



SPECIAL FOIRE AUX VINS

Les foires aux vins 2023 misent sur les petits prix

Inflation oblige, la grande distribution et les sites de vente en ligne ont axé leur édition 2023 sur les cuvées à petits prix et les découvertes.

Par Jérôme Baudouin

En 2022, la grande distribution tout juste sortie de l'épisode du Covid pensait repartir avec les mêmes recettes qu'avant la crise sanitaire. Mais la guerre en Ukraine, qui a engendré des difficultés d'approvisionnement pour la mise en bouteille des vins, et l'inflation ont rebattu les cartes.

Pour l'édition 2023, la problématique de l'inflation demeure, mais cette année les enseignes ont eu le temps de s'y préparer et d'imaginer des sélections de vins en rapport avec la demande des consommateurs. Mieux, à l'autre bout de la chaîne, cette période de crise a poussé les producteurs à imaginer des flacons plus accessibles, à s'aventurer à produire des cuvées plus ludiques ou à casser les codes. L'on en retrouve quelques exemples dans nos sélections, par exemple avec la cuvée Next Génération, un bordeaux 2022 100 % cabernet-sauvignon imaginé par le jeune vigneron Mathias Icard.

Il est également intéressant de voir que si Bordeaux, et notamment ses crus classés, était délaissé jusqu'à l'an dernier, les enseignes retournent dans le vignoble girondin pour y dénicher des cuvées abordables et originales. Un retour en grâce mérité tant la région multiplie les efforts pour progresser dans chaque domaine, notamment l'environnement, et s'affranchir d'une image de vins parfois austères. La cuvée Next Génération en est un parfait exemple.

Ainsi, on sent que la grande distribution, loin de se laisser dépasser par les nouvelles tendances de consommation ou par une baisse des achats, a su réagir pour ne pas perdre cette manne importante que constituent les foires aux vins. Car en quelques semaines, les leaders de la grande distribution, comme E.Leclerc, Carrefour et Intermarché vont chacune avoisiner un chiffre d'affaires proche de 100 millions d'euros. Soit près de 20 % du chiffre d'affaires annuel pour certaines. L'événement revêt donc toujours une dimension stratégique pour les enseignes.

Autre grand changement depuis la période du Covid, la dématérialisation des achats en ligne se confirme. E.Leclerc et Carrefour proposent ainsi de réserver ses vins à l'avance sur leurs sites internet, afin d'être sûr d'avoir accès aux meilleures cuvées. Les deux géants de la grande distribution proposent d'ailleurs des offres exclusives sur leurs sites internet respectifs, pour mieux attirer les amateurs.

LES SITES DE VENTE EN LIGNE RENFORCENT LEUR OFFRE

Alors que la grande distribution se tourne plus volontiers vers des cuvées accessibles, les sites de vente en ligne spécialisés n'hésitent pas à proposer des remises sur des vins haut de gamme. Pour les amateurs de belles étiquettes ou de valeurs montantes, c'est plutôt du côté de ces vendeurs en ligne qu'il faut se tourner. D'ailleurs, des sites comme Millésimes.com, La Cave du Marché, Les Passionnés du vin, Wineandco ou [iDealwine](#) proposent volontiers des références présentes dans le Guide des meilleurs vins de France de La RVF 2024, qui vient de sortir en librairie.

LES DATES DES FOIRES

Auchan	du 26 septembre au 9 octobre 2023
Carrefour	du 26 septembre au 9 octobre 2023
Carrefour Market	du 5 au 22 octobre 2023
Casino	du 25 août au 10 septembre 2023
E. Leclerc	du 30 septembre au 14 octobre 2023
Intermarché	du 5 au 24 septembre 2023
La Cave du Château	du 19 septembre au 7 octobre 2023
La Cave du Marché	du 7 septembre au 15 octobre 2023
Lidl	à partir du 6 septembre 2023
Match	du 7 au 24 septembre 2023
Monoprix	du 15 septembre au 1 ^{er} octobre 2023
Netto	du 28 septembre au 16 octobre 2023
Système U	du 26 septembre au 7 octobre 2023
Wineandco	du 30 août au 3 octobre 2023

Shutterstock

Notre sélection de 80 cuvées

La Revue du vin de France a sélectionné dans toutes les régions de France des flacons pour toutes les occasions, à tous les prix, proposés par 12 enseignes à l'occasion des foires aux vins d'automne. Blancs, rouges, rosés, bulles : tous les amateurs trouveront leur bonheur cette année !

