

B.a.-ba du vin

**Jean-Marie Fréchet, fondateur d'Oenolis et d'Ubivina
Oeno-conseil de Cuisine By**

Lorsqu'il n'est pas dans les vignobles à la recherche de vigneron d'avenir, Jean-Marie organise des dégustations thématiques et ludiques autour du vin. Organisme de formation certifié, Oenolis est habilité à dispenser des formations à la sommellerie en restauration. Ubivina associe ventes privées de vins fins et club de dégustation réservé à ses membres.

Oenolis - 13 rue Tesson, Paris X^e www.oenolis.com
Ubivina - 54 rue de Picpus, Paris XII^e www.ubivina.com
Tél. : 01 42 01 52 45 • frechet@oenolis.com



Foires aux vins

Les meilleurs
bons plans

Pour trouver les bons plans sans prise de tête ni déception parmi les milliers de bouteilles proposées lors des foires aux vins, suivez la sélection de Cuisine By... Des vins bons, voire très bons pour un ticket moyen de 9 euros.

PHOTOS RÉGIS GRMAN

Dans les coulisses de la sélection

Des centaines et des centaines de bouteilles mises en avant lors des foires à la quarantaine que nous avons sélectionnées... il y a un très long chemin. Bienvenue dans le making of de la sélection *Cuisine By...*

• TEXTE RACHELLE LEMOINE •

Cette année, nous avons retenu huit enseignes (Carrefour et Carrefour Market, Leader Price, Leclerc, Monoprix, Naturalia, Repaire de Bacchus et Système U) qui mixent magasins de proximité, hypermarchés, magasins bio et, pour la première fois, un caviste d'envergure nationale, Le Repaire de Bacchus, qui grâce à l'ouverture de son site Internet (www.lerepairedebacchus.com), peut désormais livrer la France entière. Une fois choisies les enseignes, il faut s'inscrire aux dégustations dédiées à la presse qui débutent en juin.

Alors le grand marathon commence pour Jean-Marie Fréchet, œnologue-conseil du magazine, et moi-même. Nous opérons en solo pour certaines et en duo pour d'autres. À chaque fois, pas moins de 50 vins

à déguster pour n'en retenir qu'une vingtaine qui feront partie de notre présélection. Nous avons au final dégusté 450 vins pour n'en retenir que 105. Nos critères de sélection ? Les meilleurs rapports qualité-prix, des niveaux de prix abordables, des vins

« 5 à 40 %, c'est l'économie réalisée en achetant un vin lors des foires aux vins. »

agréables à boire tout de suite, un intérêt particulier pour les appellations peu connues et pour les vins issus de raisins cultivés en bio ou en biodynamie. Ces derniers ne sont pas forcément légion au sein des sélections des différentes enseignes, excepté chez Naturalia. Mais faut-il encore qu'ils passent le cap de notre comité de dégustation. Question rapport qualité-prix, nous avons tenu notre objectif puisque le prix moyen des 105 vins présélectionnés s'établit à 9,20 €.

Toujours plus de vins cultivés en bio

Entre 1995 et 2010, les surfaces de vignes conduites en agriculture biologique ont été multipliées par 10, ce qui représente 50 258 hectares. Le chiffre d'affaires du marché des vins bio a progressé de 8 % en 2010 par rapport à 2009 et représente 322 millions d'euros. Les ventes s'effectuent pour la plus grande partie en direct chez les producteurs, puis dans les magasins bio et enfin dans les grandes surfaces alimentaires. Rappelons que l'utilisation de la dénomination « vin bio » ne concerne que la partie de la culture du raisin et qu'un règlement européen est attendu pour 2012, pour la partie vinification.

