



Dossier foires aux vins

22 pépites pour remplir sa cave

En épluchant les catalogues et en fouillant dans les linéaires, on trouve durant les foires aux vins de quoi regarnir sa cave à bon prix. L'occasion de découvrir d'immenses bouteilles dans toutes les régions et de très bons bordeaux de garde à prix doux.

Notre sélection de vins à 15 euros et plus

PESSAC-LÉOGNAN

Ch. Olivier rouge 2019

Un bordeaux structuré mais élégant, dynamique et savoureux, avec du panache et un tarif non prohibitif. On aime ses notes de cassis, de mûre et de prune, sa touche fumée et son profil souple et gourmand. Déjà délicieux, sa capacité de garde ne laisse aucun doute. **26,50 euros. Wineandco.**



SAINT-ESTÈPHE

Ch. Lafon-Rochet 2015

Président du Racing Club de France, Jacky Lorenzetti a réalisé après la vente de Foncia de généreuses emplettes parmi les grands crus du Bordelais. Dernière acquisition, Lafon-Rochet, un excellent choix comme en témoigne ce 2015 aux arômes de fruits noirs (cerise, cassis, myrtille), aux touches d'épices et de graphite. Soyeux et gourmand en bouche. **37,90 euros. Intermarché.**



CORBIÈRES BLANC

Domaine Magnon « La Bégou » 2021

Une référence des blancs de l'appellation. Issu de grenache gris (60 %) et blanc (40 %), il déroule des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de tilleul. Remarquable d'équilibre en bouche, il régale par sa générosité et son équilibre avec sa finale saline et iodée. **26,40 euros. Millésimes.**



PESSAC-LÉOGNAN

Les Hauts de Smith 2017

Issu des jeunes vignes du Château Smith Haut Lafitte, moyennement corsé, il offre des tanins souples et un bouquet séduisant de notes de cerise, de mûre, de cassis et d'épices douces agrémenté d'une touche chocolatée. Déjà délicieux. **23,90 euros. Chateaufort.**



ALSACE

Pinot gris grand cru Rangen 2018 Wolfberger

Ce grand cru de pinot gris en vendanges tardives vous attrape par le nez avec ses effluves d'ananas, de fruits secs et de tarte à l'abricot évoluant vers des notes de torréfactions. La bouche est soyeuse, moelleuse, caressante. **18,50 euros. Leclerc.**



PAULLIAC

Ch. Haut-Bages Libéral « Le 19^e rang » 2019 bio

Un paulliac fruité et précis, qui régale par sa fraîcheur et ses arômes de griotte et de cassis. Le toucher de bouche souple et soyeux le rend irrésistible sur une entrecôte grillée aux échalotes. On peut le boire dès aujourd'hui ou bien patienter une décennie. **19,98 euros. Xo-Vin.**

SAUTERNES

Château Raymond Lafon 2018

Un festival aromatique, où défilent des notes d'ananas, de poire, d'agrumes et de fruits confits (abricot, citron), appuyé sur une liqueur d'une belle vivacité, confère à ce liquoreux une réelle énergie. Servir bien frais sur un poulet rôti pour un accord gourmand. **27,95 euros. Carrefour hyper et Ma cave.**



BOURGOGNE BLANC

Rémi Jobard chardonnay vieilles vignes 2020 bio

Est-ce la parcelle dont il est issu collée à l'appellation Meursault ? Ou bien le talent du vigneron dont la réputation n'est plus à faire ? Toujours est-il que Rémi Jobard signe avec ce simple bourgogne un grand chardonnay au nez d'agrumes bien mûr, à la fine minéralité et à la tonicité saline salivante. **22,50 euros par 6 bouteilles. Idealwine.**



HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL Château Arnaud 2019

Arômes de fruits noirs (cerise, myrtille, mûre), notes réglissées et tanins pleins et ronds. Le carafier deux heures avant de le boire ou patienter quelques années pour le laisser gagner en complexité. **19,95 euros. Carrefour hyper et Ma cave.**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BEAUNE
Premier cru
Perrières 2012
Maison Louis Latour

♥ Un pinot noir prêt à boire où les arômes de fruits rouges (framboise, fraise) et grillées s'estompent au profit de notes de sous-bois dans un vin épanoui aux tanins fondus. De la persistance sur une trame soyeuse d'une grande finesse. Servir sur une côte de veau rôtie aux champignons **44,50 euros. Twil.**

RULLY
Domaine des
Chauchoux blanc 2022

Excellent chardonnay de la Côte chalonnaise signé Jean-Michel et Emilie Belleville, la quatrième génération à la tête du domaine familial. On aime ses arômes de fruits blancs et d'agrumes, sa bouche ronde au fruité juteux, et sa finale tonique. Un vin déjà délicieux, qu'on pourra laisser se bonifier quatre, cinq ans en cave. **21,99 euros. Monoprix.**



