Le news de l'économie

Challenges.fr

Le news de l'économie

Filtophe Gillenne
Filtophe Filtophe
Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filtophe
Filtophe Filto

# Jusqu'où ira LA DROITE



Dossier Spécial

# **AUX VINS**

Une rentrée des caves festive

Par Gérard Muteaud

vins (FAV) comme des crêpes à la Chandeleur : un rendez-vous qui revient avec la régularité d'un métronome et au succès jamais démenti. A cela, deux raisons. La première : 70 % des ventes de vins en France ont lieu par le canal de la grande distribution. La deuxième : la professionnalisation de cet événement au sein des hyper et supermarchés qui tiennent là une occasion unique de conquérir de nouveaux clients - même de façon éphémère. Aujourd'hui, toutes les grandes enseignes mettent en avant leurs équipes de sélectionneurs qui parcourent le vignoble en tous sens, adoubés le plus souvent par un sommelier star. « On assiste à une professionnalisation de toute la filière qui entraîne l'élévation du niveau, explique Jean-François Rovire, chef de groupe vin à Système U. Nous sommes forcément moins pointus que les cavistes, mais notre offre est de plus en plus qualitative avec un cœur de marché qui se situe entre 5 et 15 euros. » Alors que ticket moyen de la grande distribution se situe le reste de l'année autour de 3 ou 4 euros, il grimpe à 7 ou 8 euros à l'occasion des FAV. L'année dernière,

l en est des foires aux celles-ci auraient généré 477 millions d'euros de chiffre d'affaires selon les dernières estimations de Rayon Boissons. Trio de tête : Carrefour et Carrefour Market qui totalisent 101 millions d'euros, Leclerc 93 millions et Intermarché 72 millions. « La campagne 2016 s'annonce bien, se félicite Didier Coustou, responsable des équipes vin Leclerc pour le Sud-Ouest. 2015 est un très beau millésime, particulièrement dans la Loire, la Bourgogne et le Beaujolais. Et à Bordeaux, qui représente 50 % de nos ventes, le millésime 2014 offre un excellent rapport qualité-prix. » Nouveauté cette année : l'arrivée de nouveaux opérateurs plus ou moins spécialisés comme le site Web Venteprivée ou la chaîne bio Naturalia. Même les cavistes comme ceux du groupe Duclot (Chateaunet, Badie et L'Intendant, à Bordeaux, La Cave de Lafayette Gourmet...) suivent le mouvement avec une offre spécifique. « La moitié de nos clients préparent leur venue par le biais de nos catalogues ou de notre site Internet avec option pré-achat », constate Sébastien Coquelle, responsable marketing vin à Carrefour. Heureusement, la rentrée des classes a lieu avant la rentrée des caves...

ense le BORDEAUX Difficile de s'en passer LOIRE Le millésime du bonheur p.80 LANGUEDOC - ROUSSILLON La plus innovante des régions p.82 BOURGOGNE - CHABLIS - BEAUJOLAIS Des vins au sommet p.84 VALLÉE DU RHÔNE  $La force tranquille_{p.88}$ ALSACE ET AUTRES APPELLATIONS Oh les beaux crus! Rédaction en chef : Caroline Brun, Agence Forum News. Dégustations et rédaction : Gérard Muteaud

**>>>** 

# Difficile de s'en passer

Le « bordeaux bashing » qui sévit depuis quelques années à l'encontre de la plus grande appellation française ne semble pas décourager les consommateurs. Bordeaux continue de représenter entre 30 et 50 % du chiffre d'affaires des foires aux vins selon les enseignes. Cette année, les 2014 sont à l'honneur. Un bon millésime de garde qui fera oublier le médiocre 2013.

#### BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Bolaire 2014

Composé à 40 % de vieilles vignes de petit verdot, complété de merlot et de cabernet-sauvignon planté sur un terroir de palus argileux bien drainés, Bolaire est un vin charnu au style soyeux et fruité, avec des tanins denses et fondus. Nez de fruits noirs et de réglisse. Mérite de vieillir quatre, cinq ans en cave avant d'être bu. Auchan: 8,90 euros.



#### HAUT-MÉDOC Château Belgrave 2014

Un médoc séducteur à la belle complexité aromatique. Arômes floraux et de fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche confirme le fruité perçu au nez, le vin se déroule en douceur sur des tanins souples et harmonieux pour s'achever sur une sensation de fraîcheur gourmande. Hyper U: 22,95 euros.

#### LISTRAC Château Fourcas Hosten 2010

L'un des meilleurs vins de cette petite appellation du Médoc dans un grand millésime. Attaque souple, tanins serrés et fins, bouche suave et persistante sur une finale fraîche. Un vrai régal et une bonne affaire. A déguster dès maintenant tout aussi bien que dans dix ans.

Monoprix: 14,95 euros.



#### **GRAVES BLANCS** Château de Chantegrive cuvée Caroline 2015

Elevée en fûts pour moitié neufs, cette cuvée moitié sauvignon, moitié sémillon séduit par ses notes de fleurs d'acacia, de pêche blanche et d'agrumes. Ample, gourmande et délicatement boisée, la bouche s'étire sur une finale fraîche. Servir à 12 degrés sur des saint-jacques ou des fromages de chèvre.

