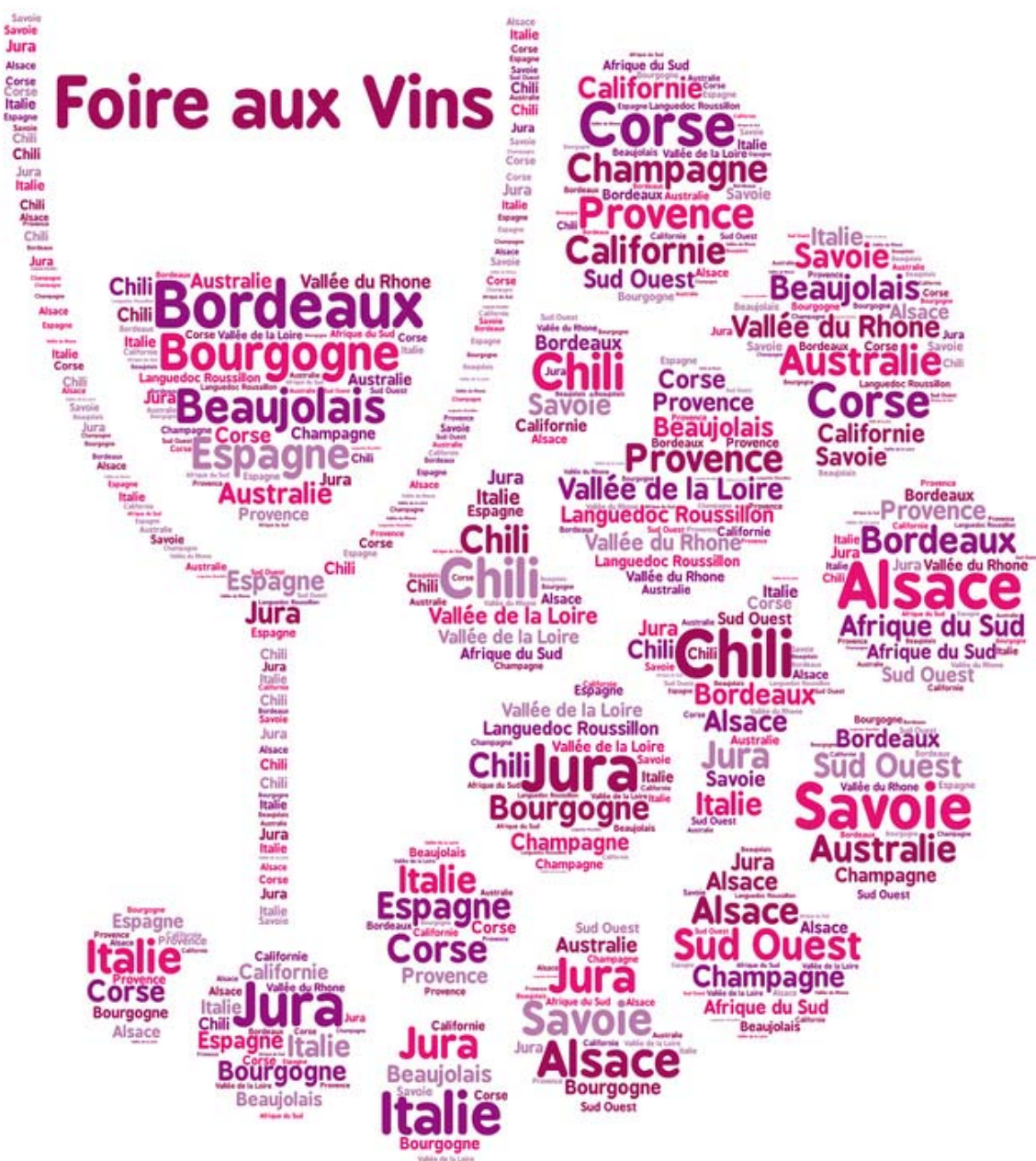




Sélection Foires aux Vins 2017





Plus de 1 700 références sélectionnées cette année sur plus de 6000 échantillons reçus pour dégustation. Au départ chaque vin est dégusté et noté par deux binômes différents. Au terme de ces dégustations 3500 échantillons sont retenus (note supérieure ou égale à 13/20). A l'arrivée 1700 vins sont validés par l'ensemble des enseignes Carrefour. Il est à noter que l'offre est en grande partie renouvelée avec 40 à 60% de nouveautés dans les 3 enseignes.

1000 références pour Carrefour Hyper (232 Magasins) / 500 références pour Carrefour Market (1000 Magasins) : 160 pour Carrefour Contact (660 Points de vente)

Carrefour c'est aussi 210 soirées Avant-Première et 700 soirées chez Market et 72 soirées chez Carrefour Contact

Carrefour Hyper : du 12 Septembre au 25 Septembre 2017

Carrefour Market : du 22 Septembre au 8 Octobre 2017

Carrefour Contact : du 22 Septembre au 1^{er} Octobre 2017

Et dès le début du mois de Septembre jereservemafoireauxvins.fr

Bordeaux – Rouge - A.O.P. Moulis en Médoc Château Brillette - 2015

90/100

Robe grenat d'une bonne intensité avec des nuances rubis, limpide et brillante, avec de belles larmes, bel aspect. Le nez, est expressif, il exhale des parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs (la cerise, la framboise, la mûre et le cassis), des parfums de fruits à noyau sur un fond boisé assez élégant et bien intégré (moka, chocolat, torréfaction et épices douces). L'aération confirme ce sentiment en y ajoutant une pointe presque mentholée. Très jolie bouche à la fois concentrée et harmonieuse. L'attaque est ample, pleine, ronde et charnue où s'expriment les fruits noirs juteux et la réglisse. A l'évolution on a un vin plus étoffé avec de la matière et de la richesse mais on garde de beaux arômes. Le bois et les tanins vont encore se fondre mais ils sont déjà bien intégrés dans la chair. L'ensemble est convaincant, bien lié et même velouté avec une finale, longue et parfumée, où le bois doit encore se fondre. A attendre quelques années.

