



À TABLE FOIRE AUX VINS

LE BAL DES PROMOS LA SAISON EST OUVERTE

Tout commence début septembre, tout finit en octobre. Les Foires aux vins, dans les hypers et sur internet, nous réservent de belles choses, crise oblige. Notre sélection chez Auchan, Monoprix, Carrefour et consorts. Et aussi sur wineandco.com, chateauonline.com et iDealwine.com

photos Jean-Claude Amiel - Texte Nicolas de Rouyn

Les Foires aux vins. Sous ce vocable un rien bas de gamme se cache une réalité économique majeure. Inventé au seuil des années 90 par les centres Leclerc, ce concept issu de l'idée même des soldes a permis dès la première année de mettre sur le marché des vins, grands et petits, vendus quelques jours à un prix barré. Là, l'amateur peut remettre sa cave à niveau sans y consacrer trop d'argent. Et producteurs et négociants vident leur chais sans trop en perdre.

Tout le monde devrait être content. Mais ce n'est pas toujours le cas. Le vin répond, comme d'autres produits non reproductibles à l'infini, à la dure loi de l'offre et de la demande. Il est donc soumis aux fluctuations macro-économiques. Qu'une crise pointe son museau et c'est tout le marché qui tord le nez. Le cas du millésime 2005 est édifiant, à Bordeaux du moins. Ce millésime, décrit comme un blockbuster, le meilleur du siècle commençant, a vu ses cours enfler puis s'envoler dès les ...

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



... premières heures de sa mise sur le marché. Les premiers crus de Bordeaux furent l'objet d'une intense spéculation qui écarta bien vite l'amateur « normal », les négociants ravis de l'aubaine décrétant que ce n'était pas un millésime pour les Français, trop pauvres sans doute.

Il y a une justice

Les spéculateurs sont les fonds de pension internationaux qui placent là les économies de leurs clients à la retraite mais aussi quatre ou cinq fonds spécialisés et quelques grands

marchands américains et britanniques. Les vins acquis par ces gros acheteurs attendaient sagement que leur cote monte jusqu'au ciel. Hélas (pour ces gens), la grande crise commencée au troisième trimestre 2008 mit un terme définitif à leurs rêves de profit. Pour pallier leurs problèmes de trésorerie, ces spéculateurs ont remis en vente leurs 2005 à des prix souvent inférieurs aux prix de sortie en primeur du printemps 2006. Le marché s'est retrouvé littéralement inondé. Ces vins ont réapparu dans les Foires aux vins hexagonales pour le plus grand bonheur des amateurs français. Et le phénomène Foire aux vins, qui marchait

déjà très bien, a connu un engouement encore plus fort ces deux dernières années. La crise n'étant pas finie, des lots de 2005 arrivent sans cesse sur le marché et le négoce bordelais a des stocks importants de 2006, 2007 et maintenant 2008, tous millésimes qui ont eu du mal à trouver preneur. L'arrivée d'un millésime 2009, tenu pour l'un des trois ou quatre meilleurs depuis un demi-siècle et donc à des prix stratosphériques, va favoriser le déstockage des millésimes précédents. Et les Foires aux vins vont, à nouveau, remplir leur rôle de vengeur de l'amateur français écarté une fois de plus de la campagne des primeurs 2009. De là à conclure qu'il y a une justice immanente, il n'y a qu'un pas que nous franchissons volontiers.

N'achetez pas n'importe où

N'oublions pas que les Foires aux vins de la grande distribution proposent des vins de toutes origines géographiques et qu'il y a autant de plaisir à acquérir à petit prix un bel Hermitage ou un grand de Bourgogne qu'un cru classé de Bordeaux. Internet n'est pas absent de cette grande fête. Ici, bien sûr, vous payez avant de recevoir vos vins. Il convient donc d'être très prudent et de ne pas confier votre argent à n'importe quel site. Quelques-uns présentent de solides garanties. Le plus souvent parce qu'ils sont adossés à un grand groupe, qu'ils sont propriétaires des vins qu'ils mettent en vente ou qu'ils sont gérés avec rigueur. Pas tous. Nous conseillons ceux-ci : millesima.com, iDealwine.com, chateauonline.com, wineandco.com, caves-legrand.com, lavinia.fr. Les magasins Nicolas, sur place ou via le site, sont également un bon choix, sérieux et crédible. Les prix sont partout les mêmes à quelques centimes d'euros près, à l'acquéreur d'en juger. Dernière précision : les lots mis en vente ne sont pas extensibles. Ce qui signifie qu'il ne faut pas traîner sur le chemin des Foires aux vins, sous peine de ne pas trouver son bonheur. ...

