

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LES 20 MEILLEURES AFFAIRES DES HYPERS

DE 2 À 15 €



Plus de 20 000 cuvées se disputent les linéaires des foires aux vins.

Voici les conseils et la sélection de notre sommelier pour ne pas vous tromper.

PAR BENJAMIN CHERRIÈRE

**TESTÉ & APPROUVÉ
PAR NOTRE EXPERT** 

► **EMMANUEL DELMAS**, sommelier depuis quatorze ans. Après être passé par des maisons prestigieuses (Alain Ducasse au Plaza Athénée, Tour d'Argent, Lasserre, Guy Savoy...), il décide de se mettre à son compte et conseille désormais les restaurateurs dans l'élaboration de leurs cartes des vins. Il anime également des cours d'œnologie et joue les consultants auprès de quelques vigneron. sommelier-vins.com

Début juillet, à la rédaction de *Réponse à Tout !*, a eu lieu la dégustation de vins par notre sommelier. Parmi les listes des grandes enseignes, 60 vins ont été retenus. Un premier écrémage a permis de ne conserver que les meilleurs et d'en mettre quelques autres en ballottage. Ceux-ci ont été goûtés à nouveau afin de statuer sur leur sort.

Des bourgognes au compte-gouttes

Parmi eux, peu de bourgogne. Dans cette région, les propriétés sont souvent inférieures à 5 ha, et proposent une gamme composée de quatre

à dix vins différents. Soit des productions pour chaque cuvée limitées à 3000 ou 4000 cols. Les vigneron les plus cotés vendent leur production directement à la propriété. Il existe bien quelques exceptions comme les vins de grands négociants, plus à même de fournir en volume les grandes enseignes, et dont la qualité n'est pas toujours à la hauteur du prix. L'offre est ainsi bien plus faible en volume que les bordeaux, aux domaines souvent dix fois plus vastes, et dont la gamme est composée d'un ou deux vins différents. Voici donc le meilleur de la foire aux vins décrypté par notre sommelier. •

LES VINS DE 2 À 5 €
Les meilleurs rapports qualité/prix

→ CÔTE DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE 2009
Les trois couronnes,
2,49 €

> **Leader Prince**

Prix tout doux pour ce vin enjoué sur le fruit et les épices ne jouant surtout pas la surenchère en terme de puissance. Gourmand et lisible.

→ LANGUEDOC



SAINT-CHINIAN 2009

Domaine Martin-Madalle,
3,99 €

> **Leader Prince**

Un vin sudiste, gorgé de soleil, sur le fruit confituré signant une bouche gourmande profitant de très fins tanins.



CORBIÈRES 2009
Castelmaure,
3,60 €

> **Magasins U**

Tout petit prix, mais joli vin ! Fruits noirs et épices douces se marient à merveille révélant une bouche tendre et gourmande pour un ensemble harmonieux et sans fioritures. Beau travail à ce prix.

→ VALLÉE DE LA LOIRE



VALENÇAY 2010
André Fouassier,
4,50 €

> **Leclerc**

Tout en souplesse, voici un vin charmeur, croquant. Glissant, il se tète. Très belle buvabilité.



MUSCADET 2009
Les frères Couillaud,
3,95 €

> **Carrefour**

Du fruit frais, quelques agrumes, des notes salines pour un Muscadet à la finale tranchante pleine de fougue. Idéal pour aiguïser les papilles en début de repas, ou à l'apéritif.



CHINON 2010
Raffault,
4,45 €

> **Intermarché**

Bien que juvénile, ce vin trace sa route entre fruits acidulés et touches terreuses. Une bouche souple mais autoritaire, aux tanins fins. Gardez-le quelques années afin qu'il se patine.

→ SAVOIE



CHIGNIN 2010
Quenard,
4,95 €

> **Carrefour**

Le cépage jacquère révèle un vin ample, d'un joli gras soutenu par un fruit jaune gourmand, des touches florales et une finale raffinée. Vin découverte qui saura vous surprendre !

→ ALSACE



ALSACE AUXERROIS 2010
Louis Hauler,
4,75 €

> **Magasins U**

Un joli fruit se dégage d'une bouche savoureuse et pleine de raffinement pour ce cépage méconnu révélateur de vins tout en finesse. Epuré, et gourmand. Petit prix, plaisir vrai.

