



STYLE

FOIRES AUX VINS 2023 : NOTRE SÉLECTION

Elles ont démarré jeudi 30 août chez Wineandco et vont s'étaler sur Internet, chez les cavistes et dans la grande distribution jusqu'à la fin septembre: les foires aux vins restent l'opportunité de faire de vraies bonnes affaires.

Par Jean-Michel Brouard et Gérard Muteaud
Illustrations: José Antonio Roda



CARREFOUR

ALSACE

Domaine Fernand Engel, Cuvée Amélie 2017, Riesling Vieilles Vignes
Belle surprise que ce riesling à prix doux mais plein de pep's. Frais, dominé par les agrumes (pamplemousse, citron), la poire et l'acacia, son attaque et vive et tonique. Idéal pour accompagner une choucroute.
12,50 €

: AB ou biodynamie
 : coup de cœur

LANGUEDOC

Gérard Bertrand, Genora 2021, Vin de France
Bonne introduction au vin orange, qui consiste à vinifier le blanc comme un rouge, par macération. Cette méthode de vinification confère à cet assemblage de quatre cépages une texture douce et savoureuse avec des arômes de fruits confits, de poivre blanc et de fleurs blanches. Finale sur une pointe amère. Pour accompagner la cuisine indienne et asiatique.
6,95 €

RHÔNE

Ma Petite Parcelle 2022, Vacqueyras
Le nez et les papilles d'Éric Beaumard, sommelier et directeur du restaurant *Le Cinq* (le trois étoiles de l'hôtel *George V* à Paris) ont fait mouche. Ma Petite Parcelle est un rouge fruité, impeccablement structuré et sans la moindre lourdeur. Délicieux arômes de fraises des bois et de petits fruits noirs.
9,95 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA CAVE DU CHÂTEAU

ALSACE

Domaine Albert Mann 2020, Muscat

L'une des grandes références d'Alsace, le domaine Mann est aussi pionnier dans la biodynamie, mise en œuvre ici depuis 1997. Une attention singulière au vivant donnant naissance à des nectars d'une grande pureté. Ce muscat est un modèle du genre. Assemblage de muscat ottonel (80%) et de muscat d'Alsace, il impose sa grâce florale teintée de notes de raisin frais ainsi qu'une matière dynamique ourlée de fins amers. Sur une salade fraîche.

16 €

BEAUJOLAIS

Domaine Louis Claude Desvignes, Château Gaillard 2021, Morgon
Difficile de ne pas esquisser un sourire devant ce vin qui incarne parfaitement toute la magie des grands gamays du beaujolais. Typé aromatiquement, il se structure autour des fruits rouges, de rose ancienne et d'une délicate pointe fumée. Une harmonie superbe qui fait écho à une matière étincelante en bouche. Une puissance contenue, florale et fraîche, parfaitement équilibrée, célébrant ce très grand terroir de Morgon.

18 €

LOIRE

Domaine Arnaud Lambert, Clos David 2020, Saumur
Arnaud Lambert incarne parfaitement cette nouvelle génération de vigneron talentueux, désireux de livrer l'expression la plus sincère de leur terroir en mettant en œuvre des pratiques respectueuses. Signature incontournable de la Loire, ses vins sont vibrants à l'instar de ce superbe chenin typé associant avec brio gras et tension. Fruits jaunes, élan anisé, pointe florale sont déjà si séduisants qu'il sera difficile de le laisser vieillir. Et pourtant, cela en vaut la peine.

27 €

PROVENCE

Clos Cibonne, Cuvée prestige Caroline 2021, Côtes-de-Provence

Rares sont les occasions de déguster du tибouren presque en

monocépage. C'est cette expérience que nous propose le Clos Cibonne avec ce très grand vin dont il faut rapidement oublier la couleur rosée intense. Il impose immédiatement une noblesse rare marquée par un toucher de bouche admirable. Séveux et sphérique, son relief provient d'élégants tanins poudrés. Une bouteille qui emporte dans un univers singulier, éminemment gastronomique.

