

Famille du média : PQN

(Quotidiens nationaux)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 713000

Sujet du média : Lifestyle



Edition : Du 02 au 03 septembre

2022 P.9-14

Journalistes : -

Nombre de mots : 3846

STYLE SPÉCIAL VIN 

## FOIRES AUX VINS : NOTRE SÉLECTION DES MEILLEURES CUVÉES

Vins rouges ou blancs, rosés et champagnes...  
Trois experts nous livrent leurs coups de cœur  
proposés par les enseignes du secteur.

Par Yohan Castaing, Gérard Muteaud et Karine Valentin  
Illustrations: Carole Barraud



### LES COUPS DE CŒUR DE YOHAN CASTAING

Bordelais d'origine, Yohan Castaing a fondé [anthocyanes.fr](http://anthocyanes.fr), un site totalement dédié au monde du vin et collabore à différents médias, tels que *Les Echos* en France et *Decanter* au Royaume-Uni. Bordeaux est son domaine d'expertise, mais ses compétences s'étendent à l'ensemble des vignobles.

#### Les Vignes Oubliées

**Terrasses du Larzac, rouge, 2020**  
Le collectif au service de la qualité. Tel pourrait être le credo de cette cuvée initiée par Jean-Baptiste Granier et provenant de l'achat de raisins à un collectif de paysans. Assemblage de grenache et de syrah, c'est un vin aux accents sudistes, prononcés avec joie et allant. Une bouteille de plaisir et de découverte pour les derniers beaux jours de l'année et qui pourra tenir quelque temps (2-4 ans) en cave.  
**Lavinia, 19,50 €**

#### Olivier Pouchoulou Xut

**Irouléguay, rouge, 2020**  
Quel plaisir de découvrir cet Irouléguay produit par Olivier Pouchoulou, jeune vigneron basque installé sur les pentes de l'Arraduy à Saint-Jean-le-Vieux



et qui a fait ses armes chez le très connu, et très respecté, négociant/propriétaire d'Ampuis, la maison E. Guigal. Assemblage de 70% de tannat et de 30% de cabernet franc, c'est un vin franc et droit, long et énergique, puissant sans être démonstratif. Ce vin est une réussite qu'il faudra attendre 1 an dans l'idéal.  
**Lavinia, 14,90 €**

#### Clos Constantin Polissons Coteaux du Languedoc, rouge, 2020

Posées sur un terroir d'altitude de 230 mètres en plein cœur du Larzac, mais sous la dénomination Languedoc, les vignes conduites en culture biologique produisent un vin à la fois gouleyant et frais, très fruité et diablement équilibré. Il faut dire que Pierre Halley, fils de viticulteur, et Samuel Durand, ancien caviste chez Lavinia, ont une idée précise des vins qu'ils souhaitent réaliser, pour notre plus grand bonheur.  
**Lavinia, 11,80 €**

#### Domaine Le Prieuré des Papes La Bessade Châteauneuf-du-Pape rouge, 2019

Anciennement Domaine La Millière, racheté par les propriétaires du célèbre restaurant La Mère Germaine en plein cœur de Châteauneuf-du-Pape, Le Prieuré des Papes est situé sur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



le quartier Cabrières, plus frais et plus ombragé. Il en résulte un vin juteux à souhait, très fruité, délicatement floral également et d'un équilibre remarquable. Une très belle bouteille qu'il est possible de conserver plusieurs années. **Les Caves de la Mère Germaine, 59 €**

**Domaine Jean-Claude Marsanne Saint-Joseph, rouge, 2019**

Située à Mauves, non loin du célèbre domaine Jean-Louis Chave et du domaine Gonon, cette propriété encore trop méconnue élabore des syrahs d'une précision remarquable alliant la fraîcheur du cépage et la rectitude juteuse des terroirs de Saint-Joseph. Grâce à une viticulture de haute couture et un engagement de tous les instants, ce domaine est l'une des pépites du Rhône nord. Les prix sont encore accessibles, profitez-en. **lespassionnesduvin.com, 21,90 €**

