

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **1483000**
 Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **Septembre**
2023 P.82-84,86,88
 Journalistes : **Jérôme Baudouin**
 Nombre de mots : **3454**

● Guide

Foires aux vins 2023

Les pépites à ne pas rater

Des bouteilles à boire souvent dans l'année, à prix serrés, et parfois bio. Retrouvez notre sélection 2023, classée par enseignes.

Contre vents et marées, les foires aux vins ont toujours autant de succès, malgré l'inflation et la tendance à la déconsommation enregistrée suite à la période de Covid. Les ventes s'étaient ainsi maintenues lors de leur dernière édition et, cette année, les différentes enseignes, cavistes en ligne inclus, s'appuient sur une offre plus abordable et toujours mieux ciblée, autour de cuvées prêtes à être bues, accessibles et originales. On le voit dans ce nouveau millésime, chacun cherche la martingale pour que le vin continue de séduire les amateurs. Il faut dire que les attentes ne sont plus les mêmes qu'il y a dix ou quinze ans, lorsque les bordeaux étaient rois, et que l'on avait accès à pléthore de crus classés à prix cassés, pour garnir patiemment sa cave. Aujourd'hui, l'heure n'est plus à la conservation de vins pendant des années, sauf pour quelques passionnés. De plus, les consommateurs urbains, devenus majoritaires, n'ont pas la place pour cela, même si le marché des caves électriques à loger dans sa cuisine se porte à merveille. Les vins achetés seront consommés dans l'année qui suit. Tout le monde s'adapte, du vigneron qui produit des jus plus faciles à boire jeunes jusqu'au revendeur qui sélectionne des cuvées à savourer sur le pouce, entre amis.

JÉRÔME BAUDOUIN

ISTOCKPHOTO

Auchan

Du 26 septembre au 9 octobre

Auchan présente une offre de 1141 cuvées, dont les trois quarts sont vendues moins de 15 euros. Cette année, l'enseigne met en avant des vigneronnes avec lesquelles elle travaille de longue date, mais aussi quelques jeunes domaines.

● **Côte-rôtie 2022, Vieilles Vignes, Domaine Martin Clerc, 16/20**

Encore très jeune, ce côte-rôtie floral au nez, avec un croquant de fruit noir et de poivre en bouche, devra rester en cave deux ans avant d'être apprécié sur un tajine. **37,60 euros**

● **Chinon 2021, Les Coteaux, Domaine des Clos Godeaux, 15/20**

Ce chinon mûr et épicé, plein de relief en bouche, sera parfait sur un rôti de boeuf. **6,90 euros**

● **Saint-mont 2021, Le Passé authentique, Plaimont, 14,5/20**

Cave emblématique du Gers, Plaimont nous régale avec cette cuvée élaborée à partir de trois cépages autochtones rares. Le vin est tendu et acidulé en finale. A boire sur une truite fumée. **6,90 euros**

ET AUSSI

● **Cabernet-d'anjou 2022, Domaine de la Petite Croix, 14,5/20. 5,70 euros**

● **IGP Côtes catalanes 2022, Argila, Mas Latour Lavail. 5,99 euros**

● **Blaye-côtes-de-bordeaux 2021, M Malbec, Château Maison Neuve. 8,95 euros**

● **Vinsobres 2019 (biodynamie), Le Coriançon, Domaine Vallot. 9,50 euros**

Biocoop

du 18 septembre au 14 octobre

L'enseigne fête les 20 ans de sa foire aux vins avec 61 cuvées en bio, nature et biodynamie. Plus de la moitié des vins sont à moins de 10 euros.

