



Foires aux vins

Un nouveau cap !

LES RÉSULTATS DES FOIRES AUX VINS 2018 S'ÉTAIENT RÉVÉLÉS PLUTÔT DÉCEVANTS (SAUF EN HYPERS). LA FAUTE À LA CONJONCTURE DES VINS TRANQUILLES, À UNE CERTAINE DÉSAFFECTION POUR LES BORDEAUX ET À LA MÉTÉO, LES FORTES CHALEURS DE SEPTEMBRE AYANT INCITÉ LES CONSOMMATEURS À RESTER DANS LEUR JARDIN PLUTÔT QUE DANS LEUR SUPERMARCHÉ. LA PLUPART DES ENSEIGNES ONT DONC REÇUÉ LEURS DATES ET DIMINUÉ LEUR OFFRE DE GRANDS BORDEAUX, MISANT SUR DES APPELLATIONS PLUS ACCESSIBLES EN GOÛT ET EN PRIX. ELLES ONT JOUÉ EN PRIORITÉ POUR 2019 LES CERTIFICATIONS ET LA DIVERSIFICATION

LA SÉLECTION DE Terre de Vins

Le bio se fait de plus en plus beau pour attirer les clients des foires aux vins. Toutes les certifications et labels environnementaux profitent de ce nouvel intérêt, AB, biodynamie, Haute Valeur environnementale (HVE), Terra Vitis, Vignerons en développement durable (VDD)... Non seulement la plupart des enseignes ont augmenté le nombre de références dans leurs sélections mais elles les mettent davantage en avant en rayons ou en prospectus en expliquant les différentes démarches, témoignages de vignerons à l'appui. Elles jouent bio et pédagogie également dans les soirées avant-premières qui se multiplient en prologue des opérations en présence de vignerons.

UNE BAISSÉ DES PRIX MOYENS

La régionalisation suit son cours dans les différents catalogues et l'on constate une montée en puissance des vins de Loire, du Beaujolais et

du Sud-Ouest au bon rapport qualité-prix, même si les bordeaux représentent toujours entre un quart et un tiers de l'offre. En revanche, exit les très belles bouteilles et les grands crus classés, remplacés depuis déjà deux ou trois ans par les seconds vins et les crus bourgeois, plus accessibles. Cette tendance joue évidemment sur la moyenne des prix cantonnée désormais dans une fourchette de 7-9 €, rarement au-dessus de 10 €, y compris chez les cavistes. Les offres promotionnelles (remises supplémentaires, 2 + 1, cagnottage sur carte de fidélité...) tendent à diminuer avec la baisse des prix.

Si le 2018 est bien représenté, on peut encore trouver des 2015 et 2016, beaucoup moins du petit millésime 2017. Les vins de garde tendent toutefois à céder une grande partie du linéaire aux vins faciles d'accès au palais ou à des millésimes plus anciens, prêts à boire. Les catalogues reflètent ainsi un mix de lots négociés auprès des fournisseurs habituels, de raretés à faibles volumes et de rabais supplémentaires sur le fond de rayon, en particulier chez les cavistes.



THÉMATIQUES ET VINS ÉTRANGERS

Certaines enseignes, pour se démarquer, ont mis sur des thématiques spécifiques (les rouges d'apéros chez Monoprix, les vins de femmes chez Cdiscount, les nouveaux vigneron chez Lavinia...), ou sur l'innovation avec l'envoi de vinottes de quelques centilitres à leurs meilleurs clients ou en achat-coffret avec bon d'achat pour inciter à la découverte (Monoprix et Cdiscount). La plupart proposent cette année une sélection de vins étrangers (Leclerc, Lavinia, Casino, Magasins U, Monoprix...). Les champagnes tendent à devenir marginaux au profit d'opérations de fin d'année, ne reste que quelques références (dont les MDD) aux côtés d'autres bulles plus exotiques, cavas et proseccos à petits prix. Les rosés sont également peu présents en foires aux vins d'automne, même s'ils avaient rencontré un petit succès d'estime l'an dernier avec la belle arrière-saison.