ALSACE

91/100

DOPFF AU MOULIN

■ Riesling Grand Cru
Club des Sommeliers
Grandes Réserves 2017

Un riesling superbe et équilibré qui se distingue par ses notes de fruits exotiques, sans excès. Saluons sa très belle longueur en finale. À boire avec un poisson.

14,50 € chez Casino

90/100

VIGNOBLE DES 2 LUNES

■ Riesling Genèse 2020 bio

Voici un riesling tendu et mûr, caractérisé par de discrètes notes pétrolées. La fin de bouche se montre sensible et appétante.

12,30 € chez E.Leclerc

88/100

FAMILLE CATTIN

■ Pinot gris Orange 2022

Ce blanc de macération se montre à la fois épicé et gourmand : un pinot gris qui accompagnera parfaitement un plat asiatique.

7,50 € chez Casino

BEAUJOLAIS

91/100

MOMMESSIN

■ Morgon Grand Cras 2022

Épicé, rond et plein en bouche, voici un rouge gourmand à découvrir avec une viande rouge.

10,45 € chez Casino

90/100

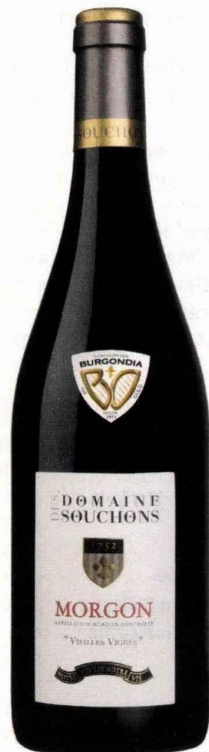
CHÂTEAU THIVILLY

■ Côte de Brouilly

Les Sept Vignes 2021

Une cuvée gourmande. Le cépage gamay se montre chatoyant en bouche, où il se démarque par un côté épicé. Ce vin séduit dès aujourd'hui grâce à des tanins fondus. Essayez donc de le marier à un tajine.

16,90 € chez Wineandco



Ce morgon se mariera bien à un poulet rôti.

90/100

DOMAINE DE LEYRE-LOUP

■ Fleurie 2021

Continuons notre voyage parmi les crus du Beaujolais avec ce fleurie tendre et floral, qui conserve ce croquant de fruits rouges sur toute la longueur de bouche. Salivant en finale, il faut le boire avec un pâté en croûte.

11,30 € chez Monoprix

90/100

LE MARQUIS DE LA CHAIZE

■ Brouilly 2021

Un brouilly infusé et délicatement floral au nez. Cette sensation se poursuit en bouche, celle-ci proposant de belles notes de fruits rouges. Organisez une rencontre avec un jambon persillé.

7,95 € chez Intermarché

90/100

LE MEILLEUR DES 2 MONDES

■ Juliéna 2022

Un juliéna plein, aux arômes de mûre et de cassis et à la bouche souple. Le prototype du rouge d'apéritif.

7,30 € chez Netto

89/100

CHÂTEAU DE PIERRE FILANT

■ Côte de Brouilly

Vieilles vignes 2022 bio

Sur le fruit, à la fois gourmand et frais, arborant des notes de fraise écrasée, ce côte-de-brouilly séduisant se mariera parfaitement avec un plateau de charcuterie.