30 €

CAVES NICOLAS

LANGUEDOC

Château Larzac, Saint-Majan 2022, Languedoc
Dernière acquisition des Domaines Paul Mas, ce vignoble de 62 ha longeant la rivière de Peyne produit un blanc de bonne garde. Assemblage de roussanne (70%) et de picpoul, il déroule de beaux arômes de fruits jaunes sur une bouche riche et complexe.

11 €

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

BEAUJOLAIS

Domaine Louis Claude Desvignes, Corcelette 2020, Morgon
Prenez un très bon vigneron ainsi qu'un terroir magnifique situé au nord de l'appellation morgon et vous obtenez un vin d'une friandise absolue. Comment ne pas être séduit par ce gamay très précis où la gelée de framboise éveille les sens ? Un vin particulièrement pulpeux, pareil à une infusion de baies rouges qui s'étire longuement sur la finale. Quelques tannins enveloppés viennent guider l'ensemble et renforcer le plaisir.

14,90 €

BORDEAUX

Domaine de l'If, Colline de l'If 2018, Saint-Émilion
La famille Thienpont est de celle qui compte sur la rive droite de Bordeaux. Qu'il s'agisse de leurs vins iconiques (Le Pin à Pomerol) ou de leurs cuvées plus accessibles, un même soin est apporté aux vignes comme en vinification pour faire éclore des modèles d'équilibre. Ce second vin de l'If l'illustre parfaitement avec des

notes profondes de fruits noirs et de réglisse. Ses tannins soyeux lui confèrent une chair pleine et suave encore en pleine jeunesse.

38,90 €

BOURGOGNE

Domaine Marchand-Grillot 2019, Chambolle-Musigny
Un grand chambolle souple, frais et juteux sur une aromatique de petits fruits gourmands et de fleurs. Équilibré et raffiné, il a suffisamment de volume et de fond pour espérer un avenir radieux après quelques années de cave. Introuvable à un prix aussi serré.

48 €

LANGUEDOC

Domaine Mortiers 2021, Pic Saint-Loup
Voilà typiquement la bouteille que l'on va pouvoir ouvrir facilement et qui fera consensus auprès de l'ensemble des convives. Assemblage de syrah et de grenache noir conduits en biodynamie, il assume immédiatement ses origines avec une évocation nette de garrigue teintée de fruits rouges mûrs et d'épices (finale poivrée). Doté d'une texture fondue et aérienne, il réussit à associer avec brio gourmandise et intensité.

15,50 €

LOIRE

Famille Lieubeau, Bel Abord 2022, Muscadet Sèvre-et-Maine
« Pour 10 balles, t'as plus rien ! » Sauf dans le muscadet où cette pépite bio vous réglera par sa droiture, sa fraîcheur minérale et son fruité citronné. Sa belle finale saline en fait le complice des plateaux de fruits de mer, coquillages et crustacés.

10,50 €

Domaine Patrick Baudoin, Effusion 2019, Anjou Savennières

Vigneron de talent, Patrick Baudoin sait magnifier le chenin et révéler tous ses quartiers de noblesse. L'aromatique complexe joue évidemment un rôle séducteur. Fruits jaunes (abricot), coing, pomme mûre et même quelques notes anisées composent un tableau olfactif alléchant. S'ensuit un milieu de bouche tout en rondeur qui se retend sur une

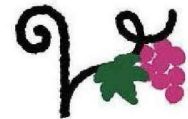
finale beaucoup plus traçante. Un vin complet et typé qui vieillira admirablement pendant plusieurs années.

18,50 €

SUD-OUEST

Domaine Castéra, Jurançon sec 2021, Jurançon
La seule évocation des cépages composant cet assemblage harmonieux est une invitation au voyage dans ce Sud-Ouest viticole tant qualitatif qu'attachant. Gros manseng, petit courbu, camaralet et petit manseng s'articulent pour donner un vin d'une vraie singularité. Sa droiture en bouche marque les esprits et définit une personnalité unique. Salivant, salin, très frais, il charme de ses notes de citrus et de poivre blanc sur la finale. Éclatant.