BONUS
IPAD



BONUS
IPAD



MES 6 CONSEILS POUR BIEN ACHETER



© PHOTOS: SERGE RODRIGUEZ

« Préférez les petites appellations »

Dans la grande distribution, vous n'achetez pas un vin, mais un prix. Visez le milieu de gamme, entre 7 et 15 € : c'est là que vous trouverez les meilleurs rapports qualité/prix. Ne vous jetez pas forcément sur les appellations prestigieuses. Dans cette gamme de prix, vous aurez certes accès à une étiquette, mais à un vin de qualité très moyenne. En revanche, de belles surprises se cachent dans des appellations moins connues. Un joli bourgueil à 8 € vaudra mieux qu'un mauvais saint-émilion grand cru à 9 €, qui, quand il est de qualité, se situe plutôt autour de 15/20 €. On trouve aussi d'excellents vins blancs de Loire à moins de 11 € (sancerre, pouilly-fumé, muscadet, vouvray, savennières...). Sans oublier les atypiques vins du Jura et les surprenants vins corses ou savoyards. L'Alsace vous étonnera également.

« Fixez vous un budget ferme »

Avant de partir à l'assaut des rayonnages, un minimum d'organisation s'impose pour réussir sa foire aux vins. Car ici, tout sera fait pour susciter le désir : linéaires remplis, étiquettes tapageuses, prix clinquants et remises indécentes. Ainsi, pour un nombre donné de bouteilles, prévoyez un prix global, vous obtenez ainsi un prix moyen de la bouteille.

« Identifiez vos motivations »

Achetez-vous ces vins pour les déguster prochainement ou pour construire une cave ? Est-ce en prévision des fêtes de fin d'année, d'un anniversaire ou d'un mariage ? Pour une consommation prochaine, orientez-vous sur des vins de petite garde comme le beaujolais ou les vins du sud de

la France au rapport qualité/prix souvent excellent. Si, au contraire, vous souhaitez garnir votre cave, cap sur des vins de garde, en privilégiant les millésimes de grande qualité, même les plus juvéniles.

« Dégustez avant de vous précipiter »

Pas toujours simple dans les faits. Bien souvent, ce sont les vins proposés à la dégustation qui sont disponibles en grande quantité. Des vins à petits prix mais à grosses marges que souhaitent écouler les enseignes. Idéalement, ruez-vous le premier jour dans les magasins et optez pour 6 à 8 vins que vous dégusterez avec des amis. Ceux qui ne vous ont pas convaincus, oubliez-les ! Jetez-vous sur les autres dès le lendemain.

« Ne vous laissez pas influencer »

Le meilleur vin est celui que vous aimez ! Ne vous laissez pas amadouer par les colerettes « coup de cœur du sommelier » – qui bien souvent n'existe pas –, ni par les médailles qui, au mieux, signalent des vins dits « consensuels », à savoir bien travaillés mais sans âme donc ennuyeux.

« Méfiez-vous des prix trop bas »

Elaborer un vin réclame patience, savoir-faire et beaucoup de sueur. A moins de 4 €, fuyez ! Sauf rares exceptions, vins de coopératives sérieuses ou vigneronnes d'AOC méconnues, c'est le risque de tomber sur un vin médiocre. Dans notre sélection, 4 vins seulement sont sous la barre des 4 €. Quant aux très grands vins, la demande restant forte, les prix sont toujours à la hauteur. Ne rêvez donc pas, les cuvées de qualité venant de grandes appellations à prix doux n'existent pas.



© FOTOLIA

LE BIO, GAGE DE QUALITÉ ?



Si le vin bio (issu de raisins cultivés en culture biologique) a le vent en poupe, il faut pourtant rester pragmatique et lucide. Ces labels (AB, biodyvin, Demeter...) n'offrent pas une garantie absolue. En respectant une charte bio, le vigneron limite de façon drastique le recours aux engrais et autres pesticides. Un bonus indéniable, dans la mesure où les racines plongeront plus profondément sous terre pour se nourrir, apportant une minéralité, voire une profondeur, évidente au vin.



Les vins bios possèdent généralement des arômes plus développés, ayant plus de fond et de longueur que les vins traités massivement aux engrais et pesticides qui sont souvent plats et sans âme. Toutefois, il ne faut pas interpréter cela à l'envers et considérer que sans ce label, les vins sont bourrés de produits chimiques. Nombre de grands vigneronnes ne possèdent pas nécessairement un label bio, ce qui ne signifie pas pour autant qu'ils bâclent le travail de fond à la vigne, et rejettent les méthodes naturelles et traditionnelles. Si le bio offre une transparence en termes de conduite de la vigne (état sanitaire, traitements naturels aux vignes), c'est bien le vigneron, sa précision, et sa passion couplés à ses terroirs qui offrent la garantie d'un vrai beau vin.

LES VINS DE 5 À 10 €
Les meilleurs rapports qualité/prix

→ BOURGOGNE



CÔTE DE NUITS VILLAGE 2009
Domaine Pansiot,
8,50 €

> Carrefour

Dans un style classique, s'avance un vin tout de fruit revêtu souligné par une belle fraîcheur et de très fins tanins.



GIVRY 2009
Vincent Lummpp,
7,99 €

> Carrefour

Pinot noir éclatant de fruit, de belle constitution offrant une finale enlevée. A boire sur 5 ans.