Dégustation à l'aveugle

Les échantillons des 105 vins ont été livrés : la grande dégustation en interne peut commencer. Afin d'être le plus représentatif possible de nos lecteurs, le comité de dégustation est composé à la fois de professionnels du vin, d'amateurs et de néophytes. Nous opérons par séries de 3 à 5 vins, d'une même catégorie (effervescents, blancs, rouges, liquoreux...), d'une même région (Loire, Bourgogne, Bordeaux), d'une même catégorie de prix (- de 5 €, entre 5 et 10 €, plus de 10 €...). Tout se fait à l'aveugle : les bouteilles ont revêtu leurs chaussettes et seul un numéro les identifie sur le haut du goulot. Une fois les verres emplis des différents breuvages, les robes sont auscultées, les verres tournent pour exhaler les arômes du nez et le vin mis en bouche est grumé, c'est-à-dire que l'on aspire un peu d'air afin de mieux appréhender les arômes par rétro-olfaction. Et l'on recrache ! N'oubliez pas que l'on puisse déguster plus de 50 vins dans une journée et boire, ne serait-ce qu'une gorgée de chacun.

Les bonnes surprises

À l'issue de chaque série, Jean-Marie relève les notes et les commentaires de chacun. Tous les vins sont notés sur 20 points : 3 pour l'aspect visuel, 6 pour l'analyse olfactive et 11 pour l'analyse gustative. Les 39 vins retenus dans notre sélection finale ont obtenu des notes allant de 13,2 à 18,6, et au-delà de 16 points pour nos 11 coups de cœur. Au moment du verdict, chacun y va de son commentaire comme Coralie, 23 ans : « À 4,99 €, je préfère de très loin le crémant d'Alsace à un champagne moyen à 16 €. » D'ailleurs toute l'assemblée a très bien noté ce crémant d'Alsace qui se retrouve parmi nos Coups de cœur. Ou bien encore Jean-Marie, heureux de voir un bergerac qu'il avait particulièrement apprécié lors d'une dégustation de presse dans la sélection finale. Passons sur les quelques vins que nous avons dû écarter de la sélection, tellement leur nez empestait et les commentaires générés par cette odeur : « cour de ferme », « purin », « infâme »... Comparé aux années précédentes, nous avons trouvé cette année beaucoup de vins très, très agréables... Pas d'essoufflement, de déceptions ni de soupes à la grimace, cette année nous avons pris beaucoup de plaisir au cours des dégustations. Résultat d'une amélioration incontestable de nos présélections. Nous sommes ravis de partager avec vous tous ces vins qui nous ont fait vibrer.

LES 11 VINS COUPS DE

Prix
4,50 €



Corbières
« Grande Réserve » 2006,
Château Aigues-Vives

Couleur : rouge
Robe : rouge cerise profond
Nez : fruité, épicé et mûr
Bouche : puissante aux tanins enrobés
Région : Languedoc
Enseigne : Leader Price

La région des Corbières, au sud-ouest de Narbonne, est constituée d'un massif montagneux aride qui sépare le bassin de l'Aude des plaines du Roussillon. Ce vin est de loin le meilleur rapport qualité-prix de notre sélection, à acheter les yeux fermés pour son fruité et sa générosité. Il promet des merveilles sur un tajine d'agneau au miel.

NOTE DU JURY : 18,6/20

Prix
14,95 €



Vin de Pays d'Oc
« L'Indomptable de Cigalus » 2010,
Gérard Bertrand

BIO
Couleur : rouge
Robe : rubis foncé
Nez : fruits rouges et mûre
Bouche : finale serrée et longue
Région : Languedoc
Enseigne : Carrefour & Carrefour Market

La preuve que certains vins de pays sont supérieurs à bien des vins d'AOC. À l'aveugle, ce vin a remporté sa série haut la main. Nous avons beaucoup aimé sa concentration, son caractère réglissé, ses notes de chocolat et de café torréfié en finale. À servir sur un pigeon rôti aux cépes ou un carré d'agneau.

NOTE DU JURY : 17,8/20

Prix
4,70 €



Côtes du Roussillon
Villages « Cuvée Réserve
2009 », Domaine St Martin

Couleur : rouge
Robe : grenat
Nez : cerise et cassis
Bouche : veloutée
Région : Roussillon
Enseigne : Carrefour Market

Les côtes du Roussillon villages sont localisées dans la partie septentrionale du département des Pyrénées-Orientales. Ce vin représente bien ce que les cépages de la région peuvent produire de mieux sur de beaux terroirs granitiques et schisteux : velouté du grenache, tanins solides et ronds de la syrah et du carignan. À marier avec les plats généreux de l'hiver : cassoulet, petit salé aux lentilles.