Notre Avis : Bon représentant de l'appellation qui en garde sous la pédale.



entrecôte à la moelle ou grenadins de veau chasseur.



entre 16-17°C.



dans les 3 à 5 ans .

Prix T.T.C. 14.95 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Saint-Chinian Roquebrun Eclats de Schistes 2014

92/100

Robe grenat profonde encore très propre avec des nuances sur la cerise noire, limpide et d'une belle brillance, vin au visuel épais avec des larmes nombreuses sur les parois. Nez intense et engageant avec une expression fruitée gourmande et suaves sur des petites baies rouges et noires (le cassis, la myrtille, la mûre); viennent aussi des fruits à noyau qui se mêlent à des notes balsamiques (garrigue, zan, olive noire) et à un côté minéral (schiste). L'aération s'enrichit de note de tabac, d'eucalyptus mais aussi de notes boisées (cacao, moka, torréfaction). C'est complet au nez. Bouche à la hauteur du nez à la fois d'une grande puissance et avec un caractère voluptueux. Sur le plan aromatique c'est un régal entre la générosité du fruit, l'esprit méditerranéen et son élevage bien intégré. C'est un vin riche opulent et corpulent sans excès de puissance. On apprécie son étoffe mais aussi son caractère velouté. L'ensemble est harmonieux et de bonne facture. Longue finale épicée et boisée pour ce vin plein onctueux et savoureux.

Notre Avis : le reflet d'un terroir pour ce vin aboutit.



canard colvert rôti et sa purée maison ou entrecôtes aux cèpes.



entre 16-18°C.



dans les 3 à 4 ans .

Prix T.T.C. 10.95 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Cairanne Truffes et Confidences 2015

88/100

Belle robe rubis proche de la cerise noire, intense et profonde, d'une bonne brillance et limpidité ; bonne viscosité avec des larmes multiples sur les parois du verre. Le nez est net, franc et expressif il développe des parfums de fruits noirs bien mûrs voire confiturés, le cassis, la mûre, avec des nuances de réglisse. L'aération ajoute une discrète pointe d'épices. L'attaque en bouche est pleine, ronde et gourmande sur des fruits gorgés de soleil et juteux. A l'évolution on garde cette souplesse avec une matière soyeuse et des tanins fondus enrobé dans la chair. Sur la seconde partie de bouche on apprécie de retrouver la restitution des parfums de garrigue et d'épices. C'est un vin avec une certaine suavité et de la générosité sur une finale épicée.

Notre Avis : L'ensemble est harmonieux, équilibré et d'un charmant classicisme.



cuisse de lapin au romarin ou tendrons de veau aux olives.



entre 16-17°C.



dans les 2 à 3 ans .

Prix T.T.C. 5.95 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Crozes-Hermitage L'Esprit du Fief 2015

92/100

Robe rubis intense et profonde, dans sa belle jeunesse avec encore des reflets pourpres violacés, limpide et lumineuse, bonne viscosité et quelques larmes. Le nez est expressif et d'une bonne typicité, il s'exprime sur des fruits rouges et noirs (la cerise, la framboise, la mûre et le cassis) accompagnés de notes florales (violette) et de réglisse très caractéristiques de la Syrah. Ce 1er nez laisse la place à des parfums plus rhodaniens avec des notes balsamiques sur la garrigue et les épices; viennent ensuite des parfums d'olives noires, de cuir frais et de coppa. La bouche est délicieuse et gourmande, l'attaque est pleine, veloutée et savoureuse avec une expression fruitée intense et de réglisse. L'évolution bien que plus étoffée reste onctueuse avec des tanins présents mais qui se fondent parfaitement dans la chair ce qui permet de profiter de sa dimension Rhodanienne. Il y a de la finesse et en fin de bouche on perçoit quelques notes d'élevage et d'épices douces très bien intégrées et persistantes.

Notre Avis : Très joli vin typé doté d'un excellent rapport qualité prix.



gratin dauphinois et sa côte de bœuf ou perdreau roti et sa fricassée de cèpes .



entre 16-17°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 9.95 €

Géant 
Casino **Casino**
supermarchés

Casino Shop Petit Casino SPAR Vival by Casino sherpa

926 références rigoureusement sélectionnées (dont 20 champagnes) avec plus de 5000 vins présentés pour les sélections. La sélection est large et propose des vins entre 1,90 € et 595 €. Le prix moyen de l'offre est de 7,65 € (Grands Crus Compris) et on compte 31 vins issus de l'agriculture biologique. Cette année les coups de cœur comptent sont au nombre de 82, à la portée de tous et d'un bon rapport qualité-prix.

Géant Casino : du 05 au 17 septembre

Casino Supermarchés : du 01 au 17 septembre

Enseignes de proximité : du 11 au 24 septembre

(Casino Shop, Petit Casino, Spar, Vival by Casino et Sherpa)

Provence – Rosé - A.O.P. Coteaux Varois en Provence Domaine Des Monticoles 2016

87/100

Robe rose très pâle, éclatante et limpide, un bel aspect. Le nez agréable délivre une note de pomelo rose puis des petits fruits rouges mûrs (la fraise des bois, la framboise); l'aération développe des parfums de pêche de vigne ainsi qu'une discrète pointe d'épices. Bouche à l'attaque ample, ronde et bien parfumée sur les fruits perçus au

nez; l'évolution présente de la souplesse, une matière fine portée par la fraîcheur et affiche des saveurs d'agrumes renforçant le dynamisme et la légèreté. L'ensemble est réussi et désaltérant, on apprécie sa simplicité et sa livraison directe.

Notre Avis : Rosé de plaisir bien parfumé et friand.



langoustines poêlées aux herbes de Provence ou petits farcis provençaux.



entre 8-10°C.



prêt à boire.

