



## ART DE VIVRE



# Foires aux vins 2017, la folie du bio

Pour les amateurs de la boisson de Bacchus, c'est le rendez-vous incontournable de la rentrée. Depuis plus de quarante ans, les grandes surfaces rivalisent avec les cavistes pendant deux à trois semaines. Voici notre sélection des immanquables du cru 2017.



### Muscadet-sèvre-et-main 2015 (blanc)

**Domaine de l'Écu,  
clos de la Croix**

Un vin ample et salin, doté  
d'une superbe matière. 12,50 €. [www.monoprix.fr](http://www.monoprix.fr)



### Saint-romain 2015 (blanc)

**Domaine  
Joseph Drouhin**

Un grand bourgogne  
aux notes beurrées et  
de fruits jaunes et à la  
bouche d'une belle  
fraîcheur. 28,50 €. [www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)



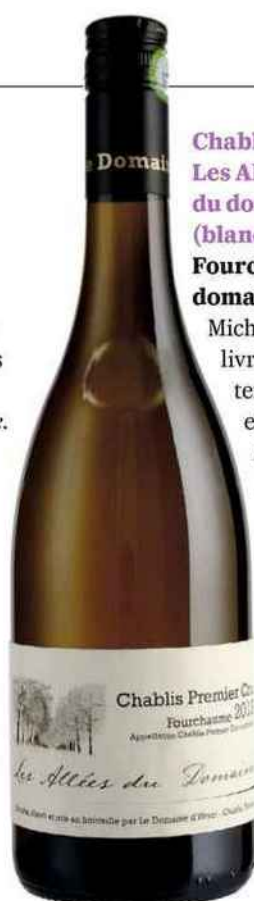
### Pinot gris, Belle Étoile 2014 (blanc) Vignoble des 2 lunes

Les sœurs Buecher  
cultivent leurs vignes  
en biodynamie et  
produisent des vins  
qui expriment une  
grande pureté aroma-  
tique. 11,50 €. [www.vente-privee.com](http://www.vente-privee.com)

Les foires aux vins font leur retour! Le rendez-vous est pris dans les grandes surfaces autant que chez votre caviste de quartier ou encore les acteurs du Web. Jusqu'à la mi-octobre pour les foires les plus tardives, les amateurs de bons crus ne vont plus savoir où donner de la tête. Plus de 30 enseignes sont désormais présentes, et chacune fourbit ses armes pour tenter de sortir du lot. Ainsi, chez



**Côtes-du-jura 2011 (blanc)**  
**Domaine Macle**  
Pour les amateurs de vins "oxydatifs", un flacon à ne pas rater, aux arômes de noix fraîche et de fruits jaunes. 18,30 €. [www.idealwine.com](http://www.idealwine.com).



**Chablis 1<sup>er</sup> cru, Les Allées du domaine 2013 (blanc)**  
**Fourchaume, domaine d'Henri**  
Michel Laroche nous livre un chablis tendu, minéral et iodé à souhait. 17 €. [www.vente-privee.com](http://www.vente-privee.com)

**Châteauneuf-du-pape 2007 (rouge)**

**Château La Nerthe**  
Un grand châteauneuf dans un beau millésime, à boire dès maintenant ou à garder dans sa cave. 69 €. [www.intercaves.fr](http://www.intercaves.fr)



**Corbières-Boutenac, Les Aspès 2015 (rouge)**

**Le Hameau des Ollieux**  
Un vin gourmand, croquant et frais aux accents du Languedoc et aux tannins soyeux. 11,90 €. [www.monoprix.fr](http://www.monoprix.fr)



Auchan, ce sont plutôt les vins du monde que l'on met en vedette. « Nous avons déjà proposé des vins d'Australie, d'Afrique du Sud, du Chili, de Nouvelle-Zélande... Cette année, nous nous recentrons sur les vins du Sud », précise Charles Cousineau, manager vins et champagne chez Auchan. *Idem* chez Super U qui veut faire découvrir les pinots noirs étrangers. Mais chez Intermarché, Johan Voisine, le responsable de la filière alcools, vins et champagnes, mise sur les exclusivités : « Nous serons, par exemple, les seuls à proposer un château-haut-marbuzet 2015 » (saint-estèphe, 32,45 euros).

**2017, l'année bio**

Les grandes enseignes se sont également adaptées aux exigences de leurs clients. « Ils n'ont pas toujours des conditions de stockage idéales pour leurs vins, c'est pourquoi nous leur proposons des vins prêts à boire », explique Emmanuel Gabriot de Monoprix. Un créneau largement emprunté par les acteurs du Web, à l'image d'Idealwine. « Nous offrons une sélection des plus grands noms du vignoble dans des millésimes matures », souligne Angélique de Lencquesaing, cofondatrice du site. Même chose pour Châteauneuf ou encore Millésimes.

