MIEUX VIVRE Votre Argent

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Page non disponible

Date : 25 septembre 2020
Page de l'article : p.2-5
Journaliste : William Coop-Phane

Mieux vivre

RICHARD DAMORET / REA

Vins

Foires 2020 : moins de vins, mais plus ciblés !

Dans un contexte particulier qui a entraîné une baisse de la consommation, grande distribution et cavistes en ligne ont resserré leurs propositions autour de partis pris clairs : du bio, du terroir et du facile à boire. Nos choix dans 8 enseignes.

Enquête : William Coop-Phane

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : 25 septembre 2020
Page de l'article : p.2-5
Journaliste : William Coop-Phane

Le confinement et le déconfinement ont eu un impact négatif immédiat et durable sur le marché viticole. Perte de chiffre d'affaires significative pour les vignerons qui n'ont pas pu réaliser de vente directe au domaine et difficultés pour vendre aux restaurateurs qui, eux-mêmes, ne pouvaient pas ouvrir leur commerce. Ainsi, mécaniquement, les stocks ont grossi et les producteurs n'ont pu écouler leurs volumes comme d'habitude. Résultat : des vins qui risquaient de débouler en force dans les rayons de la rentrée. Côté grande distribution, les experts prévoient une chute du chiffre d'affaires autour de 20 à 30 %. Mais, entre l'incertitude sur la fréquentation des magasins et l'augmentation des achats en ligne au plus fort de la crise sanitaire, les règles ont été totalement bousculées.

Cette crise a, en tout cas, sans conteste accéléré des tendances déjà inscrites dans les éditions précédentes : moins de vins rouges mais plus de de bordeaux, moins de grands crus classés même si certains cavistes (Chateaunet, IdealWine...) proposent de très belles étiquettes à bon prix, un virage marqué vers les vins bio toutes tendances (biologiques, biodynamie, haute valeur environnementale ou HVE, voire « natures ») à des taux d'alcool plus bas, autour de 13 %. Et, surtout, une montée en puissance très nette des vins blancs en appellations terroirs du type IGP ou vins de France. Avec, à la clé, des étiquettes décalées, plus popu/bobo, pour des cuvées plutôt fraîches, plutôt légères, à boire sans chichis le soir même entre copains. Le tout à moins de 10 ou 15 euros. Le prix de la gourmandise.

Vin rouge *vin blanc* *Photo de la bouteille*

Idealwine, un grand écart séduisant

Jusqu'au 6 octobre

Louis Latour, Grand Ardèche, IGP ardèche
2017 ● 10 €
Suave et fruité, un 100 % chardonnay aux arômes briochés et à la bouche généreuse. Belle longueur.

Château de Carles, fronsac
2017 ● 10,80 €
Le temps va jouer en faveur de ce vin riche, onctueux et plein de fruits. Finale suave et persistante.

Domaine Marcel Lapierre, morgon
2019 ● 18 €
Un gamay rond et fruité, au goût fondant de cerise. De la structure et des tanins d'une grande finesse.

Domaine de Montcalmès, terrasses-du-larzac
2014 ● 24,90 €
La puissance et l'élégance au service d'une appellation qui ne cesse de monter. Epices, baies rouges et fruits noirs.

Les Jardins de Babylone, jurançon
2015 ● 49 €
Cuvée confidentielle d'une remarquable précision. Arômes d'agrumes, bouche opulente et magnifique vivacité minérale.

Biocoop, focus sur des vignerons inspirés

Jusqu'au 17 octobre

Fabien Jouves, Haute Côt(e) de fruit, cahors
2019 ● 8,95 €
Des fruits noirs bien juteux en bouche qui se font fouetter par des pointes d'épices. Croquant, suave et poivré.

Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti, bergerac
2018 ● 9,75 €
Un sémillon complexe, bien mûr et concentré. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches, bouche vive et précise.

Domaine Montcy, cheverny
2019 ● 10,90 €
Conduit en bio (certification Demeter), ce rouge tout léger, tout frais, libère ses fruits et ses pointes fumées en bouche.

Domaine Rottiers, moulin-à-vent
2019 ● 15,90 €
Petites baies noires, pointes de poivre et de violette, de la légèreté et une rame toute en douceur.

Mas Foulaquier, La Mésange huppée, pic-saint-loup
2017 ● 22 €
Des fruits noirs et murs, des épices et de la garrigue. Un rouge puissant, tendu par une finale minérale et herbacée.

LOUIS LATOUR, FABIEN JOUVES, TOUR DES GENDRES

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : 25 septembre 2020
Page de l'article : p.2-5
Journaliste : William Coop-Phane

Lidl, belles surprises à moins de 10 euros

A partir du 2 septembre

Domaine des Emprades, faugères
2019 ● 5,95 €
Force, fruit et soleil pour cette cuvée bio à la trame fine et généreuse. Finale fraîche et persistante.

Camille Meyer, Vieilles Vignes, gewurztraminer
2019 ● 5,99 €
Du fruit et de l'ampleur, avec des arômes de fruits exotiques et des pointes d'épices. Finale toute en vivacité.

Domaine Rétiveau, saumur-champigny
2018 ● 6,99 €
Le nez frais et vif d'un 100 % cabernet franc, la bouche croquante et riche de fruits rouges donnent un ensemble bien équilibré.

Famille Mariller-Gaillard, viré-clessé
2018 ● 6,99 €
Ce 100 % chardonnay, en conversion HVE, offre au nez des notes d'agrumes et une jolie fraîcheur en bouche.

Cave de Tain, Mouvement perpétuel, crozes-hermitage
2019 ● 9,99 €
Tout en retenue et en souplesse, cette syrah séduit par sa bouche de fruits mûrs et ses pointes tapissées d'épice.