11,50 €



NOS COUPS DE CŒUR

Château Ducru-Beaucaillou, Le Petit Caillou 2016, Saint-Julien ♥
Réalisée par les équipes de Ducru-Beaucaillou, cette cuvée, assemblage de cabernet-sauvignon et merlot et d'un nuage de cabernet-franc, est à boire dès maintenant sur ses arômes de framboises et de fines épices. Fruité, ample, rond et savoureux, c'est un vin facile d'accès qui séduira les amoureux du bon bordeaux du dimanche. Sur Chateaufort.com
Prix : 22,50 €

Domaine Jean Foillard 2020, Morgon ♥

Foillard fait partie avec Marcel Lapiere et Louis Claude Desvignes des vigneron qui ont hissé les appellations communales du beaujolais à leur plus haut niveau. Plongez le nez dans cette cuvée bien trousseée et vous serez convaincus de la qualité des gamays issus des meilleurs terroirs cultivés dans le plus grand respect de l'environnement. Sur Badie.com.
Prix : 16,11 €

IDEALWINE**AFRIQUE DU SUD****Klein Constantia 2014, Vin de Constance**

Le Vin de Constance est l'une des icônes historiques de la viticulture sud-africaine. Ce vin liquoreux superbe est produit uniquement à partir de muscat de Frontignan. Il est un concentré d'arômes intenses au nez. Abricot, coing rôti, gingembre, sous-bois se succèdent pour créer un bouquet absolument unique. Doté d'une acidité bien intégrée et d'une texture très onctueuse, ce vin est d'une longueur impressionnante. Il traversera le siècle.

67,15 €**CHAMPAGNE****Champagne Laherte Frères, Extra-brut Ultratradition**

Ce domaine champenois discret œuvre avec beaucoup de précision à produire des champagnes de vigneron identitaires. Aurélien Laherte incarne aujourd'hui la septième génération et perpétue un héritage remontant à 1889. Cet assemblage fait la part belle au pinot meunier (60%) et trouve un équilibre souverain avec le chardonnay (30%) et le pinot noir. Très bien défini avec une légère évolution qui le complexifie, c'est un champagne gourmand.

30,60 €**JURA****Domaine Berthet-Bondet, Tradition 2018, Côtes-du-Jura**

Vignoble de caractère, le Jura offre des vins d'une expression singulière à l'image de ce vin qui associe le chardonnay au très local savagnin. Non ouillée, cette cuvée est élevée deux ans en fûts de chêne sous un voile de levures. Il en ressort des notes oxydatives franches mais ciselées oscillant entre noix fraîches, fruits secs et curry. Droiture, puissance, fraîcheur et longueur sont les maîtres-mots de cette bouteille attachante.

17,82 €**PROVENCE****Domaine de la Tour du Bon, Saint-Ferréol 2018, Bandol**

Bandol est assurément l'un des vignobles méridionaux les plus ensoleillés. Trois cents jours de soleil qui conviennent

parfaitement au mourvèdre et au carignan. Agnès Henry sait magnifier ces deux cépages et créer dans les meilleures années cette cuvée splendide qui les associe. De la puissance dans un gant de velours avec une colonne vertébrale tannique franche mais caressante et des notes de moka, fruits noirs et kirsch. Un grand vin de gastronomie.

35,10 €**RHÔNE****La Ferme des sept lunes, De deux choses Lune 2018, Saint-Joseph**

Le plaisir de la dégustation réside parfois dans la capacité d'une bouteille à interroger nos habitudes, à nous emporter vers des terrains moins connus. Ce saint-joseph affirme sa personnalité autour de notes tisanières (tilleul, camomille) et un élan oxydatif très mesuré. Roussanne et marsanne sur sols granitiques révèlent ici un vin pointu à la puissance contenue, jouant sur des notes résineuses, que l'on imagine sur une belle côte de veau dorée.

