

Comme chaque année alors que les vignerons vendangent, les supermarchés font leurs foires aux vins et les amateurs en profitent. Pour faire les bons choix et s'orienter parmi les milliers de bouteilles, suivez les conseils de **Jean-Marie Fréchet**, œnologue.

# Spécial foires au vin



### Bio express

#### Jean-Marie Fréchet

À trente-trois ans, Jean-Marie Fréchet décide de vivre sa passion pour le vin et quitte son poste de directeur financier dans un grand groupe international.

Lorsqu'il crée Œnolis en 2004, il vient d'achever un mastère en viticulture et œnologie à Beaune. Bien que séduit par la finesse des vins de Bourgogne, il est ouvert aux autres régions françaises et étrangères. Œnolis est spécialisée dans les événements autour du vin. Outre les dégustations thématiques qu'il anime en entreprises ou pour des clubs de passionnés du vin, Jean-Marie a lancé un concept de « soirées entre amis », des dégustations sur mesure où les participants s'initient au vin sur un mode ludique et convivial.

Organisme de formation, Œnolis propose également des sessions d'initiation à l'œnologie pour les personnels de restaurants voulant se perfectionner dans la connaissance du produit, la promotion et le service des vins.

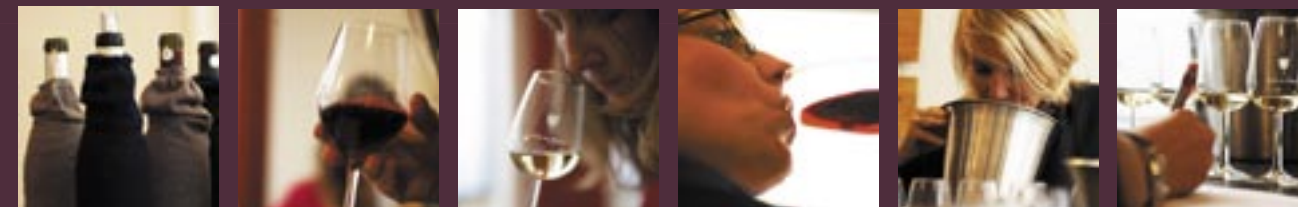
Œnolis – 13, rue Tesson Paris Xe  
Tél. : 01 42 01 52 45

# La foire aux vins

*mode d'emploi*

Pour se repérer dans les rayons des foires aux vins, et faire de bonnes affaires, appliquez la technique des pros.

- Repérez sur le catalogue, les vins qui vous intéressent et venez dès le 1er jour, les bonnes affaires partent vite. Si vous hésitez sur un vin, achetez-le, dégustez-le le soir même et s'il vous plaît, revenez le lendemain en acheter davantage.
- Si un petit vin vous semble cher ou qu'un grand cru apparaisse comme bradé, vérifiez les étiquettes, il n'est pas rare qu'il y ait des erreurs d'étiquetage.
- Côté millésime, vous pouvez foncer sur le 2005, il est extraordinaire et très homogène sur toutes les régions de France. Pour le reste, regardez notre tableau des millésimes.
- Toutes les médailles ne sont pas signes de qualité. Vous pouvez suivre celles de la RVF (Revue des vins de France). Fruit d'une sélection pointue, elle est gage de qualité, le coup de cœur du Guide Hachette est intéressant, même si la sélection est plus large que celle de la RVF. Enfin sur le catalogue, regardez également l'avis du Parker, un critique connu pour son indépendance.
- Ne vous fiez pas à toutes les mentions. Grand vin de France, ne veut rien dire. Vieille vigne, idem. Une vraie vieille vigne, c'est trente ans d'âge mais des vin conçus à partir de vignes âgées de dix ans affichent cette mention.
- Vérifiez que le vin a été mis en bouteille dans le même département que celui qui l'a vu naître. Si ce n'est pas le cas, méfiez-vous.



### La dégustation de Cuisine by

Nous avons fait cinq dégustations à l'aveugle, c'est-à-dire sans voir les bouteilles. La première série était consacrée aux vins blancs, les quatre autres aux rouges : les beaujolais et bourgognes, les loires et petits bordeaux, les rhônes et languedocs et les grands bordeaux. À chaque fois très sérieusement, nous avons noté sur trois points : la robe c'est-à-dire l'aspect visuel, puis le nez sur six points et enfin l'analyse gustative sur onze points. En fonction de la gamme de prix, moins de 6 €, 6 à 9 €, 9 à 12 € ou plus de 12 €, nous avons pondéré notre avis. Un exercice pas évident mais passionnant.

