

Foires aux Vins 2022 : le choix de la rédaction



Chaque année, de fin août à octobre, les Foires aux Vins ravissent amateurs de bons vins et de belles affaires. Pour cette édition 2022, les vins de France et les cuvées étrangères sont à l'honneur, aux côtés des classiques français. Découvrez notre sélection de bouteilles pour tous les budgets et toutes les envies.

Sommaire

- [Aldi](#)
- [Auchan](#)



- [Biocoop](#)
- [Carrefour](#)
- [Casino](#)
- [Chateaunet](#)
- [Eataly](#)
- [Franprix](#)
- [Intermarché](#)
- [La Cave aux Galeries Lafayette](#)
- [La Grande Epicerie de Paris](#)
- [Lavinia](#)
- [E. Leclerc](#)
- [Lesgrappes.Com](#)
- [Les passionnés du vin](#)
- [Lidl](#)
- [Magasins U](#)
- [Monoprix](#)
- [Nicolas](#)
- [Savour Club](#)
- [Twi](#)
- [V and B](#)
- [Veepee](#)
- [Wine and co](#)
- [Millésimes](#)
- [Petit Ballon](#)
- [Vinatis](#)
- [Naturalia](#)
- [Netto](#)

Aldi

À partir du 6 septembre.

• **Bordeaux** : [Château Rollan de By](#), cru bourgeois 2015, 13,95 €. Fruit opulent, souligné par quelques notes pâtissières, de vanille. Les tanins structurent une matière élégante, très fruitée. Finale légèrement mentholée pour la touche de fraîcheur.

• **Beaujolais** : Les Trois Neveux, Régnié 2021, 6,99 €. Une bouffée de framboise fraîche, de fraise juteuse, pour un nez frais. Des arômes qui se retrouvent en bouche, soulignés de tanins veloutés pour un plaisir immédiat.

Auchan

Hyper : du 27 septembre au 11 octobre. Super : du 6 au 25 septembre.

• **Pierrevert** : Lou Parais, rosé 2021, 4,75 €. Fraîcheur des bois, framboise et herbes sèches pour un nez frais, gourmand. Bouche tout en fraîcheur, aux notes d'agrumes roses, de pêche de vigne. Très plaisant.

• **Fixin** : Domaine du Vieux Collège, Les Champs des Charmes 2020, 19,65 €. Nez séducteur, volumineux et élégant aux notes de petits fruits. Même sensation en bouche, la fraîcheur acidulée de la groseille en prime. Beaucoup d'ampleur et une finale salivante sur de jolis amers. À mettre en cave.

• **Blaye Côtes-de-Bordeaux** : Château Bellevue, Amphorae 2018, 14,90 €. Incroyable éclat du merlot, juteux et croquant, presque clinquant. En bouche, on retrouve cet éclat dans une matière très fine, soyeuse et élégante, libérée de tout boisé. Le vin a gagné en fraîcheur et en intensité.

• **Cornas** : Pierre Dumazet, Cuvée Charlemagne 2020, 22,70 €. Fraîcheur et intensité du fruit, juteux, croquant, très présent, à peine saupoudré d'une pointe de poivre blanc. Grosse matière en bouche, soulignée par de petits tanins. La fraîcheur et l'acidulé de la groseille et du cassis l'emportent dans une finale longue et intense. Vidéo - Portrait gourmand de Pierre Hermé :

iframe : [redir.opoint.com](https://www.redir.opoint.com)

Biocoop

Du 13 septembre au 3 octobre.

• **IGP Méditerranée** : Domaine Fond Croze, En Long En Large et En Travers 2020, 5,50 €. La puissance du soleil est bien présente, avec un fruit mûr et généreux, mais préservé par des notes fraîches. La matière, légère et gouleyante, évoque la garrigue avec ses notes de thym sauvage, de chêne vert, et les petits tanins sont juste là pour apporter une structure plaisante.

• **Alsace** : Baumann-Zirgel, pinot gris 2020, 10,95 €. Sa robe dorée, légèrement abricotée, ne doit pas vous tromper : il s'agit bien d'un vin sec, aux arômes délicats d'abricot sec, de noisette et de menthe poivrée. La bouche est fraîche, tendue par une trame justement acide, qui donne du peps aux notes fruitées et titille les papilles. Finale légèrement saline.

Carrefour

Hypermarchés : du 27 septembre au 10 octobre. Market : du 6 au 23 octobre. City et Contact : du 27 septembre au 9 octobre.

