



LE VRAI PRIX DU PLAISIR

IL FALLAIT UN CONCOURS QUI RÉCOMPENSE LE GOÛT EN FONCTION DU PRIX. NOUS L'AVONS FAIT. SA MISSION ? AIDER LE CONSOMMATEUR À FAIRE SON CHOIX POUR TROUVER LES BONS VINS AU BON PRIX. VOICI LES MÉDAILLES D'OR DE L'ÉDITION 2023

SÉLECTION **BETTANE+DESSEAUVE**, PHOTOS **FABRICE LESEIGNEUR**

LE CONCOURS PRIX PLAISIR BETTANE+DESSEAUVE récompense des vins entre 2 et 18 euros et des champagnes à moins de 30 euros. Les juges ? Des amateurs passionnés qui dégustent à l'aveugle, deux jours durant, des milliers de vins français et étrangers dont ils connaissent uniquement la provenance et la gamme de prix. Deux critères de sélection, le plaisir et le prix. Les vins récompensés sont des vins qu'ils recommanderaient à leurs amis et famille et ils sont tous validés par des experts. Le palmarès complet est à retrouver sur le site prixplaisir.bettanedesseauve.com

LES CHAMPAGNES

Champagne Michel Lorient, Patrimony

Il a ce qu'il faut de tension pour afficher un caractère digeste affirmé. Sa belle persistance lui donne de l'allonge et de la classe. **28,60 euros**

Champagne Alain David, Duo d'Effervescence 2021

Nez minéral et iodé, bouche droite et équilibrée, belle acidité. Il ira bien avec un dessert ou des fruits de mer. **20 euros**

Champagne André Fays, Etincelles

Digeste avec une tension minérale, bouche ciselée, avec de la salinité dans sa finale plaisante. **25 euros**

Champagne Baron Albert, L'Éclatante

Nez agréable, bouche persistante avec de la vinosité, de la longueur et de l'équilibre. On aime sa salinité finale. **22,10 euros**

Champagne Bression Sébastien, Cuvée des Anges

Universel, vineux et structuré, il ira bien avec un plat salé. On peut aussi le servir en apéritif : une belle définition du plaisir. **28 euros**

Champagne Chanoine Frères 1730, Réserve Privée

Bulles fines, nez agréable et délicat, sur la finesse. L'effervescence est bien intégrée et la jolie finale donne du plaisir. **23 euros**

Champagne David Coutelas, Cuvée César 2014

Universel par excellence, avec beaucoup de gourmandise et une belle longueur où l'on retrouve un côté salin. **30 euros**

Champagne Edouard Brun, Réserve Premier Cru

Ses arômes reprennent de l'intensité en bouche. Un champagne ample, franc et vineux. **29 euros**

Champagne François Chaumont, Puisieux Grand Cru

Nez expressif sur les fruits rouges et les notes de fraise, bouche de belle mâche, charnue, généreuse, finale longue. **22 euros**

Champagne H. David Heucq, Millésime 2015

Précis et savoureux, bouche agréable et précise, construite autour d'une large palette d'arômes et d'un équilibre idéal. **21,50 euros**

Champagne Jean Laurent

Riche et complet, avec beaucoup d'intensité et une palette aromatique complexe et capable de bien évoluer. Il a sa place à table. **18,10 euros**

Champagne Lorient-Pagel, Brut Nature

Il charme par sa mousse et son nez expressif, la bouche ample témoigne d'une belle maturité de fruit. Finale persistante, avec une légère salinité et de beaux amers. **30 euros**

Champagne Paul Louis Martin, Grand cru

Voilà un champagne qui nous a beaucoup séduit et qui affiche un profil très complet pour ce niveau de prix, entre équilibre et grande finesse aromatique. C'est une très belle découverte. **29 euros**

Champagne Philippe Gonet, Réserve

Agréable et sans excès, ensemble de belle finesse qu'on aimerait rencontrer plus souvent dans cette catégorie de prix. **28,75 euros**

Champagne Sanger, Terroir Natal Grand Cru

Énergique et aérien, avec l'intensité des notes d'agrumes et de pamplemousse. Son énergie est renforcée par de beaux amers et par une bonne longueur. **30 euros**

Champagne François Dubois, Pur Rosé

Précis et raffiné, avec beaucoup d'équilibre et de justesse au nez comme en bouche, qui s'achève dans une finale puissante et longue. **29,90 euros**

Champagne Robert-Grandpierre, Brut Rosé

Bulle rosée surprenante par sa couleur soutenue, typé vin rouge par sa vinosité. Bouche équilibrée par un dosage judicieux. Pour des accords insolites. **23,30 euros**



LES BLANCS

ALSACE

AOC alsace Domaine Barmès-Buecher, Muscat ottonel 2021

Caractère parfumé et agréable, il se distingue en bouche par son équilibre, son harmonie et sa délicatesse.

15 euros

Wolfberger, Féerie d'Hiver, Gewurztraminer 2021

Gourmand et porté par des notes de mangue et de litchi. Excellent rapport qualité-prix qui plaira au plus grand nombre.