7,50 € chez Système U

89/100

DOMAINE DES SOUCHONS

■ Morgon

Vieilles vignes 2022

Un morgon juteux et agréable, aux notes de fruits noirs, légèrement poivré. Parfait avec un poulet rôti.

7,99 € chez Lidl

88/100

VINS PERRACHON ET FILS

■ Juliéna Henri Bonnerue
Les Diorites 2021

Fruité et arborant des tanins légèrement saillants en cœur de bouche, ce juliéna va se patiner avec le temps, tout en gardant cette gourmandise immédiate.

9,99 € chez Système U

BORDEAUX

94/100

CHÂTEAU RAYMOND-LAFON

■ Sauternes 2018

Un très beau liquoreux construit sur des notes de fruits jaunes et blancs, à la fois vif et long en bouche, aux arômes frais de citron confit. Débouchez-le sur un poulet rôti.

27,95 € chez Carrefour

93/100

CHÂTEAU FONROQUE

■ Saint-Émilion

Grand cru 2016 biodynamie

Cet excellent cru classé, pionnier de la biodynamie dans le vignoble de Saint-Émilion, se montre particulièrement digeste, traçant en bouche jusqu'en

■ Rouge ■ Rosé ■ Blanc ■ Liquoreux



Avec les foires aux vins, E.Leclerc a démocratisé des flacons jusqu'alors peu disponibles dans les supermarchés.

LES FOIRES AUX VINS FÊTENT LEUR 50 ANS

2023 marque un demi-siècle de foires aux vins chez E.Leclerc. L'enseigne de grande distribution a littéralement inventé le concept en 1973, dans deux supermarchés bretons : Raymond Berthy, à Vannes, et Antoine Polard, à Saint-Pol-de-Léon vont ainsi installer les bases des foires aux vins en grande distribution. Durant cette première édition, Raymond Berthy va vendre 80 000 bouteilles en quelques semaines, principalement des vins du Pays nantais, de Bordeaux et des Côtes-du-Rhône. Rapidement, le concept fait des émules parmi les autres adhérents de E.Leclerc, en Bretagne puis partout en France. « La première année nous n'avons pas loué de chapiteau car nous étions vraiment très peu argentés. Nous avons donc fait les ventes directement sur le parking, à l'arrière des camions, sans passer par le magasin », se souvient l'ancien dirigeant, aujourd'hui âgé de 90 ans. Deux ans plus tard, en 1975, Raymond Berthy propose ses vins à l'intérieur du magasin et utilise, pour la première fois, l'expression de "foire aux vins". Cinquante ans plus tard, malgré l'évolution de la consommation, le succès ne se dément pas !

finale, qui nous régale de belles notes de fruits noirs.

43,20 € chez La Cave du Marché

93/100 CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

■ *Saint-Émilion Grand cru 2018*
Une valeur sûre. Dédicé et mûr à l'attaque, épicé sur toute la longueur, le vin termine légèrement boisé. A servir sur un saint-nectaire.

29,90 € chez Wineandco

92/100 CHÂTEAU ARNAULD

■ *Haut-Médoc 2019*
Avec ses notes réglissées et de fruits noirs, cette cuvée remarquable mérite le détour, d'autant que le vin initialement à

23,95 € bénéficie de 4 € de remise.

19,95 € chez Carrefour

92/100 CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

■ *Sauternes DV by Doisy-Védrines 2015*
Un superbe sauternes, frais, aux notes de fruits blancs et d'épices douces. Essayez un accord avec un fromage persillé comme une fourme d'Ambert.

14,95 €, chez Carrefour

92/100 GRAND MOMENT CUVÉE D'EXCEPTION

■ *Saint-Julien 2022*
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 après deux ans de cave sur une épaule d'agneau.