Leclerc: 14,90 euros.



#### FRONSAC Château de la Rivière 2012

Des arômes de petits fruits rouges et noirs et des épices en veux-tu en voilà, une bouche ample et souple aux tanins de velours, une belle persistance aromatique : ce cru bien implanté sur les hauteurs de Fronsac est une valeur sûre.

Magasins U: 29,90 euros le magnum.



#### MARGAUX Château Siran 2014

Vinifié par Hubert de Boüard, ce margaux possède tout ce qu'évoque l'appellation : finesse et profondeur. La bouche est un velours de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées, le style plutôt léger et rafraîchissant. A recommander à ceux qui privilégient l'élégance plutôt que la puissance.

Magasins U: 19,95 euros.



#### Virginie Morvan - Lavinia

### Le terroir dans la peau

ela fait bientôt treize ans que Virginie Morvan est responsable achats à Lavinia. C'est elle aui sélectionne les cuvées retenues pour la foire aux vins. « C'est un phénomène français qui n'existe nulle part ailleurs, constate la jeune sommelière. Les consommateurs profitent de cette opportunité commerciale pour reconstituer leur cave, un peu comme les femmes renouvellent leur vestiaire à l'occasion des soldes. C'est surtout l'occasion de parler des vignerons et d'un secteur économique très important, mais qui reste figé par la loi Evin. » La rencontre avec « un prof génial » durant ses études hôtelières à Dinard lui a donné le goût du vin. « Il m'a fait découvrir les terroirs, de quoi assouvir ma passion pour la géologie. Ensuite, j'ai fait mes classes à Londres puis au Bristol et au Georges V avant d'entrer chez Lavinia. » A la différence de la grande



distribution, le caviste parisien n'achète pas de vins spécifiquement pour la foire : « Nous mettons en avant durant cette période les vins de vignerons que nous soutenons toute l'année, soit une sélection importante de cuvées que nous proposons au même prix ou à un prix inférieur à la propriété. » Soixante pourcent de la sélection concerne des vins en bio ou en biodynamie. Avec un panier moyen de 180 euros pour les magasins en 2015



Côtes-du-rhône Les Hauts de Gramenon 2015. 13,90 euros. Haut-médoc Closerie des Moussis L'Autre 2014. 21 euros. Patrimonio Stéphanie Olmeta Niella 2015. 23 euros.

et 280 euros pour le site Web, Lavinia a enregistré l'an dernier une progression de 15 % pour la foire aux vins.

Lavinia Madeleine: 3, boulevard de la Madeleine 75001 Paris Tél.: 01-42-97-20-20.

Lavinia La Défense-Cnit : 2, place de la Défense 92800 Puteaux Tél.: 01-40-90-43-21.



#### MÉDOC Château Castera 2011

Un grand classique du Médoc, avec son nez de petites baies rouges et ses notes de pain grillé à la texture douce. Les tanins mûrs et le fruité tapissent la bouche. Longueur moyenne sur une touche vanillée. Servir entre 16 et 18 degrés sur une entrecôte grillée au barbecue. Carrefour Market: 11,50 euros.



#### MOULIS Château Maucaillou 2014

Il faut remplir votre cave de ce cru bourgeois conditionné en magnum qui sera meilleur encore après quelques années de cave. Le nez exhale les fruits mûrs, la bouche est suave sur des tanins d'une remarquable finesse. Hyper U: 29,90 euros le magnum.



#### PESSAC-LÉOGNAN L'Abeille de Fieuzal 2014

Le second vin de Fieuzal est une délicieuse approche de l'appellation. Il associe un fruité gourmand à une structure tannique fine et soyeuse. Subtiles notes empyreumatiques. Bouche harmonieuse et fraîche. Déjà délicieux, il supportera une garde d'une huitaine d'années.

Leclerc: 17,90 euros.



#### PESSAC-LÉOGNAN Château La Garde 2014

Ce cru de la maison Dourthe a gagné en finesse et en précision. Les arômes de fruits noirs et une touche de fumée caractéristiques du terroir de Pessac-Léognan sont bien là. La bouche ronde et intense s'appuie sur des tanins fins, le côté charnu l'emportant sur la puissance. Le boisé encore un peu marqué sera digéré d'ici quatre, cinq ans. Servir sur un magret de canard. Leclerc: 15.90 euros.



### Dossier foires aux vins



#### PESSAC-LÉOGNAN Clémentin de Pape Clément

Il peut arriver de préférer le Clémentin à une bouteille de Pape Clément ouverte... trop tôt. C'est un rouge tout en souplesse et délicatesse, aux tanins polis et au fruité éclatant (cassis, myrtille, tabac). Une gourmandise qui ne manque pas de fond (vous pouvez le garder jusqu'en 2020), dotée d'une belle finale épicée.

Badle Bordeaux: 26 euros.