Mais au-delà des spécificités de chacun, certaines tendances se dessinent année après année. Ainsi, le bio opère en 2017 une poussée très importante. Outre les enseignes spécialisées comme Naturalia, Biocoop ou encore Naturéo, les distributeurs traditionnels ont bien compris l'attente des consommateurs. Chez Franprix, 20 % de l'offre est bio (certification AB) comme chez Monoprix. « Il ne s'agit pas d'un positionnement marketing, mais d'une véritable demande de nos clients », justifie Étienne Delannoy de Franprix. Une tendance que l'on retrouve aussi chez Carrefour. « Notre offre de vin bio s'est largement étoffée, passant de 36 références en 2016 à 64 cette année », confirme Laurent Delpy, son



directeur vins. À Super U, l'offre bio représente désormais 10 % des foires aux vins et chez Leader Price, 20 cuvées sur les 100 présentées cette année sont bio.

### La vente en ligne gagne du terrain

Le Web prend aussi du galon. On y trouve des spécialistes, tels les négociants bordelais Wineandco.com ou Chateaunet, le courtier qui vend aux enchères Idealwine, des cavistes comme Le Repaire de Bacchus, Xo-Vin ou La Vinothèque de Bordeaux, ainsi que des incontournables de la vente en ligne, comme CDiscount ou Vente-privée.com (seconde édition de sa foire aux vins).

Face à cette concurrence, Intermarché permet à ses clients de précommander ses bouteilles quinze jours avant le début de ses foires aux vins via son site Internet. Lidl réitère son opération et permet à ses clients de les réserver en ligne sur [www.foireauxvins-lidl.fr](http://www.foireauxvins-lidl.fr) et de les récupérer dans le magasin de leur choix. Dernière astuce, chez Carrefour, on réserve ses flacons dix jours avant la date officielle via son site [jereservemaifoireauxvins.carrefour.fr](http://jereservemaifoireauxvins.carrefour.fr). ●

**Philippe Richard**



**Côtes-du-roussillon, Terroir Maillolles 2008 (rouge)**

**Domaine Sarda-Malet**  
Une des plus belles cuvées du Roussillon aux notes de fruits noirs et aux tannins élégants. 17 €. [www.netvin.com](http://www.netvin.com).



**Côtes-du-rhône 2015 (rouge) Domaine de la Janasse**

Un vin épicié et charnu aux arômes marqués de fruits rouges. Simple et gourmand comme on les aime. 8,88 €. [www.millesimes.com](http://www.millesimes.com)



**Côtes-du-roussillon villages, vieilles vignes 2014 (rouge)**

**Domaine Gauby**  
Une des stars du Roussillon propose un vin d'une grande tenue, ample et frais. 31 €. [www.wineandco.com](http://www.wineandco.com)

## NOS DERNIERS COUPS DE CŒUR, PAR ORDRE DE PRIX

Parmi des milliers de références quelques bonnes affaires.

### Moins de 10 euros

**Saint-véran 2016, Mathieu Paquet:** un très joli blanc sec et rond, minéral et franc.

9,95 €. *Franprix.*

**Sancerre 2016, domaine Vacher:** un blanc aux notes d'agrumes de fruits blancs et subtilement végétal, idéal pour vos crustacés ou poissons.

9,95 €. *Casino.*

### Entre 10 et 20 euros

**Mâcon-fuissé vieilles vignes 2015, domaine Rijckaert:** un bourgogne

blanc complexe et gourmand aux notes de fruits mûrs.

11,95 €. *Carrefour.*

**Pic-saint-loup, Les Nobles Pierres 2013, château de Lascaux:** un joli vin rouge aux notes d'olive noire, de pruneau et de fruits noirs. Idéal avec un magret de canard.

17,50 €. *Biocoop.*

**Lalande-de-pomerol 2015, château de Bel-Air:** un rouge concentré et soyeux, fruité et épicié.

18,95 €. *Leclerc.*

### Entre 20 et 30 euros

**Pessac-léognan 2013, L'Esprit de Chevalier, domaine de Chevalier:** un rouge superbe pour ce second

vin du domaine de Chevalier, aux notes subtiles de tabac blond.

21,90 €. *Chateaunet.*  
**Saint-émilion grand cru classé 2015, château de Pressac:** un rouge gourmand et fruité, juteux avec un boisé bien fondu.

24,50 €. *Auchan.*  
**Côtes-de-francs, cuvée Émilien 2009, château Le Puy:** un bordeaux rouge épétant élaboré par la famille Amoreau, déjà évolué, aux notes de truffe et de fruits rouges.

24,90 €. *Lavinia.*  
**Cornas 2014, Colombo et fille:** une superbe cuvée en rouge, fruitée et ample.

24,90 €. *Monoprix.*