15,95 € chez Carrefour Market

92/100 CHÂTEAU OLIVIER

■ *Pessac-Léognan 2019*
Dans ce millésime solaire, le vin offre une bouche pleine, épicée, mais sans lourdeur. Il mérite d'être attendu quelques années avant de se révéler pleinement.
26,50 €, chez Wineandco

91/100 CHÂTEAU CARBONNIEUX

■ *Pessac-Léognan Clubs des Sommeliers Grandes Réserves 2020*
Légèrement fumé au nez et en bouche, ample et frais. Belle allonge. Parfait avec des poissons.

16,13 € chez Casino

91/100 CHÂTEAU HAUT-MAURAC

■ *Médoc 2019*
Souple, gourmand, sur le fruit et les épices, il est loin des canons tanniques de la région. Une belle surprise à boire maintenant ou à garder en cave.

18 € (magnum) chez Système U

91/100 CHÂTEAU LAFON-ROCHET

■ *Saint-Estèphe Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2020*
Second vin de Lafon-Rochet, ce Pèlerin est ouvert, poivré, déjà agréable. À déguster sur une côte de bœuf à la braise.

19,95 € chez Système U

91/100 CHÂTEAU LANESSAN

■ *Haut-Médoc 2021*
Un médoc frais, floral, avec des notes de fruits rouges, construit sur des tanins denses mais fins. Épicé en finale. Attendez-le un an ou deux avant de le servir avec une viande rouge.

13,95 €, chez Carrefour

91/100 DOMAINE DE LA SOLITUDE

■ *Pessac-Léognan 2021*
Très jeune mais prometteur, il offre un fruit brillant et une bouche appétante. Gardez-le en cave deux à trois ans.

19,95 € chez Système U

90/100 CHÂTEAU MAZARIN

■ *Loupiac 2021 bio*
Un moelleux agréable et digeste, légèrement citronné. Belle fraîcheur, parfait pour l'apéritif !

9,96 € chez Casino

90/100 CHÂTEAU DU MIGNON

■ *Saint-Émilion Grand cru 2018 bio*
Arômes de fruits noirs et tanins fins, digeste en bouche, prêt à boire aujourd'hui, il conserve une belle fraîcheur. Servez-le avec une côte de veau braisée.

12 € chez Carrefour Market

90/100 CHÂTEAU DU MONASTÈRE

■ *Graves 2019*
Un graves sérieux, structuré, avec des tanins agréables ; léger boisé en finale. Mariez-le à une viande rouge.

7,49 € chez Match



Ce Médoc est déjà prêt à boire

90/100
NEXT GÉNÉRATION

■ **Bordeaux**
Cabernet-Sauvignon 2022
Un cabernet croquant aux notes de fruits noirs, épicé, salivant en bouche. Une découverte abordable.
5,90 € chez E.Leclerc

90/100
LA PETITE LUNE

■ **Bordeaux 2018**
Belle surprise pour ce bordeaux élaboré par la famille Bernard (domaine de Chevalier), plein et rond en bouche. Il se destine à une grillade.
7,25 € chez Intermarché

90/100
VIGNOBLES GABRIEL & CO

■ **Bordeaux 1904**
Les Origines 2021
Une cuvée élaborée en partenariat avec le sommelier d'Alain Ducasse, Gérard Margeon. Ce 100 % cabernet-sauvignon s'avère souple et fruité. Un vin à partager sur un jambon serrano.
7,95 € chez Carrefour Market

89/100
CHÂTEAU HAUT-GARRIGA

■ **VDF Orange Buddy 2022**
Un vin orange (100 % sémillon) gourmand et floral, qui se distingue par une belle présence en bouche et présente des notes de gentiane en finale. On peut le garder pour le dessert : il fera un beau duo avec une tarte à la rhubarbe.
9,90 € chez Monoprix

BOURGOGNE

95/100
GEANTET-PANSIOT

■ **Gevrey-Chambertin**
Club des Sommeliers
Grandes Réserves 2018
Sensible et plein, il nous séduit par ses notes florales. Une bouteille encore abordable et délicieuse à déboucher sur une volaille de Bresse.
44,45 € chez Casino