25,92 €**MAGASINS U****BORDEAUX****Domaine de la Solitude 2022, Pessac-Léognan**

Propriété de la communauté de la Sainte Famille et exploité par Olivier Bernard (Domaine de Chevalier), cet assemblage de sauvignon et sémillon est un péché de gourmandise. Ses fragrances de pêche de vigne, d'agrumes et de fruits exotiques ensorcellent. Frais et pulpeux, avec un bel accent minéral, il offre une finale exquise.

19,95 €

en cuve béton, cette cuvée signée Xavier Amirault et Nicolas Grosbois, sixième génération à travailler la vigne, est vin souple et joyeux. Ses notes de cerises et de mûres annonce un cabernet-franc frais et gourmand.

13,50 €**LAVINIA****BOURGOGNE****Domaine de Thalie, Mégailithe 2022, Mâcon-Bray**

Perché sur les hauteurs du Clunisois, ce domaine familial est une petite pépite du Mâconnais. Ce vin s'avère tout à fait surprenant, évoquant à l'aveugle un gamay issu d'un Cru du Beaujolais. Il faut reconnaître que les granites sur lesquels il a poussé ne sont pas étrangers à cette parenté. La symphonie en notes florales majeures est un enchantement, tout comme cette matière de fruits rouges finement poivrés à la densité tannique contenue.

17,10 €**LOIRE****Domaine des Bérioles, Trésaille 2022, Val-de-Loire**

Il n'est pas si courant de trouver des cuvées entièrement produites à base du cépage tressallier. En cette région de Saint-Pourçain dans l'Allier, on lui donne le nom de sacy. Travaillé avec passion, il donne des jus dignes d'intérêt. Jean Teissèdre le démontre parfaitement avec ce vin floral et citronné, subtilement exotique. Souple et acidulé, il fera merveille sur un plat de poisson cru comme un ceviche de daurade.

13,90 €**Domaine de la Renière, La Cerisaie 2020, Saumur-Puy-Notre-Dame**

Thibault Masse, qui a repris le domaine en 2018, s'inscrit dans une forme d'épure. Peu interventionniste dans les vignes et en cave, il n'en demeure pas moins très attentif à chaque étape. Sur des sols argilo-calcaires reposant sur de la craie tuffeau, ce chenin exprime une grande délicatesse et beaucoup de fraîcheur. Tilleul, acacia et fruits blancs conversent avec brio et épaulent une bouche acidulée et sapide.

17,20 €**BOURGOGNE****La Chablisienne, La Singulière 2022, Chablis**

Cette cuvée de la cave coopérative donne une bonne expression de ce qu'offre le chardonnay sur les sols chabliens. Notes florales et de fruits mûrs, tension et fraîcheur minérale en font le parfait partenaire des plateaux de fruits de mer et des poissons iodés.

9,95 €**LOIRE****Famille Amirault Grosbois, Le Bourg 2021, Chinon**

Cultivée en biodynamie et élevée

SAVOIE**Les Grangeons de l'Albarine, Combermand, La Cluse des peintres 2022, Vin de France**

De détermination, Luc Bauer n'en manque pas. Au cœur du Bugey, là où les coteaux abrupts aux sols calcaires et caillouteux ont été longtemps délaissés, il redonne vie à un vignoble au grand potentiel qualitatif. En témoigne cet assemblage à parts égales de gamay et de pinot noir très expressif, où les fruits rouges mûrs s'acoquinent avec quelques épices. Une friandise énergétique non dénuée de fond. Un Vin de France enthousiasmant.
17,70 €

MILLÉSIMÉS**BOURGOGNE****Les Héritiers du comte Lafon**

2021, Mâcon-Milly-Lamartine
Bien connu des amateurs en quête de grands bourgognes à prix sages, le Mâconnais est une région ô combien réjouissante, surtout lorsqu'elle donne naissance à des chardonnays précis et identitaires. Ce domaine référence est coutumier du fait, comme ici où l'éclat du vin est perceptible immédiatement. Ciselé et pimpant, il charme de ses notes de fruits jaunes mûrs puis envoûté de son intensité séveuse et minérale. Très précis.
24 €

