

# Aux Grands Vins de France

CONSEILS ET PRÉFÉRENCES DES CAVISTES



PHOTO : JUDY JANUARIUS

Des étagères grises à perte de vue, des bouteilles aux reflets les plus contrastés, des caisses en bois, des noms magiques affichés ici et là : vous êtes dans la boutique historique Aux Grands vins de France, rue de l'Argenterie à Montpellier.

**J**ean Guizard, d'une famille de vigneron de Lavérune, gère Aux Grands Vins de France, l'une des plus vieilles caves de Montpellier. Au près d'une équipe de professionnels du vin, il apporte

un sang nouveau à cette enseigne fondée en 1944 qui compte désormais trois magasins sur la capitale du Languedoc.

## Bonnes affaires

Interrogé sur les conseils qu'il pourrait donner à ceux qui veulent faire quelques bonnes affaires dans la grande distribution, Jean Guizard recommande de ne pas y aller les mains vides. « *Il est souhaitable, préconise-t-il, de consulter au préalable les catalogues des enseignes puis de se référer à des guides sur lesquels apparaissent millésimes et notations. Le mieux, bien sûr, est de prendre conseil auprès d'un sommelier notamment pour les grands Bordeaux et les grands Bourgognes. Or, il est rare d'en rencontrer un en permanence dans les linéaires.* »

« *Ce qui fait la force des caves comme les nôtres, ajoute-il, c'est que nous avons toujours des sommeliers à disposition qui privilégient le conseil avant la vente.* »

A la question, que recommandez-vous cette année à vos clients, Jean Guizard et son équipe nous ont sélectionné six vins issus principalement du Sud de la France : Languedoc-Roussillon et Sud Ouest (voir page-ci jointe).

Les rosés viennent en tête car ils ont le vent en poupe et les producteurs ont fait beaucoup d'efforts sur les sulfites et la présentation pour qu'une nouvelle clientèle arrive sur le marché. Ils recommandent également des vins blancs du Sud-Ouest qui peuvent se consommer aussi bien à table qu'à l'heure de l'apéritif. Enfin, dans le domaine du vin rouge, leur préférence va sur les Pic Saint-Loup et les vins bio, très demandés par les inconditionnels de nos crus languedociens. ●

## « Le mieux est de prendre conseil auprès d'un sommelier »

### 2009, un grand millésime

Toutes les régions, à quelques nuances près, s'accordent pour affirmer que ce millésime 2009 sera exceptionnel. Hiver pluvieux, printemps agréable et été ensoleillé ont permis une parfaite maturation des raisins, et donc une forte concentration des arômes, gage d'une grande année. Dans le Bordelais, ce millésime est déjà considéré comme le meilleur depuis plusieurs décennies. Ceux qui ne jurent que par les Bordeaux ne doivent pas à hésiter à investir dans les vins de garde.

Même si les Foires aux vins touchent plus particulièrement le monde des grandes surfaces, ce spécialiste qui propose toute l'année plus de 1 000 références en vins, Champagne, Armagnac, Cognac et Spiritueux, porte un regard attentif à ces opérations commerciales. Il rencontre d'ailleurs une clientèle encore plus déterminée à cette période de l'année. « *Ces foires aux vins, commente-t-il, ont au moins le mérite de ne faire que des heureux. D'un côté, vous avez les vigneron qui sont enchantés de toucher un réseau de clients qu'ils n'ont pas régulièrement. De l'autre côté, vous avez des consommateurs qui ont le sentiment à ce moment-là de faire de bonnes affaires. Quant aux hypermarchés, ils sont sûrs avec l'offre élargie qu'ils fournissent de répondre aux attentes d'une grande majorité.* »



PHOTO : ARCHIVES ML

# Coups de cœur

## Aux grands vins de France



### ROSÉS

### BLANCS

### ROUGES



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Domaine de Montrose de Bernard Coste

**Vin de pays des Côtes de Thongue. 12,5°**

Robe pétale de rose. Nez de fruits à chair blanche.

Vin ample et rond aux notes de fraises, belle finesse en bouche.

4,70 €.



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Premières Grives - Tariquet - Domaine famille Grassa

**Vin de Pays des Côtes de Gascogne. 2009**

Un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais...

7,90 €.



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Mille huit cent trois - Domaine de la Salade

**Pic Saint Loup. 14°**

Arômes complexes aux notes épicées et fruits mûrs. Attaque en bouche fraîche et suave aux tanins fondus et veloutés.

9,90 €.



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Le Rêve de Ninon - Domaine Cour Saint-Vincent

**AOC Coteaux du Languedoc. 14°**

La robe est de couleur saumonée, limpide. Nez : notes florales petits fruits rouges. Bouche vive et harmonieuse, avec une dominante de fraises. Finale longue et fraîche.

6,30 €.



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Petit et gros Manseng Uby

**Vin de Pays des Côtes de Gascogne. 11°**

Notes gourmandes d'ananas et mangue. La bouche est veloutée et onctueuse, exprime des arômes de coings et de citrons confits.

7,20 €.



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Costeplane - Sélection Grenache de Vincent Coste

**Vin de table. Bio. Gard. 2008. 15°**

Ce vin a acquis des arômes puissants de grenadine, de fruits frais. Bouche ample et riche, sans aucune lourdeur. Finale particulièrement longue et intense. Robe violette.

12,30 €.

### Derniers gadgets du vin



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Maintenir au frais

L'Ice Bag a été un incontournable de l'été et continue par son côté pratique à faire bon nombre d'adeptes. Un peu d'eau, des glaçons et votre bouteille reste au frais. Pourquoi pas vous ? Voici la version couleur fuchsia proposée par la Cave des vins de France.

5 € - L'Ice bag fuchsia.

Cave aux Grands vins de France à Montpellier



PHOTO : JUDY JANUARIUS

#### Nettoyer une carafe

Difficile de nettoyer une carafe à vin. Avec cet étrange et astucieux goupillon de chez Pulltex, les arrondis intérieurs de votre carafe seront toujours rutilants.

11 € - Le goupillon à carafe de chez Pulltex.

Cave aux Grands Vins de France à Montpellier

#### Des sites à consulter

[www.chateauonline.com](http://www.chateauonline.com) jusqu'au 4 octobre

[www.wineandco.com](http://www.wineandco.com) jusqu'au 3 octobre

[www.jean-merlaut.com](http://www.jean-merlaut.com) jusqu'au 15 octobre