



## 8 bouteilles à moins de 8 €

A l'occasion des traditionnelles foires aux vins, nous avons sélectionné des pépites au meilleur rapport qualité-prix. Suivez-nous dans cette découverte.

### 1. CORBIÈRES Château Ollieux Romanis, Cuvée Florence 2012

Le vin de ce château est composé de 40 % de cépage carignan très tannique et célèbre pour sa puissance. Dans cette cuvée, il est assemblé avec 40 % de syrah et 20 % de grenache, qui apportent arômes épicés et finesse. Sa fraîcheur s'allie à sa concentration pour nous offrir un très grand vin à vil prix, généreux et délicat à la fois. **Avec** un rouget à la tomate, un cassoulet, une épaule d'agneau confite. **Carrefour, jusqu'au 23 septembre, 4,30 €.**

### 2. BORDEAUX SUPÉRIEUR Château La Verrière 2010

Il est très agréable de dénicher un bordeaux à un prix abordable, bien fait et dans la typicité des cépages emblématiques du Bordelais : 70 % de merlot pour la rondeur, du cabernet sauvignon et du cabernet franc pour encore plus de puissance et de tanins. Ce rouge offre des notes de cassis sous-tendues par des notes légèrement fumées. Sa persistance aromatique enrobe le palais avec sensualité. **Avec** un gigot, un rôti de bœuf, un tournedos Rossini. **Casino, jusqu'au 22 septembre, 5,95 €.**

### 3. AOC CHINON Les Trois Terroirs, sélection Complices de Loire 2011

Ce chinon 100 % cabernet franc (l'appellation ne produit que du rouge) offre des arômes de fruits rouges et noirs, très légèrement épicés. Ce vin est rond en fin de bouche. A boire de suite. **Avec** des grillades, de la charcuterie. **Auchan, jusqu'au 30 septembre, 7,95 €.**

### 4. AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE Collection du Coing, Grande Réserve 2009

Muscadet est une grande appellation trop souvent mal aimée. C'est oublier un peu vite que certains vigneron s'efforcent, avec succès, d'élaborer des blancs subtils qui, contrairement aux idées reçues, se conservent. C'est le cas de celui-ci, élevé sur sa lie plus longtemps pour obtenir plus d'arômes. Des notes de pomme, de pêche, de la minéralité adoucie par une pointe de miel. Un vin structuré et profond. **Avec** des saint-jacques, du homard, un poisson à la crème. **Système U, jusqu'au 5 octobre, 6,90 €.**

### 5. AOP SAINT-VÉRAN La Maison Bleue, Cuvée Narval 2011

Ce blanc produit dans le Mâconnais, en Bourgogne Sud, est un chardonnay 100 %, à boire dès maintenant. Ses notes de chèvrefeuille et d'acacia, complétées par des notes de noisette fraîche et de zeste d'orange, se doublent d'une minéralité harmonieuse et d'une vivacité équilibrée qui n'exclut pas un peu de rondeur. **Avec** un poisson en sauce, du chèvre, un risotto aux cèpes ou tout simplement à l'apéritif. **Franprix, jusqu'au 30 septembre, 7,99 €.**

### 6. AOC CÔTE-ROANNAISE Coteau de Saint-Sulpice 2012

Toute petite appellation, le côte-roannaise est un rouge élaboré avec du gamay, cépage connu pour ses tanins très ronds. A boire jeune. Ses vins souples, sur le fruit, sont faciles à aborder, on les appelle des vins de soif ou de copains. C'est le cas de ce

côteau : on a l'impression de piquer dans une corbeille de fruits rouges et un peu de tanins en fin de bouche nous rappellent que c'est du vin tout de même ! **Avec** de la charcuterie, un poulet grillé, une viande rouge poêlée. **Simply Market, jusqu'au 13 octobre, 6,59 €.**

### 7. AOC LIRAC Brunel de la Gardine 2012

Lirac est une toute petite appellation proche du vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Les cépages sont à peu près les mêmes mais pas les prix, tellement plus raisonnables. Une bonne raison pour découvrir ce lirac (grenache, syrah, mourvèdre) sur le fruit, aux tanins enrobés. Un vin ample, généreux, rond, qui présente un bel équilibre. A boire dès maintenant. **Avec** du gibier, des viandes rouges en sauce, une côte de bœuf et, pourquoi pas, un dessert au chocolat noir. **E.Leclerc, jusqu'au 12 octobre, 7,25 €.**

### 8. CÔTES-DU-ROUSSILLON Mas Amiel, Le Plaisir Rosé 2012

Un rosé explosif à boire à table plutôt qu'en apéritif... Des fraises des bois à profusion, une pointe d'agrumes, une acidité qui compense son impétuosité et sa finale de bonbon anglais. Ce vin séduit par son caractère charnu et porte bien son nom. **Avec** des calamars à la plancha, des gambas, des légumes grillés, une salade composée de crudités et de feta. **Monoprix, jusqu'au 24 septembre, 7,95 €.**

Par Agnès Lascève. Photos Claire Bourreau.

La foire aux vins continue sur [femina.fr](http://femina.fr)