



Notre sélection de 87 cuvées

Rouge structuré ou plus souple, blanc d'apéritif ou de repas, à déguster dès aujourd'hui ou à garder quelques années : La Revue du vin de France vous conseille ces 87 étiquettes, de 5,50 à 51 €, à retrouver au cours des foires aux vins dans les linéaires de la grande distribution, chez les cavistes et les vendeurs en ligne.

ALSACE

90/100

CAVE DE TURCKHEIM

● *Riesling*

Grand cru Brand 2020

Un riesling qui "pétrole" légèrement au nez et se montre tendu en bouche. Il garde une belle énergie. Servez-le avec un poisson.

10,95 € chez Système U

89/100

DOMAINE SCHOENHEITZ

● *Riesling Herrenreben 2020*

Comme dans tous les rieslings qui prennent un peu d'âge, la minéralité surgit d'abord au nez, puis dans une bouche énergique et iodée. Ce blanc peut se boire maintenant mais aussi se garder encore cinq ans.

16,65 € chez Lepetitballon.com

BEAUJOLAIS

92/100

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

● *Brouilly 2022*

Réunir dans une même bouteille la profondeur du gamay et sa délicatesse, c'est la grande réussite de ce 2022, millésime chaud qui présente néanmoins les attributs ciselés du cépage. À boire d'ici à 2029.

14,90 € chez Monoprix

91/100

ARNAUD AUCCŒUR

● *Moulin-à-Vent Tradition*

Vieilles vignes 2022

Un moulin-à-vent généreux, au fruit

croquant et gourmand, très agréable en bouche. Il ira à merveille avec une planche de charcuteries.

8,95 € chez Carrefour

91/100

DOMAINE LES CAPRÉOLES

● *Beaujolais-Lantignié*

L'Amourgandise 2023 bio

Voici le Beaujolais tel qu'on l'imagine :

gourmand à souhait, charnu, présentant des notes de fruit rouge au nez comme en bouche, tendrement ourlé d'un tanin mordant qui signale la vivacité du gamay. Ce rouge à vocation apéritive fait montre d'une grande finesse.

12,95 € chez Biocoop

91/100

DOMAINE DES MAISONS NEUVES

● *Morgon 2023*

Gorgé de sève et d'un fruit tendre, doté de tanins mûrs et souples, ce cru du Beaujolais présente une belle approche du fruit du gamay. Enjôleur et gracieux, voici un rouge à boire dès aujourd'hui avec un pâté de campagne ou une terrine de pot-au-feu.

9,15 € chez Casino

90/100

CHÂTEAU THIVIN

● *Côte de Brouilly*

Les Sept Vignes 2021

Un côte-de-brouilly délicatement structuré, livrant un véritable récital de notes de fruits rouges et de pivoine. Faites-le chanter en duo avec un tajine d'agneau.

18 € chez iDealwine.com

89/100

BONOT PÈRE ET FILS

● *Moulin-à-Vent 2023*

Jolie acidité et tanins doux : ce gamay juteux et croquant est construit sur une fraîcheur remarquable. Dégustez-le maintenant avec des volailles, ou conservez-le en cave pour le voir grandir quelques années.

7,59 € chez Lidl

BORDEAUX

92/100

CHÂTEAU

VRAI CANON BOUCHÉ

● *Canon-Fronsac 2020*

Ample et mûr, doté d'arômes de fruits noirs et finement boisé, ce canon-fronsac sera parfait avec un bœuf braisé.

12,95 € chez Carrefour Market

92/100

CLOS DES LUNES

● *Bordeaux*

Lune d'Argent 2016

Un blanc superbe, complexe et légèrement évolué, que l'on peut servir sur un poisson en sauce ou une viande blanche. Et au rapport qualité/prix imbattable avec cette offre promotionnelle !

9,90 € (4+2 gratuites)

chez Wineandco.com

92/100

CLOS SAINT-ANNE

● *Pomerol 2015*

Un pomerol rond et séduisant, à maturité et ouvert. Les tanins fondus et les notes de fruits noirs appellent un plat de lasagnes.

