



Guide

Foires aux vins 2022

Les plus beaux crus de l'année

Notre sélection, au terme d'une dégustation intransigeante, des meilleures bouteilles proposées par les foires des grandes enseignes.

Le sujet brûlant du pouvoir d'achat est passé par là : pas question cette année de jouer les divas. Les foires aux vins, millésime 2022, ne ressemblent en rien aux précédentes et rivalisent dans les cuvées abordables et moins ostentatoires. Dehors, les crus classés à plus de 50 euros et les bourgognes hors de prix ! Bienvenue aux bouteilles de 5 à 15 euros et aux pépites à prix raisonnables, quitte à aller voir du côté des appellations peu connues.

Le gel qui a frappé le vignoble l'année dernière et détruit 30% de la production aurait pu contribuer à faire valser les étiquettes. Il n'en a rien été, car les achats par la grande distribution sont négociés et signés longtemps à l'avance.

Cette édition 2022 confirme par ailleurs une tendance de fond : Bordeaux voit son hégémonie reculer encore. Il y a dix ans, le vignoble girondin représentait près de la moitié de l'offre des foires aux vins. Cette année, il n'en fournit qu'à peine 20%. Les vins du Rhône, du Languedoc et de la vallée de la Loire se sont imposés à sa place.

Enfin, au-delà de la grande distribution, il est très intéressant de regarder du côté des vendeurs en ligne pour dénicher de belles cuvées. Aux yeux des amateurs, c'est dans leurs catalogues que l'on peut maintenant dénicher les offres les plus qualitatives.

JÉRÔME BAUDOIN

Aldi

A partir du 6 septembre

L'enseigne de discount propose une petite sélection de 61 cuvées, dont 59% sont proposées à moins de 5 euros. Aldi met en avant des domaines médaillés, et, pour de nombreuses références, propose 2 bouteilles offertes pour 4 achetées. On regrette que les vins bio ne soient pas plus mis en exergue.

● **Médoc 2015, Château Rollan de By, 15/20**

Issu d'une propriété emblématique du nord du Médoc, très présente en foire aux vins et d'un bon rapport qualité-prix, ce 2015 est ouvert et bien mûr, large en bouche. A découvrir avec un pâté en croûte. **13,95 euros**

● **Saint-chinian-roquebrun 2020, Les Granges du Bosc, Cave de Roquebrun, 15/20**

Cette cave est une valeur sûre du Languedoc avec des cuvées toujours très bien élaborées. Cette cuvée souple et épicée appelle un jambon serrano. **6,99 euros**

ET AUSSI

● **Régnié 2021, Les Trois Neveux, 6,99 euros**

● **Entre-deux-mers 2020, Le Secret de Marlène, Château Bruni, 3,95 euros**

Auchan

Du 6 septembre au 11 octobre

Que se passe-t-il chez Auchan, qui proposait ces derniers temps des sélections pointues et des cuvées choisies avec soin ? Cette année, la sélection est sans saveur. Mais elle a le mérite de se concentrer sur les cuvées abordables. 80% de la sélection est à moins de 15 euros.

● **Blaye-côtes-de-bordeaux 2018, Amphore, Château Bellevue, 15/20**

Propriétaire de plusieurs domaines sur la rive droite de la Gironde, la famille Chéty signe un blaye élevé en amphores, souple et bien ouvert, qui se mariera

parfaitement avec un pâté au piment d'Espelette.

14,95 euros

● **L'Etoile 2018, Domaine Geneletti, 15/20**

Voici un beau blanc issu de savagnin, cépage traditionnel du Jura, frais et légèrement safrané. Le parfait compagnon d'un comté. **9,75 euros**

● **Vinsobres 2019, Le Coriançon, Domaine Vallot (biodynamie), 14,5/20**

Pour accompagner un barbecue, voici un vinsobres gourmand et plein de fraîcheur. **8,95 euros**

Biocoop

Du 19 septembre au 3 octobre

Progressivement, Biocoop impose sa patte bio dans l'univers des foires aux vins. Cette année, 63 cuvées bio, biodynamiques ou en conversion sont proposées par l'enseigne. On en trouve aussi quelques-unes sans soufre. Biocoop présente même 6 cuvées sous consignes et mise sur la disparition progressive des capsules.

● **Vin de France 2020 bio, La Muse, Maison Ventenac, 16/20**

Une syrah fraîche, sapide, sur des notes de fruits noirs et de poivre. A découvrir sur un jambon persillé. **7,99 euros**

● **Quarts-de-chaume 2017, Château de Plaisance (biodynamie), 16/20**

Un liquoreux long en bouche, sur les fruits confits et les épices. Il conserve cette acidité discrète et digeste, à servir sur un fromage persillé. **18 euros**

● **Anjou 2021 bio, Château de Passavant, 15/20**

Un nez discret de fleurs blanches, une bouche acidulée et fraîche. Une cuvée parfaite pour accompagner des fruits de mer. **10,50 euros**

ET AUSSI

● **Languedoc quatorze 2019, Nautica, Domaine Ortola (biodynamie), 8,95 euros**

● **IGP Pays d'Oc 2019, Chant de la Terre, Famille Fabre, 5,70 euros**

