



Foire aux vins 2018 : notre sélection chez les cavistes en ligne



Foire aux vins 2018 : notre sélection chez les cavistes en ligne DR

Nos conseils pour garnir sa cave à l'occasion de la foire aux vins de la rentrée.

Duclot - Chateaunet.com

Château Micalet 2015 - Haut-Médoc (12,90 euros)

Excellent cru artisan converti en bio depuis une douzaine d'années. Bouquet d'arômes flatteur (fruits rouges, violette...). Fruité chatoyant et gourmand, trame serrée avec du gras, longue finale pure et fraîche. Une réussite. A boire dès 2020 jusqu'en... 2035 !

La Dame de Montrose 2011 - Saint-Estèphe (33,90 euros)

Marquée par le merlot (72 %), une Dame soyeuse aux arômes de framboise, de griotte et de cassis. Un vin d'intensité moyenne à la matière souple et soyeuse et au charme indéniable.

Château Suduiraut 1998 - Sauternes (39 euros)

Un festival aromatique où défilent notes d'orange confite, d'abricot, de fruits exotiques, de miel avec des nuances d'épices (gingembre) et de réglisse. La bouche est intense, veloutée et onctueuse. Très longue finale.

CDiscount

Mareuil Château Marie du Fou blanc 2017 - Fiefs vendéens (7,90 euros)

Jérémie Mourat, le vigneron le plus dynamique des Fiefs vendéens, livre avec ce blanc où domine le chenin (+ 10 % de chardonnay) une cuvée ample et fraîche aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. A l'apéro avec une assiette de bouquets et des étrilles.

Les Vignerons Parisiens, Le Petit Parisien 2016 - Vin de France (7,99 euros)

Vinifié à Montreuil par la bande des quatre amis, tous spécialistes du vin, cet assemblage de cinsault, merlot et syrah, est un vin de casse-croûte gourmand, aux notes de fruits rouges-noirs et de garrigue. Tanins souples et haute buvabilité.

**Pur Cab'by Clinet 2015 - Bordeaux (9,99 euros)**

Après une cuvée 100 % merlot facile à boire, voici le 100 % Cab' (sauvignon et franc) issu de la rive droite. Couleur sombre, matière riche au fruité généreux (cassis), il peut être bu à 16° sur ses arômes primaires ou dans cinq ans.

Petit Ballon

Domaine de Sarrabelle In Vinum 2012 - Gaillac (20,72 euros)

Un vin rare et atypique, issu du braucol (ou fer servadou, le cépage local), élevé en partie en amphore, qui vous surprendra par sa typicité. Son fruité intense et son agréable fraîcheur en font un régal.

Michel Chapoutier « Les Granilites » 2016 - Saint-Joseph (25,90 euros)

Un bijou que ce saint-joseph corsé aux arômes de cassis, de mûre, de violette et de poivre. Une grande bouteille qu'il faut laisser dormir une ou deux décennies dans votre cave avant d'en apprécier toute la majesté.

Domaine Paul Prieur « Les Pichons » 2014 - Sancerre rouge (17,20 euros)

Magnifique sancerre rouge, ample, profond et fruité (cassis, cerise, mûr) se prolongeant sur des notes de thym. Tanins fins et soyeux, boisé présent (torréfaction) sur une finale légèrement fermée qui appelle un peu de patience.

Millesimes.com

Château Fourcas Hosten 2015 - Lustrac-Médoc (16,74 euros)

La valeur sûre de l'appellation, confirmée dans ce millésime profond et complexe. Un vin plein de vitalité, de fruit, auquel la minéralité donne équilibre et dynamisme. A déguster tous les ans pendant dix ans.

Domaine Méo-Camuzet Clos Saint-Philibert 2015 - Hautes Côtes de Nuits (31,32 euros)

Un chardonnay aux arômes exotiques et citronnés lui conférant une délicieuse fraîcheur. Vivacité, charme, minéralité et précision témoignent d'une impeccable vinification et d'un élevage soigné.

Domaine Dambrun 2016 - Ventoux (19,87 euros)

Plus connu pour son passé de journaliste sportif, Patrick Chêne et son épouse ont repris ce domaine exploité en biodynamie au pied du Ventoux. Un vin sudiste aux arômes de fruits noirs et de garrigue qui en évite les lourdeurs.

Vente-privee.com

Domaine Paul Blanck pinot noir 2016 - Alsace (9,50 euros)

Un pinot noir alsacien aux notes de fruits noirs (cerise, kirch, mûre) et de tabac. La bouche est dense et soyeuse, reposant sur une matière mûre et vibrante. Servir à 15-16°.

Domaine Alain Gras 2016 - Saint-Romain (19 euros)



Très beau potentiel de garde pour ce saint-romain opulent aux arômes de noisette fraîche, d'agrumes et de tilleul. Bouche équilibrée entre ampleur et minéralité. Belle longueur, boisé léger.

Château du Bellet blanc 2016 - Provence (22 euros)

Arômes fruités et miellés enjôleurs évoluant sur des notes d'agrumes. La bouche est pleine et intense, s'étirant sur une longue finale soutenue par une douce amertume rafraîchissante.

Wineandco

Château Olivier 2011 - Pessac-Léognan (29,50 euros)

Un vin généreux où se mêlent les fruits rouges mûrs et légèrement confits aux épices. La souplesse des tanins et la rondeur en bouche en font le compagnon désigné pour accompagner un magret de canard ou une entrecôte grillée.

Château La Dominique 2012 - Saint-Emilion Grand Cru (39 euros)

Nez intense de fruits rouges mûrs sur une pointe fumée. Le vin a digéré son bois (notes vanillées et de noisette grillée), les tanins sont veloutés, la bouche ample et généreuse. Finale équilibrée. A boire en 2020.