



Côté vin

La foire aux vins 2020 À PRIX MINI

À la rentrée et jusqu'à l'automne, c'est le moment de réaliser de bonnes affaires pour regarnir sa cave à vin. Prenez date auprès des enseignes participantes, mais rendez-vous également chez les cavistes qui mettront en avant quelques crus de choix, à bon prix ! Pour préparer l'événement, nous vous avons mis de côté quelques cuvées choisies à moins de 10 €, dans les trois couleurs, d'ici et d'ailleurs. **Par Tiphaine Campet**

Coup de cœur de la rédaction

Des Lyres de Chardonnay 2018

Vin de France, Simonnet-Febvre, 9,10 €.

Les vignes plantées en lyres jouissent d'une exposition exceptionnelle ! Étonnamment puissant pour un chardonnay, il offre une bouche franche et opulente, un final vanillé d'agrumes et de fleurs blanches. On le savoure sur des poissons à la crème, des volailles confites et des fromages suisses de caractère à pâte pressée comme un Mont Vully ou un Appenzeller.



Paname! 2019

Vin de France, Les Vignerons Parisiens, Paris, 8,99 €.

Constitué pour autant de cinsault que de merlot, ce vin bio est à la fois épicé et grandement sur les fruits. Gourmand et rond en bouche, il accompagnera un plateau de charcuteries ou de fromages, des viandes grillées et tout un panel de plats de bistrot !

Petit Bourgeois 2019

Rosé de pinot noir, Famille Bourgeois, 9 €.

Ce rosé permettra de prolonger l'été... indien ! À base de pinot noir, il révèle un beau bouquet de fruits rouges, rehaussé d'une pointe d'agrumes, de pétales de rose et d'épices douces. Il se déguste bien frais sur une salade de poule, des poivrons grillés à l'ail, un tartare de veau aux olives, ou un carpaccio de fraises au basilic.



L'École buissonnière 2018

Gaillac, Château Balsamine, 7,50 €.

Les cépages braucol et duras entrent dans sa composition à parts égales. Le premier est un autochtone du Sud-Ouest, introduit par le Pays basque, le second est typique du Tarn. Il en résulte un vin au nez franc et complexe, aux arômes de fruits rouges (cassis, framboise) et d'épices (poivre). Il accompagnera à ravir les viandes grillées comme la charcuterie.

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



Cépage rare **Mourvèdre 2017**

Pays-d'oc, Les Jamelles, 7,25 €.

Cette cuvée du Languedoc, issue de la gamme « Cépage rare », permet à ce méridional d'origine espagnol d'exprimer tout son caractère. La robe rouge intense laisse place à un nez fruité et épicé. En bouche, il est long, gras avec des tanins bien équilibrés. Idéal sur un tajine d'agneau !



Les P'tits Cailloux 2019

Riesling, Domaine Henry Fuchs, 7,90 €.

Ce monocépage bio s'ouvre au nez sur les fleurs blanches et les fruits à chair blanche (pêche, poire). Ce vin sec est à la fois riche et droit sur des arômes floraux avec de la longueur. On le déguste sur une choucroute de la mer ou un lapin à la bière avec des spaëtzles.



Biorigine 2018

Saint-nicolas-de-bourgueil, 7,95 €.

Cette cuvée a décroché la médaille de bronze au concours général agricole 2019. Une robe pourpre qui exhale des arômes de fruits rouges avec une touche de violette. En bouche, les tanins sont fins. On le déguste avec une terrine de gibier, sur un poulet fermier rôti ou un plateau de fromages délicats.



Pyrène cuvée Marine 2019

Vin de France, Lionel Osmin, 5,49 €.

Cet assemblage de cépages typiques du Sud-Ouest (colombard, sauvignon blanc, gros manseng) offre un blanc sec à déguster dans sa jeunesse. Au nez, des notes de fruits blancs, d'agrumes et de raisins frais ; en bouche, de la chair avec beaucoup de fraîcheur. À l'apéritif et à associer avec des sushis.



Notes plurielles 2018

Collines-rhodaniennes, Cave de Tain, 8,60 €.

Cet élégant assemblage de marsanne (80 %) et de viognier (20 %) arbore un nez expressif (poire, mangue, coing et acacia). En bouche, la marsanne apporte volume et gras, le viognier les arômes de pêche et d'amande toastée. À l'apéritif ou sur une cuisine du monde.



Domaine de la Chapelle-Bizot 2019

Chiroubles, 5,99 €.