92/100
GUILLEMARD-POTHIER

■ **Beaune 1^{er} cru**
Les Grèves 2018
Bien construit, plein, sur le fruit, il est

doté d'une bonne allonge. Il faut le servir avec un saint-nectaire.
27,90 € chez Intermarché

91/100
JEAN-MARC BROCARD

■ **Chablis 1^{er} cru**
Club des Sommeliers
Grandes Réserves 2022
Tendu et frais, il a du fond et présente une belle énergie en bouche, un peu de gras et des notes délicates de fruits blancs. Parfait avec des coquillages ou un fromage de chèvre.
19,95 € chez Casino

91/100
DOMAINE DES CHAUCHOUX

■ **Rully 2022**
Un nez expressif, la bouche présente une belle matière mûre, sur les fruits blancs, légèrement boisée. Mariez-le à une viande blanche en sauce.
21,99 € chez Monoprix

90/100
DOMAINE DU BOIS NOËL
■ **Savigny-lès-Beaune 2022**
Ample, gourmand, il présente une belle matière mûre en bouche. Il sera parfait avec une viande rouge.
20,40 € chez E.Leclerc

90/100
DOMAINE CHARDIGNY
■ **Bourgogne Pinot noir 2022**
Avec ses arômes de fruits rouges et noirs, la bouche impose une belle maturité, avec des notes poivrées, fraîches. Un rouge qu'il faut faire résonner avec un tian de légumes.
7,95 € chez Carrefour

90/100
DOMAINE MANIGLEY
■ **Rully 1^{er} cru**
Les Cloux 2022
Floral et élégant au nez, ce rully 1^{er} cru se révèle souple et élégant en bouche, avec une très légère note boisée, discrète. À découvrir sur une volaille.
19,95 € chez Système U

90/100
DOMAINE PANSIOT
■ **Bourgogne Côte d'Or 2022**
Gourmand, fruité, presque simple au nez, il révèle tout son charme en bouche. Voici

un excellent bourgogne pour accompagner des tapas.
13,90 € chez Monoprix

89/100
LES VINS LUZY MACAREZ

■ **Viré-Clessé**
Rive Dorée 2022
Gourmand et floral, digeste, il sera parfait avec un poisson ou une volaille.
14,45 € chez Casino

CHAMPAGNE

90/100
VEUVE A. DEVAUX
■ **Grande Réserve Brut**
Un champagne crémeux en bouche, matiné par des notes citronnées. Très agréable à l'apéritif.
25,90 € chez Wineandco

CORSE

90/100
ENCLOS DES ANGES
■ **IGP Île de Beauté**
Fratricello 2022 bio
Un rouge croquant et juteux en bouche, qui se caractérise par des arômes frais évoquant la garrigue et une finale légèrement mentholée. Très agréable avec un tian de légumes.
14,00 € chez Monoprix

90/100
AUTHENTICA
■ **Patrimoine 2022 bio**
Un rosé issu du cépage corse niellucciu, vineux, légèrement tannique et qui se mariera parfaitement avec des rougets à la plancha.
15,99 € chez Intermarché

LANGUEDOC

91/100
CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS
■ **Corbières**
Cuvée Réserve 2021
Épicé, gourmand, avec du relief en bouche, ce corbières s'exprimera à merveille si vous le servez avec un lapin aux olives.
9,50 € chez E.Leclerc

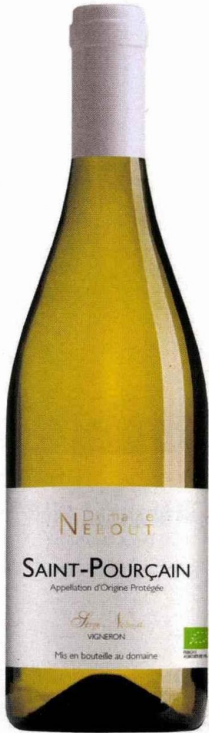


Sa finale fraîche distingue ce languedoc.