#### POMEROL Château de Sales 2010

Ce domaine, le plus important de l'appellation (une cinquantaine d'hectares) appartient depuis cinq siècles à la même famille. Il produit des vins sur le fruit et la souplesse correspondant à son terroir de sable et de graves. Nez de petits fruits rouges et de cassis mûrs, trame tannique tendue et fraîche. Un vin aimable qui peut s'apprécier dès maintenant et pendant une dizaine d'années. Lafayette

Gourmet: 21,90 euros.



#### SAINT-ÉMILION Petit-Figeac 2012

Maturité, extraction, élevage : tout est parfaitement dosé dans le second vin de Château Figeac. Charmeur avec ses notes de framboise et de cassis où se mêlent des accents empyreumatiques (cèdre), il séduit par la finesse de sa trame tannique et son intensité aromatique. Délà délicieux, il se conservera encore une petite décennie en cave. Lafayette Gourmet: 33,90 euros.



#### SAUTERNES Château de Rayne Vigneau

Du soleil en bouteille! Il faut sortir de l'oubli ces beaux flacons de sauternes qui n'attendent que le moment propice pour être débouchés. Alors imaginez un repas conçu pour ce Rayne Vigneau, à la bouche fraîche et gourmande, avec ses notes de pêche blanche, de fruits exotiques et confits, comme une belle volaille dorée au four. Un péché de gourmandise. Intermarché sud-ouest: 28 euros.



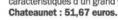
#### SAINT-ÉMILION Château Fombrauge 2014

Les amateurs à la recherche de vin dense à la puissance tannique structurée, et qui apprécient les notes grillées-boisées, plébisciteront ce cru à dominante merlot qui en jette à la dégustation. Le fruité généreux, les arômes de cassis, myrtille, prune et la bouche pleine et suave en font un vin un peu démonstratif à l'élevage soigné. Carrefour Market: 17,95 euros.



#### SAINT-JULIEN Clos du Marquis 2009

Ce cru élaboré par l'équipe de Léoville Las Cases n'est pas donné, mais quelle grande bouteille! Dans ce millésime solaire, il affiche une précision et un équilibre remarquables. Vous pouvez déjà l'apprécier ou le laisser vieillir une douzaine d'années. La finesse des tanins, la longueur en bouche, l'intensité aromatique : toutes les caractéristiques d'un grand vin.





bâton de réglisse et de miel

cuisine thaïe ou une pâte persillée. Lidl: 18,99 euros.

acidulé pour accompagner une



# Le millésime du bonheur

Les vignerons ligériens (et bourguignons), qui ont subi une série de sinistres climatiques (gel, grêle...) en 2016, peuvent se réjouir du millésime 2015. Des cabernets francs à maturité et des chenins superbes - sans oublier les sauvignons et les gamays garantissent une profusion de vins gourmands et de cuvées de longue garde. La région coup de cœur de ces foires aux vins avec le Beaujolais.

#### SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL Les Boissières 2015

Xavier Amirault et Nicolas Grosbois, jeunes vignerons talentueux de la vallée de la Loire, aiment les vins plaisir. Nous aussi quand ils ressemblent à cette cuvée au fruit croquant où le cabernet franc bien mûr déroule ses arômes gourmands de fruits rouges et d'épices douces appuyés sur de fins tanins soyeux. Excellent bourgueil Les Caillottes de la même équipe.

Magasins U: 7,50 euros (et 6,90 euros).



CHINON

2015

digeste

**Domaine Gasnier** 

**Pierres Chaudes** 

Le millésime 2015 se

dévoile un nez de fruits

écrasés. La bouche est

Naturalia: 9,35 euros.

rouges fraîchement

une finale fraîche et

#### COTEAUX-DU-GIENNOIS Florian Roblin Mainbray 2015

Une poignée de fruits rouges exhalant la framboise et la violette : c'est la première sensation qu'offre ce vin gouleyant composé à 80 % de pinot noir et d'une pointe de gamay. La vinification est particulièrement réussie, la bouche fruitée séduit par sa fraîcheur appuyée sur une fine trame tannique. Une pure gourmandise. Monoprix: 10,90 euros.



#### TOURAINE **Henry Marionnet** Première Vendange 2015

La célèbre cuvée sans soufre d'Henry Marionnet, issue de vieilles vignes de gamay, est une gourmandise. Nez explosif de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre, cassis, cerise...), bouche croquante : un vin nouveau qui s'évapore sitôt dans le verre.

Carrefour: 8,90 euros.



#### CHINON Clos de l'Olive 2011

Un grand classique de la maison Couly-Dutheil qui séduit par sa palette aromatique complexe avec des notes de fruits noirs (mûre, cassis), d'épices douces et une pointe légèrement fumée. Les tanins sont veloutés et le vin sphérique ne manque pas d'allonge. Un vin de garde prêt à être bu.

Franprix: 18,29 euros.



#### MUSCADET **Domaine Pierre** Luneau-Papin Clos du Milieu 2014

Une affaire à ne pas laisser passer que ce muscadet issu de vieilles vignes plantées sur des schistes. Ample et gras, il offre une vraie complexité doublée d'une fraîcheur sans égale avec ses notes d'agrumes et sa finale saline. A boire sur une sole meunière ou un filet de lieu jaune au fenouil.

Monoprix: 7,90 euros.



