

Foires aux vins 2017 : les bonnes bouteilles du « Monde », classées par enseigne

Les foires aux vins déboulent en septembre. Pour vous aider à vous y retrouver, « Le Monde » a classé par enseigne les meilleures bouteilles (sous l'angle du meilleur rapport qualité-prix).

LE MONDE | 11.09.2017 à 09h12 • Mis à jour le 11.09.2017 à 09h45 |

Par Ophélie Neiman et Laure Gasparotto



IDEALWINE

Du 7 au 26 septembre

■ JURA

Domaine Jean Macle, côtes-du-jura, blanc, 2011

Le vin de ce respecté domaine est merveilleux. Le nez et la bouche sont d'une puissance telle qu'on la qualifierait de brutale si elle n'était si racée, - riche et complexe. Il a beau être constitué à 85 % de chardonnay (pour 15 % savagnin), il évoque le vin jaune avec ses arômes de noix, de miel, de reine-claude, d'amande sèche, de figue fraîche. Sa texture pleine enchante. Un très grand vin. 18,90 €

■ BORDEAUX

Château Phélan Ségur, saint-estèphe, rouge, 2010

Un vin superbe, aujourd'hui comme dans dix ans. Très élégant, il dévoile des notes de fruits mûrs, de cassis, mais aussi une touche de pivoine. Ses tanins serrés, soyeux, donnent de la structure à son opulence, réalisant ainsi une magnifique sensation d'harmonie. Un grand bordeaux. 37 €

■ BOURGOGNE

Domaine Rossignol-Trapet, gevreys-chambertin, 1er cru « Clos Prieur », rouge, 2011

Ce vin nous a particulièrement émus. Trouver un bourgogne si vibrant en foire aux vins relève de l'exploit. Et pourtant. Cultivé en biodynamie, ce pinot noir nous a immédiatement évoqué l'Eau sauvage de Dior, cette sensation d'homme propre, élégant, bien parfumé, mais avec ce qu'il faut d'animal tapi derrière les fruits et les épices. Un vin qui joue plus en longueur qu'en puissance, et dont on n'hésitera certainement pas à terminer la bouteille. 50 €

■ LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gavin Crisfield, terrasses-du-larzac, « La Traversée », rouge 2015

Découverte à l'excellent rapport qualité-prix : voilà un vin noir et dense, tant à l'œil qu'en bouche, avec des tanins serrés comme une mêlée de rugby, beaucoup de classe et une grande longueur. Ce languedoc (en agriculture bio) a la mine sérieuse des beaux repas et préfère jouer sur la profondeur que sur la gourmandise. Tant mieux, on préfère. 13,50 €

Domaine La Sobilane, rivesaltes, vin doux naturel, 1947

Aucune erreur sur le millésime : il s'agit bien d'un 1947 ! Et on ne le boit pas que pour l'étiquette : ce vin est réellement bouleversant, son élaboration lui a permis de faire du temps un allié. Dans le verre, le rivesaltes est d'un roux fauve et délivre des arômes de toffee, de café. L'apothéose surgit en bouche : le nectar est aérien, incroyablement gracieux, jamais lourd malgré son degré d'alcool élevé. Une splendeur. 90 €