91/100
DOMAINE LES GRANDES COSTES
■ **Languedoc**
Musardises 2021
Sur le fruit, croquant, doté d'une finale fraîche, légèrement épicée. Un plaisir à découvrir sur un plateau de charcuterie.
14,85 € chez Monoprix

90/100
AUJOUX
■ **Terrasses du Larzac**
L'Estrade 2020 bio
Un rouge digeste et croquant en bouche avec des notes évoquant la garrigue. N'hésitez pas à le déguster avec un plat provençal.
7,59 € chez Intermarché

90/100
DOMAINE GÉRARD BERTRAND
■ **Corbières Hérésie 2022 bio**
Un blanc expressif et rond en bouche, proposant des notes légèrement briochées. Sa finale fraîche appelle un fromage de chèvre.
8,95 € chez Carrefour



Belle fraîcheur pour ce Saint-Pourçain idéal à l'apéritif

88/100
DAUVERGNE RANVIER

■ *VDF Libération*
by Dauvergne Ranvier
Floréal 2022 bio
Cette cuvée élaborée à partir d'un cépage résistant, le floréal, s'avère ciselée, avec de jolis amers en finale qui lui donnent un côté rafraîchissant. Un blanc très agréable
6,95 € chez Carrefour

LOIRE

93/100
CHÂTEAU YVONNE

■ *Saumur-Champigny*
2020 bio
Un superbe rouge délié aux notes de fruits noirs, alerte en bouche. Parfait pour accompagner un pâté en croûte.
21 € chez La Cave du Château

90/100
DOMAINE DE LA CHARMOISE

■ *Touraine Terroirs de Silices 2022 bio*
Un pur plaisir en bouche que ce gamay

aux arômes de fruits rouges, d'épices. Mariez-le à une planche de charcuteries.
6,90 € chez Carrefour Market

90/100
DOMAINE DES CLOS GODEAUX

■ *Chinon Les Coteaux 2021*
Mûr, épicé, bâti sur un cabernet franc bien mis en relief au nez comme en bouche, ce beau chinon s'entendra à la perfection avec un rôti de bœuf.
6,90 € chez Auchan

90/100
DOMAINE DUBOIS

■ *Bourgueil*
L'Intrigue 2020
Voici un bourgueil souple et mûr, qui se distingue par d'agréables arômes d'épices. Découvrez-le avec un jambon persillé.
6,99 € chez Match

90/100
DOMAINE FL
■ *Savennières 2022 bio*
Un savennières qui se distingue par sa floralité. Sa jolie matière tendue en bouche conserve une certaine salinité. Il

sera parfait avec un poisson.
16,90 € chez Monoprix

90/100
DOMAINE NEBOUT

■ *Saint-Pourçain 2022 bio*
Ce blanc se montre encore discret, mais file en bouche avec une belle fraîcheur ; il sera fort agréable de le découvrir à l'apéritif.
7,50 € chez E.Leclerc

90/100
DOMAINE JO PITHON

■ *Savennières 2022 bio*
Ce blanc d'Anjou se montre à la fois salin et tendu, et offre en bouche ce soupçon de minéralité sapide qui vient titiller les papilles. Mariez-le à un poisson de rivière.
10,95 € chez E.Leclerc

90/100
ANTOINE DE LA FARGE
■ *VDF L'Éclipse 2022*

Séduisant par ses notes d'agrumes confits et de fleurs, ce sauvignon expressif est rafraîchissant.
5,50 € chez Carrefour



Au sud d'Angers, les Coteaux du Layon voient naître des moelleux dotés d'une grande capacité de garde.

90/100

PM&M

■ *Muscadet Sèvre et Maine Hortense 2022 bio*

Élaboré par Pierre-Marie et Marie Luneau (domaine Luneau-Papin), ce muscadet légèrement fumé, qui nous séduit par sa belle matière et sa finale longue, accompagnera parfaitement des coquillages et des poissons.

