



plaisirs | foires aux vins 

Entre 10 et 17 €

# De belles étiquettes sans compromis

Appellations reconnues ou belles découvertes à faire, on se fait plaisir pour un budget encore acceptable.

**GOURMAND**

**NOTE: 16,2/20**

**Languedoc-montpeyroux 2013, Les Truffières, Domaine d'Aupilhac - BIO\***

Un vin habitué de nos sélections. Cette cuvée dévoile une pointe animale au nez, mais la bouche s'exprime sur un fruité, bien mûr, de cerises noires et de myrtilles, légèrement vanillé. Gourmande et riche, aux tanins soyeux, elle n'est pas dénuée de fraîcheur. A déguster dès maintenant ou à attendre encore un peu, et à accorder avec un gigot de sept heures.

> 10,95 € chez Carrefour Hyper



**CLASSIQUE**

**NOTE: 15,8/20**

**Montagny 1<sup>er</sup> cru blanc 2014, Les Bouchots, Domaine de la Madone**

Un blanc d'une belle acidité et d'une minéralité caillouteuse. Son nez complexe aux notes florales, de poivre blanc et de miel d'acacia, dévoile une bouche plus classique, bien tendue, dans la finesse et l'élégance. Idéal avec une volaille à la crème.

> 11,95 € chez Leclerc



**FLATTEUR**

**NOTE: 15,6/20**

**La Clape rouge 2014, Les Ammonites, Mas du Soleilla**

Un bouquet de fleurs et d'épices au nez dévoile une matière soyeuse en bouche, avec un joli grain de tanins, et une longue finale sur la réglisse. Un vin flatteur et très agréable, à découvrir autour d'un tajine d'agneau aux épices.

> 14,60 € chez Le Repaire de Bacchus



**VOLUPTUEUX**

**NOTE: 15,4/20**

**Cahors 2010, Château Lagrézette**

Une aubaine, ce Château Lagrézette 2010! Son nez intense de fruits mûrs laisse place en bouche à un vin puissant, à la matière pleine et chaleureuse, et aux accents chocolatés et épicés. Un vin voluptueux avec une longue finale sur les fruits confits. Pour sublimer un rôti de chevreuil ou un dessert au chocolat.

> 16,90 € chez Carrefour Market



**ÉQUILIBRÉ**

**NOTE: 15,2/20**

**Pessac-léognan rouge 2014, Château Couhins**

Un bordeaux à boire dès maintenant, avec son nez gourmand de fruits mûrs et d'épices. La bouche est souple et ronde, avec des tanins bien intégrés, dans un bel équilibre. A servir avec un filet de bœuf aux cépes.

> 16,90 € chez Leclerc



**PRÉCIS**

**NOTE: 15,2/20**

**Alsace riesling 2015, Les Fossiles, Domaine Mittnacht Frères - BIO\***

Un riesling un peu déroutant au nez avec ses notes de fruits exotiques (ananas) et de poivre. La bouche est vive et offre une matière charnue, soutenue par une belle acidité. Un vin précis et minéral qui sublimerait des crevettes à la thaïlandaise.

> 10 € chez Magasins U



\* Vin bio: la vigne et la vinification sont conformes à un cahier des charges défini au niveau européen.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP





## Entre 10 et 17 €

**LARDÉ****NOTE: 15/20****Côtes-du-roussillon rouge 2015, Les Sorcières du Clos des Fées**

Son nez aux notes lardées et fruitées s'exprime en bouche de façon élégante et souple, avec des tanins doux. Les saveurs sont fruitées et épicées, tout en légèreté. Idéal avec des brochettes de bœuf marinées aux épices.

> 13,40 € chez  
Le Repaire de Bacchus

**CAPITEUX****NOTE: 15/20****Languedoc rouge 2015, Les Petits Pas, Domaine du Pas de l'Escalette - BIO\***

Son nez puissant aux parfums de fleurs et d'épices laisse place en bouche à des saveurs capiteuses mais soutenues par une matière charnue et délicate, aux tanins soyeux. Résultat?

Un vin d'une belle longueur, à découvrir avec un filet de biche.

> 11 € chez Lavinia

\* **Vin bio:** la vigne et la vinification sont conformes à un cahier des charges défini au niveau européen.

**MINÉRAL****NOTE: 14,8/20****Chablis 2014, Champréaux, William Fèvre**

Ses accents de pierre à fusil et d'agrumes dès le nez dévoilent une jolie minéralité. La bouche est mûre et riche, avec un léger gras, mais reste très fraîche, grâce à une acidité bien intégrée. A déguster avec des huitres chaudes.

> 14,50 € chez Nicolas

**OPULENT****NOTE: 14,6/20****Bourgogne blanc 2014, Grand Elevage, Verget**

Ses effluves de fruits exotiques et d'abricot charment dès le nez. La bouche est gourmande et généreuse, avec une matière charnue opulente et une belle longueur. Un vin de gastronomie qui s'accorde parfaitement avec un foie gras.

> 12,90 € chez  
Carrefour Hyper



COUP DE CŒUR

**RICHE****Morgon 2015, Côte du Py, Dominique Piron**

Vigneron réputé à la tête de 80 hectares, Dominique Piron (photo) est installé depuis 1971 à Villié-Morgon (Rhône). « Je n'avais jamais vu une aussi belle maturité des raisins permettant un parfait équilibre entre l'acidité, l'alcool et la structure », confie-t-il à propos du millésime 2015.

Présent sur les appellations beaujolais et beaujolais-villages et sur les crus de brouilly, chénas, régnié, moulin-à-vent et morgon, il détient 8 hectares sur la Côte du Py, une colline dont le sol est composé de sables grossiers. Ce terroir a la réputation de produire des vins riches et puissants, ce que confirme la cuvée 2015. Son nez profond de fruits noirs soutenu par une pointe mentholée dégage une belle fraîcheur. La bouche est dense avec une matière mûre où se mêlent des saveurs de fruits rouges et noirs. Elle offre une grande richesse mais reste fluide et se termine dans une belle longueur.

> 10,50 € chez Monoprix



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTOS © SP

**SAUVAGE****NOTE: 14,4/20****IGP gard rouge 2015, Côte autrefois, Domaine Renouard - BIO\***

Surprenant par son nez aux notes sauvages, ce pur carignan s'avère chaleureux en bouche mais garde de la légèreté et de la vivacité, preuve d'une bonne acidité. Un vin digeste à marier avec une épaule d'agneau confite.

> 10 € sur Vente-privée.com

**DÉLICAT****NOTE: 14,4/20****Côtes-du-rhône villages rouge 2015, Les Hauts de Gramenon - BIO\***

Un joli côtes-du-rhône, entre richesse et fraîcheur. Son nez délicat de fruits frais révèle une bouche riche, soutenue par une matière souple aux tanins fondus. Pour accompagner un lapin aux olives.

> 13,90 € chez Lavinia