

## shopping | FOIRE AUX VINS

# Faites de bonnes affaires!

À la rentrée, le vin est à l'honneur! Enseigne par enseigne, suivez nos bons plans pour dénicher des trésors d'un excellent rapport qualité-prix.

**Leclerc: des vigneron dans l'air du temps**

**1** AOC touraine: *Domaine de la Croix Bouquie, sauvignon 2018, 4,90 €.*  
Le domaine de Lionel Gosseume se trouve dans la «Sologne viticole», un terroir propice au cépage sauvignon, qu'il travaille avec beaucoup de fruité et de minéralité.

**2** AOP faugères, bio: *Château des Estanilles, La Chapelle 2017, 7,65 €.*  
Le vin rouge de Julien Seydoux, nouveau venu dans le monde du vin, séduit par sa palette aromatique de fruits intenses et d'épices poivrées ainsi que par sa fraîcheur.

**3** IGP aude-hauterive, bio Demeter: *Gérard Bertrand, L'Indomptable de Cigalus 2017, 13,95 €.*  
Le second vin rouge d'un grand domaine du Languedoc tenu par un de nos meilleurs vignerons français. Un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices. Pour un dîner raffiné.

**Auchan: au cœur des vignobles**

**4** Vin de France, bio: *Famille Pugibet, Souvignier Muscaris 2018, 3,75 €.*  
Quand on travaille en bio comme Vincent Pugibet, il faut des cépages résistant aux maladies. Bonne pioche, et coup de cœur pour son blanc floral, tellement sympa à l'apéro!

**5** AOC médoc: *Château Pontet Barrail, cru bourgeois 2016, 9,95 €.*  
Récompensé par une médaille d'or au Concours général agricole de Paris, un vin rouge aux tanins bien enveloppés.

**Super U: pour une production locale**

**6** Vin de France: *Antoine de la Farge, Les Comètes, pinot noir 2017, 5,50 €.*  
Antoine de la Farge conçoit chaque année des cuvées pour l'enseigne avec le même souci du bon rapport

qualité-prix. Son pinot noir est croquant, fruité et long en bouche. Une volaille rôtie sera parfaite avec ce rouge.

**7** AOC juliéna: *Les Vignerons du Prieuré, La Tour du Bois de la Salle 2018, 6,70 €.*  
Cette cave de coopérateurs est l'une des plus qualitatives du Beaujolais. Pour preuve, ce vin rouge soyeux, gourmand et déjà indispensable avec une assiette de charcuterie.

**8** AOC bouzeron: *Domaine des Clous 2018, 9,50 €.*  
L'aligoté est un cépage souvent oublié de la Bourgogne. Plus accessible question prix que le chardonnay, ce blanc mérite un coup de cœur pour son bouquet et sa fraîcheur. Idéal à l'apéritif avec quelques gougères.

**Carrefour Market: les indépendants à l'honneur**

**9** AOC bordeaux: *Léo de la Gaffelière, série limitée 2015, 4,99 €.*  
Quand l'un des meilleurs châteaux de Saint-Émilion élabore une cuvée pour l'enseigne, c'est époustouffiant! Rapport qualité-prix imbattable pour ce rouge gourmand et soyeux.

**10** AOC médoc: *Château Rollan de By, cru bourgeois 2014, 13,95 €.*  
Un vigneron en pointe du Bordelais - Jean Guyon - et un millésime dans une bonne année, à boire dès à présent: c'est l'équation gagnante de ce rouge qui a une belle concentration aromatique et une belle longueur en bouche.

**Lidl: en avant les terroirs!**

**11** AOC alsace, bio: *Michel Reeb, riesling 2018, 5,99 €.*  
Cap sur l'Alsace avec ce vin blanc bio au nez frais et citronné, doté de notes florales. Avec sa vivacité, il est parfait à l'apéritif sur un kouglof aux lardons ou pour se glisser sur un poisson à la crème.



## L'agenda des foires aux vins



**14** AOP côtes-du-rhône villages, bio: *Domaine Le Souverain, sablet 2017, 4,99 €.*  
Une cuvée spéciale bio élaborée à partir des cépages grenache, syrah et mourvèdre. Un rouge aux arômes de fruits noirs et de garrigue. Top avec un tagine d'agneau.



**15** AOC saumur-champigny: *Domaine Levron & Vincenot, Le Clos des Varennes 2018, 8,95 €.*  
Ces vigneron de la Loire récoltent des médailles à tous les concours! Un rouge élégant avec de belles notes suaves et réglissées qui sera parfait sur un magret de canard.



**16** AOP bordeaux supérieure, bio: *Château Bourdicotte, Les Terres rouges 2016, 8 €.*  
Tout bio, tout bon! C'est le duo gagnant de cette propriété. Un rouge gouleyant avec un beau volume en fin de bouche, médaillé d'or à Lyon en 2018.



**17** AOC saint-chinian, bio: *Borie La Vitarèle, Les Terres Blanches 2018, 12,30 €.*  
Un des vignobles du Languedoc en pointe de l'agriculture bio que tout amateur se doit de connaître! Ce rouge au fruité intense tout en finesse se déguste sur un plat mijoté.



**18** AOC castillon-côtes-de-bordeaux: *Vignobles Comtes Von Neipperg, Seigneurs d'Aiguilhe 2016, 10,70 €.*  
Le parfait exemple du second vin d'un domaine qui tient toutes ses promesses. Un rouge aux tanins fins et élégants, parfait avec une blanquette de veau.



**19** AOC moulin-à-vent: *Château du Moulin-à-Vent, Les Terrasses du Château 2017, 13 €.*  
Une appellation du beaujolais, presque aux portes de la Bourgogne, le berceau historique du cépage gamay. Sous la houlette de cet excellent domaine, il donne ici un rouge remarquable de finesse à associer à des mets de choix.



**20** AOP côtes-du-rhône villages, bio: *Rémy Ferbras, visan 2018, 5,09 €.*  
Le parfait vin pour les copains. On aime ce rouge bio pour ses notes fruitées et poivrées qui accompagneront les plats bistrot de la rentrée. Un bon classique pas trop cher.



**12** AOC côtes-de-gascogne: *Lionel Osmin, L'Homme Canon, tannat sans soufre 2018, 9,89 €.*  
Ce défenseur des vins du Sud-Ouest les vinifie comme des grands crus. À partir du cépage tannat, il offre un vin savoureux et profond. À découvrir sur une viande rouge.



**13** AOC minervois, bio: *Domaine Moulin Nouvel 2017, 5,95 €.*  
Un vin rouge 100% plaisir, aux arômes de fruits rouges, de violette et d'olive noire, avec des tanins soyeux. À déguster sans attendre. Médaille d'argent 2018 à Mâcon.



**19** AOC moulin-à-vent: *Château du Moulin-à-Vent, Les Terrasses du Château 2017, 13 €.*  
Une appellation du beaujolais, presque aux portes de la Bourgogne, le berceau historique du cépage gamay. Sous la houlette de cet excellent domaine, il donne ici un rouge remarquable de finesse à associer à des mets de choix.



**20** AOP côtes-du-rhône villages, bio: *Rémy Ferbras, visan 2018, 5,09 €.*  
Le parfait vin pour les copains. On aime ce rouge bio pour ses notes fruitées et poivrées qui accompagneront les plats bistrot de la rentrée. Un bon classique pas trop cher.

© ISTOCK/GETTY IMAGES; SERVICES DE PRESSE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**CORINNE VILDER**