



cuisine
shopping

Foire aux vins nos bons crus

Top départ pour des crus plaisir, souples et fruités d'un très bon rapport qualité-prix et leurs accords gourmands. *Par Claudine Abitbol*

1 FRAIS

Ce blanc du Sud-Ouest est un délice de fraîcheur à l'apéritif avec ses notes d'agrumes, de poire et de menthol. Chenin-chardonnay, domaine du Tariquet, IGP côtes-de-gascogne 2014,

5,90 € au lieu de 7,40 €. Nicolas, du 10/09 au 7/10.

2 GOURMAND

Voici une cuvée rouge ultra-gourmande, du fait de l'intensité d'un fruit bien mûr. A table, elle appelle

une viande classique (magret de canard) ou des petits plats venus d'ailleurs : fajitas au bœuf, chili con carne... Côtes-du-rhône, mas de Libian, cuvée nestor, 8,90 €. Monoprix, du 9 au 27/09.

3 SOUPLE

Ce cru de Provence offre un tableau estival de fruits exotiques (mangue, lichi), pêche blanche et pamplemousse. Fin, souple et élégant. Côtes-de-provence, domaine Trémourède,

Monopole 2014, 4,99 €. Franprix, du 11 au 21/09.

4 CHARNU

Dès l'hiver, ce cru de la vallée du Rhône fera merveille avec un gibier ou une viande rôtie qui viendront souligner ses parfums de sous-bois, violette, clou de girofle et tabac. Charnu à souhait, il laisse un goût d'épices séduisant.

Gigondas, clos du bois de menge, 2013, 9,50 €. Intermarché, du 8 au 20/09.

5 FRUITÉ

Pêche de vigne, marmelade d'orange, pamplemousse rose, zeste citronné, fruits exotiques... Ce vin tonique et riche, car issu de vignes quasi centenaires, escorte avec bonheur les poissons et fruits de mer. Muscadet de sévre-et-mainesur-lie, grand fief, grande réserve, VV 2014, 3,95 €. Leclerc, du 30/09 au 14/10.

6 HARMONIEUX

Terrine de canard, viande rôtie ou grillée, fromages de caractère s'accordent avec ce rouge puissant aux arômes de fruits rouges et noirs. Equilibré, il peut sans problème revendiquer l'harmonie de son (grand) terroir. Bourgogne hautes-côtes-de-nuits, les dames huguettes, Tardy René et Fils, AOP 2012, 9,99 €. Simply Market, du 25/09 au 11/10.



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

Bon à savoir



Qu'est-ce qu'un bon vin ?

C'est un vin qui procure un plaisir immédiat, quel que soit son âge. Un vin sans défauts (bouchonné ou oxydé), fruité, harmonieux, pas râpeux (peu tannique), sans acidité finale. Un vin digeste. Un vin que vous n'aimez pas n'est pas (forcément) un mauvais vin. Mais un bon vin est (presque) toujours un vin que l'on aime.

Attention aux fausses « affaires »

Les vins qui n'ont pas trouvé preneur pendant l'année se retrouvent en foire aux vins. Leur prix bradés doivent vous alerter, surtout s'ils affichent une appellation bien connue : bordeaux, côte-de-nuits... La solution ? Acheter une bouteille, le tester avant de craquer pour la caisse de six, qui pourrait finir dans l'évier.

FUZEAU PHILIPPE