



Foires aux vins 2020 le bio s'impose

Faire retour à la nature à travers une offre de vins biologiques et issus de la biodynamie, tel est le nouveau credo des enseignes de la grande distribution qui rivalisent sur leurs rayonnages de références dûment labellisées bio pour la foire d'automne. 🍷 CORINNE VILDER

En 2005, nous achetions en moyenne 66 bouteilles par an et par personne. Douze ans plus tard, nous n'en déposons plus, au fil de l'année, que 46 dans notre Caddie. Face à cette décélération, les enseignes de la distribution ont repris en cœur, lors de leurs foires au vin, ce même slogan : qualité, plaisir et nature !

Dès lors, acheteurs et sommeliers qui parcourent les vignobles à la recherche de bonnes affaires augmentent chaque année de 15% à 20% les références biologiques au sein de chaque enseigne. Sauf bien sûr Biocoop dont l'offre a toujours été 100% bio. Pour le consommateur, cette production plus respectueuse de l'environnement est reconnaissable aux labels apposés sur les étiquettes : vin

naturel, bio, biodynamique, Nature et Progrès, Terra Vitis, HEV... Ces deux dernières certifications concernent l'agriculture raisonnée qui consiste à privilégier les solutions naturelles et à traiter la vigne contre les maladies ou les parasites uniquement lorsqu'il n'y a pas d'autres choix pour sauver la récolte.

Le logo **AB** pour raisins bios et, depuis 2012, **Eurofeuille** pour raisins et vinification bio garantissent que les produits de synthèse n'ont pas été employés et que les taux de sulfites sont abaissés. Le logo **Demeter**, en matière de vin, impose un cahier des charges très strict pour la culture de la vigne et la vinification. Enfin, dans un vin **vegan**, la clarification, pour éliminer particules et résidus de levure, est réalisée à la colle végétale.

Avenue des vins

"Une sélection dans la sélection !"
Julien Guinand, directeur de l'enseigne Avenue des vins, a ainsi convié son comité de dégustation à dresser la liste de ses préférences parmi les bouteilles des 500 vigneron partenaires. Elles figureront dans la Foire aux vins 2020 qui aura lieu du 1^{er} au 23 septembre, accompagnées de remises de 5 à 20%. Avenue des vins est une enseigne créée en 2011 dédiée au circuit court, c'est-à-dire : à l'achat direct à la propriété, sans intermédiaires.

Sélection Lidl

L'enseigne est fidèle à des engagements écoresponsables et développe depuis près de 20 ans une offre de vins bio ou sans sulfites ajoutés.

1. AOP côtes-du-rhône-villages, Vaison-la-Romaine, dom. de la Grande Vieille, 2019, 5 € env.

Le vignoble est en conversion HVE3, le niveau le plus élevé. Cette cuvée grenache syrah se distingue par ses arômes de fruits mûrs, d'olives noires et d'épices. À boire immédiatement ou à garder de 3 à 5 ans.

2. AOP chiroubles, dom. de la Chapelle-Bizot, 2019, 6 €, env.

Un joli gamay typique de l'appellation. Il développe dans le verre des arômes fins et élégants de fruits rouges. Sa bonne longueur fraîche et raffinée escortera les plats canailles du Beaujolais.

3. IGP côtes-de-gascogne, dom. Morlannes 2019, 3 € env.

D'excellent rapport qualité-prix, les côtes-de-gascogne sont épatants à l'apéritif. Ce vin vif et rafraîchissant (associant les cépages sauvignon et colombard) mêle les agrumes aux fruits du verger.

4. AOP faugères, dom. des Emprades, 2019, 6 € env.

Une palette de cépages (syrah, grenache, carignan, mourvèdre) compose une cuvée qui fleurit bon la garrigue et les baies sauvages. La matière est riche avec des tanins soyeux et une finale persistante. Le bon accord avec des plats épicés.

5. AOC fronsac, château La Justice, rouge, 2018, 10 € env.

Un millésime gouleyant, avec des notes de fruits rouges mûrs, une fraîcheur en bouche et des tanins soyeux, qui escorte une côte de bœuf et des frites de patates douces.

6. AOP beaujolais-villages, Collin Bourisset, Natura Mater, 2019, 6 € env.

Ce millésime récent 100% gamay est pourtant doté d'une étonnante maturité ! Un régal avec ses arômes de cassis et de mûre, ses notes épicées, sa matière ronde et ses tanins souples. À déguster avec un gratin ou une tarte salée.



Sélection Carrefour

La chaîne de magasins présente cette année plus de 1600 références, dont 30% de vins bios et met à l'honneur les crus bourgeois.

1. AOC corbières, Les Temps des Garrigues, 2019, 8 € env.

Ce savoureux assemblage des cépages grenache blanc, marsanne et roussanne exprime avec légèreté les fleurs blanches, le miel d'acacia et les fruits blancs. En note finale, l'amateur de vin retrouve une fraîcheur bien agréable. (Hyper)

2. AOC côtes-du-roussillon, mas Amiel, Promesse, 2019, 10 € env.

Un coup de cœur pour ce domaine qui est toujours au rendez-vous de la qualité. On mise avec plaisir sur cette cuvée aromatique aux notes de fleurs de vigne et d'acacia et de rafraîchissantes notes d'agrumes. Parfait avec les coquillages à la crème et au safran. (Hyper)

3. AOC bordeaux, chât. La Rose Bourdieu, rouge, 2016, 7 € env.

Un millésime merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc doté d'une belle matière fruitée. (Hyper)

4. AOC côte-de-bourg, chât. Puy d'Amour, rouge, 2019, 7 € env.

L'équilibre est le maître mot de ce millésime réussi. L'assemblage classique, merlot, cabernet-franc et cabernet sauvignon offre ici des rondeurs appétissantes et une texture soyeuse. C'est le bon accord avec une bavette à l'échalote. (Hyper)

5. AOC côtes-du-rhône-villages, Valréas, Les Lauriers du Terroir, 2018, 7 € env.

Dans le registre du vin de copains, cette cuvée tient la corde ! On apprécie la maturité des raisins, les arômes de fruits rouges compotés avec quelques notes de vanille. Magnifique un plat de daube à la provençale. (Hyper et Market)

6. AOC vacqueyras, Dauvergne Ranvier, De Natura Rerum, 2017, 10 € env.

Misez sur cette cuvée à base de grenache, syrah, carignan et mourvèdre. Un vin fruité, structuré par une trame de tanins bien mûrs. (Hyper)