# Nos coups de cœur



**Blanc**  
**Domaine René Monnier**  
**Meursault "Les Chevalières"**  
**Blanc 2005**

**Origine :** Bourgogne – Côte de Beaune  
**Robe :** d'un bel or clair  
**Caractéristiques :** gras et généreux  
**Température de dégustation :** 12 à 14°C  
**Foire:** Leclerc  
**Prix :** 19,90 €

*Un meursault complexe et tout en rondeurs sur des notes beurrées et grillées. Sa finale longue laisse présager d'un grand potentiel de garde. S'appréciera sur des quenelles de brochet ou une sole meunière dans quelques années.*



**Rouge**  
**Domaine Dominique Piron**  
**Morgon "La Chanaise" 2006**

**Origine :** Beaujolais  
**Robe :** teintes violacées  
**Caractéristiques :** fruité et corsé  
**Température de dégustation :** 14-16°C  
**Foire:** Leclerc  
**Prix :** 5,75 €

*Voilà un cru du Beaujolais comme on les aime ! Le nez de framboises et de kirsch laisse la place à une bouche bien structurée. À déguster dès aujourd'hui ou à attendre deux ou trois ans. Accompagnera bien un poulet basquaise.*



**Rouge**  
**Domaine Cazes**  
**Côtes du Roussillon Villages**  
**"Alter" 2001**

**Origine :** Roussillon  
**Robe :** rouge orangée, montrant quelques signes d'évolution  
**Caractéristiques :** à son apogée  
**Température de dégustation :** 18°C  
**Foire :** Monoprix  
**Prix :** 6,95 €

*Ce domaine référence du Roussillon présente ici un vin d'une grande intensité sur des notes sauvages et de fruits mûrs, dans un millésime magnifique. À son apogée aujourd'hui, il s'accordera à merveille avec un lapin chasseur.*



**Rouge**  
**Domaine des Ondines**  
**Vacqueyras 2006**

**Origine :** Vallée du Rhône méridionale  
**Robe :** grenat  
**Caractéristiques :** franchement méditerranéen  
**Température de dégustation :** 16-18°C  
**Foire :** Carrefour  
**Prix :** 5,90 €

*Ce domaine, qui ne commercialise sous son nom que depuis 2003, réalise un coup de maître avec ce vin aux parfums de cassis et de garrigue. Trop jeune encore pour être pleinement apprécié aujourd'hui, il fera le bonheur de ses acquéreurs d'ici deux ans sur un rôti de bœuf, un magret de canard ou un plateau de fromages.*

# Nos coups de cœur



**Rouge**  
**Château Paloumey**  
Haut-Médoc Cru Bourgeois 2005

**Origine :** Bordeaux Rive Gauche  
**Robe :** rubis  
**Caractéristiques :** boisé et structuré  
**Température de dégustation :** 18°C  
**Foire :** Carrefour  
**Prix :** 11,95 €

*Promu Cru Bourgeois Supérieur dans le classement de 2003 récemment annulé, ce château fait certainement partie des grands et ce vin le prouve. Il exprime des notes de fruits rouges très mûrs et un boisé généreux parfaitement intégré. Encore deux à trois années de patience avant de le déguster.*



**Rouge**  
**Château d'Aiguilhe**  
Côtes de Castillon 2005

**Origine :** Bordeaux Rive Droite  
**Robe :** rubis  
**Caractéristiques :** rond et minéral  
**Température de dégustation :** 18°C  
**Foire :** Monoprix  
**Prix :** 19,95 €

*Une des propriétés des Comtes von Neipperg, Aiguilhe occupe l'un des plus beaux vignobles des Côtes de Castillon à quelques encablures de Saint-Émilion. Le nez est fruité avec des notes minérales, la bouche est ample et la finale remarquablement équilibrée. À attendre cinq à dix ans pour l'accompagner d'un gigot d'agneau.*

## Autres vins selectionnes A apprecier dès aujourd'hui



**Blanc**  
**Château Chantegrive Graves**  
"Cuvée Caroline" 2003  
**Foire :** Leclerc **Prix :** 11,90 €  
*Un style de graves très différent, riche et boisé.*



**Rouge**  
**Domaine Alphonse Mellot**  
Vin de Pays des Coteaux  
Charitois 'Les Pénitents' 2005  
**Foire :** Carrefour **Prix :** 12,95 €  
*Attention, vin de pays d'un très haut niveau*



**Blanc**  
**Château Lagupeau**  
Graves 2006

**Origine :** xxxxxxxxxxxx  
**Robe :** xxxxxxxxxxxxxxxx  
**Caractéristiques :** xxxxxxxxxxxxxxxx  
**Nez :** xxxxxxxxxxxxxxxx  
**Température de dégustation :** xxxxxxxx C°  
**Foire :** Monoprix  
**Prix :** 4,70 €

*Un des meilleurs rapports qualité-prix de notre dégustation. Le nez et la bouche sont en phase, sur des notes de pamplemousse et de fruits blancs (pêche, abricot). Sa belle acidité en finale le mariera parfaitement avec des fruits de mer. Nous sommes acheteurs !*



**Rouge**  
**Domaine Lassagne**  
Saint Amour 2006  
**Foire :** Monoprix **Prix :** 7,20 €  
*Un vin de soif, friand sur des arômes de fruits rouges. A boire entre copains.*



**Rouge**  
**Domaine Laurent Mabileau**  
Bourgueuil "Cuvée Excellence"  
2006  
**Foire :** Leclerc **Prix :** 4,80 €  
*Un cabernet franc tout en fruits*



