

Date : 28/09/2014

Les foires aux vins 2014: une sélection de bonnes bouteilles de 6 à 129 euros

Par : Nicolas de Rabaudy

Slatissime

Boire & manger



REUTERS/Tony Gentile

En quatre décennies, les Foires aux Vins sont devenues le rendez-vous de la rentrée pour les amateurs œnophiles désireux de remplir leurs caves de Bordeaux, de Bourgogne, de rouges et blancs de la Vallée du Rhône, et de champagne pour les fêtes à venir.

E. Leclerc

Inventeur des Foires aux Vins en Bretagne: en 2013, plus de 80 millions d'euros de chiffre d'affaires, un record illustré par les «Incroyables», le nec le plus ultra de la sélection.

Château Reignac 2012, un Bordeaux supérieur d'un style grand vin, à laisser en cave deux à trois ans (15,99 euros). **Château Pichon Lalande Baron 2005**, un superbe Pauillac en plein renouveau,

Évaluation du site

Ce site partiellement collaboratif diffuse des articles, parfois engagés, concernant l'actualité générale française et internationale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 35

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

à ouvrir pour les fêtes (129 euros). **Morgon Côte du Py Vieilles Vignes 2013**, un excellent cru de beaujolais bien né, rare et gouleyant, bon prix (6,95 euros). **Pouilly Fuissé Quintessence Henri Clerc 2011**, un bourgogne blanc d'une étonnante finesse, signé d'un grand vigneron (14,50 euros). **L'Angelot de Seguin 2012**, le second vin d'un très bon Pessac Léognan, à carafer (14,50 euros). **Château Sociando Mallet 2012**, un superbe Haut-Médoc recherché par les bordeauxphiles pour sa longévité, bon prix (23,05 euros). **Château Haut-Marbuzet 2012**, un cru bourgeois de Saint-Estèphe que le temps affine, un must (28,90 euros). **Champagne Billecart-Salmon**, le brut Réserve de cette marque de connaisseurs, une fête du palais (31,45 euros).

Nicolas

90 crus sélectionnés parmi 900 échantillons dégustés.

Château Mirefleurs 2011, un bordeaux supérieur, finement boisé, à servir frais (7,75 euros). **Château Chevrol Bel Air 2009**, un Lalande Pomerol aux tanins serrés dans un grand millésime très réussi (13,75 euros). **Château d'Agassac 2009**, un Haut-Médoc charnu, épicé, à boire carafé (27,90 euros). **Bourgogne Chardonnay Albert Bichot 2012**, un blanc frais, souple, fondu d'une maison de Beaune très sérieuse (9,90 euros). **Nuits-Saint-Georges 2011** du Domaine Faiveley, le bon goût du pinot noir, rond et soyeux, pour un joli dîner (35 euros). **Champagne Pol Roger Brut Extra** d'une fameuse marque d'Épernay tant aimée de Sir Winston, vineux, corsé, aux bulles fines, un flacon pour les fêtes (29,80 euros). **Champagne rosé Roederer 2007**, un grand millésime de cette maison de Reims, familiale et indépendante, guetté par les meilleurs palais, pour le soir de Noël (64,00 euros).

Lavinia

Excellente offre de Virginie Morvan, impitoyable «nez» de ce magasin de vins à la pointe des recherches des meilleurs vigneron partout sur le globe.

Château Peybonhomme Les Tours 2012, un rouge bio des Côtes de Blaye aux arômes de cerise noire, frais et épicé, un vin quotidien qui réjouit le palais (9,80 euros). **Château Le Puy Émilien 2011** dans les **Côtes de Francs**, les **Amoreau Père & Fils** réussissent des rouges pleins et profonds qui séduisent les goûteurs, un must pour une cave (17,80 euros). Existe aussi en 2009, un grand vin (85 euros). **Château Julia 2010**, un Pauillac sur le plateau de Bages, tout près du magnifique Lynch-Bages, Sophie Martin élabore des vins souples, amples, suaves, déjà prêts (25 euros). **Jurançon Domaine Bellauc 2010**, bio, délicieux blanc équilibré et pur, d'une admirable fraîcheur, pour les foies gras et les desserts aux fruits (16 euros). **Priorat l'Infernal 2012**, un rouge catalan (six hectares seulement) concocté par trois vigneron français, tout en finesse et en rondeur, une découverte (19,20 euros).

Cora

Une sélection abondante, diversifiée selon les magasins.