F. H.

L'ÉQUIPE



La Grande Cave
La Vinothèque

Sylvie Tonnaire



Auchan Hypermarchés
Leclerc

Joëlle W. Boisson



Aldi
Chateaunet
iDealwine
Intermarché
Veepee
Vinatis

Jean-Michel Brouard



Cdiscount
Géant Casino
Lavinia
Monoprix
Nicolas
Système U
Wineandco

Frédérique Hermine



Carrefour
Carrefour Market
Lidl

Rachelle Lemoine

LES DATES

Auchan Hypermarchés
(page 58)

Du 24 septembre au 8 octobre

Carrefour (page 60)

Du 10 au 23 septembre

Carrefour Market (page 63)

Du 20 septembre au 6 octobre

Géant Casino (page 64)

Du 3 au 15 septembre

Intermarché (page 66)

Du 10 au 29 septembre

Leclerc (page 67)

Du 1^{er} au 13 octobre

(pré-commandes à partir du 17 septembre)

Système U (page 70)

Du 24 septembre au 5 octobre

Monoprix (page 73)

Du 9 au 27 octobre

Aldi (page 74)

À partir du 5 septembre

Lidl (page 76)

À partir du 4 septembre

Lavinia (page 78)

Du 9 septembre au 9 octobre

Nicolas (page 80)

Du 11 septembre

au 15 octobre

Cdiscount (page 81)

Du 5 au 30 septembre

Vinatis (page 82)

Du 30 août au 7 octobre

iDealwine (page 84)

Du 10 septembre au 1^{er} octobre

Veepee (page 84)

À partir du 4 septembre

Wineandco (page 85)

Du 28 août au 7 octobre

La Grande Cave (page 86)

Du 4 au 24 septembre

Chateaunet (page 88)

Du 6 au 29 septembre

La Vinothèque (page 89)

Du 26 août au 30 septembre

LIRE NOS TABLEAUX

Le vieillissement du vin

À boire dans l'année

À garder un minimum de 2 à 5 ans

À boire et à garder

La couleur du vin

Rouge

Rosé

Blanc

Les labels environnementaux

AB Agriculture bio

BD Biodynamie

H Haute valeur environnementale

TV Terra Vitis

Les catégories de vin

Nos découvertes

Nos incontournables

Les classés



Carrefour

du 10 au 23 septembre

DAVID GONCALVÈS
 Manager Marketing Vins



Carrefour Hypermarchés souhaite aller encore plus loin cette année en proposant 120 références – soit 12 % de notre offre –, certifiées bio, biodynamis, HVE 3, sans soufre ajouté ou encore vegan, et en initiant nos clients à de nouveaux labels moins connus que celui du bio. Notamment par la mise en avant de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3 (la plus élevée) qui privilégie une approche globale du respect de l'environnement sur l'ensemble du domaine viticole.



Domaine de la Chauvinière Jérémie Huchet 2018

CLOS LES MONTYS
 Muscadet - 4,95 €

La véritable pépite de cette foire aux vins. Un jeune vigneron qui réenchante l'appellation. Un terroir exceptionnel dit de « roches vertes » (grès sur amphibolite et métagabbro). De vieilles vignes qui portent les raisins à une maturité poussée. Dans le verre, de l'ampleur et de la profondeur avec du gras, de la gourmandise et de la vivacité. Tout cela à moins de 5 € pour un vin qui pourra vieillir encore quelques années.



BORDEAUX

Château Yon Figeac Les Roches de Yon Figeac	 Saint-Émilion Grand Cru	2016		14,95 €	Le second vin de Château Yon Figeac révèle une belle matière, ample et savoureuse, aux notes de myrtille et de cassis et une légère pointe fumée, structurée par des tanins enrobés. Son allonge racée sera parfaite avec une côte de bœuf grillée aux sarments.
Château La Tour de Bessan	 Margaux	2015		16,95 €	Un 2015 prêt à boire qui ravit par sa fraîcheur et son fruité délicatement boisé. L'attaque est franche avec une matière délicate et des tanins veloutés. Une escorte idéale à un filet de bœuf et ses pommes sautées.
Château Larose Trintaudon (Cru bourgeois)	 Haut-Médoc	2017		11,35 €	Une dégustation verticale de ce Cru Bourgeois faite récemment par notre rédaction a démontré le surprenant potentiel de garde et la montée en puissance de ce château, propriété du groupe Vignobles de la Rose. Un profil terroir construit sur l'expression fruitée. Une pépite pour surprendre vos amis amateurs dans quelques années.