● **Minervois 2022 bio, Naturamania, Château Coupe-roses, 15,5/20**

Un vin sans soufre sur le fruit, frais en bouche et

avec une belle tension, sur des notes de cerise noire. A servir avec une salade de poulpe. **9,99 euros**

● **IGP Alpilles 2022 bio, Plaisir, Domaine Val de l'Oule, 15,5/20**

Un blanc de plaisir gourmand et fruité, légèrement anisé en finale. Idéal avec une salade. **7,50 euros**

● **IGP Pays d'Oc 2021 bio, Empreinte, Domaine Bassac, 15/20**

Délicat et floral de prime abord, ce vin se révèle complexe et soyeux. A servir sur un jambon serrano. **6,30 euros**

ET AUSSI

● **Régnié 2022 bio, Chamodère, Domaine Les Capréoles. 14,50 euros**

● **Vin de France 2022 bio, Mille et une fleurs, Terroir Grinou. 6,75 euros**

● **Treviso 2022 bio, Prosecco, Giol (Italie). 9,60 euros**

Carrefour

Du 26 septembre au 9 octobre

Avec près de 1000 cuvées, Carrefour mise sur l'accessibilité. Il est aussi possible de réserver vos vins sur Macave.carrefour.fr dès le 12 septembre, et de vous les faire livrer à domicile ou en magasin. Le site propose 100 belles cuvées exclusives.

● **Sauternes 2018, Château Raymond-Lafon, 17/20**

Un très beau liquoreux construit sur des notes de fruits jaunes et blancs, à la fois vif et long en bouche, frais avec ses arômes de citron confit. A découvrir sur un poulet rôti. **27,95 euros**

● **Haut-médoc 2019, cru bourgeois exceptionnel, Château Arnaud, 16/20**

Avec ses notes réglissées et de fruits noirs, cette cuvée mérite le détour, d'autant que le vin initialement à 23,95 euros bénéficie de 4 euros de remise. **19,95 euros**

● **Côtes-du-roussillon 2022 (biodynamie), Promesse, Mas Amiel, 16/20**

Domaine emblématique du Roussillon, Mas Amiel est

conduit en biodynamie et produit des vins délicats, comme ce blanc floral aux notes d'acacia, sur une bouche gourmande et fraîche. A servir avec une terrine de poisson. **9,95 euros**

● **Cahors 2018, Château La Reyne, 16/20**

Un cahors équilibré et onctueux, sur des tanins présents, civilisés et épicés. Parfait sur un magret de canard. **6,95 euros**

● **Haut-médoc 2021, Château Lanessan, 15,5/20**

Belle propriété historique jouxtant Saint-Julien, Lanessan a produit un 2021 aux tanins denses mais fins. Epicé en finale. Attendre un an ou deux avant de le servir sur une viande rouge. **13,95 euros**

● **Côtes-du-rhône-villages 2022 bio, Visan, Domaine Grande Bellane, 15/20**

Belle surprise pour cette cuvée bio à moins de 5 euros, épicée et charnue en bouche. A servir sur un plat provençal. **4,90 euros**

ET AUSSI

● **Corbières 2022 bio, Hérésie, Gérard Bertrand, 15/20. 8,95 euros**

● **Bourgogne pinot noir 2022, Domaine Laurent Chardigny, 15/20. 7,95 euros**

● **Haut-médoc 2019, Château Pomies-Agassac, 8,45 euros**

● **Pessac-léognan 2022, La Terrasse de La Garde, 14,25 euros**

● **Corse 2022 bio, U Salvaticu, Domaine de Terra Vecchia, 9,95 euros**

● **Terrasses-du-larzac 2020 bio, Canta, Domaine du Joncas, 8,95 euros**

Carrefour Market

Du 5 au 22 octobre

Carrefour Market propose une gamme de vins plus abordables que les hypermarchés du groupe. Réservez vos flacons sur le site Macave.carrefour.fr: de belles exclusivités sont à dénicher.