Prix T.T.C. 4.50 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Faugères Moulin De Ciffre - Altinac Réserve 2016

89/100

Robe juvénile pourpre violacée qui colore le verre, d'un bel éclat et d'une bonne brillance ; on apprécie également sa densité avec des larmes multiples et courtes. Belle présentation. Le 1er nez est franc, friand, frais et pimpant ; il exhale des parfums gourmands de fruits rouges (la framboise, la fraise et la chair de cerise), qui laissent ensuite la place à des parfums de réglisse et à des accents plus méditerranéens (garrigue et épices). L'aération confirme son origine sudiste et ajoute une pointe de vanille. Très jolie bouche fine et racée dont on apprécie le caractère tempéré. C'est un vin tout en rondeur avec une attaque pleine, charnue et veloutée, qui restitue les parfums gourmands du nez. L'évolution garde ce charme avec une matière juteuse et une chair fruitée qui enrobe la charpente et les tanins. L'ensemble est convaincant déjà très accessible avec de l'harmonie et un ensemble soyeux. Finale dans laquelle on retrouve du zan et des épices.

Notre Avis : Faugères déjà très agréable que l'on ouvrirait volontiers après un retour de chasse.



Terrine de grives flambées à l'Armagnac ou lièvre à la royale.



entre 16-18°C.



dans les 3 ans.

Prix T.T.C. 5.75 €

Vallée de La Loire – Blanc Doux - A.O.P. Coteaux du Layon Baronne De La Varière 2015

91/100

Belle robe jaune paille avec des reflets dorés, c'est une robe chatoyante, éclatante et limpide, avec quelques larmes et une certaine viscosité. Le nez est intense, il délivre des parfums de fruits à chair jaune bien mûrs (brugnon, abricot), de poire mais aussi de coing; viennent très vite des parfums miellés et de fleur d'acacia. L'aération ajoute des fragrances de pâtes de fruits, de fruits confits et de bonbons au miel. C'est un nez assez riche qui invite à la douceur. L'attaque en bouche est ample, pleine et suave ; elle tapisse le palais et les parfums du nez sont restitués avec gourmandise et intensité. A l'évolution il y a de la finesse et sans être dans la concentration et l'opulence extrême on prend beaucoup de plaisir. Ce vin garde une certaine légèreté grâce à sa

fraîcheur. Incontestablement on a de la typicité et un compromis sucrosité/ fraîcheur très réussi. Bonne persistance sur la finale sur des notes miellées avec même une touche sur la pâtisserie orientale.

Notre Avis : Exercice de style très abouti avec un rapport qualité prix exceptionnel.



escalopes de foie gras figues et abricots ou millefeuille aux saveurs de Roquefort.



entre 7-8°C.



dans les 5 ans.

Prix T.T.C. 7.50 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Saint-Joseph

Les Thézards Courbis 2015

89/100

Robe presque noire avec des nuances bleutées et des reflets pourpres violacés qui colorent le verre, de jolies larmes. Le nez est expressif avec à la fois de la pureté et une belle typicité. Il évoque les petites baies noires juteuses et gorgées de soleil (le cassis, la mûre, la cerise noire) la réglisse, les parfums floraux (violette) mais aussi tout un registre rhodanien autour des herbes aromatiques, de parfums de maquis, d'olive noire, d'épices. L'aération ajoute une touche de cuir voire de venaison. L'attaque en bouche est franche, pleine et croquante de fruits et de zan. A l'évolution on a un vin plus charpenté avec des tanins présents mais sans agressivité. L'ensemble a un bon volume et fait preuve d'une certaine harmonie. Ce que l'on apprécie surtout ici c'est son empreinte du nord de la Vallée du Rhône et de la Syrah. Au final on a un vin assez harmonieux et juteux avec de la personnalité et de la typicité. Finale persistante sur le zan, la tapenade et une note fumée.

Notre Avis : Joli vin dont on aime la typicité mais aussi sa rondeur. Du bel ouvrage.



terrines de marcassin ou cuisse de canard confite et ses pommes sarladaises.



entre 16-18°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 13.95 €

Intermarché

Pour réaliser cette sélection de près de 1000 cuvées, les 3 œnologues d'Intermarché (Christophe Coppelani, Michel Petitjean et Georges La Fay) ont dégusté de janvier à mars à l'aveugle et en lieu neutre. 195 vins sont mis en avant avec la mention « coup de cœur 2017 ». Entre 95 et 370 références au programme dans près de 1700 Intermarché pour la foire aux vins Intermarché avec cette année une semaine supplémentaire.

La plupart des vins seront en vente via Internet. Un service permet aux clients de pré-commander en ligne avant l'ouverture de la FAV en magasins, pour un retrait au drive le jour de l'ouverture de la FAV. Ce service est nouveau.

Intermarché multiplie encore cette année le nombre de soirées avant-première.

Une mécanique promotionnelle avec pour 50 euros d'achat minimum sur les offres de la Foire aux vins, le client est crédité de 10% de la somme dépensée à utiliser sur tout le magasin lors d'un prochain achat.

Intermarché : du 06 au 24 septembre 2017

Languedoc – Blanc - I.G.P Pays d'Oc Domaine de Millegrand Sauvignon 2016

87/100

Robe jaune pâle avec des reflets verts de jeunesse, limpide et brillante, belle présentation. Un nez net et intense avec des notes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron, viennent ensuite des notes fruitées plus exotiques comme les fruits de la passion et l'ananas. Après agitation on perçoit également des notes fleuries qui évoquent les fleurs blanches, la feuille de cassis et une touche de buis. En bouche on a une attaque vive, fraîche et gourmande qui reprend le registre des arômes perçus au nez. A l'évolution, vin dynamique, alerte avec une certaine tension tenue par la fraîcheur; où s'expriment les notes d'agrumes et des notes florales qui percent. C'est un vin simple, très aromatique qui éveille les papilles et dont on aime le côté rafraîchissant.

Notre Avis : vin qui procure du plaisir, on apprécie cette expression méditerranéenne du sauvignon.



huîtres de Bouzigues ou araignée de mer et sa mayonnaise safranée.



entre 8-10°C.



