



12 arômes vins blancs, 12 arômes vins rouges réunis dans un coffret pour se familiariser avec le bouquet des vins. 150 €. lenez.com

CENOTOURISME

Après Bordeaux, Dijon veut sa Cité du vin. Un projet alliant gastronomie, découverte des terroirs, boutiques, hôtel, salles de cinéma et écoquartier. Les travaux, estimés à 200 millions d'euros, débiteront à la fin de l'année.

UN SOMMELIER DANS MON CANAPÉ

Le cru rhodanien crozes-hermitage propose aux Parisiens de s'initier à ses vins grâce à des ateliers de dégustation clés en main, à domicile, menés par des sommeliers ou des cavistes. Trois thématiques sont au programme : pour les nuls, pour les fans de terroirs, pour les philosophes. Du 26 sept. au 23 oct. Tarif : 40 € pour un groupe de 4 à 8 personnes. unsommelierdansmoncanap.com

ANTISÈCHE

Développé par KookieApps, à l'origine du réseau social Wineconnect, l'appli Le Grand Quizz du vin nous permet de tester nos connaissances au travers de 100 questions, seul ou à plusieurs. Téléchargeable sur iTunes Store ou sur Google Play.

VINS PRÊTS À BOIRE : LE PLAISIR, C'EST TOUT DE SUITE !

PÉPITES DE 9 À 15 EUROS

IGP GARD

Domaine Renouard 2015, Côte autrefois

Concentré, ample, tannique, ce carignan bien dressé se conservera cinq ans. On en profite avec une viande rouge grillée. 10 €. vente-privee.com



FRANCS CÔTES-DE-BORDEAUX 2014

Château-de-francs, Les Corisiers

Une dominante de merlot et une touche de cabernet sauvignon pour cette cuvée tout en rondeur. Framboise, mûre et baie de sureau forment un fond fruité encadré par un boisé discret. Un vin à la puissance modérée mais élégant. On le boira avec une viande rouge grillée dès cet automne et il pourra se garder encore quatre ans. 9,50 €. Leclerc



BROUILLY REVERDON 2015

Château-thivin

Brouilly, le plus étendu des dix crus du beaujolais, représente par excellence, comme dans cette cuvée, le vin de bistrot. Il fait partie des plus tendres : légèreté, fruit et vivacité sur une trame souple, finesse élégante en font un indispensable de la cave pour accompagner les pot-au-feu et les terrines. 9,35 €. Monoprix



PINOT GRIS VIEILLES VIGNES 2014

Domaine Albert Hertz

Pour avoir une bonne idée du pinot gris (ex-tokay pinot gris, en Alsace), rendez-vous autour de cette cuvée de vieilles vignes cultivées en biodynamie. Fruits confits, pêche, notes fumées, pointe d'épices, texture dotée d'un gras fruité soutenue par une acidité fondue, tout y est, élégance comprise. À déguster avec des asperges. 10,55 €. Naturalia



AFRIQUE DU SUD. SWARTLAND 2015

T & V Carème

Signée par l'un des cadors du vouvray, cette cuvée Terre brûlée joue dans le registre de la fraîcheur. Certes, elle est solaire, concentrée, mais la syrah qui domine légèrement l'assemblage conserve une grâce bluffante, affûtée par le granit et le schiste de son terroir et une sacrée maîtrise technique. À boire avec un lapin aux pruneaux. 14,50 €. lerepairedebacchus.com