19,95 € chez Système U

92/100

CHÂTEAU

HAUT-BAGES LIBÉRAL

● *Haut-Médoc*

Cérés 2022 bio

Cette cuvée sans soufre du château Haut-Bages Libéral est une grande réussite. Soyeux, frais en bouche, le vin offre en même temps une belle énergie



Arnaud Aucœur signe un rouge gourmand.



mettant en relief ses saveurs de fruits noirs. Débouchez-le avec un ossau-irraty. **23,50 €** chez Macavecarrefour.fr

92/100
CHÂTEAU
LAROSE-TRINTAUDON

● *Haut-Médoc 2016*
Encore sur le fruit (cassis), il arbore un profil très médocain, structuré et épicé. Il faut ouvrir ce magnum à l'occasion d'une grande tablée dirigée par un poulet rôti.

28 € (magnum) chez Système U

92/100
CHÂTEAU MANGOT

● *Saint-Émilion Grand cru 2020*
Depuis quelques années, ce domaine se forge une réputation de saint-émilion moderne, au boisé fondu et au fruit frais révélateur de la belle qualité du terroir. Agréable découverte à boire ou à conserver pendant dix ans. Le cadeau à offrir ou à s'offrir.

24 € chez Lavinia.com

91/100
CHÂTEAU
LES CHARMES-GODARD

● *Côtes de Bordeaux 2022*
Une valeur sûre élaborée par la famille Thienpont. Mûr, souple et long en bouche. Il vaut bien des saint-émilion. Parfait à table.

7,90 € chez E.Leclerc

91/100
CHÂTEAU
DE LA DAUPHINE

● *Fronsac 2017*
2017 a livré des bordeaux légers, aux notes de fruits rouges et aux tanins fondus. Arrivé à maturité pour être bu, celui de la Dauphine reste très harmonieux. Orchestrez sa rencontre avec un filet mignon de porc.

18,99 € chez Intermarché

91/100
CHÂTEAU
LE GRAND VERDUS

● *Bordeaux Vertige Solera*
Le vignoble bordelais se réinvente à

travers des vins originaux, comme cette solera assemblant les millésimes 2019 et 2020. Un blanc de gastronomie à la tension parfaite, doté de savoureuses notes de beaux fruits à noyau. Il se démarque par sa finesse et sa délicatesse.

15,20 € chez Lepetitballon.com

91/100
CHÂTEAU
LA TOUR CARNET

● *Haut-Médoc 2019*
Ce cru de l'écurie Bernard Magrez ne démérite jamais, c'est un bon compromis pour profiter d'un grand vin du Médoc à un tarif relativement doux, dans un excellent millésime. Le vin est rassemblé sur un beau volume, profond en milieu de bouche, destiné à la table. On peut le déguster dès maintenant ou le garder en cave jusqu'à la fin de la décennie 2020.

26,96 € chez Auchan

90/100
CHÂTEAU GUIRAUD

● *Bordeaux G de Guiraud 2023 bio*
Parfums de fruits frais, touche florale et ambiance mentholée signalent la jeunesse de ce blanc sec produit par une grande propriété de Sauternes. En bouche, on retrouve de la sève, une finale assez tonique. À boire d'ici à 2026 avec du thon grillé et une bohémienne de légumes.

13,43 € chez Intermarché

89/100
CHÂTEAU
BARRE GENTILLOT

● *Graves de Vayres Vieilles vignes 2022*
Les vieilles vignes donnent de la profondeur à ce blanc fin et agréable, qui évoque le zeste de citron en bouche, et termine avec un bel éclat. Il faut le déguster avec des poissons ou du fromage.

9,60 € chez Casino

89/100
LÉO DE LA GAFFELIÈRE

● *Saint-Émilion 2021*
2021 n'est pas le millésime bordelais le plus extraordinaire des quatre dernières années, mais on apprécie la rigueur de cet assemblage merlot, cabernet franc et cabernet-sauvignon, qui impose sa



Ce bordeaux mûr est une très belle affaire.

fraîcheur dans un bouquet mêlant cerise et framboise. En bouche, sa sensation de douceur (épices douces sous un boisé délicat) en fait un bordeaux parfaitement adapté à toutes les viandes.