NOTE DU JURY : 17,5/20

Prix
12,90 €



Saint Aubin 1^{er} Cru
« En Vesvau » 2008,
Château de Santenay

Couleur : blanc
Robe : pâle à reflets dorés
Nez : minéral et fruits blancs
Bouche : ample et boisée
Région : Bourgogne,
Côte de Beaune
Enseigne : Hyper U

Saint Aubin est considéré comme une excellente alternative aux Puligny-Montrachet voisins, devenus inabordables. De fait, le chardonnay s'exprime merveilleusement sur ces parcelles calcaires. Ce vin nous a séduits par son nez complexe et élégant de fruits jaunes à noyau qui s'ouvre sur une bouche fruitée et beurrée. Une jolie acidité soutient l'ensemble dans une belle longueur. Fera honneur à une poullarde à la crème.

NOTE DU JURY : 17,2/20

Prix
15,99 €



Rivesaltes ambré
« Haute Coutume »
1976, Les Vignerons catalans

Couleur : ambré
Robe : ambrée
Nez : fruits secs
Bouche : onctueuse
Région : Roussillon
Enseigne : Carrefour

Ce vin doux naturel issu à 100 % de grenache blanc et gris doit sa grande complexité à 25 années d'élevage en cuve. C'est un cocktail de fruits secs, de café, de noix et de miel. La bouche est onctueuse, légèrement acidulée sur le coing et le tabac. Ce vin est à déguster à 12-14 °C avec un roquefort, un fondant au chocolat amer ou en digestif. Une fois ouverte, la bouteille se conserve de longues semaines sans altération.

NOTE DU JURY : 17,2/20

CŒUR DU JURY

Prix
4,99 €



Crémant d'Alsace brut,
Henri Peter

Couleur : blanc
Robe : effervescence de bonne tenue
Nez : pommes, mirabelles
Bouche : matière équilibrée, fine et fraîche
Région : Alsace
Enseigne : Leader Price

Ce crémant suit la même méthode d'élaboration qu'un champagne. Certes, il n'a pas la finesse de bulles de son illustre cousin, mais l'effervescence est agréable, loin d'être grossière. Nous avons aimé son fruit persistant au nez, son caractère vineux plaisant en bouche. Le dosage (ajout d'une liqueur sucrée pour atténuer l'acidité) est toutefois un peu élevé. C'est un crémant de gastronomie que l'on pourra déboucher dès l'apéritif.

NOTE DU JURY : 17/20

Prix
6,95 €



Médoc 2009,
Château Mazail

Couleur : rouge
Robe : grenat sombre
Nez : cassis
Bouche : corsée, nerveuse
Région : Bordeaux, rive gauche
Enseigne : Magasins U

Sur des sols graveleux descendant en pente douce vers l'estuaire de la Gironde, le merlot et plus encore le cabernet-sauvignon sont ici rois. Le Château Mazail produit un vin à la robe bigarreau foncé, un nez complexe mêlant le fruit mûr, le pain grillé et la truffe. Les plus patients auront la bonne idée de l'attendre deux ou trois ans pour le servir avec une entrecôte grillée sur sarments. Les autres le carferont quelques heures avant la dégustation.

NOTE DU JURY : 16,8/20

Prix
4,69 €



Côtes du Rhône
« Sélection
parcelle » 2010,
Château de Bastet

BIO
Couleur : rouge
Robe : rubis
Nez : garrigue
Bouche : soyeuse et dense
Région : Rhône méridional
Enseigne : Hyper U

Sur la rive droite du Rhône, les vignes couvrent les pentes de collines. De ce vin, nous avons retenu et aimé son fruité qui se confirme dans une bouche ample et généreuse avec une jolie longueur. À déguster sur des tomates à la provençale ou une ratatouille.

