EMMANUEL PIERROT/ VU POUR «LE MONDE»

DES FOIRES À FOND LA CAISSE

Les foires aux vins? Un joyeux bazar. Les clients, catalogue à la main, gagnent le supermarché à la première heure, se bousculent gentiment, filent entre les piles de caisses et de cartons pour dénicher des bouteilles à un prix imbattable, lorgnent sur la pépite du voisin, se désolent qu'une belle affaire ait disparu des rayons en un coup de vent, retrouvent le sourire devant tel cru envié. C'est un peu ce climat foutraque que nous voulons restituer avec cette image réalisée par le photographe Emmanuel Pierrot. On aime ou on n'aime pas les foires aux vins, mais cette effervescence, qui ne se dément pas, traduit leur immense succès public.

Leclerc a inventé les foires aux vins sur le parking d'un supermarché breton. C'était en 1973. Depuis, tout le monde ou presque s'y est mis, partout en France, jusqu'en Belgique : les supers, hypers, chaînes plus petites, épiceries fines, boutiques bio, cavistes, et maintenant les sites de vente en ligne... Il n'est pas facile de comprendre les stratégies, entre ceux qui font leur foire fin août, d'autres fin septembre, d'autres encore qui affichent des promos toute l'année. Pas facile de faire le tri entre les milliers de bouteilles proposées, qui ne sont pas toutes, loin de là, de bonnes affaires.

Ce supplément doit vous aider à vous y retrouver. A comprendre cette économie particulière. A vous conseiller. Et puis nous vous proposons le grand écart, avec une plongée dans le Bordelais, qui reste le fer de lance des foires aux vins – de bonnes affaires dans les crus bourgeois – et un reportage dans le vignoble de Bandol, où l'on dit s'intéresser peu à ce commerce. Pouvant afficher des prix bas en se rattrapant sur d'autres produits, ces foires mettent-elles en danger les milliers de cavistes qui – toute l'année – se battent pour défendre les vins? Un peu sans doute. Mais d'abord elles ne durent qu'un temps – à la différence d'Amazon qui concurrence les librairies toute l'année. Elles permettent de découvrir des appellations ignorées le reste de l'année et offrent de formidables opportunités. ■

MICHEL GUERRIN

NOTRE CHOIX DE BOUTEILLES AU MEILLEUR PRIX
La sélection de Laure Gasparotto pour s'y retrouver dans les rayons
PAGE 6

UN ÉVÉNEMENT COMMERCIAL QUI NE CESSE DE S'IMPOSER
PAGES 2-3

LES BORDEAUX, GRANDE QUALITÉ BONNES AFFAIRES
PAGE 4

LES VIES MULTIPLES DE NICOLAS GLUMINEAU
PAGE 7

À partir du 29 août 2016

En attendant la Foire aux Vins E.Leclerc,
découvrez une sélection exclusive de vins à prix E.Leclerc
sur www.macave.leclerc

ma CAVE PAR E.Leclerc

UNE SÉLECTION DE VALEURS SÛRES ET DE BELLES SURPRISES À CONSULTER AVANT DE PARTIR À L'ASSAUT DES RAYONS. LE CHOIX DE NOTRE SPÉCIALISTE LAURE GASPAROTTO

ALSACE

Cave de Ribeauvillé, alsace, riesling, bio 2014
Étiquette aguicheuse, très bobo bio. Le vin tient la route, et bien plus ! Il se révèle tonique, pur, fondé sur des notes fruitées expressives. Une gourmandise qui peut se garder deux ou trois ans, ou se découvrir rapidement avec une cuisine asiatique.
8,60 € chez Monoprix

Vignoble des 2 lunes, cuvée « Comète », crémant d'Alsace, brut 2011
Pour les fêtes de fin d'année, ces bulles, qui résultent d'un mode de culture en biodynamie, se révèlent bien à propos. C'est joyeux et sain à souhait.
10,99 € chez Naturalia

Domaine Engel, Alsace, pinot gris, vendanges tardives 2014
Si vous envisagez déjà les fêtes de fin d'année, cette bouteille ne doit pas vous échapper. Avec un dessert aux fruits jaunes, elle sera parfaite.
15,95 € chez Carrefour

Joseph Cattin, Clos Madelon, pinot gris, 2015
Un vin flatteur, digeste, à découvrir dans sa jeunesse croustillante : on sent toutes les nuances de fruits exotiques, à marier avec des plats asiatiques ou un traditionnel foie gras. Mieux encore : un munster au cumin.
6,75 € chez Leclerc

BEAUJOLAIS

Château Thivin, brouilly Reverdon, 2015
Miam ! un beaujolais de haute tenue, comme on les aime. Belle expression de gamay sur un terroir bien travaillé qui traduit des notes de cerise et de violette, une intensité généreuse. Finale fraîche et franche. Un éclat qui peut se garder quelques années.
9,35 € chez Monoprix