→ BORDEAUX



MÉDOC 2005
Château St Saturnin,
8,60 € > Carrefour

Vin séducteur, oscillant entre le fruit bien mûr, une touche chocolatée, et des tanins fourrés offrant une finale de grand confort. Très joli vin, qui n'a pas vu le fût de chêne. Une rareté à ne pas rater.



CÔTES DE BOURG 2009

Château Guerry,
5,95 € > Magasins U

Vin empruntant un style classique, profitant d'un élevage certes marqué mais intelligent. Droit dans ses bottes, propre sur lui, une valeur sûre à ce prix.

→ CÔTES-DU-RHÔNE



MOULIN À VENT 2009
Antoine Aucoeur,
6,75 €

> Carrefour

Servi par un millésime divin, ce vin souligne un fruit pulpeux, quelques épices et une bouche généreuse. A garder de 2 à 5 ans.

→ CORSE



AJACCIO 2009
Pratavone, 6,99 €
> Auchan

Des accents sudistes bien assumés pour ce vin gourmand, sur le fruit et quelques notes sauvages. Sous des aspects bourrus, il se révèle finalement confortable.

→ JURA



L'ÉTOILE 2009
Domaine Geneletti,
6,99 € > Auchan

Les cépages chardonnay et savagnin révèlent un vin complexe, entre une minéralité retenue, un joli fruit et des pointes fumées. Fin boisé et jolie fraîcheur pour ce vin harmonieux !

→ LOIRE



SANCERRE 2010
Gitton père & fils,
9,95 €

> Carrefour

Très beau sancerre, floral et aérien, offrant un fruit éclatant, une minéralité évidente pour un ensemble séducteur et de grande harmonie. Un très joli vin, assurément !

LES VINS DE 10 À 15 €

Les meilleurs rapports qualité/prix



➔ BOURGOGNE



CHASSAGNE-MONTRACHET 2009

Guy Amiot, 15,90 €
➤ Carrefour

Plus élégant que puissant, reposant sur une trame acide bien étirée, le profil pointu de ce vin séduira les amateurs du style classique.



PERNAND VERGELESSES 2009

Pierre Marey, 13,25 € ➤ Leclerc

Belle conduite de bouche pour ce vin droit, finement boisé allié à un fruit gourmand. Finale légèrement beurrée pour un tout raffiné. Boire sur 2/3 ans.



MARSANNAY VIEILLES VIGNES 2008

Domaine Huguenot, 10,30 €
➤ Intermarché

Matière et fruité généreux accompagnés d'un boisé plutôt marqué. Touche poivrée typique du millésime. Style plus moderne.

SANS SOUFRE AJOUTÉ, C'EST-À-DIRE ?



On confond souvent vins bios et vins sans soufre. Ce qui semble porter un gros préjudice aux premiers. Les vins sans soufre revendiquent pourtant leur différence sur l'étiquette. Le soufre est un antioxydant très important dans l'élaboration du vin, qui n'est finalement qu'un état transitoire entre le jus de raisin et le vinaigre. A différentes étapes de son élaboration, notamment juste après avoir été pressé, le vin doit être protégé des diverses bactéries et attaques extérieures. Le soufre apporte cette protection contre l'oxydation et permet au vin de traverser les étapes de la vinification jusqu'à la mise en bouteille sans encombre. Si le vin sans soufre possède un certain charme, c'est qu'il se révèle « vivant », croquant de fruit, parfois minéral souvent décaoué, et fouillis. Sans cet anti-oxydant qu'est le soufre, le vin est grandement fragilisé. S'il y gagne en spontanéité, en folie, il n'est pas rare de trouver des vins repartant en fermentation en bouteille, de trouver des arômes très atypiques au nez, sans compter un aspect trouble qui peut déranger. La question n'est pas d'être pour ou contre le soufre, mais simplement de le doser justement, afin que le vin s'en retrouve maîtrisé et sans travers. Le « sans soufre » est un parti pris. Certains le défendent ardemment – parfois trop ! A la mode, il a néanmoins le mérite d'apporter une alternative. A saisir ou pas...

➔ BORDEAUX



PESSAC LÉOGNAN 2009

Tour Léognan, 10,95 € ➤ Auchan

La fougue du sauvignon s'associe à la densité du sémillon et à une touche finement boisée. L'ensemble s'en retrouve fumé, fruité et affûté.



À NOTER DANS VOTRE AGENDA !

CARREFOUR
du 7 au 18 septembre 2011

INTERMARCHÉ
du 14 au 24 septembre 2011

MAGASIN U
du 27 septembre au 8 octobre 2011

LEADER PRICE
du 7 au 18 septembre 2011

AUCHAN
du 13 septembre au 1^{er} octobre 2011

LECLERC
du 21 septembre au 2 octobre 2011