

Le Journal du dimanche n°3739
Dimanche 9 septembre 2018
Bettane+desseuve

46
LE JOURNAL DU DIMANCHE
47

Plaisirs
Spécial Foires aux vins

LA LISTE DE NOS ENVIES



RENDEZ-VOUS Nos conseils pour profiter au mieux des soldes du vin en grandes surfaces, chez les cavistes et sur Internet

SÉLECTION Les 50 meilleures affaires notées et commentées par les experts de Bettane + Desseuve

DES PRIX ET DU PLAISIR

LA GRANDE DISTRIBUTION

La rentrée des œnologues a lieu dans un contexte particulier. Après une récolte 2017 faible en volume en raison d'épisodes climatiques difficiles, les vendanges 2018 s'échelonnent le long d'une année exploratoire bien équilibrée, comme en Champagne (lire p. 46). Tout, quantité et qualité, semble relever de l'exception. Certains gourdous s'obstinent même à dénigrer une nouvelle année de sécheresse, mais « en mieux ». Dans le même temps, la campagne primaires des vendanges 2017 a connu un succès sans précédent. C'est une campagne compliquée, reconnait le gourdou bordelais Luc Maillet. « On s'y attendait à tempérer son enthousiasme. L'année dernière, les amateurs ont plutôt boudé l'offre primaires de printemps et chacun veut croire à un report des investissements sur les traditionnelles foires aux vins (FAV) de septembre.

Le reproche généralement opposé aux primaires est qu'on retrouve ces vendages dans deux ans à des prix plus intéressants. C'est un faux débat, dit Luc Maillet. La grande distribution achète quelques centaines de grands vins et les propose à des prix à grand confort de visibilité. Mais quand le client arrive dans un supermarché, il n'y en a déjà plus. » Chacun a déjà vécu cette expérience décevante. En fait, le bon plan est de se faire tenter par son hypermarché aux soixante-dix premières. Là, on a quelques chances de trouver son bonheur à prix barré.

Garantie la provenance
La notion de bonheur s'achète à beaucoup d'achat depuis 1973, quand L'Éclaire a eu cette idée générale d'interdire les soldes du vin. On ne trouvait alors que des bordelais ou presque. Il a fallu du temps pour que la formidable diversité des appellations françaises vienne tenter la chance d'amateurs de plus en plus curieux. Aujourd'hui, les bordelais ne sont un peu serrés pour faire place aux productions de Bourgogne, Champagne, Languedoc, etc. Même le Jura et la Savoie plaquent leurs plus belles bouteilles en tête de gondole, populaires par un enthousiasme de plus en plus marqué du public.

Pour l'avenir, une piste d'exploration des foires aux vins serait la garantie de provenance : offrir des vins qui arrivent tout droit de la propriété, qui n'ont pas fait tous les tour du monde en conteneurs frigorifiques. Cette garantie sera bientôt un critère essentiel de choix pour de nombreux amateurs exigeants. Sans exagérer sur les prix, bien sûr. Il reste qu'il convient de suivre quelques conseils. D'abord, le premier arrivé est le premier servi. C'est le jeu. Ensuite, les meilleures affaires partent plus vite que les moins bonnes. Néanmoins, cela signifie qu'il faut avoir préparé son coup, catalogues en main, et s'y tenir. Enfin, certains flacons de grande qualité, mais peu fréquents à bas prix, reviennent à tout aller. Il est indispensable d'avoir ébauché au préalable un budget tenant compte des vins de garde pour à venir, des vins de sol pour les copains, des trottés pour le plaisir.

En préparant la liste de vos envies, consultez un guide ou deux pour avoir un avis de bon ouvrier sur vos cibles. Une fois sur place, vous pouvez compléter ces avis avec une application comme Grand Tasting dans votre smartphone. Un garde-fou très pratique : cette année encore, les dégustations de Bettane + Desseuve ont goûté tous les vins disponibles lors des foires. En voici une sélection préférable de 50 flacons.

NICOLAS DE ROUJAN
(BETTANE + DESSEUVE)

Meritage de France - Blanc avec une touche de pinotage et de merlot. Qualitatif, mais pas exceptionnel. Très bon exemple de ce style de vin de France. Les dégustateurs de Bettane + Desseuve ont goûté ce vin avec un enthousiasme partagé. De 1996 à 2018, ce vin a été produit par une seule et même maison.



la base du millésime 2011 est un nouveau chef-d'œuvre. Un délice de reconnaissance à garder pour les événements qui comptent. Garde : 2 à 5 ans.

• **Château de Fargues 1996, sauternes** 78 € 17/20
L'un des plus grands sauternes dans un millésime classique, évoluant gentiment vers des notes oxydatives. Cinq d'abeille et safran confèrent une noblesse indéniable à ce vin qui a commencé à manger son sucre, et qui est caractérisé

IDEALWINE
(jusqu'au 25 septembre)

• **Champagne Jacquesson, cuvée 739 NM**
38,90 € 17/20
Attention, grand champagne ! Tendru, riche, vibrant, débordant de notes gourmandes d'agrumes et de noisette, ce vin sur

par l'équilibre frais et inimitable du Fargues. Il appelle un filet de truite rosée, un homard fumé, ou un délectable moment de méditation. Garde : 5 à 10 ans.