Millésimes, des pépites en rouge

Jusqu'au 11 octobre

Domaine Richaud, Les Buisserons, côtes-du-rhône
2018 ● 8,90 €
Une majorité de grenache (85 %) pour ce rouge bio plein de petits fruits rouges et noirs. Vif et gourmand.

Domaine Andrée Trapet, riesling riquewihr
2016 ● 11,90 €
Magnifique riesling conduit en bio avec une grande précision. Beaucoup de finesse et de générosité.

Domaine Jacques Saumaize, saint-véran
2018 ● 11,90 €
Un nez floral avec des notes de citron, une attaque minérale et une bouche bien ronde avec des touches de fruits blancs.

Domaine Alain Voge, Les Chailles, cornas
2018 ● 32,90 €
Passé les arômes de fruits noirs et de violette, la bouche est charnue, soyeuse, délicieuse. En biodynamie.

Roc de Cambes, côtes-de-bourg
2017 ● 51,90 €
Un délice de force et d'élégance pour ce vin aux arômes de fruits mûrs et à la structure éclatante.

Repaire de Bacchus, cap sur le bio

Jusqu'au 11 octobre

Domaine Les Pins, Les Rochettes, bourgueil
2018 ● 6,90 €
Un 100 % cabernet franc vif et léger, fruité et suave. Des pointes d'épices au nez et beaucoup de rondeur en bouche.

Château Guilhem, Pot de vin, languedoc, vin de France
2019 ● 7,90 €
De l'intensité et des fleurs blanches avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques en finale. Le tout est simple et frais.

Château de Caraguilhes, La Font blanche, corbières
2019 ● 10,50 €
Tout en agrumes et en vivacité, ce joli bio blanc bien équilibré apporte beaucoup de fraîcheur. Finale plus ronde.

Le Mas de l'Ecriture, L'Emotion, terrasses-du-larzac
2018 ● 14 €
Un bio souple et charnu qui respire le soleil sans brutalité. Ici, le fruit domine sous les tanins.

Mas de Libian, Cave Vinum, IGP ardèche
2019 ● 14,90 €
Un blanc bio en trois cépages (roussanne, viognier et clairette) plein de fraîcheur, d'arômes et de vivacité.

Tous droits réservés à l'éditeur

MIEUX VIVRE Votre Argent
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 157304

Date : 25 septembre 2020
Page de l'article : p.2-5
Journaliste : William Coop-Phane

Système U, le Sud à l'honneur

Jusqu'au 10 octobre

Domaine des Carabiniers, LunarApogé, côtes-du-rhône
2019 • 7,50 €
Certifié en biodynamie (Demeter), ce vin donne tout son fruit, avec des touches vives de réglisse et d'épices.

Clos Culombu, vin de Corse Calvi
2019 • 7,75 €
Un bio à la robe rubis, aux arômes de fruits rouges finement épicés et un palais tout en souplesse.

Famille Pierre Gaillard, Roche d'Hérode, IGP collines-rhodaniennes
2019 • 8,95 €
Un viognier vif et droit, dont la forte minéralité donne de la tension et de la fraîcheur en bouche.

Château de l'Engarran, Les Gravières, languedoc les-grès-de-montpellier
2017 • 9,95 €
Beaucoup d'épices et de soleil pour ce rouge long et puissant, nourri de fruits noirs et de pointes herbacées.

Famille Gonnet, Le vin du Pape, châteauneuf-du-pape
2019 • 19,95 €
Fort et complexe, ce vin présente un nez intense de fruits noirs et offre une bouche suave et généreuse.

Veepee, des blancs pertinents

A partir du 2 septembre

Château de La Chaize, Rien de Trop, brouilly
2017 • 6,65 €
Un 100 % gamay, parfait de fraîcheur, de légèreté et de croquant. Fruits mûrs et tanins tout en douceur.

Aubert et Mathieu, Marie Antoinette, corbières
2018 • 8,65 €
Tous les fruits noirs, les notes de thym et les arômes mentholés du Sud. Une bouche ronde et puissante.

Manoir de Mercey, Clos des Dames, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune,
2018 • 10,30 €
L'arôme élégant des fruits blancs et la rondeur généreuse du chardonnay. Minéral, fin et droit.

Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine, côtes-de-provence
2018 • 16 €
Beaucoup de fleurs blanches, de notes citronnées et de fruits exotiques. Un flacon dessiné pour la fraîcheur.

Domaine du Chêne, condrieu
2018 • 28 €
Les fleurs blanches et les fruits à noyaux laissent la place à une bouche grasse et généreuse, tendue en finale.

Wineandco, priorité aux cuvées matures

Jusqu'au 6 octobre

Domaine Santa Duc, Les Quatre terres, côtes-du-rhône,
2018 • 10,90 €
Du fruit et de la chaleur, mais aussi beaucoup de délicatesse et un parfait équilibre, le tout en bio.

Domaine François Chidaine, Le Chenin d'ailleurs, vin de France Loire
2018 • 11 €
Un 100 % chenin, tout en équilibre, en fraîcheur et en agrumes. Un joli travail d'équilibre.

Château Fourcas Hosten, listrac
2012 • 14,90 €
Un millésime timide, mais un vin toujours élégant, exigeant et d'une belle fraîcheur. Une leçon de précision.

Château de Sannes, Terre de Sannes, luberon
2018 • 19,99 €
Un terroir puissant pour un vin droit dans ses bottes, en route vers la certification bio. Des épices et des fruits noirs.

Château Olivier, pessac-léognan
2015 • 29,90 €
Un très bel équilibre aromatique. Notes charnues de fruits mûrs et pointes épicées.

CLOS CULOMBU, FAMILLE GONNET, DOMAINE DU CHÊNE, DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE, CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

Tous droits réservés à l'éditeur