#### CÔTE ROANNAISE **Domaine des Pothiers** N°6 2015

Romain Paire est l'un des fers de lance de cette petite appellation auvergnate. Cette cuvée de gamay saintromain est un régal de fruits rouges (framboise, cassis...) évoluant sur des notes poivrées. La structure est souple et la finale gourmande et fraîche. Le

Repaire de Bacchus: 9,60 euros.





#### SAUMUR-CHAMPIGNY Domaine de la Perruche 2015

Avec sa robe violine de vin jeune, cette cuvée aux arômes de fruits rouges mûrs (cassis, groseille...) se montre gourmande et généreuse. La bouche est ample et élégante. Un vin tout en fruit et finesse. Boire à 14 degrés sur un boudin noir au piment d'Espelette.

Leclerc: 7,60 euros.



#### SAUMUR CHAMPIGNY Bonneterre 2015

Vinificateur hors pair, Thierry Germain livre un cabernet franc désaltérant à la trame gourmande et aux délicieux arômes de fruits rouges. Baptisée Cep By Cep, la gamme offre également un chenin sur le fruit et la fraîcheur dotée d'une belle structure. Deux parfaites réussites proposées à prix doux. Magasins U: 9,95 euros.



#### POUILLY-FUMÉ Domaine Bouchié Chatellier Pierre à Fusil 2015

A ne pas confondre avec l'appellation bourguignonne pouilly-fuissé (chardonnay), ce sauvignon racé possède du gras et de la longueur. Il affiche des arômes de buis et d'agrumes (pamplemousse), qui lui confèrent une finale minérale et fraîche. Intermarché:
12,50 euros.

Yann Hily - Super U (responsable achat vin Loire et Sud-Ouest)

# Un vrai travail de sélection

lusieurs fois par an, Yann Hily est ravi de quitter son magasin de Plobannalec-Lesconil (Finistère) pour sillonner les vignobles de la Loire et du Sud-Ouest. «Notre plus-value par rapport à la concurrence, c'est que nous avons l'exclusivité de certains vignerons. Décrocher des pépites comme les vins de négoce de Thierry Germain, en Loire, ou le Clos de l'Adret, en côtes-du-marmandais, est un vrai bonheur. » Rien que sur la Loire, ils sont sept ou huit à parcourir le vignoble à la recherche de bonnes cuvées qui sont ensuite collectivement dégustées à Clisson en présence des vignerons. Et en 2015, ils se sont fait très plaisir, notamment avec les vins de Xavier Amirault et Nicolas Grosbois à Saint-Nicolas-de-Bourgueil ou avec le menetou-salon de Laurence Clément Première Lune. « Aujourd'hui, les jeunes vignerons sont décomplexés vis-à-vis



de la grande distribution, explique Yann Hily. Ils savent que nous leur apportons de la visibilité, des débouchés et de la trésorerie pour l'avenir. » Statistiquement, Bordeaux reste majoritaire dans la foire aux vins, et l'enseigne s'efforce d'avoir toujours quelques millésimes décalés (2012, 2011, 1996) prêts à être bus et surtout une remarquable sélection de

Saint-émilion grand cru Château Simard 2014. 14,95 euros. Côtes-du-marmandais Clos de l'Adret 2014. 6,90 euros. Montiouis Les Trois Parcelles 2015. 7,90 euros.

magnums. « Faire découvrir au grand public les petites appellations passe par les animations en magasin, constate Yann Hily. De même avec les vins mis en exergue par les coups de cœur. »

# La plus innovante des régions

L'engouement pour les vins du Languedoc-Roussillon ne cesse de se confirmer. Difficile de dégager une ligne directrice dans cet immense vignoble qui connaît encore des difficultés pour ses vins ordinaires, mais ici aussi la qualité est récompensée, la prime allant aux vignerons indépendants

#### Château La Croix Martelle Hauts de Sirius 2014

Issue de l'agriculture biologique, cette cuvée puissante séduit par son équilibre, sa rondeur et la gourmandise de son fruit. Deux, trois ans

de cave ne le rendront que meilleur, mais on peut déjà l'apprécier sur une belle volaille rôtie à condition de le servir à 15 degrés pour en apprécier la saveur juteuse. Un bon vin de copains. Magasins U: 5,45 euros.



#### CORBIÈRES BOUTENAC Château La Voulte Gasparets cuvée Romain Pauc 2014

Un vin de garde au nez complexe (fruits noirs et rouges, épices, réglisse...) qui évoluera sur des notes de sous-bois. La bouche ample et intense s'appuie sur des tanins de qualité. Un vin charnu et puissant mais sans extravagance. A boire sur un gibier ou un gigot de sept heures.

Auchan: 18,90 euros. Carrefour: 19,50 euros.



Un vin d'artisan dû au sommelier et œnologue irlandais Gavin Crisfield, Ce 100 % cinsault élevé en cuves ovoïdes de béton est un plaidoyer pour ce cépage qui offre là une fraîcheur réjouissante et une pureté aromatique remarquable. Tension, finesse et complexité de saveurs en font un vrai régal. De la belle ouvrage. Chateaunet: 20,83 euros.