● **Saint-Julien 2022, Grand Moment Cuvée d'exception, 16/20**

Cuvée de la marque Carrefour élaborée à partir d'un lot d'un prestigieux cru classé de l'appellation, ce vin ne renie pas ses origines. Riche, épicé et velouté, il sera parfait dans deux ans, sur une épaule d'agneau. **15,95 euros**

● **Blaye-côtes-de-bordeaux 2021, 1904 Les Origines, Gabriel & Co, 15/20**

Une cuvée élaborée en partenariat avec le sommelier d'Alain Ducasse, Gérard Margeon, 100% cabernet sauvignon, souple et fruitée. A partager sur un jambon serrano. **7,95 euros**

● **Touraine 2022 bio, Terroir de Silices, Domaine de la Charmoise, 15/20**

Un pur plaisir en bouche avec ce gamay de la famille Marionnet, aux arômes de fruits rouges, d'épices, idéal pour accompagner une planche de charcuteries. **6,90 euros**

● **Beaumes-de-venise 2022, Ma Petite Parcelle, 15/20**

Un rouge élaboré par le sommelier Eric Beaumard, du palace George V. Fin, sur des notes de fruits rouges et de poivre, le croquant en bouche lui donne un certain relief. A boire dans trois ans. **8,95 euros**

ET AUSSI

● **Côtes-de-provence 2022, Mimi en Provence, Vins Bréban, 14,5/20. 7,95 euros**

● **Morgon 2022 (sans sulfites ajoutés), Vieilles Vignes, Domaine Centenaire, 7,50 euros**

● **Pommard 2018, Jean Bouchard, 29,95 euros**

● **Jurançon 2019, Château Jolys, 8,95 euros**

Casino

Du 25 août au 10 septembre

Casino ne perd pas la recette qui fait le succès de sa foire aux vins depuis quelques années, avec un cocktail de références accessibles, originales et des cuvées prestigieuses, comme celles des Hospices de Beaune, ainsi que les vins sous la marque Grande Réserve des sommeliers, élaborée avec de beaux domaines.

● **Gevey-chambertin 2018, Grande Réserve des sommeliers, Domaine Geantet-Pansiot, 17,5/20**

Une cuvée élaborée par ce domaine de Gevey pour la marque de Casino. Une belle affaire, avec ce rouge sensible et plein, sur des notes florales. Une bouteille encore abordable et délicieuse, à découvrir sur une volaille de Bresse. **44,45 euros**

● **Morgon 2022, Grand Cras, Mommessin, 16/20**

Cette historique maison de négoce du Beaujolais (propriété de la famille Boisset) livre un morgon gourmand, épicé et rond, à découvrir sur une viande rouge. **10,45 euros**

● **Pessac-léognan 2020, Grande Réserve des**



sommeliers, Château Carbonnieux, 16/20

Cuvée élaborée pour la marque de Casino, ce blanc légèrement fumé au nez et en bouche, ample et frais, sera idéal sur des poissons. **16,13 euros**

● **Alsace riesling 2017, Grand Cru Grande Réserve des sommeliers, Dopff au Moulin, 15,5/20**

Un riesling superbe et équilibré avec des notes de fruits exotiques, sans excès. Très belle longueur en finale. A boire sur un poisson. **14,50 euros**

● **Sainte-croix-du-mont 2021 bio, Château Mazarin, 15/20**

Un moelleux agréable et digeste, légèrement citronné, belle fraîcheur, parfait pour l'apéritif ! **9,96 euros**

ET AUSSI

● **Côtes-du-rhône 2022, Brunel de la Gardine, 7,99 euros**

● **Pic-saint-loup 2021, Bergerie de l'Hortus, 18,45 euros**

● **Saumur-champigny 2022 bio, Famille Amirault Grosbois, 9,50 euros**

● **Saint-joseph 2018, Maison Ferraton, 14,90 euros**

● **Nero d'avola 2022 bio, Solea Sicilia (Italie), 7,20 euros**

E. Leclerc

Du 30 septembre au 14 octobre

La chaîne met en avant de jeunes vigneron et des vins de demain (cépages hybrides et anciens, sans soufre). Les crus classés sont à regarder de près, avec des prix attractifs. Enfin, l'enseigne propose de réserver ses vins en ligne.