Domaine Lumpp, Le Pied du clou 2021, Givry 1^{er} cru

François Lumpp a créé son domaine en 1991 et l'a peu à peu hissé au firmament de la côte chalonnaise. Travaillant avec sa femme et ses enfants, il parvient à tirer toute la quintessence d'un terroir superbe, encore insuffisamment connu. Ce pinot noir affirme avec beaucoup d'élégance sa plénitude. Charnu et digeste, doté d'un boisé discret, il oscille entre notes de cerise, de framboise, de fleurs et de poivre.
36 €

LANGUEDOC

Domaine Maxime Magnon, La Bégou 2021, Corbières Blanc,
En deux décennies, de grandes figures ont redonné au Languedoc

tout son lustre. Maxime Magnon fait partie de ceux-là. Ses vins sont des modèles de précision et de fraîcheur. Cet assemblage de grenaches gris (60%) et blanc impose le respect. Joli gras, grande profondeur de milieu de bouche, sapidité... L'ensemble est tout à la fois aromatique (tilleul, citron confit), intense, tendu et doté d'une superbe allonge saline.
26,40 €

PROVENCE**Domaine Hauvette, Cornaline**

2016, Les-Baux-de-Provence
Dominique Hauvette est une très grande dame du monde du vin.

MONOPRIX**BEAUJOLAIS****Domaine de Leyre-Loup 2021, Fleurie**

Un beaujolais aux notes florales et de fruits rouges (cerise, framboise, groseille), épicé, juteux, frais et croquant. À boire rafraîchi à 14-15 °C dans les trois ans. Pour accompagner un plateau de charcuterie.
11,90 €

Domaine de L'Emme 2022, Pic-Saint-Loup

Roxanne Masson, ex-urgentiste

un parfait représentant de l'appellation régionale dans un style classique parfaitement maîtrisé. Son bouquet de griotte, de prune et d'épices, sa structure aux tannins soyeux et sa touche de sous-bois feront merveille sur une entrecôte au barbecue.
8,50 €

BOURGOGNE**Domaine Pansiot 2022, Bourgogne-Côte-d'Or**

L'appellation accepte jusqu'à 30% de gamay sur une base de pinot noir. Un abus de crédulité ? Pas quand les raisins sont sains, les vinifications impeccables et que l'on recherche un vin sur la fraîcheur du fruit à boire dans l'année lors d'un casse-croûte entre copains/copines.
13,90 €

LOIRE**Domaine FL 2022, Savennières**

Droit et minéral, un chenin doté d'une belle tension, nez sur les fleurs blanches et les agrumes. Il séduit en bouche par un mariage équilibré entre douceur et vivacité. Parfait pour accompagner poissons grillés et tourteau avec sa mayonnaise mousseline.
16,90 €

VINATIS**BOURGOGNE****Domaine J. A. Ferret, Le Clos des Prouges Tête de cru 2020, Pouilly-Fuissé**

Un domaine dont la réputation n'est plus à faire dans le Mâconnais. Pouilly-Fuissé dans toute sa splendeur avec une puissance aromatique flatteuse mêlant cire, agrumes confits et fleur d'orange. Comme toujours, l'élevage est ici parfaitement maîtrisé, conférant au vin un boisé aristocratique. La texture n'est pas en reste, charnue, minérale et dense mais conservant une fraîcheur sous-jacente. Très beau potentiel de garde.
49,40 €

LANGUEDOC**Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée 2020, Pic Saint-Loup**

Au pied de ce pic Saint-Loup emblématique du Languedoc



Dans son petit coin de paradis, adossé au versant nord des Alpilles, elle laisse s'exprimer la vigne avec la plus grande sincérité. Ses vins sont vibrants et attachants. Ce Cornaline ne fait pas exception à la règle. D'une grande complexité aromatique, il s'avère particulièrement cristallin, telle une infusion de fruits, tout en arborant une matière tannique domptée.
40 €

s'est reconvertie en vigneronne pour exploiter les 15 ha hérités de ses grands-parents. Elle livre là un rouge aux notes de fruits mûrs, de garrigue et de réglisse au toucher de bouche velouté. Un vin parfaitement équilibré.
9,99 €.

