







## Sélection du curieux

**Je mise sur la découverte des appellations régionales et des cuvées de vigneron indépendants.**

1. **Beaumes-de-venise AOP, Les Garrigues, Éric Beaumard, 2016.** Une excellente cuvée avec un bon potentiel de garde élaborée par le groupement de vigneron Rhonéa. **Casino. 9 € env.**
2. **Champagne Demilly de Baere, cuvée or extra-brut.** Ce domaine familial propose une cuvée avec une bonne palette aromatique. **Super U. 18 € env.**
3. **Médoc cru bourgeois AOC, château Troussas, 2015.** Un bon classique bordelais à matière riche et un potentiel de garde de 5 ans. **Carrefour Market. 8 € env.**
4. **Côtes-de-bourg AOP, château Fougas Rouge, 2016.** Un vin élevé en biodynamie qui a du charme avec sa belle expression de fruit. **Auchan. 9 € env.**
5. **Beaujolais AOC. Domaine des Nuges, 2017,** cuvée sans soufre. Un gamay d'une belle fraîcheur qui expose tout le fruité du cépage. **Le Repaire de Bacchus, 7 € env.**
6. **Bordeaux AOC, château Bel Air Perponcher, blanc, 2017.** Un entre-deux-mers avec des notes de noisettes fraîches et d'agrumes. **Casino. 7 € env.**
7. **Saint-Joseph AOC. Les Lauzières, Laurent Tardieu, 2016.** Ce vigneron maîtrise

parfaitement le cépage syrah et offre ici un vin tout-en finesse. **Auchan. 15 € env.**- 8. **Terrasses-du-larzac AOC, Le Clos du Lucquier, vieilles vignes 2016.** Une appellation en pointe et un vin de belle matière. **Super U, 9 € env.**
- 9. **Menetou-salon, Antoine de la Farge, Première lune, 2017.** Une cuvée 100% sauvignon, fraîche, croquante avec une finale tendue. **Super U, 10 € env.**
- 10. **Mâcon-milly-lamartine AOP, domaine de la Rochette, 2017.** Un chardonnay minéral et opulent. Le régal des plats à la crème. **Monoprix, 13 € env.**

### Panachage

Ce budget de 100 € vous permet d'acquérir des bouteilles à garder, et de profiter des offres de certaines enseignes : "un carton acheté, un carton offert" pour Intermarché ; opération "2+1" chez Monoprix dans une sélection d'une dizaine de vins. En prévision des fêtes de fin d'année, prénez quelques bouteilles supplémentaires de champagne brut sans année de vigneron indépendants. L'offre chez Lidl et les Magasins U est qualitative et inférieure à 20 €.

### Interview



**FRÉDÉRIC TURPAUD, CHEF SOMMELIER**

*"Vous constituez votre cave, pas celle des voisins ou des copains ! Car elle peut vite déborder de vins inutiles que l'on achète pour les autres et que l'on ne boira jamais. Optez pour cette répartition : 1/3 de vins rouges à boire jeune, 1/3 de vins rouges à garder et 1/3 de blancs et champagnes. Renseignez-vous sur la capacité de garde de vos flacons au risque de les boire trop tard ou trop tôt. Dans le Bordelais, retenez les millésimes à garder : 2009, 2010, 2014, 2015, 2016. Et aussi ceux à boire dès à présent : 2006, 2008, 2011 et 2012."*