NOTE DU JURY : 16,7/20

Prix
5,95 €



Bourgogne
Chardonnay
« Jurassique » 2010,
Jean-Marc Brocard

Couleur : blanc
Robe : pâle à reflets verts
Nez : agrumes
Bouche : minérale et tendue
Région : Bourgogne, Chablisien
Enseigne : Carrefour Market

Jean-Marc Brocard a commencé sa grande aventure en 1974 en plantant à Chablis... un hectare de vignes ! Son vignoble aujourd'hui de près de 200 hectares est en cours de certification biologique. Ce chardonnay sur ce sol du jurassique a tout d'un chablis : délicatement fruité avec une pointe anisée, minéral, sa bouche est soutenue par une légère nervosité. Il trouvera sa place auprès d'une viande blanche à la crème.

NOTE DU JURY : 16,5/20

Prix
7,40 €



Languedoc
« Le Clos » 2010,
Domaine le Clos
du Serres

Couleur : rouge
Robe : rubis
Nez : petits fruits mûrs
Bouche : souple et épicée
Région : Languedoc
Enseigne : Carrefour

Les vignes sont situées sur un des terroirs les plus réputés du Languedoc : les terrasses du Larzac. Le nez est frais, mentholé, grillé et agrémenté d'épices douces. La bouche ample et souple est soutenue par une élégante trame tannique enrobée de fruits rouges. Accord suggéré : un pigeon ou un canard aux fruits rouges.

NOTE DU JURY : 16,6/20

Prix
4,90 €



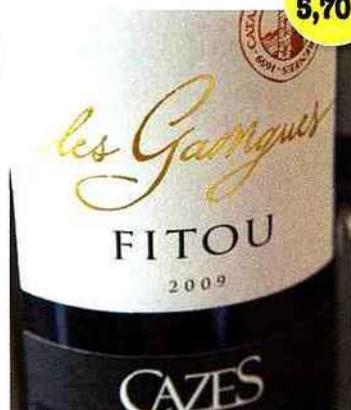
Valençay 2010,
Domaine Malet

Couleur : blanc
Robe : jaune pâle
Nez : exotique
Bouche : fraîche et ronde
Région : Loire, Touraine
Enseigne : Hyper U

Aux confins du Loir-et-Cher et de l'Indre, le sauvignon règne en maître sur des sols à dominante argilo-siliceuse et donne des vins aromatiques aux touches de cassis ou de genêt. Nous avons particulièrement aimé les arômes exotiques (mangue), le bel équilibre entre gras, fraîcheur et... le prix qui en fait un très bon rapport qualité-prix. Cette bouteille sera en parfaite harmonie avec un fromage de chèvre local.

NOTE DU JURY : 16,6/20

LES 28 AUTRES VINS RE



Prix
5,70 €

Fitou « Les Garrigues » 2009, Cazes

Couleur : rouge
Région : Languedoc
Enseigne : Magasins U

Vin de plaisir. Nez de fruits mûrs épicés, bouche veloutée et riche. Sur un canard aux olives.

NOTE DU JURY :
16,5/20



Prix
22,50 €

Champagne brut Grand Cru, R&L Legras

Couleur : Blanc
Région : Champagne
Enseigne : Repaire de Bacchus

100 % chardonnay, magnifiques notes de pain brioché et de beurre. Sur une poêlée de Saint-Jacques.

NOTE DU JURY :
16,5/20



Prix
6,99 €

Vin de pays, Côtes de Thongue « Isa » 2008, Les chemins de Bassac

BIO
Couleur : rouge
Région : Languedoc
Enseigne : Naturalia

Généreuses notes de fruits mûrs, bouche puissante, finale chaleureuse pour un rôti aux pruneaux.

NOTE DU JURY :
16,4/20



Prix
14,80 €

Saint-Émilion Grand Cru 2008, Château Haut-Villet

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, rive droite
Enseigne : Repaire de Bacchus

Vin très coloré aux arômes de baies noires. Tannins boisés assez fins. Encore deux ans de garde.

