

Nos coups de

Des prix bas qui en mettent plein la vue, des vins abordables qui sont les bonnes affaires des foires aux vins,

DES ENTRÉES DE GAMME À MOINS DE 5 EUROS

1. AOP Cahors.

Clos des Batuts 2018.

4,39 €, Intermarché.

On aurait tort de boudier ces vins rouges du Sud-Ouest, qui ont du talent pour escorter les viandes rouges. Ce cahors s'impose avec son fruité intense porté par les épices.

2. AOC Bordeaux blanc.

Producta Vignobles, Grain de Lune 2019.

3,90 €, Auchan.

À partir du sauvignon gris, un cépage un peu oublié mais sacrément fruité, ce vin fin et élégant accompagne les saveurs marines et les fromages frais.

3. AOC Saumur-Champigny.

Domaine des Coutures, La Malicieuse 2019.

4,99 €, Netto.

Un excellent domaine familial de Loire, une cuvée aux tanins souples et soyeux qui fait honneur à son appellation... le tout pour un super rapport qualité-prix!

4. IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

Sur un air de chardonnay 2019.

3,95 €, Casino.

Un vin du Languedoc gouleyant à souhait, avec de la fraîcheur et de jolies notes acidulées de fleurs blanches. De quoi préparer des tapas pour un apéritif réussi.

5. AOP Bordeaux rouge.

Terre de Vignerons, Petit Verdot 2018.

4,95 €, Carrefour Market.

On profite de la foire aux vins pour découvrir cette nouvelle gamme « Depuis 1935 ». Une cuvée qui comblera les amateurs de vins rouges charpentés et soyeux.

6. AOC Bergerac rouge.

Arts Premiers 2019.

4,95 €, Casino.

Pour un dîner entre amis, avec une viande rouge ou un plat en sauce, on ne fait pas de faux pas avec ce vin aux tanins fondus sur des arômes de cerise et de prune.

DES PÉPITES POUR DES PLATS

7. AOC Viré-Clessé.

Famille Mariller-Gaillard, blanc 2018.

6,99 €, Lidl.

Un chardonnay de belle facture qui offre des arômes fruités et une fraîcheur très agréable en palais. Un vin délicieux pour accompagner les fruits de mer et les plats au curry.

8. IGP Pays d'Oc.

Gérard Bertrand, Naturae, Corbières 2019.

6,95 €, Carrefour.

D'une grande authenticité, ce vin bio, sans soufre ajouté et végétal, a des arômes généreux de fruits noirs et une finale gourmande. Encore un sans-faute du vigneron Gérard Bertrand!

9. AOC Côtes-du-Rhône-Villages Laudun.

Laurent Brotte, Les Grands Mûriers 2016.

5,89 €, Intermarché.

Cette cuvée prête à boire se distingue par ses notes fruitées et épicées portées par des tanins veloutés. Le coup de cœur au Guide Hachette des vins, comme une évidence.

3 CHAMPAGNES À MOINS DE 20 EUROS

Champagne Maximilien Auguste, premier cru. 16,99 €, Lidl. Des bulles vives et miellées pour une palette de toasts à l'apéritif.

Champagne Louis Folléa, brut tradition. 16,95 €, Leclerc. Pour les douze coups de minuit, un joli cordon de bulles bien fruitées!

Champagne Chassenay d'Arce, cuvée Première. 19,90 €, Le Repaire de Bacchus. Une cuvée de caractère qui accompagne tout le repas.