9,99 € chez Franprix

88/100
BALLARIN

● *Crémant de Bordeaux Black Pearl*
Un crémant sur le fruit, gourmand, que l'on présenterait volontiers à l'apéritif pour accompagner des tapas.

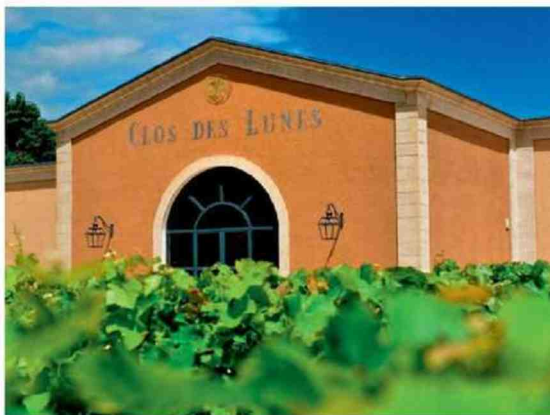
8,29 € chez E.Leclerc

BOURGOGNE

92/100
LES VIGNERONS DE BUXY

● *Montagny Premier cru 2022*
Un beau nez floral (évoquant le chèvrefeuille) et de la tension pour ce chardonnay au croquant délicat. La bouche se révèle particulièrement proche du fruit frais. Un blanc fin à réserver à un poisson grillé.

15,95 € chez La Vignery



Produire de grands vins blancs secs dans le Sauternais : c'est le pari réussi par Olivier Bernard au Clos des Lunes.

MISEZ SUR LES BORDEAUX ABORDABLES !

Aussi surprenant que cela puisse paraître, le vignoble bordelais fait partie de ceux qui proposent parmi les vins les plus abordables de France. Ainsi, il est possible de dénicher lors des foires aux vins de grands vins identitaires, à boire sans tarder ou à conserver en cave, à des tarifs très sages. Vous en trouverez quelques exemples dans notre sélection avec Cérés (Château Haut-Bages Libéral), le côtes-de-bordeaux du château Les Charmes-Godard ou encore le bordeaux blanc du Clos des Lunes. Bordeaux fait sa révolution stylistique, qui se traduit par des cuvées décalées, jeunes, où le fruit est mis en avant. Des vins de plaisir qui donnent envie de redécouvrir cette grande région viticole.



91/100

DOMAINE AURÉLIE BERTHOD

● Pernand-Vergelesses

Premier cru Les Fichots 2022

Un premier cru tendu, structuré, avec de la mâche et une bonne longueur, qui appelle une viande rouge.

27,80 € chez Système U

91/100

DOMAINE DE LA LUOLLE

● Bourgogne

Côte Chalonnaise

Écume de Terre 2022

La Côte chalonnaise propose des vins abordables, gourmands, aux parfums finement boisés, à l'image de ce blanc doté d'une finale rafraîchissante.

19,71 € chez Lepetitballon.com

91/100

DOMAINE PANSIOT

● Chorey-lès-Beaune

Premier cru 2023

Expression parfaite du pinot noir. Le velouté en bouche s'explique par la chaleur du millésime ; le vin se révèle profond, construit sur une maturité juste. On pourra le garder une dizaine d'années.

17,99 € chez Auchan

91/100

DOMAINE PELLETIER HIBON

● Givry 2023

Encore abordable, le sud de la Bourgogne compte quelques crus à ne pas manquer, comme Givry. Logez en cave ce rouge sincère au fruit ambitieux pour en profiter d'ici quelques mois.

16,99 € chez Casino

91/100

TERRES SECRÈTES

● Saint-Véran

Croix de Montceau 2022

Un chardonnay salin et digeste, enrobé et de beau volume, livrant en finale des amers tendres. Salade, volaille, fromages feront de bons compagnons, tout comme un jambon persillé.

