

## B.a.-ba du vin

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

Lorsqu'il n'est pas dans les vignobles à la recherche de vignerons 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<sup>e</sup> www.oenolis.com  
Ubivina - 54 rue de Picpus, Paris XII<sup>e</sup> 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](http://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

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

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 exhiler 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 ne peut pas 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 CŒUR DU JURY

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 cèpes 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  
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 Mazails

**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 Mazails 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 carafent quelques heures avant la dégustation.

NOTE DU JURY : 16,8/20

Prix  
4,69 €



Côtes du Rhône  
« Sélection  
parcellaire » 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  
12,90 €



Saint Aubin 1<sup>er</sup> 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 inabordable. 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 poularde 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

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 de 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 TENUS PAR LE JURY



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  
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 épicés. Matière généreuse et soyeuse. À découvrir sur un tajine d'agneau aux patates douces.

**NOTE DU JURY :**  
16/20



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  
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. Carafer et servir sur un baron d'agneau.

**NOTE DU JURY :**  
16/20



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



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

# LES 28 AUTRES VINS RE TENUS PAR LE JURY



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  
10,90 €

Alsace Gewurztraminer 2008, Vignerons d'Orschwiller  
**Couleur :** blanc tendre  
**Région :** Alsace  
**Enseigne :** Leader Price  
Tendre, légère sucrosité, 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  
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<sup>res</sup> Côtes de Blaye 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  
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 toast délicat accompagne les parfums très fruités de ce vin. Belle finale chocolatée. Sur un lapin aux pruneaux.

**NOTE DU JURY :**  
14,7/20



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 €

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](http://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](http://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](http://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](http://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<sup>ER</sup> AU 30 SEPTEMBRE

[www.naturalia.fr](http://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<sup>ER</sup> AU 30 SEPTEMBRE

[www.lerepairedebacchus.com](http://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](http://www.magasins-u.com)

• Saint Aubin 1<sup>er</sup> 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'alouau.

**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**