7,50 € chez Système U

89/100

DESPRAT SAINT-VERNY

■ *IGP Puy de Dôme*

Le Chardonnay Rare 2022

Un chardonnay expressif et droit, sur des notes de fruits blancs, gourmand en milieu et fin de bouche. Il sera parfait avec des poissons.

6,99 € chez E.Leclerc

89/100

DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU

■ *IGP Val de Loire Cuvée*

Prestige Chardonnay 2022

Un chardonnay élancé et bien fait à petit prix. Expressif et gourmand, un bon compagnon pour un poisson en sauce.

4,50 € chez Carrefour

89/100

DOMAINE ROBLIN

■ *Sancerre*

Les Fossiles 2022

Droit, il ne manque pas de fruit : la finale se montre désaltérante. Parfait pour un accord avec un poisson.

15,25 € chez Intermarché

89/100

FAMILLE AMIRALTY-GROSBOIS

■ *Vin de France*

Coup de Canon 2022 bio

Un rouge mûr, assemblage de duras, merlot, syrah et braucol, puissant. Les tanins sont encore fermes ; débouchez-le avec des grillades.

5,95 € chez Carrefour

88/100

DOMAINE DE LA PETITE CROIX

■ *Cabernet d'Anjou 2022*

Gourmand, aux notes de fruits rouges, de fraise écrasée. Pour une salade de fruits.

5,70 € chez Auchan

PROVENCE

90/100

CHÂTEAU PEY NEUF

■ *Bandol 2022*

Vineux, aux notes de fruits rouges et d'épices, il sera parfait pour des rougets.

9,50 € chez Casino

90/100

MIMI EN PROVENCE

■ *Côtes de Provence 2022*

Un rosé floral et délicat, marqué par des notes de pêche et d'agrumes confits. Charnu en bouche, il faut le servir frais avec un poisson à chair rosée.

7,95 € chez Carrefour Market

RHÔNE

91/100

DOMAINE DES CARABINIERS

■ *Côtes du Rhône Lunar*

Apogé 2022 biodynamie

Une fois encore, cette cuvée incontestable

des foires aux vins est un plaisir en bouche — épicée, offrant de belles notes de garrigue, celle-ci est fraîche, digeste et pleine de relief. La noce idéale avec un plat provençal.

7,95 € chez Système U

91/100

DOMAINE MARTIN CLERC

■ *Côte Rôtie*

Vieilles vignes 2022

Une côte-rôtie florale au nez, qui séduit par ses notes croquantes de fruit noir et de poivre en bouche. Laissez cette bouteille au moins deux ans en cave avant de l'apprécier.

37,60 € chez Auchan

91/100

VIGNOBLE OLIVIER DECELLE

■ *Saint-Joseph*

Empreinte 2022

Clairement au-dessus de la mêlée, cette syrah s'avère croquante, poivrée et déliée en bouche. Un superbe saint-joseph accessible.

15,80 € chez E.Leclerc

90/100

DOMAINE DES DEUX TERRES

■ *Côtes du Rhône 2022 bio*

Un rouge friand qui conserve son croquant de fruits et attire par sa fraîcheur en finale. Un vin de copains à découvrir à l'apéritif.

4,90 € chez Casino

90/100

MA PETITE PARCELLE

■ *Beaumes de Venise 2022*

Ce joli rouge a été élaboré par le sommelier Éric Beaumard. Fin, présentant d'agréables notes de fruits rouges et de poivre, le croquant en bouche lui donne un certain relief. Il faut le boire dans trois ans.

8,95 € chez Carrefour Market

90/100

VIGNOBLES ANDRÉ FARJON

■ *Cairanne 2022 bio*

Voici un cairanne épicé et gourmand, arborant une belle rondeur en bouche, mais qui a su conserver une agréable fraîcheur.