13,40 € chez La Vignery

90/100

DOMAINE DU QUART PRÉAUX

● Viré-Clessé 2023

Un chardonnay arborant une robe



© CC BY-SA 2.0/Flickr/Pascali Poggi

lumineuse, doté de saveurs gourmandes de fleurs blanches et d'agrumes. Il faut déboucher ce blanc avec une belle sole meunière.

13,90 € chez Franprix

90/100

CHARLES DROUIN

● Saint-Véran

Orée des Charmes 2023

Voici un joli chardonnay floral au nez et expressif en bouche, parfait dès aujourd'hui en duo avec un poisson à chair blanche.

11,95 € chez E.Leclerc

89/100

DOMAINE DES ORMES

● Petit Chablis 2023

Le chardonnay sait tout faire, du Grand cru de la Côte de Beaune au vin blanc simple qui sent bon la fraîcheur et le printemps, à l'image de ce petit-chablis équilibré, sapide et vibrant, doté d'une finale citronnée, que l'on peut boire dès aujourd'hui.

9,49 € chez Lidl

89/100

LES VIGNERONS DE BUXY

● Bourgogne 2022

L'éclat du chardonnay à petit prix. Vinifié avec soin par une coopérative de qualité, ce bourgogne blanc servira toutes les envies, du tartare de saumon aux rouleaux de printemps en passant par les sushis...

9,50 € chez VandB

89/100

DOMAINE VOCORET ET FILS

● Chablis Premier cru

Réserve de Famille 2023

Un chablis tendu mais arrondi par les notes de fruits blancs jusqu'en finale. Servez-le sur un poisson.

19,95 € chez E.Leclerc

CHAMPAGNE

91/100

PIPER HEIDSIECK

● Brut Vintage 2015

Belle surprise avec ce champagne millésimé, qui conserve encore son fruité enrobé par de légères notes d'évolution. Il tient la route pour un champagne de son âge. Découvrez-le avec une viande blanche.

41,10 € chez E.Leclerc

91/100

ROYER PÈRE ET FILS

● Extra-Brut Blanc de blancs

Une belle effusion de fruits à chair blanche, du citron et une jolie rigueur ; de beaux amers tendres en finale donnent du rebond à l'ensemble.

22,95 € chez La Vignery

90/100

DELAGRANGE

● Brut

Pomme fraîche et coing, générosité en bouche (80 % de meunier, 9 gr/l),

crèmeux en milieu de bouche et beaux amers en finale. Voici un champagne qui sait tout faire : passer à table sur des saint-jacques poêlées ou rester à l'apéritif.

18,99 € chez Lidl

90/100

JM GOBILLARD ET FILS

● Brut Blanc de Noirs

Assez complexe, légère ambiance de fruits rouges, bulle présente et sapide. Tonique et salivant, c'est un champagne élégant que l'on peut accorder à table.

24,95 € chez Intermarché

90/100

CLÉMENT OUDIN

● Brut Sélection

Le chardonnay et le pinot meunier font des étincelles dans cette bulle sapide et fine à laquelle s'accrochent des notes d'agrumes. Belle ampleur et finale vive.

20,50 € chez Lepetitballon.com

CORSE

91/100

DOMAINE E.PETRE

● IGP Île-de-Beauté

Sulia 2022

Le niellucio, cépage autochtone corse, s'inscrit dans un registre totalement inédit avec ce rouge stylé à la couleur claire, tendre, doux et fin, présentant un bel éclat épuré. Idéal pour l'apéritif.

