



Foires aux vins : la sélection du « Monde »

Par Laure Gasparotto et Ophélie Neiman

Publié le 07 septembre 2019 à 11h38 - Mis à jour le 07 septembre 2019 à 15h19

 Réservé à nos abonnés

Favoris



Partage



SÉLECTION | Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté les offres que supermarchés, cavistes et sites de vente en ligne s'apprêtent à présenter pour leur foire d'automne. Voici leurs choix, classés, pour chaque enseigne, par ordre de prix croissant.

Parmi le vaste catalogue proposé par les différentes enseignes, nos journalistes ont identifié des valeurs sûres et déniché quelques pépites, à prix doux ou plus élevés.

- IDEALWINE.COM (Du 10 septembre au 1^{er} octobre)

Glenelly, Stellenbosch, « Estate Reserve », Afrique du Sud, rouge 2012

Propriété de May de Lencquesaing, autrefois à la tête du domaine de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, à Pauillac, cet assemblage typiquement bordelais de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot vaut le détour. Avec son nez élégant de fruits mûrs et vifs, et ses tanins bien fondus, ce vin se révèle une belle surprise. 15,90 €



Olivier Jullien et Didier Michel, Le Trescol, IGP aveyron, rouge 2016

Le premier millésime de ce nouveau domaine se révèle des plus prometteurs. Comment ne pas fondre en sentant ce nez d'épices si appétissant ? Ici, tout est à la fois rond et accrocheur. Une superbe découverte, bien en chair, fluide, et longue. Franchement, le prix en vaut la chandelle. 18 €

Les Héritiers du Comte Lafon, mâcon-milly-lamartine, Clos du Four, blanc 2017

Avec son nez de miel qui le caractérise, ce mâcon est de haute volée. Sa grande fraîcheur croustillante, basée sur une matière bien ancrée, en fait un vin exemplaire. 19,50 €

Dominique Joseph, saumur-champigny, Les Poyeux, rouge 2014

Ce superbe nez de fruits frais, à maturité, débouche sur des saveurs harmonieuses et franches basées sur une matière souple. C'est à boire, mais peut être encore gardé sans problème. Bio. 23,50 €

Château Phélan Ségur, saint-estèphe, rouge 2010

Une valeur sûre toute prête à boire qu'il ne faut pas laisser passer. On a testé : tout va bien dans le meilleur des mondes, avec une belle ligne classique, fluide et élégante. Un saint-estèphe de référence. 49 €

Château de Beaucastel, châteauneuf-du-pape, rouge 2016

Ce vin est tout simplement grandiose, au point que ce prix reste une affaire. Tout est démesuré tant il surpasse tout. L'harmonie est totale, aussi bien verticale qu'horizontale. Un vin pluridimensionnel à la gourmandise absolue. 64 €