TERRASSES DU LARZAC

La Traversée 2010



#### CÔTES-DU-ROUSSILLON Clot de l'Oum blanc 2015

Cet excellent domaine connu pour ses rouges profonds et équilibrés produit aussi ce remarquable blanc d'assemblage (grenache blanc, grenache gris, macabeu et carignan gris) à l'impressionnante palette aromatique: citronnelle, cédrat, garrigue, amande fraîche... La bouche est intense, persistante et non dénuée de fraîcheur. Une belle découverte. Monoprix: 15,90 euros.



#### CÔTES DU ROUSSILLON Mas Amiel **Autres Terres 2014**

Dans une appellation réputée pour ses vins puissants, le domaine Mas Amiel réussit toujours à préserver l'équilibre de ses différentes cuvées. Assemblage de grenache noir, carignan et syrah, Autres Terres déroule des arômes de fruits noirs (cerise, prunelle, myrtille...), la bouche est charnue et intense avec une finale longue et poivrée. Intermarché: 8,50 euros.





Emmanuel Dupuis – Chapitre 20

#### Plus blanc que blanc

mmanuel Dupuis ne fait rien comme les autres. Amoureux des grands blancs de Moselle, d'Autriche, d'Alsace et de Loire, cet ingénieur informaticien a ouvert sa boutique il y a six ans dans le Marais, à Paris, pour partager sa passion. « Je suis un peu à contre-courant du marché, confesse-t-il aujourd'hui, un peu dépité. Le rosé taille des croupières au blanc auprès du grand public. Et le rouge reste le préféré des consommateurs. Pourtant, en matière de gastronomie, les plus beaux accords se font avec les blancs, en champagne et en vin tranquille. » Une visite s'impose dans sa cave pour y découvrir 400 références, dont une centaine de vraies découvertes étrangères.

Chapitre 20: 8, rue Saint-Paul Paris 4º. Tél.: 01-77-15-20-72, www.chapitre20.fr



Limoux 2010, Mouscaillo (chardonnay sur Roguetaillade). 16,80 euros. Valdeorras, Louro do Bolo 2015, Rafael Palacios (vin blanc de Galice à partir du cépage godello). 23 euros. Oberhäuser Leistenberg Riesling Kabinett 2014, Weingut Dönnhoff. 18,90 euros.

# Des vins au sommet

Le problème de la grande distribution est de trouver suffisamment de vins tant la demande est supérieure à l'offre en Bourgogne. Le bon négoce reste une valeur sûre ainsi que les appellations secondaires de givry, marsannay, mercurey, fixin... Ne passez pas à côté des beaujolais : ils sont magnifiques. Morgon, saint-amour, fleurie, brouilly et autres appellations vous convaincront que le gamay reste indissociablement lié à la notion de plaisir.

#### **BOURGOGNE VÉZELAY**

2015

Chablis Premier Co

Cuvée Vicilles Vignes

#### Domaine La Croix Montjoie L'Elégante 2013

Dans un millésime pourtant délicat, Sophie et Matthieu Woillez ont réussi la prouesse de livrer un vin tout en finesse et rondeur grâce à un élevage majoritairement en cuve avec un apport de 25 % en barrique, privilégiant ainsi l'équilibre et la fraîcheur de leur cuvée. Vézelay a obtenu en 2016 l'appellation village. Vente-privée : 9 euros.

CHABLIS



#### BOURGOGNE Domaine d'Ardhuy pinot noir 2014

Cette cuvée issue de raisins cultivés en biodynamie exhale des arômes de petits fruits rouges. La bouche confirme l'impression olfactive avec des notes de griotte et une belle finale à la fois fraîche et légèrement épicée. La texture est fine et gourmande. Un beau générique.

Naturalia: 14,85 euros.



#### BROUILLY Domaine Les Allées de Pierreux 2015

Un vin tendre et moelleux concocté par la maison Mommessin. Moins intense que le Château Pierreux, cette cuvée à la robe scintillante n'en séduit pas moins par ses arômes de fruits mûrs (framboise, cassis, prune...) et sa franche gourmandise.

Casino: 7,75 euros. Intermarché: 7,95 euros.



#### FIXIN Frédéric Magnien

Domaine Vocoret & Fils Vieilles Vignes 2015

Un chablis tendu, vif, sur des notes citronnées et de fleur

blanche. Encore sur sa première expression de vin jeune, il

mérite d'être conservé deux, trois ans en cave pour qu'on en

apprécie la plénitude. Servir à 12 degrés sur des spéciales ou

sur un simple plat de coques servies sur une tranche de pain

noir avec du beurre salé. Leclerc: 14,95 euros.

Un pinot noir exubérant au nez fruité et épicé. La bouche ample et charnue confirme les sensations olfactives avec des notes de pinot noir bien mûr (petits fruits rouges et noirs). La texture est suave et gourmande. Finale longue et persistante. Servir sur une volaille rôtie.

Carrefour: 16,99 euros.