• **Saint-Chinian** : Cave de Roquebrun, Col de la Serre 2021, 4,85 €. Sous une robe d'un pourpre intense, ce vin est complexe et légèrement animal. Puissant, il reste souple avec des arômes de petits fruits rouges et de noyau de cerise. Un vin typique de l'appellation avec de la finesse et de l'élégance.

• **Saint-Amour** : Arnaud Aucoeur, De tout coeur 2020, 7,50 €. Un nez suave et persistant qui laisse la lumière aux fruits rouges. La bouche est ronde, gourmande, avec des tanins fondus qui étirent longuement la finale.

• **Bordeaux blanc** : Château Tassin 2021, 3,95 €. D'une belle teinte jaune clair brillant, ce vin dévoile un nez très fruité. La bouche est légère, harmonieuse. On retrouve un fruit intense. Il saura se garder.

• **Bourgueil** : Domaine Vallée Mercier, Le Rocher de mon grand-père 2021, 6,95 €. La robe d'une couleur rubis éclatante dévoile des arômes de fruits rouges (framboise) tandis que la bouche offre une belle longueur et des tanins suaves. Un vin fruité et rond, très convivial.

• **Lalande-de-Pomerol** : Château Grand Ormeaux, Elégance 2020, 9,71 €. Sous une robe d'un rouge grenat, intense et

sombre, on découvre un fruit éclatant. La bouche est droite, tendue autour d'un fruit particulièrement net et juteux. À mettre en cave.

- **Lirac** : Famille Tardieu, Lirac 2021, 8,95 €. Les notes de garrigue et de fleurs sèches racontent le plateau aux galets roulés où pousse la vigne. La bouche, très méditerranéenne, est tout en rondeur et en souplesse. Un vin de copains par excellence.

- **Muscadet Sèvre-et-Maine** : Château-Thébaud, Chemins d'Excellence 2015, 11,95 €. Délicatement teintée d'or, la robe scintille tandis que le nez laisse paraître des arômes de miel et de coing. La bouche est généreuse et très fruitée, avant une finale intense et particulièrement longue.

Casino

Super et Géant : du 26 août au 11 septembre. Petit Casino, Spar et Vival : du 6 au 18 septembre.

- **Côtes-du-rhône-villages** : Domaine Hipparion, Visan 2020, 6 €. La chaleur de l'été avec des arômes de pierre chaude, de petits fruits cuits, presque compotés. La bouche est veloutée, avec une belle acidité qui étire la matière, juteuse, vers une finale enveloppante.

- **Corse** : Domaine Orenca de Gaffory, Patrimonio 2020, 9,95 €. La framboise et la mûre compotées, des notes de maquis pour un nez complexe, enveloppant. La bouche est à la fois fraîche, puissante et élégante. De petits tanins fondus structurent la matière qui s'étire longuement.

- **Saumur-Champigny** : Paul Filliatreau, Les Boisselées 2020, 13,50 €. Petits fruits rouges et épices composent un nez très plaisant, gai et gourmand. La bouche est encore marquée par de petits tanins fondus qui devraient s'estomper avec un peu de garde.

- **Bourgogne Côte-d'Or** : Château de Santenay, Clos de la Chaise Dieu Monopole 2018, 15 €. Fleurs miellées, fruits blancs et jaunes pour un nez en complexité et gourmandise. La bouche est ronde, à la fois florale et sur les agrumes, sans acidité excessive.

Chateaunet

Du 2 au 24 septembre.

- **Bandol rouge** : Domaine Tempier 2018, 30 €. Ampleur, rondeur et élégance, tout est en place avec des effluves de rose rouge ancienne. La bouche est très ciselée, soulignée par des tanins précis. Une cuvée opulente, mais sans aucune lourdeur.

- **Pessac-Léognan** : Château Le Pape 2017, 25,10 €. La chaleur du millésime est présente, mais comme apaisée. Le fruit est fringant et précis. En bouche, la matière est ample, structurée par des tanins persistants et fondus.

Eataly

Du 14 septembre au 16 octobre.

- **Piémont** : Mirafiore, Alta Langa blanc de noir brut 2017, 23,45 €. Effluves gourmands d'abricot confit, de noisette et de pain grillé. Bulle suave, bouche concentrée. Intensément frais, tendus avec une franche gourmandise.

Franprix

Du 19 septembre au 9 octobre.

• **Saint-Nicolas-de-Bourgueil** : Pierre Bourré, Origine 2020, 6,75 €. Notes fruitées et légèrement agrestes. Des arômes qui se retrouvent dans une matière gaie, fraîche et intense, avec une trame acidulée persistante et très plaisante.