Rollan de By (Cru bourgeois)	Médoc	2014 2015 2016		13,90 €	Il arrive dans les rayons avec plus de 200 000 flacons et sur trois millésimes ! L'occasion idéale pour organiser une mini-verticale entre amateurs. C'est un Médocain qui joue la carte de la souplesse et de la convivialité avec un propriétaire, Jean Guyon, aimant s'engager dans la compétition du meilleur rapport qualité-prix. À table on lui propose un coq au vin.
BOURGOGNE					
Jean-Marc Brocard Kimméridgien	Bourgogne	2018		6,80 €	Cette cuvée de bourgogne blanc issu de vignes plantées sur un sol kimméridgien offre un style très chablisien à un prix très abordable. Ces belles notes d'agrumes accompagnées d'une minéralité saline en bouche seront parfaites avec des huîtres.
Clothilde Davenne	Saint-Bris	2018		8,50 €	Un sauvignon aromatique aux notes d'agrumes, de pêche et de bourgeon de cassis. D'une belle ampleur, il évolue en bouche entre fruité et floral et offre une finale saline et épicée. Avec une fricassée de langoustines.
Famille Brocard	Chablis 1 ^{er} Cru	2018		15,95 €	La tension est perceptible dès le nez avec son cortège de notes citronnées et de tilleul. La bouche est fraîche, minérale et d'une remarquable allonge. Avec un turbot au beurre blanc.
CHAMPAGNE					
Cheurlin V Cuvée Vegan by Raphaël Mezrahi	Champagne de vigneron			29,95 €	Élaborée à moitié de pinot noir et de chardonnay, cette cuvée vegan déploie un nez fin de fleurs et de fruits blancs avec une pointe mentholée. La bouche révèle une bulle délicate et des saveurs de fruits frais et exprime sa vinosité grâce à son dosage léger.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Château Millegrand Fût de chêne	Minervois	2017		4,50 €	Une cuvée abonnée à la foire aux vins de l'enseigne depuis plusieurs années et qui séduit toujours par sa gourmandise. On aime l'équilibre de son assemblage, ses arômes de fruits mûrs et de sous-bois et sa finale fraîche aux notes poivrées qui feront merveille avec un osso-buco.
Château Ollieux Romanis Cuvée Aristide	Corbières-Boutenac	2017		8,95 €	La gourmandise du carignan qui domine l'assemblage se révèle dès le nez. En bouche, la richesse est apaisée par la finesse et le velouté des tanins. Entre concentration et fraîcheur, cette cuvée fera mouche avec un bœuf sauté à la thai.
Cave de Roquebrun Éclats de schistes	Saint-Chinian Roquebrun	2016		10,95 €	L'exposition plein sud des coteaux schisteux d'où sont issus les raisins est tempérée par une vinification en macération carbonique. Résultat ? Un fruité intense accompagné de belles saveurs réglissées et poivrées pour épauler un tajine d'agneau.
Mas Amiel Carérades	Côtes-du-Roussillon	2016		15,95 €	Au nez se succèdent des notes de fruits rouges, de prune et de cerise noire qui invitent à la dégustation. Au palais, la matière se fait fraîche et intense avec un grain de tanin qui s'intègre parfaitement aux saveurs minérales. Pour sublimer une caille rôtie aux figues.
Marc Parcé Élevé 39 ans	Rivesaltes	1979		29,95 €	Un pur nectar qu'on appréciera après un repas pour poursuivre la conversation entre amis. Sa richesse aromatique, entre tabac, fruits secs, orange sanguine et fin rancio, révélé encore une belle fraîcheur.
LOIRE					
Henry Marionnet Première Vendange	Touraine	2018		8,95 €	Un vrai vin de copains qui glougloute avec ses saveurs de fruits rouges, une belle fraîcheur et une matière fine et fluide. Le compagnon idéal qui ne lasse pas et ne ruine pas pour les apéros d'initiation qui se prolongent.
RHÔNE					
Tardieu-Laurent Grandes Bastides	Côtes-du-Rhône	2018		5,95 €	Les talents de vificateurs de la famille Tardieu s'expriment dès les plus modestes cuvées rhodaniennes. Ce côtes-du-rhône séduit par son nez frais et expressif. La bouche se fait juteuse et gouleyante avec une belle saveur fruitée. Idéal avec une salade de lentilles aux petits lardons.
SUD-OUEST					
Château Baudare Cuvée Prestige	Fronton	2016		4,99 €	Avec ses arômes de cassis et de mûre, cette cuvée joue d'emblée la partition du cépage négrette, accompagné de fines notes fumées et grillées. D'une belle ampleur en bouche, elle révèle une matière structurée au fruité gourmand, délicatement épicée, et taillée pour l'escorte d'un confit de canard.
Château Lagrezette	Cahors	2015		18,95 €	Doté d'un terroir au sol calcaire du kimméridgien comme à Chablis, Cahors peut offrir des vins à l'équilibre subtil comme cette cuvée, tout en fraîcheur et rondeur, avec des tanins soyeux et de délicieuses saveurs de fruits noirs, d'épices et de violette. Un délice avec un foie gras poêlé relevé d'un filet de vinaigre de framboise.

Les labels environnementaux

- Agriculture bio
- Biodynamie
- Haute valeur environnementale
- Terra Vitis

Les catégories de vin

- Nos découvertes
- Nos incontournables
- Les classés

Le vieillissement du vin

- À boire dans l'année
- À garder un minimum de 2 à 5 ans
- À boire et à garder

La couleur du vin

- Rouge
- Rosé
- Blanc