#### FLEURIE Clos de la Roilette 2015

Dans le très beau millésime 2015, cette cuvée au fruité intense (framboise, cerlse) déroule de beaux arômes de violette que complètent de discrètes notes d'épices. Un vin voluptueux qu'il faut boire dès maintenant légèrement rafraîchi ou alors patienter deux, trois ans avant son complet épanouissement.

Monoprix: 11,50 euros.



Marc Sibard - Caves Augé

#### Le naturel reprend ses droits

a cinquantaine juste frappée, une stature de troisième ligne de rugby,

Marc Sibard est un fort en gueule qui milite pour une certaine idée du vin. C'est pour ça qu'on vient chez lui, aux Caves Augé, déguster des vins d'artisans-vignerons dans un cadre qui ne semble pas avoir bougé depuis le baron Haussmann. Il fut l'un des premiers, dans les années 1980, à prendre le contre-pied des vins « parkerisés », ces cuvées « sous EPO » extraites et boisées jusqu'à la caricature. Son credo ? Les vins d'auteur faits par des amoureux du terroir qui travaillent leur sol, proscrivent les désherbants et attachent autant d'importance à la précision de leurs élevages qu'à la défense de leur environnement. Il propulse sur le devant de la scène les crus du Beaujolais de ses copains Lapierre, Foillard, Métras, Thevenet, ces amoureux des vins à « haute buvabilité » pour lesquels la fraîcheur et la finesse sont les qualités premières d'une bonne quille. Défenseur



des vins nature, il voue aux gémonies les marqueteurs et les scientistes qui pérorent sur le vin en en oubliant la dimension poétique et la sensualité. A un grand cru hors de prix, il préférera toujours la sincérité des cuvées de Jean-François Ganevat ou d'Alexandre Bain. « Pour la foire aux vins, ma règle est toute simple : je présente 20 vins (les " vinsdispensables " !) à des prix moins élevés que tous les sites Internet. Un mélange de grandes marques et de domaines iconiques. Je réserve mes vignerons pour les dégustations que j'organise tout au long de l'année. »

Caves Augé: 116, boulevard Haussmann Paris 8\* Tél.: 01-45-22-16-97.



Languedoc, pic-saint-loup Clos Marie, Simon 2013. 18,50 euros. Alsace, sylvaner Vieilles Vignes, Ostertag, 2013. 12,45 euros. Coteaux-du-loir, Rouge Gorge, Domaine de Bellivière 2013. 20,80 euros.



#### SAINT-AMOUR Domaine Clos du Chapitre 2015

Dieu que le gamay est joli quand il est issu d'un bon terroir et d'un beau millésime! On craque pour cet amour de saintamour à la rondeur sensuelle. Tanins amples et souples, arômes de petits fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis, mûre), bouche tendre et gourmande.

Magasins U: 6,50 euros.



#### MARANGES 1" CRU Doudet-Naudin Les Clos Roussots 2014

Un vin sérieux qui développe un nez animal avec de beaux arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cerise noire, mûre...). La bouche est ronde, pleine, équilibrée et persistante, appuyée sur des tanins solides mais fondus. Le vin s'ouvre en cours de dégustation. Mérite deux, trois ans de cave avant d'être ouvert. Vente-privée: 19 euros.



#### FLEURIE Poncié Domaine du Vissoux 2015

Martine et Pierre-Marie Chermette vinifient régulièrement d'impeccables beaujolais. Cette cuvée pleine de fruits rouges frais est un pur régal. En bouche, la finesse des tanins accentue la gourmandise de ce vin qui peut être consommé dès aujourd'hui et dans les cing ans à venir. Le Petit Ballon: 12,50 euros.



de la Côte chalonnaise qui recèlent des trésors. Valeur montante de l'appellation. Fabrice Masse livre avec cette cuvée un vin plein et charnu, au fruit noir, appuyé sur des tanins puissants mais soyeux. Longue finale qui s'achève sur une fraîcheur saline.

Auchan: 14,75 euros.

THE NAMES CHARLES

Fleurie



### Dossier foires aux vins



#### MERCUREY 1" CRU En Sazenay 2014

Voisine de Givry, Mercurey produit des rouges poivrés aux notes de fruits rouges et noirs. Cette cuvée vinifiée par la maison Antonin Rodet (Château de Mercey) offre de belles notes de framboise, de griotte et de cranberries assorties d'une pointe poivrée. La bouche est intense et persistante avec des tanins polis. Servir à 16 degrés sur une entrecôte grillée au barbecue.

Monoprix: 16,90 euros.

#### MARSANNAY

#### Vieilles Vignes Dominique Laurent 2014

Un vin très bien fait, net et droit dans sa quille. Jolies notes de fruits rouges bien mûrs, légère touche boisée. La bouche s'impose, gourmande, franche avec des tanins élégants. Agréable dès aujourd'hui, le vin pourra vieillir quelques années en cave, il en a le potentiel. Servir à 16 degrés sur une côte de bœuf. Casino: 12,90 euros.





# VIRÉ-CLESSÉ Rijckaert et Rouve Haute Cuvée 2014

Un chardonnay ample et charmeur au boisé encore un peu marqué, mais qui devrait s'atténuer. Nez séducteur sur des arômes de pêche blanche et de citronnelle et des notes grillées liées à l'élevage. La bouche est ronde, intense avec une belle longueur. Servir sur un poisson au beurre blanc. Carrefour: 13,90 euros.