➔ Dans la grande distribution

... Alsace Grand cru Riesling Schlossberg Domaine Weinbach blanc 2008

Un Schlossberg ample et dense, minéral et cristallin en bouche avec une longue finale, avec le talent de Laurence Fallier. Un vin de grande classe. Un « grand » poisson de rivière (brochet, sandre), accord classique, ou un tajine de poulet, accord moderne. Pour voyager plus loin, les sushis sont faits pour les vins d'Alsace.
Auchan Ile-de-France : 26,95 €.

♥ Bourgogne Chablis Grand cru William Fèvre Les-Preuses blanc 2007

Très précis, très pur, très fin. La bouche démarre massivement, concentrée, puis retrouve de la tension et de l'énergie au fur et à mesure. Une finale dynamique. La grande pureté et la classe minérale de ce vin en font un bon compagnon du bar et autres poissons fins.
Auchan Nord, Centre-Est, Région parisienne : 25-27 €.

Provence **Bandol** rosé 2009

Domaine Dupuy de Lôme
Rosé de grand volume, de grande amplitude, le fruit est superbe, tenu par une matière dense. La finale est d'une étonnante persistance. **Fait pour une tarte fine tomates-herbes.**
Auchan : 7,95 €.

Bourgogne Santenay Louis Jadot blanc Clos-de-Malte 2007

Nez de fruits blancs, très clair, assez gras, notes de fruit jaunes en bouche, équilibré, net, agréable. Gourmand et généreux, mais aussi souple et fin, **voici l'amî des volailles.**
Monoprix : 16,50 €.

Languedoc Minervois

Hecht et Bannier rouge 2007
Minervois souple, onctueux avec une finale gourmande et ronde. Généreux, épice, mur et fondu, **un plat en sauce (mais moderne) et c'est le bonheur.**
Monoprix : 9,50 €.

Corse Patrimonia Clos Teddi blanc 2009

Souple, parfumé, très facile à boire, limite gracile. De la fraîcheur (en blanc ou en rosé), allègre, franc. **Avec des petits rougets de roche poêlés.**
Monoprix : 7,95 €.

♥ Languedoc Vin de Pays d'Oc Jean-Luc Colombo La-Violette blanc 2009

Un joli viognier très aromatique, aux notes gourmandes d'abricot et de fleurs. Très marqué par son cépage, mais croquant, frais et fin. Fruité et parfumé, souple, **un plaisir apéritif qui fonctionnera parfaitement avec un buffet salade-pâtes, etc.**
Carrefour : 4,95 €.

Saumur-Champigny Domaine de Saint-Just Part-des-Hommes rouge 2009

Très joli vin avec un tannin fin. En 2009, les sables argileux lui ont apporté une finesse réelle dans un ensemble bien mûr. **Charcuteries, rillettes, légumes et tout ce qui nous enchante dans la Loire.**
Super U : 4,99 €.

Rhône Châteauneuf-du-Pape Tardieu-Laurent rouge 2008

Beaux arômes de fruits rouges, bouche droite et persistante, très savoureuse, grande allonge fraîche même si l'alcool est présent. Un grand vin de gastronomie, ample et noble, à prix d'amî. **Un rouge puissant pour une viande rouge rôtie.**
Hyper U : 17,95 €.

Bourgogne Dominique Laurent rouge 2008

Agréable et charmeur, il est à boire sur la qualité de son fruité, c'est-à-dire maintenant. **Idéal avec une terrine à base de viande.**
Système U : 8,50 €.

Vin de Savoie Château de Ripaille blanc 2009

Un vin au nez aromatique, de bonne densité en bouche avec du gras. Il pourra se garder un peu. **Un vin de lac pour les poissons de lac (fero, omble-chevalier), un vin de montagne pour les fromages de montagne (reblochon, comté).**
Intermarché : 6,10 €.