**Domaine Joblot La Servoisine Givry 1<sup>er</sup> cru, rouge, 2020**

Le terroir de ce premier cru La Servoisine est sans conteste l'un des plus connus de l'appellation mâconnaise. Et quand on lui associe l'un des plus grands vinificateurs de la région, il en ressort un vin à la fois floral, élégant, fruité et envoûtant possédant une texture juteuse et soyeuse d'une grande précision. Les amateurs de pinot noir seront comblés, quant aux autres, ils devraient essayer ce vin, ils ne seront pas déçus. **lespassionnesduvin.com, 32,90 €**

**François Chidaine Les Argiles Vin de France, rouge, 2019**

Grand vinificateur des vins de Montlouis et vigneron de grand talent, François Chidaine produit également des vins sous la dénomination Vin de France issus de vignes plantées à Vouvray. Cette cuvée Les Argiles, à la fois douce et magnifiquement équilibrée, fruitée et florale, comporte un léger sucré résiduel qui lui apporte dynamisme, enrobage et fond. C'est une très belle bouteille de garde. **lespassionnesduvin.com, 21 €**

**Domaine Combiere Crozes-Hermitage, rouge, 2020**

Célèbre pour son fameux Clos des Grives, Laurent Combiere produit des vins parmi les plus élégants du Rhône nord, les plus précis et les

plus dynamiques qu'il soit. Cette cuvée est une ode au caractère fin et fruité de la syrah. Combinant la générosité aromatique de ce cépage et la précision du toucher de bouche du grand vinificateur qu'est Laurent Combiere, on obtient un vin tout en suavité et en gourmandise. **millesimes.com, 21,60 €**

**Alain Graillot**

**Crozes-Hermitage rouge, 2019**  
Malheureusement décédé au printemps de cette année, Alain Graillot était un vigneron de grand renom qui n'a pas hésité à former de nombreux jeunes à sa vision du vin. Dans son domaine, sa famille poursuit l'œuvre engagée avec certitude et ambition. Ce 2019, millésime vinifié par Graillot,

grain très fin et une allonge typique du cabernet-sauvignon.

**Leclerc, 25,50 €**

**Domaine de la Pâturie Gueules de Loups**

**Franche-Comté, rouge, 2020**  
Aux confins de la Champagne et de la Bourgogne, se trouve l'appellation Franche-Comté. Bien que cette propriété existe depuis 1974, c'est en 2017 que la famille Joyandet a repris les rênes de ce domaine de 17 hectares, planté d'un seul tenant en exposition sud-est sur la commune de Champlitte, au lieu-dit La Pâturie. À la fois fringant et délié, très aromatique, ce pinot noir offre une bouche fraîche et délicate. Du pur plaisir. **millesimes.com, 18 €**



représente à merveille son sens du vin. Profondeur de bouche tout en préservant le fruit, suavité et générosité sans affaiblir l'ensemble. Magnifique. **vin-malin.fr, 30 €**

**Château Belgrave Haut-Médoc, rouge, 2020**

La force de certains négociants est de posséder des vignes et d'élaborer de grands vins. C'est souvent vrai en Bourgogne, beaucoup moins à Bordeaux. C'était sans compter sur la maison Dourthe, historico négociant bordelais, qui produit ce cru classé en 1855 au bel éclat de fruits noirs, à la tension et à la fraîcheur remarquables et possédant un

**Claude Dugat Bourgogne blanc, 2013**

Cette cuvée est commercialisée uniquement pour la société Millésimes.com dont on connaît le lien indéfectible et professionnel envers les grands vignerons de France et de Navarre. Claude Dugat est l'un d'eux. Très timide, plus enclin à passer son temps dans la vigne ou dans le chai qu'auprès de quelques vedettes vinaires, ce vigneron produit des vins purs et nets. Ce blanc, rafraîchissant, tendu, cristallin et délicat est un vrai bonheur. **millesimes.com, 36 €**