# POUILLY-FUISSÉ Domaine Trouillet 2015

Situé au pied de la roche de Solutré, ce domaine planté sur le terroir argilo-calcaire de Pouilly livre un blanc aux arômes d'agrumes et de fruits blancs droit et précis. Un vin vif et frais ne manquant pas de complexité, idéal pour accompagner un plateau de fruits de mer. Intermarché: 11,99 euros.



# POMMARD Domaine de Courcel Les Croix noires 2009

Magnifique pommard issu de l'un des meilleurs domaines de la Côte-de-Nuits. L'âge ne semble pas avoir de prise sur sa fraîcheur même si l'examen olfactif laisse percevoir quelques notes tertiaires qui se confirment en bouche par des notes animales et légèrement fumées venant envelopper un beau fruit mûr (cerise noire). Un vin charpenté et plein qui mérite d'être bu sur un gibier. Badle Bordeaux: 60 euros.



# NUITS-SAINT-GEORGES Nicolas Potel 2013

Un vin riche et corsé dans un millésime pourtant délicat. La robe est profonde, le nez puissant et riche exprime des notes de cerise, de fraise et de cassis qui évoluent vers des arômes plus épicés. Bonne tenue en bouche sur des tanins présents mais sans aspérités.

Franprix : 22 euros.



# SANTENAY VIEILLES VIGNES Les Frères Muzard 2014

Impeccable pinot noir aux notes croquantes de cerise noire sur une touche épicée. La bouche est ronde, gourmande et fraîche. Un excellent rapport prix-plaisir. A boire dans les cinq ans, mais déjà délicieux.

Intermarché: 14,95 euros.



## Dossier foires aux vins

# La force tranquille

Les millésimes 2014 et 2015 sont de qualité. Les vins plairont par l'intensité de leur fruit et leur harmonie avec des syrahs explosifs et épicés. Mais la région recèle aussi de merveilleux vins de garde (côte-rôtie, châteauneuf-dupape, etc.). Le nouveau négoce reste une valeur sûre lorsqu'il s'agit d'assurer un certain volume.

# GIGONDAS Perrin & Fils La Gille 2014

La famille Perrin, présente dans de nombreuses appellations rhodaniennes, signe d'impeccables cuvées comme ce délicieux gigondas jouant la carte de la fraîcheur et de la souplesse plus que de la puissance. L'ampleur aromatique et l'intensité sont bien là, mais le vin reste digeste et... irrésistible. **Monoprix : 15,90 euros.** 

# BEAUMES-DE-VENISE Ma petite parcelle 2015

Elaborée par le sommelier Eric Beaumard et l'œnologue de la cave de Beaumes-de-Venise, Ma Petite Parcelle joue sur l'éclat du fruit et la souplesse de ce rouge aux notes de garrigue et de fruits noirs. La bouche ample se fait florale (violette) sur des tanins serrés. Attendre quelques années avant de servir sur un gibier ou un civet. Carrefour Market: 8,30 euros.



# CÔTE-RÔTIE Michel Chapoutier Les Micas 2014

PARTILLE PERRIN

GIGONDAS

Célèbre vigneron des Côtes-du-Rhône partisan de la biodynamie et excellent vinificateur, Michel Chapoutier signe cette cuvée 100% syrah aux flaveurs empyreumatiques (graphite, fumé, pierre à fusil) et aux notes de fruits noirs (myrtille, mûre). Bouche tendue aux tanins serrés, finale sur le moka et les épices. Franprix : 35 euros.

#### CROZES-HERMITAGE Delas Les Launes 2014

Très belle expression de gigondas (syrah) aux flaveurs de petits fruits rouges et noirs, de violette et de Zan. La bouche ample et structurée s'appuie sur une trame tannique dense mais souple. Encore un peu jeune : quatre, cinq ans de cave lui permettront d'atteindre toute sa plénitude.

Carrefour: 12,15 euros.



William Aufrère - Badie

# Le poids de la tradition

ousser la porte de la cave des allées de Tourny, fondée en

1880, c'est pénétrer dans la caverne d'Ali Baba: 2 500 références en bordeaux, 500 en champagne, un trésor de vieux millésimes et huit sommeliers empressés de vous dénicher quelques incunables. La clientèle bordelaise est du genre pointue, et quand elle se pique de curiosité, la sélection se doit d'être irréprochable en vins étrangers comme en appellations françaises. « Il faut encourager la curiosité, explique William Aufrère. J'ai même des beaujolais de Foillard et Jean-Paul Brun. » Ce qui, à Bordeaux. passerait presque pour un acte de rébellion.

Badie: 60-62, allée de Tourny, 33000 Bordeaux. Tél.: 05-56-52-23-72.



Pessac-léognan
Château Le Pape 2011. 21 euros.
Saint-estèphe Château La Tour
de Marbuzet 2011. 21 euros.
Chassagne-montrachet Vincent Girardin
1er cru Les Chaumées 2009, 45 euros.

