com, Mondovino.com...) et les ventes aux enchères en ligne en étant attentif aux millésimes. Avec votre budget, vous pouvez aussi vous laisser tenter par des magnums.

Connaisseur, privilégiez les vins de garde du Bordelais et rendez-vous aux foires dès le début.





Amateur de découvertes : ciblez les vins de niche et les nouveautés

Vous êtes curieux et vous avez envie de découvrir des étiquettes, des cépages différents et des régions. De belles découvertes gustatives vous attendent du côté des vins du monde, des vins bios ou encore des productions atypiques de petits vigneron. Dans cette optique, privilégiez les cavistes spécialisés qui, outre la disponibilité et le conseil, ont l'avantage d'offrir un éventail large de propositions pour ces catégories. « Cette année, 80 % de notre sélection est bio, en 2015 nous étions à 60 % », précise Virginie Morvan chez Lavinia. Regardez aussi les nouveautés. « L'an dernier, la moitié de notre gamme était présentée pour la foire aux vins. Cette année, ce sont près des trois-quarts des bouteilles qui sont des nouveautés », avance Lionel Manteau chez Nicolas. Idem dans la grande distribution. « Pour répondre aux attentes de découvertes de nos clients, notre offre est renouvelée à plus de 60 % », affirme Sébastien Coquelle, expert vins chez Carrefour.

Les vins bios réservent de bonnes surprises gustatives.

200 euros, 20 bouteilles

Région	Appellation, domaine/cuvée, année	Enseigne	Prix unitaire	Quantité	Notre avis
ROUGES					
Bordeaux	Moulis, Château Moulin à Vent, 2010	Auchan	8,90 €	2	Un vin tout en délicatesse et en élégance, mais doté d'une belle présence et d'une jolie matière.
	Castillon-côtes-de-bordeaux, Clos Puy Arnaud/cuvée Panenche, 2013	Idealwine.com	20,00 €	1	De la douceur et de la rondeur qui portent sur le fruit. Une fraîcheur inattendue.
Chili	Valle centrale, Anderra, 2012	Nicolas	8,30 €	2	Des épices douces et du bois, des fruits noirs et une dose affirmée de tannins. Pissant et soutenu.
Corse	Patrimoine, Stéphanie Omet, 2015	Lavinia	23,00 €	1	Un vin bio de Corse au nez généreusement ouvert, dont le fruit se libère lentement en bouche.
Languedoc	Minervois-la-livinière, Château Maris/La Touge, 2014	Bicocoop	12,95 €	2	Un vin bio à la robe vive et aux arômes de fruits confits. En bouche, la matière est soutenue et généreuse.
	Corbières, Domaine Coste-Lise, 2013	Intermarché	5,95 €	2	Une jolie pureté à petit prix pour ce vin bio de terroir aux arômes de fruits cuits et de tabac blond.
Rhône	Vaucluse, Domaine Pichon/cuvée Eléphant, 2014	Millesimes.com	9,90 €	2	Un goût d'olives noires et de fruits mûrs pour cette cuvée chaleureuse et complexe. Finale nerveuse et fraîche.
	Gigondas, Perrin & fils/La Gille, 2014	Monoprix	5,90 €	2	Une belle ampleur aromatique qui s'équilibre avec légèreté et fraîcheur sur des tons finement épicés.
Sud-Ouest	Vacqueyras, Réserve de la Camprière, 2014	Lidl	7,49 €	1	La douceur sous la puissance. Nez d'épices et de fruits noirs. Bouche riche, longue et harmonieuse.
BLANCS					
Afrique du Sud	Swartland, Domaine Tasia & Vincent Carême/Terre Brûlée, 2015	Le Repaire de Bacchus	14,50 €	2	Droit et minéral, ce chien d'Afrique du Sud surprend par sa générosité et ses notes finales florales et acidulées.
Jura	Arbois, Domaine Rijckaert/Rouve-en-Chantemerle, 2010	Carrefour	9,95 €	1	Belle attaque en bouche, vive et d'une belle ampleur, qui libère en finale des pointes d'épices et d'agrumes.
Languedoc	Côtes-catalanes, Domaine Latage/Tessellae Vieilles Vignes, 2015	E.Leclerc	4,80 €	2	Une jolie surprise à prix doux pour cette côte catalane toute en fraîcheur et en complexité.

● Grande distribution,
 ● Caviste en ligne,
 ● Caviste,
 ● Distribution spécialisée.

Philippe Turpin / Photoresonance