15,30 € chez Lepetitballon.com



90/100

CLOS SAN QUILICO

● *Patrimonio 2023 bio*
Un beau blanc floral et aérien, qui nous transporte dans le maquis corse. Des coquillages feront de bons alliés.
11,50 € chez E.Leclerc

JURA

92/100

DOMAINE PIGNIER

● *Côtes du Jura GPS 2022*
Il s'exprime sur une vaste palette aromatique, avec une intensité rafraîchissante qui lui confère une distinction savoureuse. Un blanc fin et gouleyant à déboucher dès maintenant.
19,50 € chez Lespassionnés-duvin.com

91/100

FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS

● *Arbois Trousseau 2019*
Délicatement tendu, pourvu de tanins fins et poivrés, il évoque la cerise. Une découverte à associer à des viandes délicates, de la charcuterie, un pâté en croûte et même des poissons.
11,25 € chez La Vignery

LANGUEDOC

93/100

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN

● *Languedoc*
La Vacque 2022 biodynamie
Syrah et carignan assemblés dans ce vin d'un domaine phare de Pézenas, en viticulture biodynamique. La sucrosité du milieu de bouche lui confèrent de la rondeur. Les tanins finement enrobés conservent de la fraîcheur et structurent ce vin que l'on peut déjà boire.
22 € chez Lacaveduchâteau.com

91/100

DOMAINE GEORGES BERTRAND

● *Corbières-Boutenac Cuvée d'Exception 2022*
Un très beau corbière épicé, avec des notes de garrigue, parfait pour des grillades.
9,95 € chez Carrefour

91/100

DOMAINE DES CRÈS RICARD

● *Terrasses-du-Larzac Mas de Cristol 2022*
Un fruit étincelant, frais, des notes de garrigue en milieu de bouche... Il sera parfait sur un tian de légumes à la provençale.
5,50 € chez Système U

91/100

LA RÉSERVE D'O

● *Terrasses-du-Larzac Histoire d'O 2020*
L'appellation des Terrasses-du-Larzac est en forte progression. Ce vin rouge au nez de mûre, de griotte et de tapenade, aux tanins vibrants, dispose d'un grand potentiel.
23 € chez Lavinia.com

90/100

CALMEL ET JOSEPH

● *Saint-Chinian Ams Tram Gram 2021*
Ce négociant sort des vins souvent prêts à boire comme ce rouge qui sent la



Ce languedoc appelle la viande sur le grill !

prune, la figue, l'olive noire et le poivre. Les tanins sont nets et fondus, l'attaque est vive et les saveurs méditerranéennes évoquent la garrigue.
5,90 € chez Franprix

90/100

DOMAINES AURIOL

● *Limoux L'Eden des Sérènes 2022 bio*
Ce chardonnay sudiste élevé en barrique satisfera les amoureux du cépage. Malgré une pointe variétale, le vin présente un caractère minéral et une belle tension faisant ressortir son fruit mêlé d'épices douces. À encaver pendant cinq ans, ou à servir maintenant avec des volailles à la crème ou des fromages.
13,40 € chez Biocoop

PROVENCE

90/100

DOMAINE BUNAN

● *Bandol Moulin des Costes 2022*
Ce rosé qui recense 35 % de mourvèdre présente un tempérament ardent, un fruit éclatant et de belles notes d'épices douces. Belle expression des calcaires de Bandol pour ce vin à déboucher dès l'apéritif, sur une viande ou un poisson, été comme hiver. Il vieillira parfaitement en cave encore un ou deux ans.
11,90 € chez Veepee.fr

90/100

LA SANGLIÈRE

● *Côtes de Provence Signature 2023*
Fruité intense, notes fumées et minéralité ; des épices tendres viennent ponctuer le toucher de bouche structuré par un tannin harmonieux. Un vin qu'on garde encore cinq ans.
7,95 € chez Casino

ROUSSILLON

91/100

MAS AMIEL

● *Côtes du Roussillon Pur Schiste 2023 biodynamie*
Ambiance garrigue pour ce rouge conservant, dans la trame élégante de son tannin poudré, la fraîcheur de son terroir de schistes. La belle énergie et la



Ce blanc du Roussillon épate par sa fraîcheur.

profondeur sensuelle du vin lui offre une place de choix à table sur des brochettes de bœuf aux épices, un couscous, un tagine d'agneau...