NOTE DU JURY :
16,3/20



Prix
19,70 €

Châteauneuf du Pape « Les Sinards » 2004, Perrin & Fils

Couleur : rouge
Région : Rhône méridional
Enseigne : Repaire de Bacchus

À parfaite maturité aujourd'hui avec ses notes animales et fruitées. Sur une viande rouge grillée.

NOTE DU JURY :
16,3/20



Prix
10,90 €

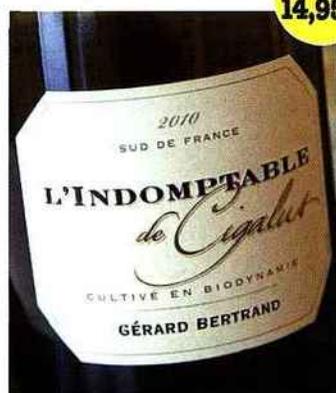
Bourgogne « Grand élevage » 2009, Verget

Couleur : blanc
Région : Bourgogne, Côte de Beaune
Enseigne : Carrefour

Nez discrètement grillé, bouche minérale aux notes de poire et de pomme. Pour un apéritif de classe ou sur des fromages à pâte dure.

NOTE DU JURY :
16,2/20

TENUS PAR LE JURY



Prix
14,95 €

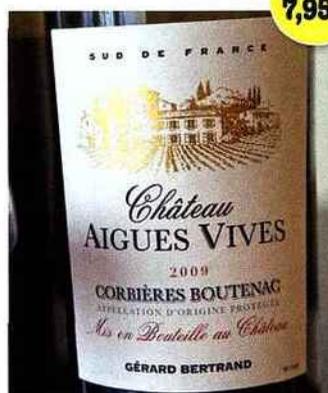
Vin de pays d'Oc
« L'indomptable
de Cigalus » 2010,
Gérard Bertrand

BIO

Couleur : blanc
Région : Languedoc
Enseigne : Carrefour &
Carrefour Market

Cet assemblage de
Chardonnay, Sauvignon
et Viognier donne un vin
aromatique et riche. Sur
une cuisine relevée.

NOTE DU JURY :
16,2/20



Prix
7,95 €

Corbières-
Boutenac 2009,
Château Aigues
Vives

Couleur : rouge
Région : Languedoc
Enseigne : Carrefour
Market

Petits fruits rouges et
épices. Matière généreuse
et soyeuse. À découvrir
sur un tajine d'agneau
aux patates douces.

NOTE DU JURY :
16/20



Prix
12,50 €

Côtes du
Roussillon
Villages 2008,
Hecht & Bannier

Couleur : rouge
Région : Roussillon
Enseigne : Monoprix

Un grand rouge sudiste,
profond, réglissé, velouté,
enrobé d'arômes de
cerise. Fera merveille sur
des grillades ou une côte
de bœuf.

NOTE DU JURY :
16/20



Prix
11,95 €

Médoc cru
bourgeois 2009,
Château Castera

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, rive
gauche
Enseigne : Carrefour
Market

S'ouvre sur des fruits
rouges et se poursuit sur
une note poivrée et boisée.
Souple, frais, charpenté.
Carafé et servir sur un
baron d'agneau.

NOTE DU JURY :
16/20



Prix
15,90 €

Moulis en Médoc
2009, Château
Maucaillou

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, rive
gauche
Enseigne : Hyper U -
Super U

Qualité des tannins, nez
où le parfum de cassis
rivalise avec le cigare
frais. Sur un coq au vin.

NOTE DU JURY :
16/20



Prix
19,95 €

Alsace Grand Cru
Vorbourg Pinot
Gris Vendanges
Tardives 2008,
Pierre Frick

BIO

Couleur : blanc moelleux
Région : Alsace
Enseigne : Monoprix

Un nectar à la texture
suave et précise. Du sucre
oui, mais bien équilibré
par l'acidité naturelle. Sur
de la cuisine thaïe.