Bordeaux Saint-Estèphe Château Meyney 2005

Plus complet et racé que bien des crus classés dans ce millésime, grande vinosité, texture noble, fin de bouche très affirmée, le meilleur vin de la propriété depuis 50 ans, et sans doute le plus grand rapport qualité-prix du millésime. **Tentez le magret.**
Carrefour Market : 20 €.

♥ Bordeaux Haut-Médoc Château Cantemerle rouge 2005

Du raisin très mûr, des arômes un peu « cuits », du corps et du caractère. Tannin velouté de belle qualité. Beau classique fin et qu'on peut apprécier dès maintenant, **il appelle la côte de bœuf juteuse.**
Carrefour Market : 20,95 €.

♥ Champagne Ayala, Brut-majeur blanc

Excellent brut fin, délié, d'une grande pureté de définition. **Parfait à l'apéritif et l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Champagne.**
Franprix : 24,50 €.

Saint-Emilion Château Valandraud Virginie- de-Valandraud rouge 2008

Même style que le 2007 avec un caractère légèrement plus tranchant actuellement: on peut l'attendre deux à trois ans. Gras et savoureux, une délicate rondeur, le soyeux de tanins signés Thunevin. **Grand accord de texture avec l'agneau, peut accepter des épices pas trop chargées.**
Leclerc : 24 €.



À TABLE FOIRE AUX VINS

→ Sur internet

Muscat de Rivesaltes Domaine Mounié blanc doux 2008

Toujours très aromatique, ce muscat s'exprime sur de jolis fruits jaunes gourmands à l'envi. Il existe toutes sortes d'accords gastronomiques avec un muscat, mais c'est surtout un vin de méditation, d'après-dîner.

wineandco : 8,50 €.

Tavel Domaine de la Mordorée Dame-Rousse rosé 2009

Délicat parfum floral, belle plénitude en bouche, avec des accents épicés, bel équilibre. Un super rosé riche et ample, corsé. Visez la pizza.

wineandco : 12,90 €.

Monbazillac Château Vari réserve blanc 2005

Robe dorée pour ce joli vin aux arômes d'agrumes. Sa bouche est ample, harmonieuse et d'un bel équilibre gourmand. Finale pas trop sucrailleuse, à tenter sur des entrées salées-sucrées.

wineandco : 13,90 €.

Italie Langhe DOC 2008 Aldo Vajra nebbiolo rouge

Vin de grande puissance avec des tanins marqués, une ouverture aromatique vers les sous-bois. La légère astringence de l'attaque à la finale lui donne de la personnalité. A essayer avec un risotto ou une pasta. Les produits italiens conviennent au goût français.

chateauonline : 20,70 €

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

Loire Touraine Domaine Ricard Le Petit blanc 2009

Le prototype du vin de soif, à boire entre copains. La nervosité du sauvignon réveillera les entrées et équilibrera la texture grasse d'un saumon fumé.

chateauonline : 6,40 €.

Bordeaux Sauternes Château Suduiraut blanc 1998

Robe encore jeune, à reflets paille, nez de fruits secs, joli rôti, moins d'éclat que le 1999, mais plus de finesse, et surtout aucune trace d'oxydation. Trendy avec des huîtres, gastronomique avec un poulet rôti, tradi avec du stilton ou du roquefort.

iDealwine : 33,90 €.

→ Les foires aux vins.. Où et quand ?

- Auchan :**
14 septembre au 2 octobre.
- Carrefour :**
7 au 18 septembre.
- Carrefour Market :**
29 septembre au 9 octobre.
- Casino :**
7 au 18 septembre.
- Chateauonline :**
31 août au 4 octobre.
- Franprix :**
9 au 19 septembre.
- Grande épicerie :**
16 septembre au 8 octobre.
- Hédiard :**
tout le mois de septembre.
- iDealwine :**
à partir du 17 septembre
- Intermarché :**
8 au 18 septembre.
- Leader Price :**
8 au 19 septembre.
- Leclerc :**
22 septembre au 2 octobre.
- Monoprix :**
8 au 19 septembre.
- Repaires de Bacchus :**
1^{er} au 29 septembre.
- Système U :**
28 septembre au 10 octobre.
- Wineandco :**
1^{er} septembre au 3 octobre.