9,90 € chez Intermarché

91/100

TORREDEMER MANGIN

● *IGP Côtes catalanes Sinopia 2023*
Tout droit venu de la Catalogne française, ce grenache est un original au fruit très mûr (parfums de cerise) et en même temps pointé d'un végétal (feuille d'huile) qui ravive la tension. Un très joli vin rouge.
12,15 € chez Lepetitballon.com

90/100

MAS AMIEL

● *Côtes du Roussillon Le Plaisir 2023 biodynamie*
Le Mas Amiel est l'un des phares qui brillent sur l'ensemble du Roussillon. Son blanc, issu de grenache, maccabeu, roussanne et marsanne, distille une fraîcheur remarquable, des parfums d'agrumes, de fleur de citronnier et d'acacia. À boire sur un tartare de poisson.
11,90 € chez Franprix



SAVOIE

89/100

DOMAINE DES 13 LUNES

● *Vin de Savoie*

La Mise en Abyes 2022

Il faut découvrir les cépages endémiques savoyards, comme cette jacquère. Fruit frais, notes de poire et bouche vibrante, voici ses atouts, ainsi qu'une minéralité qui s'impose dès son bouquet floral.
12,90 € chez Lavinia.com

SUD-OUEST

91/100

DOMAINE LAOUGUÉ

● *Vin de France Ta nat's 2022*

Une belle découverte que ce tannat aux tanins moelleux et au fruit intense. Malgré la réputation rustique de ce cépage, le vin est très stylé, épuré et gourmand.
9,86 € chez Lepetitballon.com

90/100

CHÂTEAU LAGRÉZETTE

● *Cahors 2020*

Ample et généreux, ce cahors au boisé discret délivre ses notes de fruits noirs, de cassis et d'épices tout au long de la bouche. À servir sur une viande rôtie.
21,95 € chez Carrefour

90/100

DOMAINE MOUTHES LE BIHAN

● *Côtes de Duras*

L'Aimé Chai 2019

Jus tendre et croquant, note savoureuse de fruit rouge. On profite en apéritif de ce rouge léger, dont la vivacité parfaite se double d'un tannin légèrement poudré.
9,99 € chez Biocoop

90/100

DOMAINE MOUTHES LE BIHAN

● *Côtes de Duras*

La Pie Colette 2020

Sauvignon et sémillon composent ce blanc vif, rafraîchissant, savoureux.
12,90 € chez Biocoop

89/100

CHÂTEAU JOLIET

● *Fronton*

100 % Négrette 2022

Ce vignoble au nord de Toulouse propose

un rouge authentique qui se distingue par des arômes de réglisse et de violette, un profil soyeux et charnu. C'est un vin facile à boire, qu'on ouvrira rapidement sur un canard ou une pintade.
6,95 € chez Auchan

89/100

VILLA DU GOLFE

● *IGP Côtes de Gascogne*

Pinot Noir 2023

Un vin rouge tout simple dont l'on savoure le fruit net et régulier, mais aussi la souplesse tendre de la bouche, laquelle se montre fidèle à la personnalité du millésime 2023. La finale sur la fraîcheur appelle un accord avec des rillettes.
8,70 € chez Nicolas

VALLÉE DE LA LOIRE

92/100

DOMAINE DENIS MEUNIER

● *Vouvray*

Expression de Silex 2023

Superbe de finesse, ce chenin délicat, bourré d'énergie, s'expose assez fringant dans une finale savoureuse pointée de silex et de fruits blancs.
9,90 €, chez Monoprix

92/100

ALPHONSE MELLOTT

● *Sancerre*

Les Romains 2021 biodynamie

Alphonse Mellot signe un sancerre tendu et précis, floral, avec une belle sensation sapide en finale. Parfait sur un poisson.
51 € chez Macavecarrefour.fr

91/100

CAVE

DE POUILLY-SUR-LOIRE

● *Pouilly-Fumé La Fustaille*

Tête de Cuvée 2023

Un blanc ample et ciselé doté de belles notes fumées, qui devient minéral en finale. Parfait sur un poisson en sauce.
12,95 € chez Carrefour

91/100

DOMAINE

VINCENT PINARD

● *Sancerre 2022*

La Provence n'a plus l'exclusivité des rosés pâtes et gourmands ; la Loire



Ciselé et minéral, ce blanc réclame une belle tablée.