Prêt à boire.

Prix T.T.C. 3.50 €

Savoie – Blanc - A.O.P. Vin de Savoie Ripaille Château de Ripaille 2016

88/100

Vin à la robe jaune très pâle avec des nuances vertes argentées, limpide et lumineuse, un bel aspect. Le nez est d'une belle netteté et d'une bonne intensité, agréable sur les fruits à chair blanche mais aussi sur des parfums d'abricot ; à l'aération, viennent ensuite des notes florales et des parfums de noisette et d'amande. Après aération on a une discrète touche minérale. En bouche l'attaque est franche, fraîche et charnue. A l'évolution on a un certain gras contrebalancé par un esprit vif lié à la jeunesse. L'ensemble est équilibré et d'une bonne typicité. Finale où on retrouve cette pointe minérale et citronnée vivifiante.

Notre Avis : style plaisant : frais, vif, léger, minéral et aromatique qui reflète bien l'appellation.



gratin de crozets savoyard ou fêra des lacs au vin blanc..



entre 8-10°C.



dans les 2 ans.

Prix T.T.C. 6.95 €

Bordeaux – Rouge - A.O.P. Lustrac-Médoc Château Fonréaud Crus Bourgeois 2015

90/100

La robe est profonde, rubis relativement soutenue, avec des nuances sur la cerise Burlat, lumineuse et limpide, avec des larmes multiples sur les parois du verre. Le nez est fin et élégant, il marie harmonieusement des parfums de fruits rouges et noirs confiturés (la cerise, la groseille la mûre et le cassis), des notes de réglisses et des parfums d'élevage qui s'expriment avec intensité. L'aération confirme et s'oriente vers des notes de moka, de café au lait, de fève de cacao, de notes toastées et torréfiées ainsi qu'un arrière-plan d'épices douces. En bouche on retrouve le caractère fruité et gourmand avec une expression de fruits juteux. Si l'attaque est ample, ronde, pleine et velouté, à l'évolution on a un vin qui est nettement plus concentré et qui fait même preuve d'une certaine virilité. La matière est au rendez-vous et elle est là pour encadrer

parfaitement la charpente tannique encore bien présente. L'ensemble est de qualité avec une chair opulente qui contient la puissance du vin. Harmonie et plaisir sont donc bien présents ; belle longueur sur des notes d'élevage avec une rétro fumée, grillée et toastée.

Notre Avis : Cuvée de belle facture avec encore du temps pour lui. Le millésime 2015 est bien là.



tournedos Rossini ou souris d'agneau caramélisée croustillante.



entre 16-17°C.



dans les 4 à 5 ans.

Prix T.T.C. 12.95 €

Bordeaux – Rouge - A.O.P. Lussac Saint-Emilion Château de Lussac 2012

89/100

Belle robe grenat assez profonde avec un tout début d'évolution sur le bord du verre, brillante et limpide avec quelques larmes. Le nez est ouvert et épanoui, il débute sur des notes de fruits rouges et noirs confiturés voire de crème de fruit. Peu à peu ce nez s'oriente vers des notes d'élevage et d'épices douces fondues et parfaitement intégrées. À l'aération le caractère mature de ce vin est confirmé avec des parfums d'humus et de forêt d'automne. Belle bouche qui dispose d'une très belle harmonie et d'une bonne maturité. L'attaque est pleine, feutrée et veloutée, laissant s'exprimer des parfums fruités juteux. A l'évolution, on a un vin qui aujourd'hui s'est déjà bien assagi avec une matière fine, soyeuse agrémentée de tanins qui affiche une certaine patine. L'ensemble est harmonieux et on profite également d'arômes épanouis et de parfums d'élevage assagis. Finale sur des notes tertiaires, épicées et chocolatées.

Notre Avis : vin à son avantage aujourd'hui, il est civilisé et savoureux.



épaule d'agneau de lait confite à la sauge, parmentier de cerf ou perdrix aux choux.



entre 16-17°C.



dans les 3 ans.

Prix T.T.C. 12.95 €



C'est en 1973, en Bretagne, qu'une poignée d'adhérents passionnés invente la Foire aux Vins E.Leclerc. Une véritable innovation qui a fait ses petits. 44 ans après, les foires aux vins Leclerc restent un véritable évènement. Les magasins E.Leclerc ont toujours adapté leur offre et cette année les vins Bio et étrangers sont à l'honneur dans la sélection nationale et dans celle des 45 Incroyables. La liste nationale propose 237 vins représentatifs de toutes les régions viticoles qui s'ajoutent 16 listes. A noter tous les Incroyables (vins sélectionnés pour leur bon rapport qualité prix) sont disponible sur le site Ma Cave par E.Leclerc. Andreas Larsson Meilleur sommelier du Monde 2007 est depuis 2013 le partenaire des incontournables Leclerc. En résumé la foire aux vins 2017 chez E. Leclerc 650 magasins 120 appellations Françaises et 10 pays étrangers représentés.

E. Leclerc : du 03 au 15 octobre 2017

Bordeaux – Rouge - A.O.P. Blaye Côtes de Bordeaux Château Bourdieu N°1 - 2015

90/100

Robe rubis dans sa jeunesse avec des notes violine, d'une bonne intensité, limpide et brillante, avec de la viscosité et quelques larmes. Le nez plaisant, marie avec subtilité des fruits rouges (la fraise, la framboise, la chair de cerise) à des notes de moka, de torréfaction, de fève de cacao et des notes grillées toastées. L'aération ajoute des parfums d'épices douces sur la vanille. La bouche est très harmonieuse avec une attaque ample et charnue, où on retrouve cette expression gourmande fruitée. À l'évolution, on a une matière fine et une certaine étoffe ; les tanins sont présents mais ils vont s'assagir. L'ensemble est bien lié avec déjà le sentiment d'un vin soyeux. La finale est encore un peu marquée par son élevage mais elle va se fondre. Bonne persistance sur la vanille, le moka et la torréfaction. Rétro toastée et grillée.