NOTE DU JURY :
15,9/20



Prix
15,90 €

Pessac-Léognan
« L'esprit de
Chevalier » 2008,
Domaine
de Chevalier

Couleur : rouge

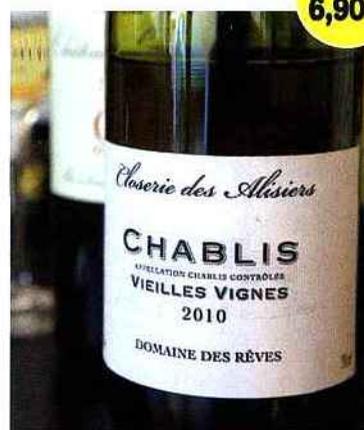
Région : Bordeaux,
Graves

Enseigne : Monoprix

Notes de cassis et de cerise.
Finesse et charme en
bouche, finale légèrement
boisée. Avec des mets fins.

NOTE DU JURY :

15,8/20



Prix
6,90 €

Chablis vieilles
vignes 2010,
Domaine des Rêves

Couleur : blanc

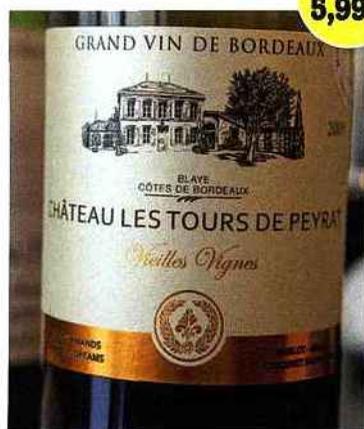
Région : Bourgogne,
Chablisien

Enseigne : Monoprix

Nez fruité soutenu par la
minéralité. Agrumes type
pamplemousse en finale.
Sur des coquillages ou du
jambon persillé.

NOTE DU JURY :

15,8/20



Prix
5,99 €

Blaye Côtes de
Bordeaux vieilles
vignes 2009,
Château les Tours
de Peyrat

Couleur : rouge

Région : Bordeaux, rive
droite

Enseigne : Carrefour

Riche, gourmand, fruité,
boisé. Tannins fondus et
caressants pour un vin à
déguster à l'automne.

NOTE DU JURY :

15,7/20



Prix
6,95 €

1^{er} Cru Bourgeois
2009,
Château Perenne

Couleur : rouge

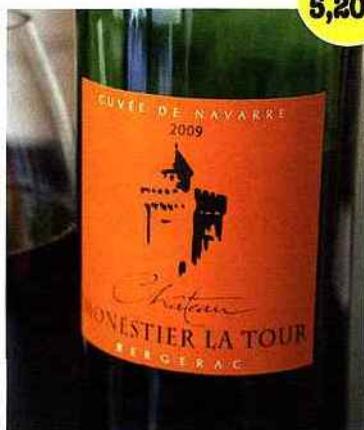
Région : Bordeaux, rive
droite

Enseigne : Carrefour
Market

Après un bouquet grillé,
s'ouvre sur une bouche
ample et charpentée. Avec
une viande grillée.

NOTE DU JURY :

15,5/20



Prix
5,20 €

Bergerac « Cuvée
de Navarre »
2009, Château
Monestier la Tour

Couleur : rouge

Région : Sud-Ouest

Enseigne : Leclerc

Un vin « costaud » mais
non dénué de finesse.
Plein, long, harmonieux
et d'une belle longueur.
Sur des fromages de
caractère.

NOTE DU JURY :

15,5/20



Prix
9,90 €

Crozes-Hermitage
« La Matinière »
2009, Domaine
Ferraton

Couleur : rouge

Région : Rhône
septentrional

Enseigne : Monoprix

Une belle expression
de la syrah dans un
joli millésime. Souple
et aromatique. Sur un
magret de canard grillé.