saït aussi produire ce type de vin sec et fruité, légèrement épicé, avec du volume et de la tension, comme le prouve le domaine Vincent Pinard avec ce rosé qu'on boit toute l'année.
22 € chez Lacaveduchateau.com

90/100

CHÂTEAU DE PLAISANCE

● *Anjou 2023 biodynamie*

Ce domaine creuse l'écart depuis une paire de millésimes en produisant des vins sensibles, des blancs de chenin sur le fruit. Cet anjou livre de tendres notes d'épices douces et de poire. Un vin blanc à découvrir.
15 € chez Lacaveduchateau.com

90/100

CHÂTEAU DE TARGÉ

● *Saumur-Champigny*

Le Pavillon de Targé 2020 bio

Un saumur crayeux en bouche, long et sapide. Cette cuvée sera délicieuse sur un tajine de poulet.
6,72 € chez Auchan

90/100

DOMAINE DES MARINIERS

● *Pouilly-Fumé 2023*

Les parfums zestés et citronnés font de ce blanc ligérien un parfait spécimen rafraîchissant, avec en sus une pointe délicate d'anis. La complexité en bouche (fruits exotiques) est soulignée d'une note minérale. On le préfère sur des huîtres.
11,50 € chez Auchan

90/100

FAMILLE AMIRALUT GROSOIS

● *Saint-Nicolas-de-Bourgueil*

La Chenaie 2023

Parfums de fraise des bois et de mûre pour cet ensemble séveux aux tanins construits et structurants. La finale est plus souple et le vin s'allonge en bouche. Il faut le boire avec un foie de veau, ou le laisser évoluer quelques années.
7,14 € chez Auchan

90/100

ANTOINE DE LA FARGE

● *Menetou-Salon*

Les Envolées 2023

Le vigneron de Menetou-Salon et ancien caviste s'est installé en 2012 et multiplie les cuvées intéressantes et abordables. Ce 2023 est gourmand et long en bouche. Il sera parfait sur des crustacés.
9,90 € chez Auchan

90/100

HENRY MARIONNET

● *Touraine Gamay*

Première Vendange 2023 bio

Un gamay gourmand, sur le fruit et plein, sans sulfite, qui laisse libre cours à l'expression du fruit. Parfait vin de copain pour des charcuteries.
9,99 € chez Carrefour

89/100

DOMAINE

LES SABLES VERTS

● *Saumur-Champigny*

Glouglou 2022

Le rouge fruité parfait : une cohorte de fruits rouges, des tanins veloutés, et une jolie pointe de végétal qui révèle la tension et la fraîcheur dans le milieu de bouche. À boire sans attendre et légèrement frais pour profiter de son fruit.
11,70 € chez La Vignery



Ce rouge gourmand est proposé à prix doux.

89/100
FAMILLE
AMIRAL GROSBOIS
● Saumur-Champigny
2023 bio

Le rouge gorgé de fruit et de sève, tel qu'on l'imagine dans la Loire, associé à une fraîcheur intense. Une cuvée tout-terrain.

11,90 € chez VandB

89/100
TUFFEAU TOUT FLAMME
● Saumur-Champigny 2023
Le tanin poudré de ce cabernet franc est un atout majeur pour une dégustation sur le pouce ou avec une viande rouge.

11,40 € chez Nicolas

**VALLÉE
DU RHÔNE**

92/100
DOMAINE
DES BERNARDINS
● Muscat
de Beaumes-de-Venise 2022
Ce sera la seule douceur de la sélection

mais quelle douceur ! Le muscat vinifié en vin doux naturel offre une profondeur moelleuse riche et raffinée, un volume ouaté, des parfums d'abricots confits, une pointe de miel. Sa finale fraîche le rend tonique. Mariez-le à des rillettes de roquefort aux noix.

16,90 € chez Lespassionnés-duvin.com

92/100
VIGNOBLE
OLIVIER DECELLE
● Saint-Joseph
Empreinte 2023

Un saint-joseph rond, au fruit préservé, légèrement poivré, aux tanins fins, que l'on peut ouvrir sur un beau plat comme un tajine. Belle réussite.