● **Alsace riesling 2020 bio, Genèse, Vignoble des 2 Lunes, 16/20**

Un riesling tendu et mûr, avec ses discrètes notes pétrolées. La finale est sensible et un peu saline. **12,30 euros**

● **Haut-médoc 2019 bio, Moulin de La Lagune, 16/20**

Le second vin du Château La Lagune, cru classé du Médoc, se révèle fin et élégant, légèrement épicé. Il sera parfait sur un poulet basquaise. **17,90 euros**

● **Saint-joseph 2022, Empreinte, Vignoble Olivier Decelle, 16/20**

Signé Romain Decelle, ce saint-joseph à la syrah croquante, poivrée et déliée en bouche est une gourmandise. Un superbe millésime accessible. **15,80 euros**

● **Corbières 2021, Cuvée réservée, Château La Voulte-Gasparets, 15,5/20**

Propriété emblématique des Corbières, La Voulte-Gasparets nous réjouit avec cette cuvée épicée, gourmande et pleine de relief, qui s'exprimera à merveille sur un lapin aux olives. **9,50 euros**

● **Savigny-lès-beaune 2022, Domaine du Bois Noël, 15/20**

Un bourgogne ample et gourmand, mais pas d'une grande complexité. Le vin sera parfait sur une viande rouge. **20,40 euros**

● **Bordeaux 2022, Next Generation, 15/20**

Mathias Icard, le jeune vigneron du Château de L'Orangerie, a imaginé un cabernet croquant sur les fruits noirs, épicé, salivant en bouche. Belle découverte abordable. **5,90 euros**

ET AUSSI

● **Saint-mont 2020, Gueules de Saint-Mont, Plaimont, 15/20, 6,80 euros**

● **Fleurie 2021, Les Marrans, Domaine des Marrans, 12,60 euros**

● **Languedoc 2022 (biodynamie), Château de Lunes, 6,95 euros**

● **Pic-saint-loup 2022 bio, Clos Maginai, Domaine Haut Maginai, 9,95 euros**

● **IGP Puy-de-Dôme 2022, Le Chardonnay Rare, Domaine Desprat Saint-Verny, 6,99 euros**

● **Savennières 2022 bio, Domaine Jo Pithon, 10,95 euros**

iDealwine

Du 12 septembre au 3 octobre

La célèbre maison d'enchères est aussi un gros acteur de la vente en ligne, qui regorge de pépites. Durant sa foire aux vins : 250 cuvées sont proposées, dont 20% de vins étrangers et de nombreux domaines bio.

● **Barsac 2018, Château Doisy Daëne, 17/20**

Très belle propriété de Barsac, Doisy Daëne 2018 est d'une fraîcheur incroyable, tendu et sur

des notes florales. Il sera parfait dès l'apéritif pour surprendre les convives. **34,20 euros**

● **Vin-de-corse-sartène 2021 bio, Rosumarinu, Sant Armettu, 15,5/20**

Ce beau domaine du sud de la Corse, créé dans les années 1960 par Lucien Seroin, livre ici un blanc floral, délicat, porté par des notes anisées et de garrigue. A découvrir à l'apéritif sur des tapas. **16,20 euros**

● **Condrieu 2020, La Petite Côte, Yves Cuilleron, 16/20**

Vigneron talentueux de la vallée du Rhône, Yves Cuilleron signe un blanc élégant et floral qui pourrait accompagner un poisson de roche. **33,30 euros**

ET AUSSI

● **Haut-Médoc 2016, Château Cantemerle, 31,50 euros**

● **Champagne 2011, Harmonie blanc de noirs extra brut, Franck Pascal, 49,50 euros**

● **Bandol 2018 bio, Saint-Ferréol, Domaine de la Tour du Bon, 35,10 euros**

● **Chianti Classico riserva 2019, Marchese Antinori, Tenuta Tignanello (Italie), 35,10 euros**



44,45 euros
chez Casino

12,30 euros
chez E. Leclerc

15,80 euros
chez E. Leclerc

16,20 euros
chez iDealwine

Intermarché

Du 5 au 24 septembre

Intermarché propose 1750 vins à des prix contenus. Championnat du monde de rugby oblige, l'enseigne met aussi en avant des cuvées de rugbymans amateurs de vins. L'offre est convaincante.

