



Thierry Desseauve et Michel Bettane se sont rencontrés en 1989. Très vite, leur carrière a pris un essor très profitable aux vins français. Et aux amateurs, bien entendu.

PHOTO : FABRICE L'ESSEIGNEUR



FOIRES AUX VINS LES 70 À NE PAS RATER

COORDINATION **GUILLAUME PUZO**

Chaque année, le retour des foires aux vins annonce l'arrivée des grandes questions existentielles articulées autour de quelques bouteilles de vin. « Je peux le garder combien de temps ? Le boire avec quel plat ? Il y a de la syrah là-dedans ? Ça existe en magnum ? » Mille interrogations que l'offre pléthorique des enseignes de la grande distribution ou de l'internet démultiplie à l'envi. Vous pouvez tenter d'y répondre en vous armant de toutes les recommandations de vos journalistes préférés. Vous pouvez aussi télécharger gratuitement l'application Grand Tasting sur votre smartphone. Là, vous trouverez tous les vins des foires aux vins, dégustés, commentés, notés par les experts de Bettane+Desseauve. Le gros avantage, c'est le fonctionnement hors-conexion de cette appli. Très pratique dans les grands hangars de la GD qui ne sont pas toujours exemplaires en termes de 4G.

Dans les pages qui suivent, retrouvez notre sélection. Nous l'avons voulue diversifiée à tous égards, régions, prix, goûts. Il y a belle lurette que les foires aux vins en ont fait autant. ■
N.R.

Clot de l'Oum
côtes-du-roussillon-
villages Cine-Panettone,
blanc 2014
15,90 euros. **Monoprix**
16,5/20
Un blanc d'une race
et d'un raffinement
exquis.

SAVOIE

Château de Mérande
chignin-bergeron
Le Grand Blanc,
blanc 2015
12,50 euros. **Monoprix**
16/20
Beau jus, franc et
généreux, autour de notes
d'abricot et de fruits
jaunes bien mûrs.

SUD-OUEST

Domaine Les Terrasses
jurançon, Vendanges
Tardives, blanc doux
2013
10,95 euros. **Auchan**
16/20
La truffe blanche pointe
son nez. Saveurs
nuancées, fraîcheur.

Château La Coustarelle
cahors, rouge 2010
5,95 euros. **Auchan**
15/20
Notes de prune et de
fruits bien mûrs, matière
dense et équilibrée.

Domaine Cauhapé
jurançon sec
Les Vignes de Silène,
blanc 2015
7,50 euros. **Leclerc**
14,5/20
Nez en évolution,
fourrure, cerise, épice.
Bouche de bonne
composition, finale
équilibrée.

Château Bouscassé
madiran, rouge 2009
21,60 euros. **Wineandco**
15/20
Bouquet puissant,
grand velouté,
bonne fraîcheur.

VAL DE LOIRE

Domaine
des Roches Neuves
saumur-champigny
Terres Chaudes,
rouge 2012
16 euros. **IDealWine**
16/20
Toute la virtuosité
ligérienne en une
bouteille de charme.

Henry Marionnet
touraine Première
Vendange, rouge 2015
8,90 euros. **Carrefour**
16/20
Finesse et élégance,
belle longueur, fruité mûr.

Patient Cottat
menetou-salon, blanc 2015
8,95 euros
Intermarché
14/20
Agréable par sa franchise
et son croquant de fruit,
bouche nerveuse et
fraîche, réussite.

Domaine Bouchie
Chatellier
pouilly-fumé Pierre
à Fusil, blanc 2015
13/20
Très aromatique, il séduit
par sa gourmandise
de fruit.

Jean-Maurice Raffault
chinon, rouge 2015
5,20 euros
Intermarché
13/20
Un chinon puissant,
agréable par sa rondeur
de bouche, sa chair
et son fruité rouge.

Domaine Jamet
saint-nicolas-de-
bourgueil, rouge 2015
7,49 euros
Intermarché
13/20
Droit, franc, rond
et charnu, ce que l'on
attend d'un rouge
gourmand de Loire.

VALLÉE DU RHÔNE

E. Guigal
condrieu La Doriane,
blanc 2014
52,80 euros. **Millésimes**
17/20
Plein, dense, beaucoup
de gras. Très persistant.

Paul Jaboulet Ainé
hermitage La Chapelle,
rouge 2011
96 euros. **Millésimes**
17/20
Très élégant et fin. Frais,
pulpeux, assez concentré.

Château de Beaucastel
châteauneuf-du-pape,
rouge 2009
60 euros. **Repaire**
de Bacchus
17/20
Large et profond, fruit
bien mûr. Fin et délicat.

Domaine de Cristia
châteauneuf-du-pape,
rouge 2013
19,95 euros. **Système U**
16/20
Superbe vin, finesse et
élégance des terroirs de
sable de l'appellation.

Delas
grignan-les-adhémar,
rouge 2015
4,95 euros. **Carrefour**
15,5/20
Superbe réussite, un
tannin réglissé, un fruité
myrtille bien mûr.

Tardieu-Laurent
saint-joseph Les Lauzières,
rouge 2014
12,95 euros. **Auchan**
15/20
Ample, velouté, à réserver
sur une belle viande.

Dauvergne-Ranvier
crozes-hermitage
Grand Vin, rouge 2014
7,95 euros. **Système U**
15/20
Superbe fruité gourmand
(pêche de vigne), bouche
ronde, charnue, tannins
soyeux, irrésistible.

Domaine Élodie Balme
côtes-du-rhône villages
Roaix, rouge 2014
14 euros. **Lavinia**
14,5/20
Fruité, fin, charmeur,
gourmand avec une jolie
finale fleurie.

Cave de Tain
crozes-hermitage
Fraîcheur, rouge 2015
5,50 euros. **Lidl**
14,5/20
Un crozes à ce prix-là,
c'est franchement
une bonne nouvelle. On
n'y va pas pour la matière,
mais on apprécie
sa jovialité et son jus
coulant.

Famille Perrin
côtes-du-rhône
Réserve, blanc 2015
5,45 euros. **Système U**
14,5/20
Fruité très mûr, presque
exotique, bouche ronde
et agréable rondeur
et fraîcheur, fine note
miellée en fin.

Stéphane Ogier
côtes-du-rhône La Rosine,
rouge 2014
19,50 euros. **Repaire**
de Bacchus
14,5/20
Une pure syrah au fruit
précis, épicée, savoureuse,
tout en élégance.