**Rouge**  
**Château de Crain**  
Bordeaux 2006  
**Foire :** Carrefour **Prix :** 4,00 €  
*Ce vin a divisé le comité de dégustation mais à ce prix, prenez le "risqué" !*



**Rouge**  
**Domaine Rouge Garance**  
Côtes du Rhône "Terre de  
Garance" 2006  
**Foire :** Carrefour **Prix :** 4,90 €  
*Voici un côtes-du-rhône simple, gouleyant,*

Autres vins  
selectionnes  
A conserver en  
cave



**Blanc**  
**Domaine Alphonse Mellot**  
Sancerre "La Moussière" 2006

**Origine :** xxxxxxxxxxxx  
**Robe :** xxxxxxxxxxxxxxxx  
**Caractéristiques :** xxxxxxxxxxxx  
**Nez :** xxxxxxxxxxxxxxxx  
**Température de dégustation :** xxxxxxxx C°  
**Foire:** Monoprix  
**Prix :** 12,95 €

*Joli tir groupé du Domaine Alphonse Mellot qui place un second représentant dans notre sélection à l'aveugle. De la fraîcheur et des arômes de poire williams..*



**Rouge**  
**Domaine René Bouvier**  
Marsannay "Vieilles Vignes" 2005  
**Foire :** Monoprix **Prix :** 14,50 €  
*Ce vin est l'archétype du bourgogne corpulent et finement boisé. Sur un bœuf*



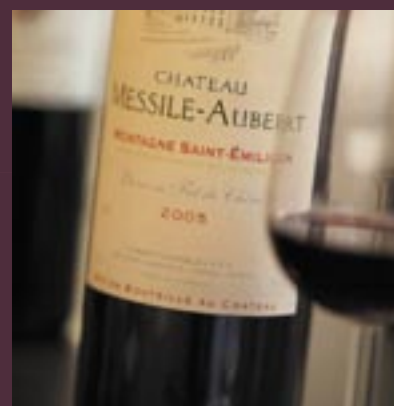
**Rouge**  
**Domaine de la Perruche**  
Saumur-Champigny "Le Chaumont"  
**Foire :** Leclerc **Prix :** 6,80 €  
*Avec de jolies notes de cèdre, ce vin aux tanins encore un peu durs devra attendre*



**Rouge**  
**Jean-Luc Colombo**  
Saint Joseph "Le Prieuré" 2005  
**Foire :** Carrefour **Prix :** 9,95 €  
*Un bon passage en carafe s'impose pour dompter ce vin puissant aux notes*



**Rouge**  
**Domaine Grand Vallon**  
Châteauneuf du Pape 2005  
**Foire :** Monoprix **Prix :** 9,95 €  
*Généreux mais équilibré, floral et épicé, ce châteauneuf est proposé à un prix*



**Rouge**  
**Château Messile Aubert**  
Montagne Saint-Émilion 2005  
**Foire :** Leclerc **Prix :** 14,40 €  
*Le nez torréfié laisse la place à une bouche ronde et ample. Très belle et longue finale.*



**Rouge**  
**Château d'Agassac**  
Haut-Médoc 2004  
**Foire :** Monoprix **Prix :** 12,95 €  
*Encore un peu fermé mais prometteur, ce vin a séduit les femmes de notre comité de*

# Nos trois foires aux vins

## Leclerc

**Quand :** du 26 septembre à fin octobre  
**Où :** dans les 497 magasins  
**L'offre :** 160 vins pour la sélection nationale + des sélections régionales  
**L'avis de Jean-Marie Fréchet :** Leclerc est très fort pour dénicher des appellations ou des domaines peu connus et globalement les prix sont très intéressants. Le petit bémol : les bordeaux représentent 65 % de la sélection, dommage pour les autres régions !

## Carrefour

**Quand :** du 15 au 29 septembre  
**Où :** dans les 218 hypermarchés  
**L'offre :** 650 vins références  
**L'avis de Jean-Marie Fréchet :** Même si le Médoc domine, toutes les régions viticoles sont bien représentées. Mais il y a peu de découvertes dans la sélection nationale.

## Monoprix

**Quand :** du 12 au 23 septembre  
**Où :** dans les 300 magasins  
**L'offre :** 250 vins pour la sélection nationale, pas de sélection régionale  
**L'avis de Jean-Marie Fréchet :** il y a un très bon équilibre entre les régions avec quelques découvertes, notamment dans le bordelais et des vieux millésimes. Petite déception sur les vins du Rhône, où l'on retrouve toute la gamme de Guigal qui est la référence permanente de Monoprix aux mêmes prix que d'habitude.

XXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXX XXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXX →

	Millésimes						
	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000
Médoc / Pessac St Emilion / Pomerol	****	*****	****	*****	****	***	*****
Bourgognes Rouges Bourgognes Blancs	***	*****	***	*****	****	***	***
Languedoc	****	****	***	***	**	****	***
Loire Rouges Loire Blancs	***	*****	****	****	***	***	***
Rhône Nord Rhône Sud	****	*****	***	*****	**	***	****

**Notations**  
\*\*\*\*\* Exceptionnel  
\*\*\*\* Très Bon  
\*\*\* Bon  
\*\* Correct  
\* Médiocre