15,95 € chez E.Leclerc

91/100
CÉPAGE LIBRE
● VDF 2023 bio
Produit par le négoce de Carl Coignard, ce vin est une gourmandise. Le grenache sudiste et épicé vient tapisser la bouche avec onctuosité. Belle surprise.

5,52 € chez Système U

91/100
CLOS DES GRILLONS
● VDF Œuillet Rouge 2023
Rouge éclatant d'énergie, au fruit ferme et rafraîchissant, avec un milieu de bouche plus épuré. Un grand vin qui se gardera une dizaine d'années et s'ouvrira d'ici quelques mois sur un parmentier de confit de canard.

26,90 € chez Lespassionnés-duvin.com

91/100
CUILLERON-
VILLARD- GAILLARD
● Saint-Péray
Rhône Passion 2023
Fringant et fin, complexe, il est doté d'une petite profondeur qui le rend particulièrement digeste, avec un fruit mûr et tonique, une finale élégante.

19,90 € chez Monoprix

91/100
DOMAINE
DES CARABINIERS
● Lirac 2022
Ce domaine livre un rouge aux parfums de cyste et de laurier. En bouche, on sa-

voire un fruit noir intense ; si les tanins sont denses, le vin offre de la fraîcheur en finale. À boire ou à garder cinq ans.
14,50 € chez Monoprix

90/100
CAVE DE CAIRANNE
● Cairanne 2023
Un rouge sans soufre présentant des tanins gourmands, un fruit radieux et une matière concentrée dans une structure très rhodanienne. Les amateurs de vins musclés le déboucheront sur une viande en sauce comme un bœuf bourguignon.

9,20 € chez Biocoop

90/100
DOMAINE DE LA FERME
SAINT-MARTIN
● Beaumes-de-Venise 2021
bio
Ce rouge du Rhône sud mérite un coup d'œil, en particulier dans ce millésime 2021 qui laisse une sensation de fraîcheur avec un fruit rouge dense, associé à des notes de garrigue et de laurier. Pour une parmigiana ou une moussaka.

17 € chez Lavinia.com



Ouvrez ce porto avec un dessert au chocolat.

89/100
DAUVERGNE ET RANVIER
● Valréas 2023
Avec sa profondeur et sa densité solaire, ce rouge est à ouvrir à table. Il sera possible de le déguster d'ici quelques mois sur un vaste éventail de recettes d'hiver, de préférence des viandes rouges, mais son aptitude à la garde en fait également un bon candidat pour la cave.

7,50 € chez Franprix

88/100
LA COMBE TOURMENTÉE
● Crozes-Hermitage 2023
Un exemple de syrah réussie, offrant un fruit éclatant dans une bouche pulpeuse et peu extraite. Un rouge simple à ouvrir en toutes circonstances.

9,99 € chez Lidl

VINS ÉTRANGERS

93/100
LOPEZ DE HEREDIA
● Espagne Rioja
Vina Tondonia Reserva 2011
S'il y a un vin étranger à s'offrir pour rentrer dans l'automne, c'est bien ce Reserva aujourd'hui arrivé à son apogée, finement parfumé d'un fruit rouge encore présent, aux tanins profonds et toujours associés à une belle fraîcheur.

37,90 € chez Lespassionnés-duvin.com

93/100
QUINTA DA ROMANEIRA
● Portugal Porto
LBV Unfiltered 2018
Un beau porto sur le fruit et onctueux en bouche, parfait dès aujourd'hui pour accompagner des fromages ou un dessert au chocolat.

18,95 € chez Système U

91/100
CANTINA ORSOGNA
● Italie IGP Terre Siciliane
Gentana Zibibbo 2023
On invite cet original à l'apéritif : un vin produit à partir d'un raisin de la famille des muscats, le zibibbo. Ce blanc très aromatique livre des parfums de fleurs, une pointe de safran, des notes d'acacia et de miel, et se distingue en bouche par sa rondeur et son croquant.

8,35 € chez Biocoop