**Domaine de Montcy Gloria Vin de France, blanc, 2020**

Gardez-le pour vous, mais il paraît

que c'est le vin blanc préféré d'Umberto Tozzi, chanteur italien connu pour ses chansons célébrant l'amour. Et en amour, nous y tombons un peu, comme disent les Canadiens, avec ce vin à la fois frais et digeste, vif et élégant, produit en agriculture biodynamique. Un vin d'autant plus intéressant que le cépage romorantin n'est pas si commun. À ce prix-là, on adhère et on laisse 1 à 2 ans en cave. **lesavouir.fr, 13,90 €**

**Olivier Coste Rare, Carignan blanc, Vin de France, 2020**

Du carignan blanc, ce cépage devenu rare, il ne reste que 250 hectares en production, majoritairement dans le Languedoc. C'est dans le département de l'Hérault qu'Olivier Coste produit cette cuvée. Ce que l'on aime ici, c'est la vivacité, l'énergie et le fruité de ce vin qui est d'une approche très œcuménique et d'une capacité d'adaptation quasiment illimitée avec les différentes cuisines. À un prix est abordable! **lesavouir.fr, 8 €**

**Château Puech-Haut Prestige Languedoc blanc, 2020**

Gérard Bru a porté ce domaine au firmament qualitatif du Languedoc il y a déjà quelques années. Même si le domaine s'est très fortement étendu, il n'en reste pas moins que la qualité est toujours présente et que les prix restent abordables, à l'instar de cette cuvée Prestige en blanc, à la fois très florale et fruitée (fruits du verger notamment). Sa rondeur de bouche, sa suavité et sa profondeur concourent à des plats méditerranéens forcément. **vin-malin.fr, 16,80 €**

**Domaine du Chêne Bleu Aliot IGP Valcluse, 2017**

Malheureusement plus connu à l'international qu'en France, ce domaine détenu par Nicole et Xavier Rolet produit des vins de caractère et de franchise. Culminant à une altitude de près de 550 mètres et s'étendant sur 30 hectares, le vignoble est constitué majoritairement de vieilles vignes cultivées en biodynamie. Cette cuvée en blanc, produite à base de grenache blanc, s'impose par son fond, sa puissance contenue, sa remarquable fraîcheur et son caractère. **vin-malin.fr, 35,50 €**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**LES COUPS DE CŒUR  
DE GÉRARD MUTEAUD**

Journaliste indépendant, créateur de l'Atelier de l'Arsenal après 15 ans au *Nouvel Observateur* et 7 ans au magazine *Challenges*. Un penchant pour les îles, la pêche et les jolies quilles...

**Domaine Clau de Nell Anjou, rouge, 2018, biodynamie**  
Cultivée en biodynamie depuis 2008, ce vignoble d'une dizaine d'hectares acquis par la regrettée Anne Claude Leflaive avec son mari Christian Jacques, qui en est aujourd'hui le gérant, livre un cabernet franc de haute volée. Des vins tout en délicatesse et précision élaborés par Sylvain Potin, régisseur et co-actionnaire du domaine. Fruits rouges et noirs, épices,

complexité et gourmandise sont au rendez-vous.  
*millesimes.com, 29,90 €.*

**Mercurey Domaine Mia « Les Caudroyes » Bourgogne rouge, 2020, biodynamie**  
Mia, la fille du propriétaire, pilote ce vaste domaine de la Côte Chalonnaise depuis 2020 et l'engage en biodynamie. Cette cuvée aux accents de fruits rouges et d'épices régale par son côté charnu et généreux et ses tanins enrobés. Quelques années de cave lui donneront sa vraie dimension.  
*La Cave de la Grande Epicerie, 23,90 €.*

**Hervé Villemade, Les Ardilles Cheverny rouge, 2020, biodynamie**  
Cette cuvée composée à 85% de pinot noir et de 15% de gamay élevé en barriques, demi-muids et amphores offre un vin loyal gourmand aux notes de cerise, d'épices. Charnue, juteuse et souple sur un beau grain de tanins, elle régale sans complexe. Chaudement recommandé d'en remplir sa cave.  
*Lavinia, 21 €.*