• **Graves** : Château Beaugard Ducasse, cuvée Albert Duran 2019, 8,50 €. Un très joli fruit, brillant, à peine souligné par des discrètes notes boisées d'élevage. La matière est particulièrement veloutée, avec une trame acide qui s'étire longuement et promet quelques années de garde.

Intermarché

Du 6 au 25 septembre.

• **Chablis** : Moillard, Cuvée Coquillage 2021, 12,90 €. Très belle fraîcheur minérale suivi de notes de fruits blancs, de citron jaune. La matière est bien équilibrée entre tension et précision, avant une finale citronnée et fraîche.

• **Saumur-Champigny** : Famille Vadé, Les Baunelles 2021, 5,99 €. Tout ce qu'on aime dans les vins de Loire, ce côté friand, frais et léger, sans pour autant perdre en complexité. Un vin très « glouglou » pour tous les jours, à partager sans hésiter.

• **Corbières** : Domaine Bonfils Château Vaugelas, V de Vaugelas, 7,59 €. Un fruit mûr, juteux. La bouche est charmeuse, intense, presque envoûtante avec un velouté très plaisant. La trame fraîche est là pour éviter toute lourdeur avant une finale légèrement mentholée.

• **Maury sec** : Château Séguala 2019, 9,55 €. On découvre un nez complexe et élégant, aux notes de fruits mûrs et d'épices. En bouche, l'attaque est franche, avec un bel équilibre sur des tanins soyeux.

• **Bourgogne** : Domaine Yann Flandre, Montagny 1er cru 2020, 14,80 €. Un pur chardonnay tout en fraîcheur qui dévoile des arômes intenses de fruits blancs. En bouche, la matière est franche, tendue et ciselée avec une puissance maîtrisée et une trame minérale intense.

La Cave aux Galeries Lafayette

Du 2 au 24 septembre.

Bourgogne : Domaine Faiveley, Montagny 2018, 21,60 €. Un rêve de printemps, entre fleurs blanches, fruits à chair blanche et herbe fraîche. La bouche est cristalline, avec une finale tendue qui s'étire longuement.

La Grande Épicerie de Paris

Du 7 septembre au 5 octobre.

• **Pic Saint-Loup** : Mas Peyrolle 2019, 13,90 €. La mûre, le cassis et la cerise noire pour un nez très frais et juteux. Des notes de garrigue égaient une bouche ample et charnue avant de jolis amers en finale.

• **Côtes-du-Rhône** : Domaine Gramenon, Poignée de raisins 2020, 11,90 €. Du fruit, encore du fruit rouge, noir et bleu pour un bouquet frais et puissant, tout en préservant une belle fraîcheur en bouche. La matière est brillante. Un vin à partager en bonne compagnie.

Lavinia

Du 5 septembre au 3 octobre.

• **Régnié** : Domaine Philippe Viet Haute-Ronze, Mosaïque 2020, 14,70 €. Le cassis, la feuille de framboisier, la myrtille, c'est une véritable corbeille de fruits qui déploie ses arômes séducteurs. La bouche est veloutée, avant une finale fraîche, sans aucune lourdeur.

E. Leclerc

À partir du 4 octobre.

• **Savennières** : Domaine Jo Pithon 2021, 10,95 €. Nez de silex, de pierre à fusil, fumé. La matière est étincelante, très droite et pure, comme un torrent de montagne.

• **Cairanne** : Vignobles André Farjon 2020, 7,60 €. Framboise, sous tous ses aspects (fraîche, écrasée et compotée). Très jolie matière, petits tanins veloutés et acidité vivifiante.

• **Vin de France** : Terre Métissée 2020, 5,50 €. Inclassable, mais très séduisant par sa gourmandise. Bouche douce, suave avec une légère sucrosité, mais pas de lourdeur.

• **Beaujolais blanc** : Vignerons des crus du Beaujolais, Granitis 2021, 6,90 €. Puissance et fruité, belle fraîcheur très fringant en bouche dans une matière déliée.

• **Cahors** : Clos Triguedina, La Part des Biches 2019, 5,15 €. Très jolie fraîcheur, fruits rouges et noirs juteux. Tanins veloutés, cerise noire et touche de grillé. Très plaisant.

• **La Clape** : Château L'Hospitalet, La Réserve 2021, 9,95 €. Confiture de mûre et pain grillé, la rose l'emporte en bouche, surprenante dans une matière intense, ciselée.

• **Saumur-Champigny** : Domaine des Damoiselles, Cuvée Tennières 2021, 6,75 €. Très joli nez, à la fois charnu et tendre. Bouche structurée par une trame acidulée, très salivante.