NOTE DU JURY :

15,1/20



Prix
10,90 €

Alsace
Gewurztraminer
2008, Vignerons
d'Orschwiller

Couleur : blanc tendre
Région : Alsace
Enseigne : Leader Price

Tendre, légère sucosité,
gourmand. À déguster
sur un curry mijoté ou des
fromages de caractère
(roquefort, époisses,
munster).

NOTE DU JURY :
15/20



Prix
6,50 €

Sauvignon de
St Bris 2010,
Domaine les Temps
Perdus

Couleur : blanc
Région : Bourgogne,
Chablisien
Enseigne : Carrefour

Fruits jaunes et fleurs
blanches, puissance
aromatique. Longueur,
vivacité et charme. À
accompagner de chèvre
frais ou chauds.

NOTE DU JURY :
14,8/20



Prix
4,80 €

Bordeaux 2009,
Château Merlet
Bellevue

Couleur : rouge
Région : Bordeaux,
Entre-deux-mers
Enseigne : Repaire
de Bacchus

Un bordeaux d'entrée de
gamme bien fait, équilibré
et rond. Sur une viande
rouge.

NOTE DU JURY :
14,7/20



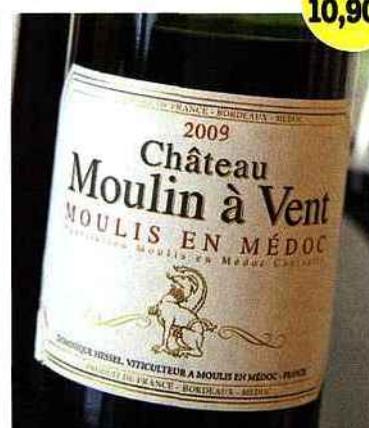
Prix
6,30 €

Cahors « Les
Tourelles » 2009,
Château Chambert

Couleur : Rouge
Région : Sud-Ouest
Enseigne : Leclerc

Un toasté délicat
accompagne les parfums
très fruités de ce vin. Belle
finale chocolatée. Sur un
lapin aux pruneaux.

NOTE DU JURY :
14,7/20



Prix
10,90 €

Moulis en Médoc
2009, Château
Moulin à Vent

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, rive
gauche
Enseigne : Magasins U

Plaisant par sa rondeur
et la délicatesse de son
expression aromatique
(fruits rouges, épices).
Un navarin d'agneau ou
du petit salé aux lentilles
feront merveille.

NOTE DU JURY :
14,7/20



Prix
6,45 €

Ventoux 2009,
Domaine Grange
de Louiset

BIO
Couleur : rouge
Région : Rhône
méridional
Enseigne : Naturalia

Tannins ronds et soyeux,
arômes de sous-bois. Un
joli vin pour un chili con
carne ou une daube de
joue de bœuf

NOTE DU JURY :
14,5/20

MEMO

CARREFOUR

DU 7 AU 18 SEPTEMBRE

www.carrefour.fr

• Vin de Pays d'Oc « L'Indomptable de Cigalus » 2010, Gérard Bertrand, bio, 14,95 € • Rivesaltes ambré « Haute Coutume » 1976, Les Vignerons catalans, 15,99 € • Languedoc « Le Clos » 2010, Domaine le Clos du Serres, 7,40 € • Bourgogne « Grand élevage » 2009, Verget, 10,90 € • Blaye Côtes de Bordeaux vieilles vignes 2009, Château les tours de Peyrat, 5,99 € • Sauvignon de St Bris 2010, Domaine les Temps Perdus, 6,50 €

LEADER PRICE

DU 7 AU 18 SEPTEMBRE

www.leaderprice.fr

• Corbières « Grande Réserve » 2006, Château Aigues-Vives, 4,50 € • Crémant d'Alsace brut, Henri Peter, 4,99 € • Alsace Gewurztraminer 2008, Vignerons d'Orschwiller, 4,99 €

LECLERC À PARTIR DU 21 SEPTEMBRE

www.e-leclerc.com

• Bergerac « Cuvée de Navarre » 2009, Château Monestier La Tour, 5,20 € • Cahors « Les Tourelles » 2009, Château Chambert, 6,30 €