**Clos des Fées « aimer, rêver, prier, se taire... » Côtes Catalanes, rouge, 2020**  
Une curiosité que ce pinot noir du Roussillon impeccablement vinifié et élevé par Hervé Bizeul. Solaire et croquant, au fruité explosif (framboise, mûre, cerise, cassis...), soyeux et généreux, il conserve la fraîcheur de son cépage dans une expression résolument sudiste, puissant mais sans lourdeur. Il accompagnera dignement un magret de canard ou une entrecôte grillée au BBQ.  
*vin-malin.fr, 30 €.*

**Clos Constantin « Les Polissons » Languedoc-Roussillon, rouge, 2021, en conversion**  
Ce jeune domaine d'une quinzaine d'hectares épaté par ses vins frais et aériens à la finesse gourmande. Fruité croquant, touche d'épices et de garrigue, bouche soyeuse et tonique: la démonstration que les vignobles sudistes ne sont pas condamnés aux vins puissants au degrés alcooliques dépassant les 15°. À découvrir absolument.  
*La Cave de la Grande Epicerie, 10,50 euros*

**Bruno Clair Marsannay, rouge, 2019**  
Une petite bombe que ce pinot noir à l'impeccable précision issu d'un domaine familial pratiquant une viticulture respectueuse des sols (fumure organique, aucun désherbant, semis de couverts végétaux...), sans être labélisé bio car ne s'interdisant pas un produit de synthèse les années difficiles pour sauver la récolte. Belles notes de groseille, de fraise et d'épices, bouche savoureuse sur une trame élégante. Un vin plein d'énergie.  
*millesimes.com, 36 €.*

**35 rangs, Philippe Gilbert Menetou-Salon, rouge, 2015, biodynamie**  
Issu d'une parcelle de 1,2 ha et de 35 rangs de vigne plantée dans les années 1960, un pinot noir tout en tension et finesse, à la fois aérien et profond tant il semble tricoté dans la meilleure étoffe. Un vin subtil signé par l'un des vignerons de talent de l'appellation reprenneur du domaine familial en 1998. Pour amateur de sensations exquises!  
*nysa.fr, 32,95 €*

**Exploration Cave de Tain Saint-Joseph, rouge, 2019**  
Sur plus de 1000 ha, la cave de Tain réussit à fédérer les vignerons des côtes-du-Rhône dans les appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, et Saint-Péray. Avec sa nouvelle gamme Exploration, elle innove avec des vinifications sans sulfites ajoutés. Comme ce saint-jo au profil gourmand et au nez de coulis de fruits noirs. Une réussite.  
*vinatis.com, 15 euros.*

**Domaine de la Paturie Cœur de Loups et Gueule de Loups Franche-Comté blanc 2019 et rouge 2020**  
Planté d'un seul tenant, au lieu-dit la Paturie, sur des coteaux exposés sud-est aux confins de la Champagne et de la Bourgogne, ce vignoble de 19 hectares livre des vins étonnants en blanc (Cœurs de Loups) comme en rouge (Gueules de Loups). Notes de safran et de zeste d'orange sanguine pour le premier, de baies noires et de violette pour le second. Les deux cuvées sont intenses, avec une belle finale saline pour le pinot noir.  
*millesimes.com, 18 €.*



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Domaine Luneau-Papin**  
**Clos du Milieu Muscadet blanc,**  
**2021, biodynamie**

Pierre-Marie et Marie Luneau ont beaucoup contribué à redonner au Muscadet la place qu'il mérite. Si on se perd un peu devant le nombre de cuvées, toutes participent à l'excellence du domaine. Les arômes citronnés et les notes iodées du Clos du Milieu, issu d'une parcelle de schistes, le destinent aux meilleurs produits de la mer. **Monoprix, 9,90 €.**

**Domaine de l'Épinay**  
**Muscadet, blanc, 2018, biodynamie**

Le melon de bourgogne donne le meilleur de lui-même sur le terroir de Clisson. Rondeur et complexité pour ce cru communal aux notes de pêche blanche, de fruits exotiques, révélant la richesse d'un cépage trop longtemps cantonné un p'tit blanc perlant et désaltérant. **nysa.fr, 16,90 €.**