VIRÉ-CLESSÉ
Seguin-Manuel 2022 bio

Elégant chardonnay aux arômes de fruits d'été (pêche, mirabelle) complétés de désaltérantes notes minérales. L'attaque est franche sur un fruit mûr très expressif. D'une belle intensité, le vin se prolonge sur une finale fraîche. Un bourgogne à prix très raisonnable. **16,65 euros. Veepee.**

MACON-MILLY-LAMARTINE
Les Héritiers du Comte
Lafon 2021 biodynamie

♥ Formidable chardonnay à l'impeccable tension signé Dominique Lafon, une référence à Meursault et, désormais, dans le Mâconnais. Frais et plein d'énergie, il régale par son fruité citronné et sa pureté rafraîchissante. **24 euros. Millésimes.**



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Notre sélection de vins à 15 euros et plus



SAUMUR CHAMPIGNY
Domaines des Roches
neuves « Terres
chaudes » 2021 bio

Passionné par ce terroir exceptionnel de la vallée de la Loire, Thierry Germain signe un chenin et un cabernet franc reconnus dans le monde entier. La cuvée Terres chaudes de 2021 est intense et pure, mêlant notes de petits fruits rouges et noirs (cerise, myrtille, cassis, mûre, framboise), d'épices poivrées. Précis, droit, équilibré : un bonheur. **21,90 euros. Millésimes.**



VIN DE FRANCE
Vignoble Deleu
« Roussanne virgule »
2020 blanc

Formidable roussanne signée Bryan Deleu en provenance de sols granitiques des hauts plateaux de l'Ardèche. Un cépage qui aime les sols chauds et caillouteux, élevé ici en demi-muid. Un vin floral et fruité dont on aime la fraîcheur et les arômes gourmands de fruits jaunes. **16,80 euros. Lavinia.**



CÔTE DU JURA
La Grande
Chaude 2019 bio

La Grande Chaude nous enflamme par ses notes d'agrumes et de fruits exotiques. Vigneron emblématique du Jura, Philippe Chatillon nous livre là un chardonnay fruité doté d'une belle tension et, paradoxalement, d'une réelle fraîcheur. **30,60 euros par 6 bouteilles. iDealwine.**

GEVREY-CHAMBERTIN
Geantet Pansiot Club
des sommeliers 2018

Il faut plonger le nez dans son verre et humer les arômes de framboise, de cerise et de cassis comme une caresse olfactive d'une irrésistible sensualité. Seuls les grands terroirs de bourgogne cultivés par un grand vigneron peuvent magnifier le pinot noir avec cette élégance et cette intensité. **44,45 euros. Casino.**



SANCERRE ROUGE
Domaine du
Pré Semelé 2019

Un délicieux pinot noir du terroir sancerrois au nez de cerise, de fraise et de framboise. Plein de fraîcheur et d'énergie, il régale par son équilibre, sa matière pulpeuse et son fruité croquant. Un rouge à boire dès maintenant, servi à 16 °C. **22,50 euros. La Cave des Galeries Lafayette.**



CROZES-HERMITAGE
Domaine
Alain Graillot 2018

Un crozes bien équilibré, large d'épaules avec ses tanins bien présents, mais très équilibré grâce à sa fraîcheur tonique. Délicieux arômes de fruits rouges et de violette, fin et pulpeux, il faut le carafier une bonne heure avant d'en dévoiler la minéralité. **26 euros. La Grande Epicerie.**



PIC SAINT-LOUP
Domaine de l'Hortus
Grande cuvée 2020

Cette Grande Cuvée, issue d'un terroir calcaire et d'un domaine réputé du Languedoc, impressionne par sa longueur et sa complexité. Aux notes de fruits secs, de fruits rouges et noirs s'ajoutent la réglisse et le cacao. Soyeux et rond en bouche, avec du volume et une touche mentholée en finale. Quelques années de garde révéleront toute sa dimension. **29 euros. Vinatis.**



LANGUEDOC
Puech-Haut
Prestige 2021

Assemblage de roussanne et marsanne au nez riche et complexe, ce grand classique du Languedoc développe des arômes de fruits frais à chair blanche et jaune. Sa texture à la chair gourmande s'étire sur une touche anisémiellée. Pour accompagner un risotto aux gambas ou morgate. **17,59 euros. Lidl.**



AUXEY-DURESSES
Domaine Jean-
Pierre Diconne 2020

Une cuvée éclatante de gourmandise associant l'élégance charnue du pinot noir bien mûr à la profondeur d'un raisin né sur un bon terroir. C'est à la fois profond et... accessible, ce qui devient de plus en plus rare avec les bourgognes. **23,40 euros. La Grande Epicerie.**

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.