Lesgrappes.Com

Du 15 septembre au 17 octobre.

• **Bordeaux** : Domaine Chibarou, Château Grenet 2020, 6,75 €. La douceur du fruit mûr soulignée par des épices douces. La bouche est légèrement marquée par les tanins mais le juteux et l'éclat du fruit prennent vite le dessus.

• **Languedoc blanc** : La Dourbie, Marius 2021, 9,90 €. Nez à la fois puissant et discret avec ses notes florales intenses, de fruit blanc juteux. La bouche est tendue par une trame citronnée, très salivante, et de la minéralité.

Les passionnés du vin

Du 7 au 26 septembre.

Bordeaux : Château Tire Pé, Tire'Vin Vite 2020, 9 €. Le croquant de fruits noirs juteux explose dès les premiers arômes. La bouche est gaie, franche avec un très joli velouté. Pas de tanins agressifs, mais un fruit intense. Sans soufre ajouté.

Lidl

Dès le 7 septembre.

• **Côtes de Gascogne** : Domaine Morlannes, blanc 2021, 2,79 €. Un fruit explosif, exubérant et une touche agreste qui évoque le basilic. La bouche est tout aussi charnue, même si la trame acidulée est plus intense. C'est frais, franc et salivant, tout ce qu'on attend pour l'été.

• **Corbières** : Domaine Py 2020, 5,99 €. Joli nez fruité juteux, autant de notes qui se retrouvent dans une bouche veloutée. Petite sensation poudrée, alors que les tanins sont particulièrement fondus. Finale tout en douceur.

Magasins U

Du 27 septembre au 8 octobre.

• **Beaujolais** : Domaine David Méziat, Régnié 2019, 7 €. Nez gourmand qui déploie des trésors de charme et de fruits rouges et noirs. La bouche est soyeuse, acidulée avec des tanins fondus et une finale alléchante.

• **Graves** : Château Rahoul, L'Orangerie de Rahoul 2016, 7,90 €. Un nez très frais, aux arômes de fruits noirs, de café moulu, avant une bouche soyeuse, à la fois sombre et pimpante. Complexe et ample, la matière est fraîche avec une finale équilibrée. Une belle affaire.

• **Saint-Chinian** : Cave de Roquebrun, Terrasses de Mayline 2021, 3,50 €. La chaleur du Sud s'exprime sur une pierre chaude, des notes de garrigue. La bouche s'ouvre sur la fraîcheur d'une terrasse ombragée, avec une matière très minérale, des notes d'agrumes et de litchi.

• **Haut Médoc cru bourgeois** : Château Bel Air Gloria 2016, 24,90 €. Un nez plein, rond et complexe aux notes douces de fruits noirs confiturés, de pruneau frais. Sous de petits tanins veloutés, le fruit est bien présent, gourmand avec une finale ronde et fraîche.

• **Algérie Coteaux de Mascara** : Royal Mascara, Vieilles vignes 2020, 4,49 €. Nez fin et chaleureux, une corbeille de fruits d'été. La bouche est veloutée, portée par une trame acidulée fruitée. Une matière très salivante avec une certaine minéralité. Très plaisant.

Monoprix

Du 16 septembre au 2 octobre.

• **Côtes d'Auvergne** : Desprat Saint-Verny, L'Impromptu 2019, 8,90 €. Nez assez sombre, qui évoque les petites baies noires, le poivre. La bouche est très veloutée, avec des notes de jus de groseille, de cassis.

• **Coteaux du Lyonnais blanc** : Louis Tête, Vieilles vignes 2021, 7,50 €. Fruits frais et croquants, très juteux pour un bouquet particulièrement frais. On retrouve ce fruité dans une matière fraîche et franche. Un plaisir immédiat.

Nicolas

Du 7 septembre au 4 octobre.

• **Languedoc** : Château Paul Mas, Clos des Mûres 2020, 10,30 €. Superbe nez sur la cerise noire et la framboise écrasée avant d'évoluer vers des arômes presque fumés. Matière souple et ronde. Les tanins sont fondus et la finale s'étire sur la cerise noire, juteuse et salivante.

• **Touraine** : Famille Bougrier, Mon Côco 2020, 7 €. Nez aux notes de baies noires juteuses et une pointe d'épices douces. La bouche est volumineuse avec de la vivacité et de l'énergie. Les tanins sont veloutés et la trame acide titille les papilles.

Savour Club

Du 7 au 25 septembre.