Château Sarget de Gruaud Larose 2012, le second vin d'un remarquable cru classé de Saint-Julien, fameux pour ses potentialités de vieillissement. À servir d'ici deux ou trois ans sur une viande d'agneau ou un pigeonneau (15,85 euros). **Château Potensac 2010**, un classique du Médoc, vinifié par la famille Delon de Las Cases, à carafer deux heures avant le service, bon prix (19,45 euros). **Château Sociando Mallet 2011**, le rouge séveux de Jean Gautreau, un as de la vinification, un bon prix (24,95 euros). **Château Phélan Ségur 2010**, un cru bourgeois de Saint-Estèphe, proche d'un

cru classé par sa puissance et son élégance, un must pour un amateur (34,95 euros). **Rully blanc 2012**, un bourgogne racé, à la carte chez Lameloise, le trois étoiles de Chagny près de Beaune, un joli chardonnay complet et frais (9,45 euros).

Monoprix

Michel Bettane et Thierry Desseauve, aidés par un jury indépendant, supervisent la sélection très complète en vins effervescents.

Château La Bourrée 2008, un Côtes de Castillon au boisé fondu, idéal sur une viande rouge, bon prix (7,90 euros). **Château de Chantegrive 2007**, un graves signé d'une famille de courtiers vigneron qui est prêt à boire (13,50 euros). Existe en blanc 2012, bon prix (9,90 euros). **Château Ducluzeau 2009**, un Lustrac Médoc d'un millésime fameux, à carafes rafraîchi (15,30 euros). **Château Haut Nouchet Arpège 2009**, un Pessac Léognan d'allure charnelle et complexe, à ne pas rater (16,20 euros). **Pernand-Vergelesses en Caradeux 2010**, Domaine Jaffelin, un premier cru floral, complexe, toasté, parfait sur un bœuf bourguignon (19,30 euros). **Viré Clessé 2012**, un bourgogne blanc élu par le jury, d'une harmonie parfaite (9,90 euros). **Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2012**, le second vin d'un délicieux Pessac Léognan, à servir rafraîchi à l'apéritif sur un saumon fumé et un bar de ligne (21,50 euros). **Crémant d'Alsace Ruhlmann**, d'une belle pétillance, pour la soif et les zakouskis (6,90 euros). **Champagne Le Mesnil Brut**, un blanc de blancs issu d'un grand cru très fameux, de la fraîcheur, des bulles fines, une allonge parfaite, pour les fêtes (20,90 euros). **Duval Leroy Brut**, un champagne élégant, plein, une moustille emballante (24,50 euros). **Deutz Extra Brut**, la cuvée non millésimée d'une grande maison d'Aÿ, réanimée par Roederer, le top niveau pour les Champenois (34,95 euros).

Les Caves de Taillevent

Le grand restaurant parisien de la famille Gardinier s'est fait une réputation internationale grâce à la haute cuisine et aux vins de toutes régions. Voici la sélection des Automnales 2014.

Château Hostens-Picant 2009, ce rouge élégant de Sainte-Foy-Bordeaux a l'allonge d'un grand cru (24 euros). **Le Margaux de Rauzan-Ségla 2009**, l'archétype du Margaux puissant et fin dans un millésime de rêve (28 euros). **La Demoiselle de Sociando Mallet 2009**, le second vin d'un Haut-Médoc de légende (31 euros). **Nuits-Saint-Georges 2004**, Domaine Henri Gouges, un superbe grand cru bourguignon prêt à boire (111 euros). **Côte Rôtie Champin 2010** de Jean-Michel Gérin, un seigneur de l'AOC qui vinifie comme un maître (51 euros).

Millesimes.com

A l'occasion de ses trente ans, ce site Internet qui vend des merveilles aux grandes tables du monde propose 200 vins sur 30 millésimés: une offre pour collectionneurs sérieux.

Quarante-quatre bouteilles du mythique **Mouton Rothschild** de 1970 à 2011 (28.800 euros), collection rarissime. **Zoé Viognier Parcé Frères 2013**, un blanc floral du Roussillon (6,50 euros). **De battre mon cœur s'est arrêté 2013**, Clos des Fées, un beau Côtes du Roussillon d'Hervé Bizeul, grand vigneron (18 euros). **Le Bourgueil de Jacky Blot** de longue réputation, du fruit et du goût (18 euros). **Puligny-Montrachet 2011** de Jacques Carillon, vinificateur précis (32 euros). **Château Cantemerle 2007**, un excellent cru classé du Haut-Médoc, bon prix (25 euros). **Château Lagrange 2005**, un Saint-Julien de noble origine, jamais décevant, à boire (55 euros).