**Domaine Trapet**  
**Riesling Beblenheim, blanc, 2020,**  
**biodynamie**

Un pied en Bourgogne et l'autre en Alsace et une même exigence pour des vignes cultivées en biodynamie et des vins précis et élégants. Issu de coteaux au sous-sol crayeux, ce riesling illumine de ses jolies notes fleuries et citronnées. De la finesse en bouche, une pointe minérale qui s'affirmera avec l'âge et une certaine douceur finale: l'idéal pour accompagner fruits de mer, turbot grillé et - recette de la maison - le coq au riesling. **La Cave de la Grande Epicerie, 16,50 €**

**Antoine Arena Carco**  
**Patrimonio blanc, 2020,**  
**biodynamie**

Le père des grands vins de Patrimonio, dont les fils ont repris le flambeau avec talent sous leur propre signature, signe là un modèle de vermentino, complexe et gourmand, aux notes de fruits blancs et d'une stimulante fraîcheur. Dans la chaleur de l'été finissant, il sublimerait une poule à la gallega au paprika ou une dorade royale au four. **22,50 € dès 6 bouteilles, idealwine**

**La Chablisienne Chablis 1er cru**  
**Fourchaume, blanc, 2018**

Le climat Fourchaume se trouve exposé sud-ouest sur la rive droite

du Serein, à droite des Grands Crus de Chablis. Le sous-sol est composé de marnes et de calcaire. Le 2018 se montre particulièrement harmonieux, avec un nez enjôleur de fruits blancs, une bouche ronde s'étirant sur une finale fraîche et délicatement minérale. Un bonheur pour accompagner un turbot ou un barbu au four. **Carrefour Market, 23,95 euros.**

**Wolfberger, Vendanges Tardives**  
**Gewurztraminer, 2018**

Il faut savoir sacrifier au rituel alsacien d'une vendanges tardives de gewurztraminer. Cette cuvée signée **Wolfberger** fait la part belle aux notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) et d'agrumes confits. La bouche enjôleuse a la douceur du miel rehaussé d'une pointe d'acidité. À boire à l'apéritif accompagné d'un foie gras mi-cuit aux poivres ou sur des toasts de fromage persillé. **Leclerc, 16,95 euros.**

**Jeauxaux Robin Fil de Brume**  
**Champagne, biodynamie**

Cette cuvée au nom évocateur nous transporte dans un voile de légèreté et de sensations exquises. À dominante chardonnay (80%), elle laisse échapper de jolies notes de fruits blancs (poire, pomme) et d'agrumes. Un fin cordon de bulles fines achève de nous transporter dans la brume du plaisir. **35,55 €, idealwine dès 3 bouteilles.**



**LES COUPS DE CŒUR**  
**DE KARINE VALENTIN**

Journaliste et critique, Karine Valentin est membre du Comité de dégustation de la *Revue du Vin de France*, après avoir dirigé les pages vin du magazine *Cuisine et Vins de France*. Quand elle n'est pas à cheval - son autre passion -, elle passe sa vie au milieu des vignes ou en dégustation. Elle possède avec sa sœur Le Château des Garcinières, en Provence.

**Tenuta Cucco Barolo Serralunga**  
**rouge, 2017, biodynamie**

Ce 100% nebbiolo, malgré une pointe de volatile qui lui donne du peps, s'exprime sur la violette, les fleurs et les fruits à noyau. D'une grande finesse, il se déguste comme un grand bourgogne avec l'accent du Piémont. Un vin à boire mais qui vieillira facilement encore 15 ans. **nysa.fr, 35,95 €**

**Château Fougas Maldoror Côtes**  
**de Bourg, rouge, 2018, biodynamie**

Parmi les châteaux bordelais sur lesquels il faut miser, ce domaine

des côtes de Bourg offre tous les ans, une profonde concentration d'identité bordelaise matinée d'une douceur associée à l'énergie de la pratique biodynamique. Vin vivant et tanins vibrants, densité et persistance: c'est une vraie affaire. **Monoprix, 13,40 €.**