MONOPRIX

DU 7 AU 18 SEPTEMBRE

www.monoprix.fr

• Côtes du Roussillon Villages 2008, Hecht & Bannier, 12,50 € • Alsace Grand Cru Vorbourg Pinot Gris Vendanges Tardives 2008, P Frick, BIO, 19,95 € • Pessac-Léognan « L'esprit de Chevalier » 2008, Domaine de Chevalier, 15,90 € • Chablis vieilles vignes 2010, Domaine des Rêves, 6,90 € • Crozes-Hermitage « La Matinière » 2009, Domaine Ferraton, 9,90 € • Haut-Médoc cru bourgeois supérieur 2003, Château Verdignan, 11,95 € • Chinon 2009, Château de Vaugaudry, 6,50 €

NATURALIA

DU 1^{ER} AU 30 SEPTEMBRE

www.naturalia.fr

• VDP Côtes de Thongue « Isa » 2008, Les chemins de Bassac, BIO, 6,99 € • Ventoux 2009, Domaine Grange de Louiset, BIO, 6,45 €

REPAIRE DE BACCHUS

DU 1^{ER} AU 30 SEPTEMBRE

www.lerepairedebacchus.com

• Champagne brut Grand Cru, R&L Legras, 22,50 € • Saint Émilion Grand Cru 2008, Château Haut-Villet, 14,80 € • Châteauneuf du Pape « Les Sinards » 2004, Perrin & Fils, 19,70 € • Bordeaux 2009, Château Merlet Bellevue, 4,80 € • Bordeaux supérieur 2006, Château L'Isle Fort, 9,90 €

SYSTÈME U DU 27 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

www.magasins-u.com

• Saint Aubin 1^{er} Cru « En Vesvau » 2008, Château de Santenay, 12,90 € • Médoc 2009, Château Mazail, 6,95 € • Côtes du Rhône « Sélection parcellaire » 2010, Château de Bastet, BIO, 4,69 € • Valençay 2010, Domaine Malet, 4,90 € • Fitou « Les Garrigues » 2009, Cazes, 5,70 € • Moulis en Médoc 2009, Château Maucaillou, 15,90 € • Moulis en Médoc 2009, Château Moulin à Vent, 10,90 € • Côtes de Provence 2007, Domaine Perzinsky, 6,95 €

Prix
11,95 €



Haut-Médoc
cru bourgeois
supérieur 2003,
Château Verdignan

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, rive gauche

Enseigne : Monoprix

À son apogée aujourd'hui avec ses notes discrètement sauvages. À déguster dans l'année sur une bavette d'aloyau.

NOTE DU JURY :

14,3/20

Prix
9,90 €



Bordeaux
supérieur 2006,
Château L'Isle Fort

Couleur : rouge
Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers

Enseigne : Repaire de Bacchus

Nez fruité de merlot bien mûr. Attaque souple et généreuse, à son apogée. Aiguillettes de bœuf et poêlée de cèpes.

NOTE DU JURY :

14,2/20

Prix
6,50 €



Chinon 2009,
Château de
Vaugaudry

Couleur : rouge
Région : Loire, Touraine

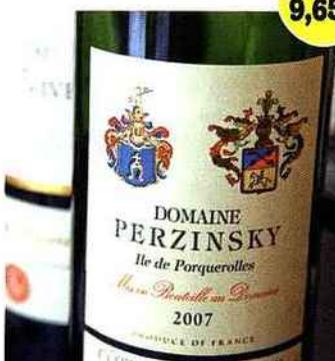
Enseigne : Monoprix

Vin de caractère avec une certaine rusticité. Explosion de fruits noirs. Accompagnera une terrine.

NOTE DU JURY :

13,8/20

Prix
9,65 €



Côtes de Provence
2007, Domaine
Perzinsky

Couleur : Rouge
Région : Provence, île de Porquerolles

Enseigne : Hyper U

Nez aux notes de résine et d'eucalyptus. Fraîcheur mentholée en bouche. Sur une tarte fine au chocolat.

NOTE DU JURY :

13,2/20