#### SAINT-JOSEPH Tardieu-Laurent Grandes Bastides 2015

Ma Petito Parcelle

Autre valeur sûre de la vallée du Rhône, Michel Tardieu a développé une activité de négoce où il s'est vite imposé pour la qualité de ses vinifications et la précision de ses élevages. Ce vin au nez de violette, de réglisse et de fruits noirs caractéristiques affiche un caractère solaire tout en restant équilibré. Carrefour : 12,95 euros.





88 @ CHALLENGES Nº 488 - 8 SEPTEMBRE 2016

# Oh les beaux crus!

Difficile d'opérer une sélection forcément arbitraire –, car il aurait fallu citer aussi la Savoie et le Sud-Ouest, grand pourvoyeur de petites appellations de qualité qui font le bonheur des repas entre copains. La curiosité à l'égard de nos voisins mérite d'être encouragée avec deux cuvées remarquables venues du Portugal et d'Italie.



#### ALSACE **Domaine Sylvie** Spielmann riesling grand cru Kanzlerberg 2011

Finesse et complexité caractérisent ce riesling bio impeccablement vinifié et prêt à être bu. Précis, droit, minéral, il s'ouvre après aération dans le verre. Ample et structuré, le vin reste frais et élégant grâce à sa minéralité et ses notes de tilleul. Servir sur une poularde ou un poisson au beurre blanc. Venteprivée : 20 euros.



#### PORTUGAL Dao Quinta Do Cerrado Encruzado 2015

MAS DES MERVEUIS

Belle découverte que ce blanc portugais à l'aspect cristallin et au parfum de fruits du verger (pêche jaune et blanche, mirabelle...) et de petites fleurs blanches. La bouche intense conserve un bon équilibre grâce à sa minéralité préservée. Servir à 12 degrés sur une poêlée de crevettes à l'ail et au piment d'Espelette.



#### Gewurztraminer bio **Domaine Simonis 2015**

Les Alsaciens sont à la pointe du bio. Cette cuvée issue d'une longue fermentation polit le caractère variétal du gewurztraminer pour en livrer une déclinaison pure et délicate, avec des flaveurs de pêche blanche, de fruits exotiques, d'épice douce avec une envoûtante finale saline. Une réussite. Auchan: 8,95 euros.

# Cave de la reine Jeanne Savagnin

Il faut absolument découvrir les saveurs uniques de ce cépage jurassien aux notes de noix, de safran et de curry qui rappellent celles du vin jaune. Issu d'un élevage de vingt-quatre mois, il garde sa rondeur et la fraîcheur de ses arômes. A boire sur un vieux comté ou sur un soufflé au fromage. Monoprix: 15.90 euros.



#### CÔTES-DU-LOT Vlognier Mas des Mervellles 2014

unis

Un viognier très aromatique au nez dominé par la pêche iaune, l'ananas, l'abricot et les fleurs blanches, issu d'un vignoble historique de Rocamadour ressuscité par la volonté d'Alain-Dominique Perrin. La bouche est pulpeuse, puissante, mais équilibrée. On retrouve les arômes ressentis à l'olfaction. Longue finale gourmande et fraîche. Carrefour Market: 17,95 euros.



#### PATRIMONIO Clos San Quilico rouge 2013

Cet important domaine (35 hectares) de Poggiod'Oletta produit des vins de qualité dans les trois couleurs. Issu de niellucciu, ce rouge structuré déroule des senteurs de fruits rouges et de plantes du maquis. Les tanins fins assouplissent l'intensité, et la bouche garde un bel équilibre. Servir à 16 degrés. Auchan: 9,95 euros.

#### ITALIE Langhe Nebbiolo Roccheviberti 2013

Cépage réputé du Piémont italien, le nebbiolo donne ici un vin rouge translucide à la trame tannique délicate. Délicieux arômes de cerise, de violette, d'épices douces, de thé légèrement fumé. La bouche est à la fois fluide et intense. Servir à 16 degrés au maximum sur une assiette de coppa et de san daniele. Venteprivée : 16 euros.



#### Calendrier des foires aux vins 2016

Auchan: du 20 septembre au 4 octobre. Carrefour: du 28 septembre au 10 octobre. Carrefour Market: du 16 septembre au 2 octobre. Casino Géant: du 6 au 17 septembre. Casino Supermarchés : du 2 au 17 septembre. Franprix: du 7 au 18 septembre. Intermarché: du 6 au 18 septembre. E.Leclerc: du 28 septembre au 8 octobre. Lidl: à partir du 31 août. Leader Price: du 6 au 18 septembre. Magasins U: du 20 septembre au 1er octobre. Monoprix: du 7 au 25 septembre. Lafayette Gourmet: du 7 septembre au 1er octobre.

Lavinia: du 5 septembre au 3 octobre. Badie Bordeaux: du 8 septembre au 1er octobre. Naturalia: du 8 au 28 septembre. Nicolas: du 7 septembre au 4 octobre. Le Petit Ballon: du 1er au 30 septembre. Repaire de Bacchus: du 30 août au 29 septembre.

Chateaunet: du 8 septembre au 1er octobre. Vente-privée : du 28 août jusqu'à mi-septembre.