**Xavier Vignon**  
**Côtes du Rhône, rouge, 2020**

Pour les amateurs de rouges puissants et concentrés de la Vallée du Rhône, ce rouge, assemblage de grenache, syrah, mourvèdre, cinsault et marselan, affiche une dynamique opportune pour un magret de canard ou un boeuf carottes. Ses parfums de mûre, de framboise et de cassis signent un vin aux senteurs de garrigues et de laurier. **Carrefour, 7,95 €.**

**Le Sabbie dell'Etna Rosso**  
**Firriato, rouge, 2021**

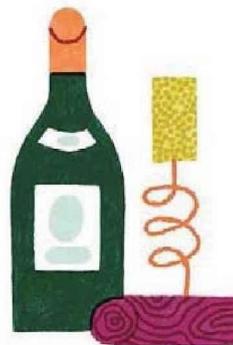
Issu du terroir volcanique des pentes de l'Etna, ce vin est une curiosité. On passe sur la pointe fumée qui semble être une caractéristique des vins de volcan pour s'arrêter sur sa sensation cristalline et sa tonicité associée au citron frais. Une belle harmonie tient la dégustation de ce blanc d'apéritif. **Monoprix, 14,90 €.**

**Château Dauzac**  
**Margaux, rouge, 2020**

Un grand cru de bordeaux à avoir toujours en cave: 6 à 12 bouteilles constitueront un bon investissement. Au 5<sup>e</sup> rang de la classification de 1855, Dauzac présente un engouement à la mesure de son évolution qualitative. La finesse et l'expression toute « margalaise » des tanins soyeux encore pris dans la jeunesse, laissent entrevoir l'éclat intense du fruit. Vin de garde. **Carrefour, 39,95 €.**

**Château Les Carmes Haut-Brion**  
**Pessac-Léognan, rouge, 2011**

C'est la bouteille à s'offrir ou à offrir. Un joli cadeau que ce millésime 2011. Si cette année ne figure pas parmi l'excellence de la décennie, elle s'exprime brillamment sur la propriété jouxtant Haut-Brion et appartenant à Patrice Pichet. Ce 2011 prêt à boire apporte la preuve de la dynamique d'un terroir d'exception. **chateaubon.com, 117 €.**





**Arnaud Aucoeur,  
Cœur rouge vieilles vignes  
Réserve Saint Roch**

**Saint-Amour, rouge, 2021**

Les gamays du Beaujolais ont tous cette propension à faire sourire. Celui-ci offre un nez friand de fruit mûr et acidulé sur une structure fine et légère aux tanins d'une tendresse qui ne masque pas une intense longueur. Le vin de toutes les terrines et le rouge pour le fromage. **Carrefour, 7,95 €.**

**Château Berliquet  
Saint-Emilion grand cru classé,  
rouge, 2014**

Le millésime 2014 n'a pas eu l'écho mérité. Pourtant, après un élevage conséquent, il brille d'un éclat et d'une sensibilité particulière dans cette bouteille à ouvrir pour profiter des dernières effluves de fruits et de la bascule vers des notes plus appuyées d'épices. La finesse des tanins signale la qualité du terroir du grand cru. **chateaunet.com, 33,30 €.**

**Aurélien Chataignier  
Saint-Joseph blanc, 2019**

Avec son boisé gras, ses notes de vanille et ses amers tendres en finale, ce Saint-Joseph fait montre d'un grand caractère et de la faculté de la marsanne à offrir volume et fraîcheur enrobés d'un fruit parfait. C'est le blanc de base d'une cave dont il faut avoir au moins 24 bouteilles. À ouvrir sur viandes blanches, poissons, fromages. **chateaunet.com, 23,33 €.**