● **Pauillac 2017, Château Pédesclaux, 16,5/20**

Propriété de Jacky Lorenzetti (ex-Foncia et Paris La Défense Arena), Pédesclaux est en pleine ascension depuis son rachat il y a une dizaine d'années, et il fait partie des crus classés encore abordables. Un beau pauillac à déguster sur un rôti. **38,90 euros**

● **Beaune premier cru 2018, Les Grèves, Domaine Guillemard-Pothier, 16/20**

Un beaune premier cru Les Grèves bien construit, plein, sur le fruit, avec une bonne allonge. Il sera parfait sur un saint-nectaire. **27,90 euros**

● **Bordeaux 2018, La Petite Lune, 15/20**

Belle surprise pour ce bordeaux élaboré par la famille Bernard (Domaine de Chevalier à Pessac-Léognan), plein et rond en bouche, à servir sur une grillade. **7,25 euros**

ET AUSSI

● **Brouilly 2021, Le Marquis de la Chaize, 7,95 euros**

● **Pouilly-fuissé, cuvée Françoise Poisard 2017, Hospices de Beaune, 46,90 euros**

● **Patrimoine 2022 bio, Authentica, 15,99 euros**

● **Sancerre 2022, Les Fossiles, Domaine Roblin, 15,25 euros**

● **Côtes-du-roussillon 2022 (biodynamie), Pur Schiste, Mas Amiel, 9,90 euros**

Le Petit Ballon

Du 1^{er} septembre au 1^{er} octobre

Le site de découverte de vins par abonnement propose aussi sa foire. Vins prêts à boire, vins de garde, bio, cuvées originales (ovni)



et jeunes vigneron. Le choix est éclectique avec plus de 100 cuvées et des remises pouvant aller au-delà de 20%.

● **Saint-estèphe 2017, Château Petit Bocq, 16/20**

Cette propriété de la famille Lagneaux depuis 1993 sert une cuvée 2017 ample, ouverte, soyeuse et légèrement poivrée en finale. Parfait sur une viande. **18 euros**

● **Châteauneuf-du-pape 2019 (biodynamie), Famille Coulon, 16/20**

Cuvée traditionnelle du domaine, ce châteauneuf délié, épicé, avec une belle allonge et sur les fruits noirs accompagnera parfaitement un veau marengo. **25 euros**

● **IGP Aude Pays de Cucugnan 2020, Les Jardiniers, Domaine Peter Sichel, 15,5/20**

Propriété de la famille de négociants bordelais Sichel, ce cru respire la garrigue et la Méditerranée. A servir sur un poulet aux herbes et aux olives. **13,50 euros**

ET AUSSI

● **Vézelay 2022 bio, L'Impatiente, Domaine de la Croix Montjoie, 14,90 euros**

● **Vin de France 2019, Villa Bys, Mont d'Oraàs, 21,90 euros**

● **Toscana Rosso 2019 bio, Gigetto, Poggio la Noce (Italie), 21,90 euros**

Lidl

A partir du 6 septembre

D'année en année, Lidl s'oriente vers une offre de vins certes accessible, mais où la bataille des prix très bas n'est plus l'axe majeur.