Domaine des Laures, cuve « Vieilles Vignes », moulin-à-vent, 2015
Dans la région, le millésime 2015 révèle de beaux vins à la garde prometteuse, comme pour ce moulin-à-vent, qui offre déjà des saveurs gourmandes. Une grande année est agréable tout le temps, dès sa jeunesse !
7,65 € chez Leclerc

BORDEAUX

Château Pourquey-Gazeau, bordeaux supérieur, 2014
Un vin bio à ne pas manquer pour son rapport qualité/prix des plus intéressants. Il est déjà ouvert, spontané, plein de notes de fruits rouges et noirs, tout en souplesse et équilibre. Parfait au quotidien, avec une tarte aux légumes ou un fromage.
7,85 € chez Naturalia

Château Montfollet, « Le Valentin Blaye », côtes-de-bordeaux, 2014
Un vin bien élevé dont les notes de vanille, dues notamment à son passage en barriques, se sentent légèrement. Concentré et structuré, il est le bon allié d'une côte de bœuf.
7,99 € chez Carrefour

Château Fombrauge, saint-émilion, grand cru 2014
Un classique de saint-émilion qui cherche à s'améliorer, et qui y arrive ! Notes savoureuses de cassis, mûre, cerise, pour une structure étudiée grâce à un bel élevage de dix-huit mois en barriques. Délicieux avec un magret de canard.
17,95 € chez Carrefour Market

Château de la Rivière, fronsac, 2012
A boire ou à garder, ce vin élégant, épicé et charnu trouve facilement sa place à table. Grâce à sa structure charmeuse, il est facile à marier. Avec ses notes de fruits noirs et de sous-bois, c'est un classique de son appellation.
29,90 € (en magnum) chez Super U

Château Siaurac, « Baronne de Siaurac », lalande-de-pomerol, 2014
Une très jolie affaire : ce vin, issu d'un des plus beaux terroirs de son appellation, se révèle régulier et bien fait. Un délice dû à ses saveurs de fruits rouges bien mûrs, légèrement réglissés et vanillés.
9,90 € chez Super U

Château Saint-Hilaire, médoc, cru « Bourgeois », 2012
Un médoc réalisé sur la puissance, mais nuancée par la diversité de ses saveurs. Des notes de fruits noirs et rouges, de torréfaction et d'épices le rendent gourmand.
9,50 € chez Leader Price

Château Grand Dousprat, sainte-croix-du-mont, 2015
Une sacrée affaire ! Ce vin liquoreux est aussi bien fait qu'il est généreux. Sous sa robe jaune dorée, il exprime des notes de fruits confits et de fleurs blanches. L'ensemble est élégant et la finale fraîche.
5,50 € chez Leader Price

Château Boutisse, saint-émilion, grand cru 2014
Finesse, équilibre, longueur et élégance font de ce vin un incontournable de la foire aux vins. Une belle réussite dans ce millésime : les tanins se révèlent soyeux et souples, fondés sur une matière raffinée. Voilà qui est moderne, sans perdre ses racines.
15,95 € chez Leclerc

Château du Tailhas, pomerol, 2007
Un millésime prêt à boire. Il offre aujourd'hui une souplesse gourmande, digne du merlot qui le compose en majorité et juste rehaussé de cabernet-sauvignon et de cabernet-franc pour lui donner sa ligne droite. Savoureux, ample et long.
22 € chez Franprix

Château Belle-Vue, haut-médoc, 2014
Un des vins les plus singuliers du Haut Médoc, dû à une forte proportion du cépage petit-verdot (20 %). Cela lui confère un équilibre savant, entre finesse et puissance. Et lui permet aussi d'être apprécié dans sa jeunesse. On peut également le garder une dizaine d'années.
12,50 € chez Auchan

BOURGOGNE

Louis Jadot, « Beaune Bressandes », premier cru blanc 2013
Les vins blancs de Beaune révèlent une expression de chardonnay profonde et minérale. Ce premier cru n'échappe pas à la règle. Un grand vin, réalisé par une très belle maison de Bourgogne. La valeur est sûre.
34,90 € chez Monoprix

Domaine d'Ardhuy, bourgogne pinot noir, 2014
Ne pas manquer cette bouteille sur les rayons de ce supermarché bio. Ce bourgogne rouge, né dans une belle maison, a le mérite de présenter ce que l'on attend de lui. Il exprime des notes de petits fruits rouges caractéristiques de ce terroir, plutôt version cassis et griotte donc. Finale fraîche.
14,85 € chez Naturalia