**Burckel Jung  
Sandebren Riesling, blanc, 2018,  
biodynamie**

Le vignoble alsacien, pionnier de la biodynamie et expert en la matière présente une variété de domaines familiaux dont la gamme à la pointe de la minéralité produit des rieslings très sec. Le raisin est parfaitement défini dans ce 2018 en début d'évolution où les agrumes frisent la tension. À garder ou à déboucher sur des langoustines. **nysa.fr, 19,95 €.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Domaine Gayda, Figure Libre Freestyle****Pays d'Oc, blanc, 2020, biodynamie**

Ils s'y mettent à 4 pour dessiner le profil de ce blanc sudiste auquel il ne manque rien et surtout pas la fraîcheur: grenache blanc, maccabeu, marsanne et viogner chantent les louanges de ce pays d'Oc qui sait faire naître de l'énergie en bouteille sur des notes de brioches et une complexité tirée d'un élevage en œufs de ciment et fûts. Pour toutes les circonstances apéritives chics ou décontractées.  
**nysa.fr, 12,50 €.**

**Tutiac Sauternes, 2018**

C'est un sémillon pur, élevé en cuve pour préserver la fraîcheur: de ces sauternes dans l'air du temps, sucré mais pas trop, aux fines notes d'agrumes, ayant conservé l'intégralité de la fraîcheur du raisin. Cave coopérative.  
**Leclerc, 9,90 €.**

**Vergé Vallons de Lamartine Mâcon Villages, blanc, 2020**

L'intégralité de la gamme de Jean-Marie Guffens est à saisir pour la dynamique de ses blancs et l'impérieux de la typicité de ses crus du maconnais. Ce chardonnay convivial est d'une présence intense sur les fruits à noyau, doté d'une structure à la fois enrobée et vibrante. À ouvrir sur un carpaccio de poisson ou un plateau de fromages de chèvres.  
**Carrefour, 15,95 €.**

**Les Gâts, Patrick Baudouin Anjou blanc, 2014, biodynamie**

Patrick Baudouin a fait de cette cuvée l'un des phares qui brille sur les vins blancs du saumurois, et de la Vallée de la Loire en général. C'est l'acacia qui domine un nez vif, subtil et frais puis la poire s'associe au fruité d'une bouche savoureuse qui se maintient dynamique et scintillante pour un aperçu gourmand de ce raisin superbe qu'est le chenin.  
**idealwine.com, 39 €.**

**Clos Uroulat Cuvée Marie Jurançon sec, 2017**

À partir de deux raisins follement originaux, le gros manseng et le petit courbu, le domaine Uroulat propose ce blanc sec toujours en tête d'une AOC qui reste plutôt connue pour ses moelleux. C'est la tonicité du vin qui séduit de prime abord, puis sa délicate fraîcheur sur les agrumes s'exprimant sur une finale posée, fumée, épicée.  
**idealwine.com, 15 €.**

**Champagne Castelnau blanc de blancs, 2006**

Après avoir passé 12 ans sur lattes, ce brut à la vivacité tranchante expose en milieu de bouche une suave et florale texture sur des touches de miel en finale. Belle étiquette d'une cave coopérative de qualité et prix ultra-raisonnable compte tenu de la qualité du vin.  
**chateaunet.com, 36,90 €**

Plus d'infos sur [weekend.lesechos.fr](http://weekend.lesechos.fr)

## LES DATES DES FOIRES AUX VINS

**chateaunet.com :**  
du 2 septembre au  
24 septembre

**Carrefour :**  
du 27 septembre  
au 10 octobre

**idealwine.com :**  
du 6 septembre  
au 27 septembre

**Monoprix :**  
du 16 septembre  
au 2 octobre

**nysa.fr :**  
du 9 septembre  
au 25 septembre

**La Cave  
de la Grande Epicerie :**  
du 7 septembre  
au 5 octobre

**vin-malin.fr :**  
du 1<sup>er</sup> au 30 septembre

**millesimes.com :**  
du 14 septembre  
au 5 octobre

**Les Caves de la Mère  
Germaine :** du 5  
septembre  
au 2 octobre

**lespassionnesduvin.  
com et lesavour.fr :**  
du 7 au 25 septembre

**Lavinia :**  
du 5 septembre  
au 3 octobre

**wineandco.com :**  
jusqu'au 4 octobre