- Vin de France : Jérémy Onde, cuvée M 2016, 15 €. Un 100 % mourvèdre très séduisant avec ses arômes intenses de fruits rouges et noirs, sa touche épicée et une belle puissance. La bouche est plus posée, avec une matière délicate, en finesse. Finale rafraîchissante.

Twil

Du 10 septembre au 22 octobre.

- **Juliéna** : Château de Pougelon, Beauverny 2019, 12,20 €. Des arômes de baies rouges et noires (cassis, framboise) et de poivre de Timut. La bouche est précise, avec un très joli fruit et des notes agrestes de feuilles de framboisier. Finale acidulée salivante.

- **Corbières** : Château Aiguilloux, Trois Seigneurs 2017, 11,60 €. Le fenouil intense, le myrte, le thym sauvage, on se retrouve en pleine garrigue. Les petits fruits noirs viennent ensuite, juteux, sucrés. La bouche est gaie, pimpante, avec une acidité qui évite toute lourdeur. La matière est ronde, enveloppante avec des tanins charnus, légèrement sucrés.

V and B

Du 7 au 21 septembre.

- **Pays d'Oc** : Anne de Joyeuse, Camas syrah 2021, 3,66 €. Nez entre fleurs pourpres poudrées et juteux des petites baies noires. La bouche a gardé la chaleur de l'été, mais la fraîcheur n'est pas absente avec une trame intense, avant une finale mentholée.

- **Collines rhodaniennes blanc** : M. Chapoutier, Combe Pilate 2020, 11,50 €. Nez minéral, de thym sauvage, avant des arômes de fruits à chair blanche. La bouche est précise avec une matière tendue. Finale salivante sur de jolis amers.

Veepee

Dès le 1er septembre.

- **Chinon** : Loire Propriété, Loire Originelle 2020, 6,30 €. Framboise, cerise et groseille pour un nez gai, frais et pimpant avec une touche de fumé qui apparaît à l'aération. La bouche est enrobante, avec de petits tanins poudrés et une trame fraîche qui promet quelques belles années de garde.

- **Médoc cru bourgeois** : Château du Perier 2016, 6,60 €. Les fruits rouges, mûrs et juteux et de légères notes boisées composent un nez d'un grand classicisme. Les tanins sont encore là, mais veloutés et structurants, dans une matière qui a su rester fraîche, intense et salivante en finale avec de petites notes réglissées.

Wine and co

Du 30 août au 4 octobre.

- **Cahors** : Château Lamartin, Tandem 2020, 9,90 €. La puissance de l'alcool tempérée par les fruits noirs confiturés et les épices. Finesse et précision de la matière, structurée par des tanins veloutés.

- **Bourgueil** : Domaine de la Chevalerie, Peu Muleau 2018, 13 €. Le fruit, encore et toujours, frais, juteux. Bouche ronde

et ample, avec une matière généreuse. Finale tendue par une acidité bienvenue.

- **Sauternes** : Château de Fargues 1996, 72 €. Fruits exotiques et fruits à coques ne cachent pas une fraîcheur intense, préservée. En bouche, on retrouve les fruits mûrs, des notes pâtisseries soulignés par le curry doux, le safran. Une merveille !

Millésimes

Du 14 septembre au 5 octobre.

- **Franche-Comté** : Domaine de la Pâturie, Coeur des loups 2019, 18 €. Un chardonnay avec tous les marqueurs classiques au nez qui se révèle beurré, légèrement toasté avec une finale saline... Décidément, le cépage est adaptable.

Petit Ballon

Du 2 septembre au 2 octobre.

- **AOP Bergerac sec** : Clos le Joncal, Nuit Blanche 2021, 9,90 €. Un vin très plaisant, tout en fruit, élaboré par un domaine familial en bio, qui joue le tempo de la douceur et de l'acidité en mêlant sauvignon et sémillon.

Vinatis

Du 2 septembre au 9 octobre.

- **Vin de France** : Villa des Anges Jeff Carrel Réserve 2020, 6,20 €. Un vrai coup de coeur. Un beau tempérament, à la fois dans le fruit et contenant une belle complexité. À déguster avec une viande grillée.

Naturalia

Du 1er au 21 octobre.

- **Gigondas** : Domaine Fontavin 2018, 11,60 €. Grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, clairette composent ce flacon très pur, aux tanins précis. Une bouche sur les épices et le poivre.

Netto

Du 1er au 19 septembre.

- **AOP Cahors** : Château Bladinières 2020, 3,34 €. Des arômes de fruits noirs et d'épices au nez que l'on retrouve dans une bouche souple et ronde. Facile à apprécier avec des aiguillettes de canard.