Notre Avis : de la typicité et une belle matière fine et racée. Très bon rapport qualité-prix



épaule d'agneau ou entrecôte grillée sauce roquefort.



entre 16-17°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 7.60 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Languedoc Terrasses du Larzac Château la Sauvageonne « Cuvée Les Ruffes » 2015

92/100

Robe rubis, profonde et dense, presque noire avec quelques notes grenat, limpide et brillante ; on voit de nombreuses larmes sur le verre. Le nez est engageant sur les fruits rouges et noirs, bien mûrs voire confiturés, sur la liqueur de fruits et sur les fruits à noyau (griottes). A l'aération on a quelques parfums de réglisse et d'épices sur un arrière-plan d'élevage avec des touches toastées, torréfiées et délicatement d'épices douces (vanille et cannelle). Belle bouche avec une attaque généreuse, pleine et veloutée dans laquelle on retrouve ces fruits juteux et gorgés de soleil. L'évolution est plus étoffée, mais la puissance est absorbée par une chair opulente. L'ensemble est convaincant, harmonieux et bien lié, on apprécie sa structure déjà onctueuse et savoureuse avec, qui plus est, une longue finale boisée (fumée, grillée et toastée) et épicée qui va encore se fondre avec le temps.

Notre Avis : du bel ouvrage pour ce vin solaire et bien élevé.



macaronade sétoise ou selle d'agneau farcie aux cépes, garniture languedocienne



entre 17-18°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 8.95 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Cornas Domaine Courbis « Les Agathes » 2015

91/100

Robe grenat, profonde et concentrée avec des nuances sur la cerise burlat, limpide et brillante, on a de la densité et de belles larmes sur le disque, belle présentation. Le nez fin et racé affiche un caractère identitaire et évolutif. Le 1er nez est d'une bonne intensité il montre des fruits rouges et noirs confiturés (la cerise, la mûre); puis

viennent des arômes de fruits à noyau (pruneau et prunelle) et de réglisse. Peu à peu on s'oriente vers des parfums d'épices, de garrigue mais aussi vers des parfums de salaison et de cuir. L'aération s'enrichit de notes d'épices douces et d'élevage. La bouche est élégante et associe les parfums, la matière et la profondeur. L'attaque est d'un bon volume, charnue et veloutée avec toujours cette expression de fruits confiturés et gorgés de soleil qui se mêlent à des notes de zan. C'est onctueux et savoureux. L'évolution sans être un monstre de puissance, est plus structurée, la matière est fine et les tanins sont très bien enrobés par la chair. L'ensemble est feutré, suave avec un côté sensuel, on retrouve en finale les épices et quelques discrètes notes d'élevage qui accompagnent la fin de bouche.

Notre Avis : belle image de l'appellation dont on apprécie la typicité et le caractère civilisé.



côte de veau aux girolles ou râble de lièvre sauce au poivre.



entre 16-18°C.



dans les 5 à 7 ans.

Prix T.T.C. 19.90 €

Loire – Rouge - A.O.P. Saumur-Champigny Domaine de la Perruche « Le Chaumont » 2016

89/100

Robe rubis avec des notes violine, lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est d'une belle netteté et typicité avec un joli fruit noir (mûre, cassis, myrtille et chair de cerise), de la réglisse, des parfums de girofle; viennent ensuite des notes de fruits à noyau; un arrière-plan épicé et une touche carnée (jus de viande). En bouche l'attaque est ronde, charnue bien parfumée où on retrouve ces parfums fruités relativement juteux. À l'évolution, la matière est au rendez-vous avec un bon volume rehaussé d'une pointe de fraîcheur et de quelques tanins qui viennent souligner la fin de bouche et lui donner du relief. L'ensemble est gourmand, bien équilibré et harmonieux avec une finale épicée de bonne tenue.

Notre Avis : Saumur-Champigny plein et soyeux à la plaisante typicité.



cul de veau à l'angevine ou épaule d'agneau au foin.



entre 16-17°C.



dans les 3 à 5 ans.

Prix T.T.C. 7.65 €



115 références (80 bouteilles de l'offre nationale et 35 bouteilles de l'offre régionale) constituent la sélection Foire aux vins pour les 800 magasins Leader Price. On trouve bien sûr des vins mais aussi des champagnes et des vins issus de l'agriculture biologique. Cette année En 2017, l'enseigne s'associe à Gaëtan Bouvier, meilleur sommelier de France 2016 qui a sélectionné 18 coups de cœur. Le résultat est

très convaincant avec une sélection sans fioriture mais où l'on se fait plaisir tout en gardant l'ADN de l'enseigne avec des vins avec un bon rapport qualité-prix. Donc pas de coup d'éclat et reste fidèle à son mais un gros travail de fond pour proposer à ses clients une sélection de vins de plaisir, accessibles à tous et dotés de prix très attractifs (de 2,99€ à 19,90€, champagne compris).

De toutes les enseignes dégustées nous avons pu apprécier sur les sélections une montée en gamme sans pour autant que cela se répercute sur les prix.

Leader Price du 5 au 17 septembre 2017

Alsace – Blanc - A.O.P Riesling Cave de Turckheim « Vieilles Vignes » 2014

89/100

Robe jaune citron avec quelques nuances paille, limpide et brillante, bel aspect. Nez très typé du cépage avec Riesling c'est à la fois sec et tendu avec des touches sur les agrumes qui se mêlent à des accents minéraux très nets et qui donnent à ce vin un esprit alsacien très attachant. L'aération ajoute quelques touches plus exotiques sur l'ananas, les fruits de la passion et le kiwi. En bouche on tient la promesse du nez avec un Riesling sec et racé dans lequel on a un esprit vif et nerveux qui porte la bouche jusque sur la finale. Sur le plan aromatique on retrouve pour notre plus grand bonheur les parfums du nez mais également cette minéralité qui lui va comme un gant. Pourquoi faire compliquer quand on peut faire simple et efficace. Nous on adore cette plaisante droiture et cette pointe d'austérité qui nous fait dire que sur un poisson ou une choucroute on a hâte de voir l'automne arrivée.

