

LES FOIRES AUX VINS

Suivant une méthode désormais rodée, nous avons pendant plus d'un mois testé l'intégralité de l'offre des foires aux vins des enseignes. Voilà, en forme de conclusion, 11 pages de dégustation.

Dégustation et sélection : Catherine Gerbod, Karine Valentin et Marie-Astrid Pascal - Photo : Jean-Luc Barde

Internet et cavistes

Idealwine

CÔTES DU JURA
Domaine Buronfosse, L'Hôpital Savagnin 2011 - 12 €

Un vin éclatant de fraîcheur et de tension, lumineux, franc et acidulé. Une bouteille que l'on aime faire découvrir sur du comté.

CHINON
Charles Joguet, Les Charmes 2012 - 15 €

Un joli prix pour un cabernet franc de Loire qui a déjà fait ses preuves. Toutes les cuvées de Joguet sont admirables, surtout quand elles ont de la bouteille...

Wineandco

CANON-FRONSAC
Château Canon Pecresse 2012 - 12,10 €

Belle régularité sans l'austérité de Fronsac, mais avec un petit plus qui donne au vin un goût de "revenez-y". La trame serrée laisse passer des tanins racés et le palais s'arrondit tendrement autour d'une matière profonde.

BANDOL
Domaine de La Bégude, Bandol by Bégude 2015 - 12,90 €

Toute l'originalité de ce coup de cœur, c'est de sortir des couleurs binaires blanc et rouge des foires aux vins. Surtout si vous êtes lassés des rosés de l'été, il faut vous jeter sur ce domaine de Bandol qui en produit que l'on goûte toute l'année.

MADIRAN
Château Montus 2010 - 17,80 €

Le madiran d'Alain Brumont commence à peine à montrer l'ampleur de son terroir. Il aura fallu 6 ans pour que le tannat trouve sa place et se fonde en une bouche certes toujours bien trempée par des tanins sobres, mais dotée d'une saveur d'humus et de fruits mélangés, et de notes giboyeuses et épicées. A garder encore 10 ans

CONDRIEU
Domaine Georges Vernay, Les Terrasses de l'Empire 2014 - 42 €

L'un des trois fleurons du domaine. Concentré sur la pêche et l'abricot, le fruit se disperse comme dans un verger. Souplesse et volume de la bouche.

Chateaunet

BORDEAUX
Le Bordeaux de Maucaillou 2014 - 5,75 €

Ça sauvignonne du côté de Bordeaux avec ce blanc équilibré. Une touche variétale, des saveurs de raisin et de fleurs... le vin est parfait pour l'apéro.

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
Château Fonroque 2012 - 24,17 €

Fonroque est l'un des rares vignobles du Bordelais dont le vignoble est cultivé en biodynamie. Alain Moueix est convaincu par la méthode qui porte ses fruits depuis bien longtemps. La matière particulièrement énergique de son saint-émilion donne la mesure de ses merlots dans ce millésime séduisant. A garder encore 10 ans

CONDRIEU
François Villard, Les Terrasses de Palat 2014 - 32,50 €

Un blanc aux notes de pêche et d'abricot avec l'éclat des vins

TOURAINÉ
Domaine Mériaux, Cent Visages 2013 - 12,70 €

En Touraine, le cépage malbec s'appelle le cô. Il constitue 100 % de ce superbe vin. Robe sombre, nez réglissé, profondeur de fruit et tanins charnus.

ESPAGNE EMPORDA
Terra Remota, Tan Natural 2015 - 12,70 €

Éclatant de fruit, du nez jusqu'à sa finale sur des notes de cerise. A servir un peu rafraîchi, c'est un superbe rouge.

RULLY 1^{ER} CRU
Domaine Belleville, La Fosse 2012 - 19,90 €

Le style élégant transparaît déjà dans le nez avec des notes d'amandes et de miel. En bouche, un boisé bien maîtrisé complète la belle personnalité de ce vin gastronomique.

CHAMPAGNE
Lallier, R.012 - 29,70 €

C'est un champagne brut sans année mais son nom indique le millésime qui le constitue principalement (donc 2012). Son nez sur la noisette, la mirabelle et les fleurs blanches donne un vin ample. La bulle est fine et crémeuse, la finale saline. Pour un repas de fête.

COUP DE CŒUR IDEALWINE

HAUT-MÉDOC *Château Belle-Vue 2012 - 23 € (magnum)*

La super-affaire des foires aux vins : un bordeaux comme on les aime, concentré sur son cabernet-sauvignon, livre la trame fidèle de ce raisin adossé à des petits verdots signature Belle-Vue. Logé en magnum, il pourra attendre encore 2 ans, mais on peut déjà profiter de son fruit radieux et de son velouté.



CÔTE ROANNAISE
Domaine Robert Sérol, Les Originelles 2014 - 7,50 €

Le domaine, sous la coupe dynamique du couple Karine et Jean Sérol, fait rayonner le vignoble méconnu. Fruits rouges tels cassis, framboise et pur jus de gamay pour un vin sans aspérité aux tanins moelleux, fins et gourmands.

LANGUEDOC
Domaine du Pas de l'Escalette, Les Petits Pas 2014 - 11,17 €

Plus vin de copains que grand cru, ce languedoc au jus gourmand et délicat, parfumé de violette et fruits rouges sur une touche d'épices douces est un rouge qui fait "glouglou".

difficilement extraits du vignoble en pente raide au-dessus des rives du Rhône. Du gras et du velours en bouche avec une finale en équilibre sur la vivacité.

Le Repaire de Bacchus

GRÈCE MALAGOUSIA
Mylonas Winery 12,30 €

Le blanc issu du raisin malagousia, très aromatique, donne un vin joyeux et frais. La texture veloutée de celui-ci évoque la chair d'une pêche blanche fondante, entre des notes de citron, litchi, herbes aromatiques, fruits blancs...

Millesimes

HAUT-MÉDOC
Château Citran 2010 - 15,90 €

Sa matière concentrée s'épanouit en bouche. Les tanins se sont assouplis avec le temps. Le millésime 2010 est un modèle d'équilibre. Il se boit dès maintenant et peut encore se garder.

CANON-FRONSAC
Château Moulin Pey-Labrie 2009 - 21,60 €

Le millésime ensoleillé a doté le vin d'un côté sudiste avec des notes de fruits bien mûrs très gourmandes et une matière charnue. Il n'a pas oublié d'être fin.