Frédéric Magnien, « Cœur de violette », fixin, 2014
Ce fixin nouvelle génération ouvre une porte contemporaine sur une Bourgogne souvent inaccessible. Ici, le goût et le prix se placent dans la générosité. Pas besoin d'attendre des années pour apprécier ce pinot noir né dans la côte de Nuits. Il est déjà ample, fruité, légèrement épicé.
16,99 € chez Carrefour

Verget, « Terres de pierres », pouilly-fuissé 2015
Un très beau blanc du sud de la Bourgogne, conçu par Jean-Marie Guffens, l'un des meilleurs maîtres d'œuvre de la région en ce moment. Du coup, ce chardonnay déploie une complexité savoureuse de notes de fruits blancs aux noisettes grillées.
17,90 € chez Carrefour

Domaine Vocoret et Fils, chablis, premier cru « Vieilles Vignes » 2015
Une superbe bouteille, à prix doux pour la région, qui nous donne rendez-vous autour des saveurs salivantes propres au terroir de Chablis. Cristallin, complexe et fruité, ce vin rafraîchit le palais et le laisse sur une finale longue et harmonieuse.
14,95 € chez Leclerc

Nicolas Potel, nuits-saint-georges, 2013
C'est une chance de trouver cette bouteille réalisée par un très bon vinificateur. On retrouve la grande Bourgogne avec sa robe profonde, son nez complexe et appétissant, et ses saveurs de cerise, fraise, cassis. Finale longue, épicée et légèrement animale. Un vin vigoureux.
22 € chez Franprix

CHAMPAGNE

Leclerc Briant, brut
Cette discrète maison historique d'Epernay produit des vins d'une honnêteté présente dans son goût et dans son prix. Sa personnalité gourmande offre des bulles nettes, harmonieuses, entre vinosité et rondeur. Ses raisins sont cultivés en biodynamie, ce qui n'est pas si commun dans la région et qui ajoute à son attrait.
26, 90 € chez Monoprix

Champagne Charles Valherny, brut
Un coup de cœur pour cette bouteille aux notes de verveine et d'aubépine, rehaussées de saveurs briochées. Issues d'un assemblage de chardonnay, pinot noir et de pinot meunier, les bulles sont fines, précises pour une finale souple et équilibrée.
16,99 € chez Franprix

Champagne Bernard Gantois, grand cru blanc de blanc
Ce domaine familial de sept hectares est très bien situé entre deux terroirs classés grand cru : Cramant et Chouilly. Ce champagne aux bulles fines et vives exprime des notes beurrées et grillées.
19,90 € chez Auchan

Château Maris, Minervois La Livinière, cuvée « Les Planels », 2012
Une belle bouteille issue d'une culture en biodynamie pour un résultat à ouvrir avec un plat d'exception comme un gigot de sept heures. A boire dès à présent, avec sa souplesse et sa volupté au sommet. Un régal.
15,95 € chez Naturalia

Marc Parcé, rivesaltes ambré, 1968
Oui, vous avez bien lu le millésime : 1968. Si vous avez un anniversaire à fêter, c'est le moment ! Vous serez surpris par la jeunesse, le dynamisme et la vivacité de ce rivesaltes à siroter avec une tarte aux fruits ou un fromage persillé. Quelle richesse : notes de noix, d'écorce d'orange, de safran, clou de girofle, vanille, miel...
29,90 € chez Carrefour

Cave de Roquebrun, « Terrasses de Maynard », saint-chinian, 2014
Le terroir de Saint-Chinian est encore à découvrir et révèle de belles surprises. Celle-ci est légère et fraîche. Fini, la lourdeur des vins du Languedoc ! Accessible et gourmand, produit d'un assemblage de syrah, grenache et mourvèdre, cette bouteille séduit avec sa bouche juteuse à souhait.
6,80 € chez Carrefour Market

Clos des Fées, « Les Sorcières », côtes-du-roussillon, rouge, 2015
Cette pépite exprime une minéralité particulièrement intense, une énergie propre au Roussillon. Les tanins se révèlent présents et soyeux. Du relief et de la sincérité pour ce vin plein de fraîcheur.
13,40 € au Repaire de Bacchus

Domaine Saint-Martin, saint-chinian, 2014
Une sacrée surprise, ce vin ! Extrêmement bien fait, précis et pur, cet assemblage de grenache, marsanne et roussanne, rehaussé d'un peu de vermentino, est étonnamment digeste. Voilà qui est équilibré et fruité à souhait, presque désaltérant. Et quel prix !
4,95 € chez NaturéO

LOIRE

Domaine Jo Landron, « Les Houx », muscadet-sèvre-et-maine, 2015
Ce vin est exceptionnel, et ce niveau de qualité à ce prix se révèle une très belle affaire. La minéralité exprime un terroir merveilleusement né et travaillé. Une bouteille à ne pas laisser passer. Et à boire avec un poisson fumé ou, encore mieux, une langouste.
10,45 € chez Naturalia