Notre Avis : Riesling sec dans le bon goût, et quel rapport qualité prix !!!



tourte au saumon et à la choucroute ou sandre en écaïlle de pommes de terre, tombée de poireau et beurre au riesling.



entre 9-10°C.



dans les 2 à 4 ans.

Prix T.T.C. 4.99 €

Sud-Ouest – Blanc - I.G.P Côtes de Gascogne Majellon « Ugni Blanc » 2015

87/100

Robe jaune pâle avec des reflets verts argentés, brillante et limpide, un bel aspect. Nez à la fois typé, frais et expressif, il développe des fragrances de pamplemousse rose, de citron, d'ananas et de fruits de la passion ; c'est un nez avec beaucoup de franchise. L'aération ajoute des parfums de bourgeons de cassis et de groseille à maquereau et quelques touches de fruits à chair jaune. La bouche est à l'image du nez, vive et pimpante à l'attaque, il y a une réelle netteté et franchise et une bonne restitution de la palette aromatique du nez. A l'évolution on a un vin facile d'accès conjuguant la fraîcheur des parfums intenses et un caractère acidulé très séduisant. L'ensemble est harmonieux, convivial, rafraîchissant et gouleyant.

Notre Avis : vin, nerveux et vif, qui taquine nos papilles avec légèreté jusqu'à la finale.



tartare de Saint Jacques et sa mangue ou huîtres d'Arcachon et crépinettes.



entre 8-10°C.



Prêt à boire.

Prix T.T.C. 4.50 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Corbières Domaine de l'Izard 2015

88/100

Robe rubis profonde, jeune et limpide, avec des reflets qui évoquent la cerise burlat, de la brillance et une certaine densité avec quelques larmes. Le nez est assez fin, typé et engageant, on y retrouve immédiatement des notes méditerranéennes, d'épices, de poivre blanc, de garrigue qui se marient à des parfums de fruits rouges bien mûrs voire légèrement confiturés. L'aération confirme ce 1er nez en y ajoutant de la réglisse et une touche proche de l'olive noire. En bouche c'est un Corbières gourmand tout en rondeur et avec de jolis parfums. L'attaque est franche, ronde et veloutée où s'expriment les parfums fruités gourmands du nez. A l'évolution on garde cette belle souplesse avec une matière fine et des tanins doux qui apparaissent déjà feutrés. L'ensemble est très sympa, bien lié avec de la typicité et des épices. Plus que sur la puissance on joue sur l'harmonie et les parfums et c'est réussi. Finale épicée d'une longueur honorable.

Notre Avis : Corbières de qualité dans un style très accessible et qui respecte la typicité de son terroir.



têtes de cèpes farcies ou filet de boeuf à la truffe et fleur de sel.



entre 17-18°C.



dans les 2 à 3 ans .

Prix T.T.C. 5.00 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Vinsobres Cœur des Vignes 2015

89/100

Robe rubis profonde, brillante, limpide, avec des reflets de jeunesse et des notes bleutées sur le disque. Une certaine viscosité et quelques larmes. Le nez gourmand délivre des parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs gorgés de soleil (la framboise, la myrtille, la fraise, la mûre); viennent également des parfums de fruits à noyau et des fragrances de bâton de réglisse. L'aération s'enrichit pour notre plus grand bonheur de parfums balsamiques et méridionaux (épices, garrigue, tapenade, poivre gris). La bouche présente une attaque ample, veloutée et charnue, sur le fruit et la réglisse. C'est gourmand et juteux. A l'évolution on a un vin plus étoffé, mais ce vin est généreux et sa chair n'a aucun mal à absorber la puissance et les tanins. L'ensemble est réussi avec une belle typicité et une empreinte rhodanienne très plaisante où les épices et des parfums d'olives noires s'expriment avec netteté. Finale savoureuse entre fruit et épices.

Notre Avis : Très bon RPQ pour ce vin dont on aime l'esprit et la typicité.



steak au poivre, brouillade de truffes fraîches ou noix de veau braisée.



entre 15-17°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 4.99 €



MONOPRIX

L'édition 2017 de la foire aux vins Monoprix présente une sélection de 300 vins. Monoprix axe sa sélection sur la découverte et sur les appellations montantes dotées d'un bon rapport qualité/prix. On reste cependant sur un esprit de recherche, un peu comme un caviste. Tous les vins sont proposés « prêt à boire » puisque cette enseigne de cœur de ville a bien conscience que l'essentiel de sa clientèle ne dispose pas d'espace de stockage. Les vins qui affichent une collerette « Jury Monoprix Gourmet » sont distingués par un jury d'amateurs avertis, réunis autour d'experts du vin (Michel Bettane et Thierry Desseauve). Monoprix s'engage également sur le Bio avec une démarche engagée et pour 2017 une bouteille sur 5 est certifiée en vin biologique. A noter le lancement d'une gamme de vins biologiques éco-conçue.

Monoprix s'ouvre aussi aux vins du monde avec des vins étrangers avec l'Europe mais aussi des vins du nouveau monde avec l'Australie, l'Argentine et le Chili.

Dernier point Monoprix défend quelques références de vigneron qui se sont affranchis des règles d'appellation. Ces vins sont appelés « les vins rebelles » et peuvent réserver quelques bonnes surprises.