● **Morgon 2022, Vieilles Vignes, Domaine des Souchons, 15/20**

Valeur sûre de la région, le Domaine des Souchons propose ici un morgon juteux et agréable, légèrement poivré. Parfait sur un poulet rôti. **7,99 euros**

ET AUSSI

● **Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits 2022, Domaine de la Vigne au Roy, 12,49 euros**

● **Champagne brut non millésimé, Didier-Ducos, 19,99 euros**

● **Languedoc 2021, Prestige, Domaine Puech-Haut, 17,59 euros**

● **Vinsobres 2022 bio, Les Truffières, Domaine Espinasse, 6,99 euros**

Monoprix du 15 septembre au 1^{er} octobre

Monoprix a une fois de plus découvert de jolies pépites, avec 284 cuvées, entre 5 et 15 euros pour la plupart. Bon à savoir, les clients détenant un compte M de

Monoprix bénéficieront de 30% de rabais dès trois bouteilles achetées sur une sélection de vins qui changera chaque jour.

● **Rully 2022, Domaine des Chauchoux, 16/20**

Propriété bien connue du sud de la Bourgogne, le Chauchoux 2022 présente un nez expressif de fruits blancs, la bouche est ample et très légèrement boisée. A boire sur une viande blanche en sauce. **15,39 euros**

● **Fleurie 2021, Domaine de Leyre-Loup, 15,5/20**

Un fleurie tendre et floral qui conserve ce croquant de fruits rouges sur toute la longueur. Salivant en finale, à boire sur un pâté en croûte. **7,91 euros**

● **Languedoc 2021, Musardises, Domaine Les Grandes Costes, 15,5/20**

Un languedoc sur le fruit, croquant avec une finale fraîche, légèrement épicée. Un plaisir à découvrir sur un plateau de charcuterie. **10,40 euros**

● **Savennières 2022 bio, Domaine FL, 15,5/20**

Le vaste Domaine Fournier Longchamps est installé de part et d'autre de la Loire. Sur la rive droite, il produit un savennières floral, avec une jolie matière tendue en bouche et qui conserve une certaine salinité. Parfait sur un poisson. **11,83 euros**

ET AUSSI

- Bourgogne Côte-d'Or 2022, Domaine Pansiot. **13,90 euros**
- Champagne premier cru brut non millésimé Albert Lebrun. **20,93 euros**
- IGP Ile de Beauté 2022 bio, Fraticello, Enclos des anges. **9,80 euros**
- Bardolino 2022 bio, La Sogara (Italie). **6,23 euros**

Système U du 26 septembre au 7 octobre

Une fois encore, l'enseigne signe une foire axée sur des vins à très bon rapport qualité-prix, sans oublier le plaisir. Plus de la moitié des 720 cuvées ont un label environnemental.

● Saint-estèphe 2020, Les Pélerins de Lafon-Rochet, 16/20

Second vin du cru classé Château Lafon-Rochet, cette cuvée ne manque pas de classe, ouverte, poivrée, déjà agréable. A déguster sur une côte de boeuf à la braise. **19,95 euros**

● Pessac-léognan 2021, Domaine de la Solitude, 16/20

Ce très beau cru de pessac-léognan est jeune mais prometteur, avec un fruit brillant et une bouche gourmande. A garder en cave deux à trois ans. **19,95 euros**

● Côtes-du-rhône 2022 (biodynamie), Lunar Apogé, Domaine des Carabiniers, 16/20

Cette cuvée incontournable des foires aux vins est un plaisir en bouche, épicée avec des notes de garrigue. Parfaite pour accompagner un plat provençal. **7,95 euros**

● Médoc 2019, Cru bourgeois, Château Haut-Maurac, 15,5/20

Voici un médoc souple, gourmand, sur le fruit et les épices. Loin des canons tanniques de la région. Belle surprise! **18 euros** (en magnum)

● Rully premier cru 2022, Les Cloux, Domaine Manigley, 15,5/20

Floral au nez et élégant, ce blanc se révèle souple en bouche, avec une discrète note boisée. A découvrir sur une volaille. **19,95 euros**



19,95 euros
chez Système U

6,95 euros
chez Veepee

9,90 euros
chez Wineandco

ET AUSSI

- Côte-de-brouilly 2022 bio, Vieilles Vignes, Château de Pierre-Filant. **7,50 euros**
- Menetou-salon 2022, Cuvée Céline, Domaine Durand. **8,85 euros**
- IGP Côtes catalanes 2022, Grenache noir, Cave du Roussillon. **5,99 euros**
- Cahors 2021 bio, Magie noire, Château du Cèdre. **6,50 euros**

Veepee

A partir du 7 septembre

La sélection du site généraliste de ventes privées est composée de 170 cuvées abordables, dont 75% en bio et biodynamie. Un parti pris fort. Ici, la gamme des vins reste accessible. Le site livre en 72 heures.

