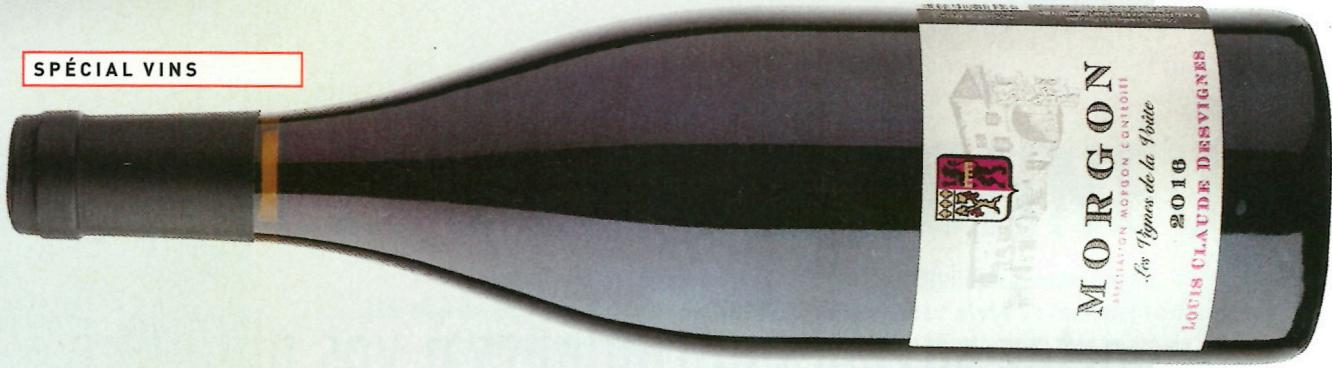


1



# LES VINS DE PREMIÈRE DIVISION

**Aucune chance d'être déçu avec ces très bons vins de fête qui s'invitent à votre table à prix doux.** PAR THIERRY DESSEAUVE, BETTANE + DESSEAUVE

2



Il fut un temps où les foires aux vins étaient l'occasion d'acheter des crus classés à des tarifs ultra compétitifs. Aujourd'hui, les grands bordeaux sont toujours présents dans les rayons, mais les tarifs sont aussi élevés qu'ailleurs. Si les foires aux vins sont incontournables, c'est plus par la profusion de bons vins accessibles – entre 5 et 20 euros – dans toutes les régions. Si l'on prépare bien ses achats, il est facile de choisir une palette originale d'excellents crus de fête à petit prix. Ainsi, les bulles ne se limitent pas au champagne. Chaque foire aux vins propose son lot de crémants (Loire, Alsace, Savoie, Bourgogne, Limoux, etc.) qui peuvent séduire en évitant les premiers prix. En matière de grands blancs à prix doux, le Mâconnais (saint-véran, pouilly-fuissé) est un réservoir de savoureux bourgognes 30 % moins chers que les appellations dès côtes-de-beaune et de nuits. Dans les rouges, outre évidemment un choix large de bordeaux à moins de 20 euros (certains seconds vins de grands châteaux et les appellations médoc, fronsac, castillon, etc.), il faut s'intéresser à des crus moins connus du nord de la Bourgogne (marsannay, fixin, santenay) ou, au sud de Beaune, la côte chalonnaise (mercurey, rully...) ou encore à des appellations homogènes en qualité dans le sud de la France : gigondas, bandol, minervois ou terrasses du Larzac. ●

3



**1. Domaine Louis Claude Desvignes, Les Vignes de la Voûte, morgon 2016, 12,90 €, Monoprix.** Très belle expression du gamay charnu et franc, autour d'un fruit mûr, onctueux et cossu. Beaux amers de fin de bouche qui apportent de la fraîcheur. C'est réussi. **2. Domaine Courbis, Les Thézards, saint-joseph 2015, 13,95 €, Casino.** Le domaine est situé au sud de l'appellation saint-joseph, à proximité de Cornas. D'où un petit supplément de maturité et de robustesse dans le vin. **3. Château Boyd-Cantenac, cuvée Jacques Boyd, margaux 2015, 20 €, Intermarché.** Large, mûr, épanoui, voici un second vin de margaux de totale réjouissance, de grande ampleur, servi par un élevage ajusté. **4. Yann Chave, Le Rouvre, crozes-hermitage 2015, 21 €, Netvin.** Entame crémeuse en bouche, parfums de fruits frais, agréable, droit, une fin plus épicee, réussi dans un millésime de garde.