7,85 € chez E.Leclerc

ROUSSILLON

93/100

MARC PARCÉ

■ *Rivesaltes Ambré*

Hors d'âge

Ce superbe vin doux naturel fait voyager le dégustateur avec ses arômes mêlant le tabac, l'orange amère et les fruits secs. Une très grande bouteille à déguster par exemple avec un dessert au chocolat.

14,95 € chez Carrefour

92/100

MAS AMIEL

■ *Côtes du Roussillon*

Promesse 2022 biodynamie

Un blanc floral et délicat au nez, qui se caractérise par de belles notes d'acacia. La bouche est gourmande et fraîche, offrant notes de fruits blancs et d'agrumes. Vous pourrez le servir avec une terrine de poisson.

9,95 € chez Carrefour

91/100

MAS AMIEL

■ *Côtes du Roussillon*

Pur Schiste 2022

biodynamie

Un rouge croquant qui nous séduit par sa fraîcheur en bouche, une véritable boule de fruits et d'arômes gourmands. Débouchez-le dès l'apéritif en préparant une planche de charcuteries.

9,90 € chez Intermarché

90/100

LES VIGNES DU VENT

■ *VDF Cuvée 40 2020*

Ce beau blanc est assemblé à partir de cépages traditionnels du Roussillon : muscat à petits grains, grenache blanc, grenache gris et macabeu. Un vin frais, zeste en bouche, sans être maigre. Tentez l'accord avec des rougets.

8,95 € chez E.Leclerc

SUD-OUEST

92/100

CHÂTEAU LA REYNE

■ *Cahors 2018*

Un cahors équilibré et onctueux, aux tanins présents, mais civilisés, épicés. Le bon complice d'un magret de canard.

6,95 € chez Carrefour



Ce blanc se montre délicat et gourmand.



JIMMY SUICK

Les vins rouges des Terrasses du Larzac se montrent très à l'aise avec une cuisine méditerranéenne.

90/100
PLAIMONT

■ Saint-Mont

Cépages Rares 2018

Assemblage de gros manseng, petit courbu et arrufiac, ce blanc vif et structuré développe de légers arômes oxydatifs. Pour un poisson de rivière.

6,45 € chez Match

90/100
PLAIMONT

■ Saint-Mont

Gueules de Saint-Mont 2020

Rond, gourmand, ample, épicé. Une vision séduisante du Sud-Ouest.

6,80 € chez E.Leclerc

89/100
BRUMONT

■ Pacherenc du Vic Bilh Le Blanc d'Alain Brumont 2022

Un blanc issu de petit courbu et de petit

manseng. Souple et fruité, il livre de jolis amers en finale. À boire avec des tapas à l'apéritif.

7,95 € chez Monoprix

89/100
CHÂTEAU LE CÈDRE

■ Cahors

Magie Noire 2021 bio

Souple, rond en bouche, il propose une approche moderne du malbec, le cépage de Cahors. Cette cuvée est destinée à un jambon persillé.

6,50 € chez Système U

89/100
DOMAINE AYDIE

■ Madiran La Meule 2021

Voici une cuvée qui rend salivant le tannat. Les tanins ont été civilisés, le fruit est bien présent. Un vin rouge à découvrir avec un porc noir de Bigorre.

5,50 € chez Système U

89/100
PLAIMONT

■ Saint-Mont

Le Passé Authentique 2021

Ce vin blanc est élaboré à partir d'arrufiac, de gros manseng et de petit courbu, trois cépages typiques de la région. Le vin est tendu et agréablement acidulé en finale. Une truite fumée constituera un bon accord.

6,90 € chez Auchan

VINS ÉTRANGERS

89/100
TORRE MORA

■ Italie blanc Etna Bianco Scalunera 2022 bio

Venu de Sicile, ce blanc étonnant est issu de raisins plantés sur un sol volcanique. Solaire, épicé et frais en finale.

12 € chez Casino



Ce blanc fera un bel accord avec un poisson de rivière.