Monoprix du 13 septembre au 1^{er} Octobre 2017

Beaujolais – Rouge - A.O.P. Fleurie Clos de la Roilette 2016

88/100

Robe grenat, aux reflets rubis en bordure de disque, limpide, brillante, bel aspect. Le nez est expressif et évolutif, mariant les fruits rouges et noirs (la cerise, la fraise, la mûre, le cassis) à des notes florales et des parfums de réglisse. L'aération s'enrichit des notes minérales (le graphite et la pierre à fusil) et de notes fumées et de salaison. En bouche on a un Fleurie tendre et féminin. L'attaque en bouche est ronde et charnue avec une expression fruitée gourmande. A l'évolution c'est bien lié, velouté avec une chair fine et dense mais aussi des tanins mûrs et polis. L'ensemble est plein de fruits et dispose d'un bon équilibre entre la fraîcheur et le gras. Finale persistante sur les fruits et sur une pointe d'épices et de salaison.

Notre Avis : Fleurie soyeux et gourmand un style très féminin.



foie de veau au vinaigre balsamique ou poêlée de dinde aux noix de cajou.



entre 15-16°C.



dans les 2 à 4 ans .

Prix T.T.C. 11.95 €

Bourgogne – Rouge - A.O.P. Givry Maison Chanson Père et Fils 2015

91/100

Robe rubis assez légère avec déjà quelques nuances grenat brillante et limpide ; quelques larmes sur le disque, une belle présentation. Le nez est typé, puissant sur des petits fruits noirs et de fruits rouges sauvages (la framboise, la cerise burlat, la mûre, le cassis) ; on a de la précision et de la fraîcheur (groseille). L'aération s'enrichit de notes d'épices douces mais également de touches d'épices (poivrées). Joli nez évolutif dans lequel on perçoit aussi quelques notes boisées bien intégrées. La bouche suit le nez, on a un vin à l'attaque ample, pleine veloutée et charnue qui restitue avec netteté et pureté l'expression fruitée. A l'évolution, ce vin présente une certaine structure et concentration avec des tanins présents mais de qualité et parfaitement intégré dans la chair. L'ensemble est harmonieux avec matière fine et un support acide très séduisant qui donne à ce vin du relief et de la finesse. Les tanins soulignent la fin de bouche dans une finale élégante dans laquelle on retrouve des épices et quelques parfums d'élevage.

Notre Avis : beaucoup de charme, de tendresse pour ce vin riche.



coq au vin , civet de lièvre ou joue de bœuf sauce vigneronne.



entre 15-17°C.



dans les 3 à 5 ans .

Prix T.T.C. 16.50 €

Bourgogne – Blanc - A.O.P. Saint-Romain Château de Melin « Sous le Château » 2015

90/100

Robe jaune paille, des reflets dorés, limpide et d'un bel éclat, une certaine viscosité avec quelques jambes, bel aspect. Le nez est intense et très caractéristique du cépage, on débute sur des fruits à chair jaune (pêche et abricot) réhaussés d'une pointe d'agrumes et de notes fleuries qui laissent la place à des notes d'élevage. A l'aération on a des touches de zestes et d'agrumes confits ainsi que des parfums beurrés, vanillés et grillés. L'attaque en bouche est ample, grasse et charnue sur des parfums intenses acidulés. A l'évolution, on a une bonne présence, c'est relativement plein avec un bon compromis entre le gras et une fraîcheur. L'ensemble est soyeux, parfaitement équilibré et d'une belle longueur. La finale restitue des parfums d'élevage avec une touche vanillée.

Notre Avis : belle construction fine et racée qui le destine à un bel avenir.



tourte de volaille chaude, filet de Saint-Pierre au jus de viande , langouste à la crème d'oursin ou escalope de veau à la crème.



entre 10-11°C.



dans les 3 à 6 ans .

Prix T.T.C. 18.90 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Languedoc Montpeyroux Château Malavieille « Terres Pourpres » 2015

89/100

Robe rubis assez profonde avec des reflets sur la cerise noire, limpide, brillante, de la viscosité avec des jambes multiples. Le nez est net et gourmand sur des fruits confiturés (framboises et fraises surmûries). A l'aération le registre est plus méditerranéen avec des épices et des notes de garrigue ; on perçoit en arrière-plan de discrètes touches de torréfaction et d'épices douces. L'attaque en bouche est séduisante, à la fois tendre, pleine, veloutée et charnue elle restitue les fruits juteux du nez. L'évolution affiche plus d'étoffe sur une matière qui reste soyeuse et équilibrée. Les tanins sont certes encore présents et la fin de bouche est un peu plus ferme mais sans agressivité. C'est un vin riche, généreux et suave avec une finale dans laquelle on retrouve les épices et des accents sudistes.

Notre Avis : vin généreux avec de la suavité que l'on appréciera avec un plat solide.



pavé de taureau de Camargue à la piperade et à la fleur de thym ou faisan au chou.



entre 16-18°C.



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 8.50 €

Vallée de La Loire – Blanc - A.O.P. Touraine La Croisée des Parcelles « Cépage Sauvignon » 2016

86/100

Robe jaune citron pâle avec des nuances vertes, c'est propre limpide et brillant, bel aspect. Le nez est franc, frais et friand, proche de son cépage; on y trouve un mariage réussi entre la pêche de vigne, les agrumes (citron et pamplemousse), le bourgeon de cassis et des notes florales (buis, genêt et fleur de prairies). La bouche suit le nez, c'est un vin simple net à l'esprit sec et désaltérant. L'attaque est franche et charnue, soutenue par une bonne vivacité. A l'évolution on a un vin bien parfumé frais et pimpant qui fait preuve de légèreté et de réactivité. L'ensemble est réussi tonique avec des parfums d'ananas, d'agrumes et floraux qui accompagnent la bouche jusque sur la finale. Ce vin réveille les papilles.

Notre Avis : vin d'ouverture et vin de copain dont on aime le caractère alerte et désaltérant.



flan de brochet aux brocolis, petite friture d'éperlants, Crottin de Chavignol et noix.



entre 8-10°C..



dans les 2 ans.

Prix T.T.C. 5.50 €



Fort de son premier succès en 2016 Vente-privee se lance pour une seconde édition dans les foires aux vins. Cette année l'offre est originale elle met en lumière des duos formés par des figures emblématiques du monde viticole de leur région et de jeunes talents et vigneron qu'ils souhaitent nous faire découvrir et mettre en lumière.