BORDEAUX**Château de Parenchère 2018, Bordeaux Supérieur**

Fâché avec le bordeaux ? Voilà

s'épanouissent les vignes superbes de ce domaine référence de la région. Provenant des meilleures parcelles de milieu de coteau aux sols bruns sur éboulis calcaires, cet assemblage de mourvèdre, grenache et syrah est une caresse sur le palais. Un vin qui invite au silence par sa douce mélodie rythmée de pleins et de déliés, de fruits rouges et d'épices, de fraîcheur et d'intensité.

29 €

**Château de Caraguilhes,
Les Gourgoules 2021,
Corbières**

Un vin pour redécouvrir tout le potentiel qualitatif des vins de Corbières. Ces Gourgoules sont éminemment juteuses et digestes, avec une grande fluidité de matière dès l'attaque. Ses arguments sont aussi aromatiques avec des notes de groseille, de térébenthine et légèrement racinaires. Un bouquet qui convie aussi quelques pointes épicées et florales en rétro-olfaction. Un vin évident et réjouissant au prix tenu.

9,30 €

ROUSSILLON

**Domaine Lafage, Bastide
Miraflores 2020, Côtes-du-
Roussillon**

Le Sud imprime sa marque dans cette cuvée associant syrah et vieilles vignes de grenache et qui exhale des senteurs méridionales. La garrigue et ses notes de thym sont un prélude à une évocation fruitée ciselée (cassis) à juste maturité. Les tannins présents n'en demeurent pas moins ronds et encadrés. Tout est ici délicat et sans excès, rappelant que le Roussillon est une terre lumineuse, pourvoyeuse de beaux vins équilibrés.

7,80 €

WINEANDCO

BEAUJOLAIS

**Domaine des Marrans,
Les Marrans 2021, Fleurie**
Mathieu Mélinand a pris la suite de son père installé ici depuis 1970 et continue de produire des vins d'une grande constance. Ce fleurie, issu d'une parcelle de 4 hectares à 300 mètres d'altitude, exprime

parfaitement la typicité de ce beau cru du Beaujolais. Les notes de fruits rouges oscillent entre framboises et fraises au citron, accompagnant une matière juteuse au caractère frais et salivant.

13,90 €

BORDEAUX

**Château Cantemerle 2019,
Haut-Médoc**

Ce Grand Cru Classé en 1855, au parc absolument superbe, a livré sur ce millésime 2019 un vin au grand potentiel de garde. Fruits noirs et pointe florale charment immédiatement, d'autant que l'élevage sait se faire discret. Toujours dans la fougue de sa jeunesse, ce haut-médoc est encore paré d'un tannin au relief poudré. Déjà charmant avec ses fines évocations épicées, il se révélera magnifique avec quelques années de cave.

25 €

**Château Sociando-Mallet 2015,
Haut-Médoc**

En un demi-siècle, Jean Gautreau a fait de cette belle propriété l'une des références de la région. Depuis 2015, c'est sa fille Sylvie qui en a repris les rênes, poursuivant l'œuvre immense de son père. Parti pour une longue vie, cet assemblage de merlot, cabernet-sauvignon et d'une touche de cabernet-franc (5%) offre un nez très profond de fruits noirs évoquant subtilement la truffe. Très bien défini, plein et suave, voici un vin vibrant.

36 €

RHÔNE

**Domaine Gilles Robin, Papillon
2022, Crozes-Hermitage**

Millésime après millésime, Gilles Robin démontre toute la qualité de ce terroir de crozes-hermitage où la syrah offre une belle diversité d'expressions. Sur un millésime 2022 qui fut intense, tant par la sécheresse que les épisodes caniculaires, cette cuvée Papillon présente un équilibre enthousiasmant. Tout en délicatesse, digeste et soyeuse, elle est marquée par des arômes de cassis frais d'une gourmandise évidente et une allonge déliée.

18,90 €