Cette fine appellation du beajolais certifiée HVE3 offre une robe rouge pâle scintillante. Ses notes de fruits rouges juteux et mûrs dévoilent en bouche des arômes élégants de cerise, framboise et fraise. Il s'apprécie à l'apéritif accompagné de spécialités locales (terrines, escargots) mais s'accorde sur un poisson grillé.

À vos agendas

Franprix : du 23 septembre au 11 octobre 2020

Intermarché : du 10 au 29 septembre

Carrefour : du 10 au 23 septembre

Carrefour Market et Proxi :

du 25 septembre au 11 octobre

Système U : du 24 septembre

au 5 octobre

Lidl : à partir du 2 septembre

Netto : du 3 au 15 septembre

Casino supermarchés :

du 28 août au 13 septembre

Géant Casino :

du 1^{er} au 13 septembre

Enseignes de proximité

(**Petit Casino, Spar, Vival**) :

du 8 au 20 septembre

Monoprix : du 18 septembre

au 4 octobre

Leclerc : du 29 septembre au 10 octobre

Valeur sûre



Grande Récolte 2019

Côtes-de-provence, Berne, 9 €.

Ce rosé, récompensé par la médaille d'or au concours général agricole 2020, se compose de grenache noir, cinsault et syrah. Une robe brillante aux reflets abricot dévoile des arômes intenses de pêche et de fleurs. En bouche, il est fruité, ample et rond. Idéal à l'apéritif, il accompagne tous les plats méditerranéens.





5 crus bluffants à moins de 5 euros



Domaine du Grand Cerf 2018

Touraine, entre 3,90 € et 4,15 €.

Un sauvignon blanc qui présente une robe jaune pâle et un nez sur les fruits exotiques. En bouche, son attaque franche et souple présente des notes d'agrumes, de bourgeon de cassis vers une finale tout en minéralité. À déguster sur une brandade de morue, un fish and chips ou une truite meunière !



Cuvée Petit Verdot

Bordeaux, Depuis 1935, 4,95 €.

Les cuvées de cette gamme visant à démocratiser l'apprentissage des cépages sont certifiées du label Haute Valeur environnementale. Le petit verdot est un cépage offrant une teinte rouge intense, un nez de cerise et de prune, un corps puissant laissant place à des notes de violette et de réglisse. À ouvrir sur des spaghettis ou un pad thai épicé de canard.



Château du Plantier 2019

Entre-deux-mers, 3,90 €.

Composé généralement de sauvignon et de sémillon, avec parfois une touche de muscadelle, cet AOC offre un vin à la fois frais, acidulé et fruité, comme peut le laisser entrevoir sa robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez très frais se porte sur les agrumes. Parfait avec un plateau de fruits de mer.



Syrah Era 2018

Terre Siciliane (Italie), 4,35 €.

Cette cuvée bio en provenance de Sicile affiche une robe rubis. L'élevage en chêne du cépage syrah (fruits rouges) lui apporte une palette boisée pour un résultat harmonieux et bien équilibré. Il est le compagnon idéal des viandes rouges, carpaccio ou tagliata de bœuf au pesto de roquette, tournedos de bison au balsamique, papardelle au ragoût de chevreuil...



Enigma 2019

Pays-d'oc, Jean-Paul Mas, 3,99 €.

Cet assemblage surprenant de chardonnay vendanges tardives (80 %), viognier (17 %) et muscat (3 %) affiche un label Haute Valeur environnementale 3. Son nez est complexe : citron, abricots secs et notes fumées. En bouche, il est fruité et tendre pour un bel équilibre entre richesse et fraîcheur. Dès l'apéritif ou sur un foie gras.



La sélection du Baron 2018

Lirac, 7,99 €.

Cette appellation méditerranéenne des côtes du Rhône se compose de grenache, syrah, cinsault et carignan. Son joli nez de fruits noirs est rehaussé par la violette, les épices et des notes grillées. En bouche, il est suave, ample avec une belle structure tannique. On l'accorde avec une entrecôte grillée ou des côtelettes d'agneau aux épices, des BBQ ribs...



Maintenant ou jamais ! 2016

Cahors, Château Ponzac, 7 €.

Cette cuvée bio composée à 95 % de malbec et complétée par une touche de merlot se laisse déguster dès l'apéritif. Il est fin et fruité au nez, mais également souple en bouche sur les baies rouges avec une touche poivrée. On l'apprécie pour sa convivialité avec une planche de charcuterie fine ou des grillades.