Ces duos parrains et filleuls sont présentés aux côtés d'une sélection pointue de plus de 40 cuvées de vigneron, nouvelles pépites de nos terroirs à découvrir. Au total, c'est près de 150 références issues de tous les terroirs français, mais également espagnols et italiens, composent cette deuxième Foire aux vins. 60% d'entre elles sont proposées à moins de dix euros.

Les expéditions sont faites en 72h.

Vente-privee du 6 au 23 Septembre 2017.

Bourgogne – Blanc - A.O.P. Viré-Clessé Domaine du Mont Epin 2015

89/100

Robe d'un beau jaune paille, intense et lumineuse, avec en bordure de disque quelques reflets verts, bel aspect. Nez fin et engageant qui débute sur des notes de fruits à chair blanche (la poire, la pêche) puis viennent des notes d'agrumes et de fruits exotiques qui laissent la place à des notes florales (l'aubépine et chèvrefeuille). L'aération s'enrichit de notes épicées et d'une pointe minérale. L'attaque en bouche est ample, pleine et charnue elle restitue les parfums fruités et fleuris du nez. L'évolution est droite, plus structurée et avec du gras le tout étant enrobé par un bon support acide qui lui donne de la légèreté et de la précision. L'ensemble est parfaitement équilibré et de qualité avec une expression aromatique riche. Finale épicée, de bonne tenue avec une petite touche d'amertume qui va s'estomper.

Notre Avis : séduisant et complet ce vin de bonne facture mérite qu'on l'attende quelques années



coquilles Saint-Jacques poêlées, quenelles de brochet ou turbot braisé aux herbes.



entre 09-10°C.



dans les 3 à 5 ans .

Prix T.T.C. 9.50 €

Languedoc – Rouge - A.O.P. Languedoc Grés de Montpellier Château Paul Mas Cuvée du Clos Savignac 2015

91/100

Robe rubis, jeune voire juvénile avec encore quelques notes violine, très lumineuse et limpide, avec de la densité et des jambes multiples, belle présentation. Le nez est fin, gourmand mais il affiche en même temps de la complexité, de la typicité et un caractère évolutif. On débute sur des fruits noirs juteux et croquants (mûre, cerise burlat, myrtilles et cassis) pour ensuite aller vers le zain. Très vite on arrive sur un registre balsamique (cade, maquis, herbes aromatiques, genévrier) pour ensuite aller vers des parfums boisés (fève de cacao, moka, torréfaction et vanille). L'attaque en bouche est onctueuse et savoureuse, c'est à la fois plein et, sur le plan aromatique, c'est juteux à souhait. A l'évolution bien qu'assez puissant il remplit et caresse le palais. L'ensemble

est riche, velouté avec une matière fine et opulente qui intègre des tanins polis et feutrés. Longue finale qui fleure bon le Languedoc avec des épices mais aussi des accents boisés qui vont encore se fondre.

Notre Avis : Bel exercice de style entre puissance et délicatesse. Un vin typé avec de la subtilité.



épaule d'agneau aux cèpes et pois gourmands , tourte de sanglier aux girolles, sauce au poivre ou cailles et purée aux truffes.



entre 16-18°C.



dans les 4 à 6 ans.

Prix T.T.C. 10.00 €

Vallée du Rhône – Rouge - A.O.P. Grignan-Les-Adhémar Domaine Bonetto – Fabrol « Le Colombier » 2015

88/100

Robe grenat sombre, sans trace d'évolution, limpide, brillante, de la viscosité et un jambage multiple sur les parois, belle présentation. . Nez intense et typé sur les fruits noirs mûrs (mûres, myrtille et cassis) sur les fruits à noyau, la griotte et la prune; l'aération délivre des parfums très méditerranéens de garrigue, de tapenade, de myrte, de genévrier, d'épices (muscade et cannelle). En bouche on retrouve cet esprit et cette typicité, l'attaque est ample, ronde et gourmande qui restitue les parfums fruités gorgés de soleil et des fragrances de réglisse. A l'évolution on a une chair opulente qui enrobe les tanins. On profite sur cette seconde partie de bouche de son identité méridionale notamment avec les épices qui s'en donnent à cœur joie. L'ensemble est harmonieux, d'un bon volume avec une longue finale.

Notre Avis : vin de plaisir rond gouleyant dont on apprécie l'emprunte du sud.



cochon confit du Mont Ventoux, noix de veau braisée ou rouelle de porc aux pommes de terre.



entre 16-17°C.



dans les 2 à 3 ans .

Prix T.T.C. 6.50 €

Vallée de La Loire – Blanc - A.O.P. Pouilly-Fumé Domaine Bouchié-Chatellier « Mont Beauvais » 2016

90/100

Belle robe jaune pâle avec des reflets verts argentés de jeunesse, très lumineuse et brillante avec un disque cristallin, présentation sans faille. Le nez est très caractéristique de l'appellation, relativement intense. Ce nez racé et fin débute sur de jolis arômes d'agrumes (le citron et le pamplemousse) sur des notes de fruits à chair jaune, puis viennent des fragrances de végétaux, de fougère et de lierre, accompagnées à l'aération par des notes minérales (pierre à fusil) et d'élégantes touches fumées. L'attaque en bouche est ample, charnue et d'une belle réactivité ce qui permet de profiter pleinement de la palette aromatique typée qui avait été perçue au nez. L'évolution présente de la matière, de la finesse et un bon équilibre gras/fraîcheur. L'ensemble est bien lié, ciselé et harmonieux, tout en gardant de la légèreté et de l'allant. Finale persistante à la fois acidulée et minérale de bonne tenue.

Notre Avis : joli vin pour accompagner des poissons de la Loire..



matelote d'anguilles, alose à l'oseille ou sandre et son beurre blanc.



entre 8-10°C..



dans les 3 à 4 ans.

Prix T.T.C. 11.00 €