Clos Les Montys, muscadet-sèvre-et-maine « Le Quart », 2015
Un vin blanc de plaisir à allier avec des crustacés, des poissons grillés ou même des viandes blanches en sauce. Ou tout simplement pour ouvrir l'appétit de vos invités, grâce à ses arômes charmeurs d'agrumes et de chèvrefeuille. C'est simple, bien fait, vif et gourmand.
5,05 € chez Carrefour

Henry Marionnet, touraine, gamay « Première vendange », 2015
Ce touraine s'impose de lui-même tant il se révèle délicieusement spontané, frais et sain. Sans soufre, cette cuvée offre des saveurs franches et pures de framboise et de fraise. Avec sa trame légère, un poulet grillé lui permettra d'exprimer sa minéralité et sa vivacité. Joli !
8,90 € chez Carrefour

Domaine de La Perruche, saumur-champigny, « Le Chaumont », 2015
Cette expression de cabernet franc est d'autant plus sincère qu'elle est mûre et réfléchie sur un terroir ainsi bien mis en valeur. Une bouteille qui fait partie de la sélection des « incroyables » de la marque. Et c'est mérité. A boire dans sa jeunesse, ou à garder.
7,60 € chez E. Leclerc

Château de Chambert, cahors, « La Tour Chambert », 2014
Ce vin allie la puissance et la structure propres aux malbec de Cahors tout en restant digeste. Rien de lourd donc, mais du fruit noir, de la profondeur et de la rondeur (notamment parce qu le malbec est assoupli par un peu de merlot). A marier avec des volailles en cocotte ou des plats plus épicés.
7,95 € chez Monoprix

Château Lagrézette, 2010
Magnifique millésime, dont il faut profiter avec ce cahors particulièreme réussi. D'une profondeur et d'une richesse exemplaires, il peut se garder longtemps. Mais on peut en profiter dès à présent grâce à sa gourmandise fruitée et souple. C'est fin, délicat, plein de notes de violette et de réglisse
16,90 € chez Carrefour Market

Clos des Batuts, cahors, 2015
Ce ne sera pas un vin de garde, mais on apprécie aujourd'hui sa rondeur, sa souplesse, son côté fondant. Le fruit est explosif et se déploie en une riches aromatique gourmande. Un cahors simple et équilibré, qui offre une belle intensité. A découvrir, d'autant que le prix fait rêver.
4,75 € chez Leclerc

RHÔNE

Famille Perrin, gigondas, « La Gille », 2014
Un vin à avoir dans sa cave pour toute occasion, aujourd'hui ou pour les qua ans qui viennent, au moins. La trame bien dessinée, dans un style singulier entre ampleur aromatique digne de s appellation et légèreté digeste, propre au savoir-faire dont il est issu.
15,90 € chez Monoprix

Domaine de la Guicharde, côtes-du-rhône, cuvée Nature, 20
Un petit régal de vin, avec ses pointes de garrigue et d'épices. Sa personnalit révèle de la sincérité, de la franchise, et de la structure. Avec un magret de canard, cette bouteille élaborée en biodynamie vous donnera tout son potentiel gourmand.
6,45 € chez Naturalia

Laurent Combier, crozes-hermitage, « Les Galets Blonds », 2015
Une belle syrah séductrice comme il se doit. Elle s'exprime par des notes précises et confiturées de mûre et de prune, rehaussées d'une pointe de pivoine qui lui donne de l'élégance L'ensemble est bien construit, avec une structure droite et une chair rich
10,90 € chez Carrefour

Domaine Rouge Garance, côtes-rhône, « Terre de Garance », 201
Un vin bio classique, à découvrir ou redécouvrir pour sa tenue impeccabl la puissance de ses saveurs épicées et fruits noirs. Les tanins se présentent néreux et bien arrondis. Finale juteu
5,95 € chez Carrefour

Romain Duvernay, côtes-du-rhô villages, valréas, 2015
Un très joli millésime qui peut se dé vrir aujourd'hui, mais ne sera que meilleur avec quelques années de g Pour les impatients, ce valréas déplo déjà une puissance aromatique rem quable. A découvrir avec une côte de bœuf qui arrondira les tanins du
6,50 € chez Leclerc

Domaine des Remizières, croz hermitage, Tradition, rouge, 2
Un vin prêt à boire pour ses saveur fruitées élégantes, basées sur des n de cassis. Les tanins se révèlent ass fins pour s'allier avec des plats dest habituellement à des vins blancs. A une volaille, ou plus largement une viande blanche, voire un poisson, il marie parfaitement grâce à sa fines
8,95 € chez Auchan