● IGP Pays d'Oc 2022 bio, Nielluccio, Domaine La Cendrillon, 16/20

Le domaine met en valeur un cépage autochtone, le nielluccio, tout en délicatesse, floral, caressant en bouche. A servir à l'apéritif sur un jambon corse. **7,90 euros**

● Lirac 2021 bio, Urban Series, Les Grandes Serres, 16/20

Un joli blanc frais et aérien en bouche, sur des notes florales et une finale saline

bienvenue. A servir sur un poisson de roche. **6,95 euros**

ET AUSSI

- Marsannay 2020 bio, Domaine Jean Fournier. **24,45 euros**
- Bordeaux 2020 bio, G de Château Guiraud. **11 euros**
- Chinon 2021 bio, Les 4 serrures, Domaine Paget. **14,90 euros**
- Grillo Sicilia 2021 bio, Luna Sicana (Italie). **13,90 euros**

Vinatis

du 10 septembre au 7 octobre

Acteur majeur de la vente en ligne, Vinatis, installé à Annecy, compte 120 collaborateurs et propose plus de 5000 références de vins, de champagnes et de bières pour alimenter particuliers et restaurateurs.

● Côte-rôtie 2021, Colline de Couzou, Patrick et Christophe Bonfond, 16/20

Un côte-rôtie encore jeune, légèrement poivré, tendu. A déguster dans deux ans, pour l'apprécier. **38 euros**

● Côtes-du-roussillon-villages 2019 bio, Occultum Lapidem, Domaine de Bila-Haut, 15/20

Propriété du négociant rhodanien Michel

Chapoutier, ce côtes-du-roussillon est ample, mais conserve une bonne fraîcheur en bouche. A servir sur des toasts de tapenade. **12,70 euros**

ET AUSSI

- Sancerre 2022, Domaine La Barbotaine. **12,99 euros**
- Crozes-hermitage 2018, Domaine Les Alexandrins. **18,50 euros**
- Marlborough 2022, Cloudy Bay (Nouvelle-Zélande). **24,40 euros**

Wineandco

Du 30 août au 3 octobre

Le site de vente en ligne met l'accent sur les vins à moins de 20 euros (70% de l'offre), tout en proposant de grands crus de Bordeaux et de Bourgogne. Avec le code MACAVE2023, la livraison est offerte.

● Pessac-léognan grand cru 2019, Château Olivier, 16/20

Dans ce millésime solaire, le vin offre une bouche pleine, épicée, sans lourdeur. Il mérite d'être conservé quelques années avant de se révéler pleinement. **26,50 euros**

● Vin de France 2021, Le Coup des C, Domaine d'Eriane, 16/20

Peu coloré, charnu, gourmand, sur des fruits mûrs. Un vin de copains à découvrir sur des tapas. Une belle surprise. **9,90 euros**

● Côte-de-brouilly 2021, Les Sept Vignes, Château Thivin, 15,5/20

Une cuvée gourmande, au gamay chatoyant en bouche, épicé, aux tanins fondus. Idéal sur un tajine. **16,90 euros**

ET AUSSI

- Canon-fronsac 2016, Château Canon Péresse. **15,90 euros**
- Bouzeron 2021 bio, Domaine de Villaine. **25 euros**
- Champagne non millésimé, Côte Blanche blanc de blancs, Le Brun de Neuville. **28,90 euros**
- Chinon 2021 (biodynamie), Le Coteau de Sonny, Domaine Fabrice Gasnier. **17,90 euros**