15 euros

BORDEAUX

AOC blaye-côtes-de-bordeaux Vignerons De Tutiac, Origines Font Renard 2021

Un sauvignon travaillé avec un léger élevage qui a su garder de la minéralité et du fruité en bouche. Belle découverte.

13 euros

AOC bordeaux Château de Sours, Quarry de Sours 2021

Trame précise et équilibrée en bouche, un fruit mûr et de la tension qui donne à l'ensemble une belle allure.

14,95 euros

Château Guiraud, G de Château Guiraud 2022

Une référence dans les bordeaux blancs, un vin bien fait sur des notes d'agrumes. Bouche subtile.

13,50 euros

Maison A. de Luze, Baron de Luze 2022

Notes de pêche, texture qui tapisse le palais et jolie matière, marquée par de la fraîcheur et un bel équilibre.

8 euros

Mouton Cadet, Réserve 2022

Bien équilibré, sans excès dans la maturité ou l'élevage. Blanc de gastronomie, par exemple avec un bar de pêche.

14,95 euros

AOC entre-deux-mers Château Roquefort, Rives 2022

Excellent rapport qualité-prix, de la complexité et une légère sucrosité qui lui donne du relief en bouche. Caractère salin et tranchant en finale.

8 euros

BOURGOGNE

AOC bourgogne Nuiton-Beauvillain, Chardonnay 2020

Il rayonne par sa couleur éclatante et profonde, avec de la densité, une certaine forme de rondeur. Pur plaisir pour l'amateur de bourgognes.

11,60 euros

AOC bourgogne aligoté Vignerons de Buxy, Millebuis, Silex 2022

Sur l'élégance, avec un nez floral où s'expriment quelques notes d'agrumes. En bouche, on aime sa vivacité et son caractère désaltérant.

8 euros

AOC bourgogne Côte-d'Or Domaine Philippe Bouzereau, côte-d'or 2021

Notes de fruits blancs du verger mûrs, complexe et agréable sur les fleurs (iris, fleur de poirier), bonne longueur élégante et fruitée. Grand vin de plaisir.

17,50 euros

AOC crémant de Bourgogne Domaine Bruno Dangin, Grand Eminent 2018

Solide et intense, avec ce qu'il faut de vinosité perceptible au nez. La bouche structurée donne de nombreuses possibilités et finit sur le registre citronné.

17 euros

Domaine Pansiot, Brut

Équilibre idéal et bonne fraîcheur avec une certaine complexité. L'ensemble donne du plaisir, c'est tout ce qu'on demande.

9,50 euros

**AOC saint-véran
Domaine Corsin,
Vieilles vignes 2019**

Racé et expressif, large palette aromatique, pointe de minéralité, élégance en bouche et équilibre entre acidité et amertume. Finale saline de belle ampleur.
16,90 euros

LANGUEDOC

**AOC corbières
Château Haut Gléon,
Les Sources 2021**

Il séduit notre jury par sa bonne longueur, mais aussi par la puissance de son corps. Il se mariera bien avec une volaille.
14 euros

**AOC crémant de Limoux
Sieur D'Arques, Aguila**

Agréable et séduisant, il ne manque pas de fraîcheur et a su garder un profil typique des blancs languedociens entre rondeur et équilibre.
8,49 euros

**Sieur D'Arques,
Toques et Clochers 2018**

Expressif et complexe, notes aromatiques nobles qui rappellent la truffe. De la fraîcheur grâce à une bulle désaltérante et de beaux amers.
17,20 euros

**AOC duché-d'uzès
Les Vignerons des Capitelles,
Terre de Cabanis 2022**

Complexe entre notes d'abricots confits et saveurs de fruits compotés, on aime son originalité, avec une longueur fruitée et tonique.
7,20 euros

**AOC saint-chinian
Cave de Roquebrun,
Zénith de Schiste 2022**

Il réunit les qualités des meilleurs de sa catégorie, surprenant par son aromatique, sa fraîcheur mais aussi une texture en bouche singulière.
13 euros

**IGP coteaux-d'ensérune
Domaine de Soustres,
Linium Blanc 2021**

Légères notes d'agrumes au nez. Belle attaque, frais et structuré en bouche. Persistant en finale.
13,20 euros

**IGP pays-d'oc
Anne de Joyeuse,
Terroir des Dinosauriens - Rhabdodon
priscus 2022**

Expressif avec une bouche ample et gourmande. Un léger sucre résiduel apporte de la complexité et un joli gras. Finale longue et rapport qualité-prix remarquable.
8,90 euros

**Maison Castel,
Grande Réserve 2022**

De la rondeur, de la complexité, de la longueur, ce joli blanc à tout petit prix mérite qu'on s'y intéresse de près.
3,16 euros

**L'Odalet,
Chardonnay 2022**

Élégant et complexe, fruité et aromatique, avec une longueur en bouche un peu inattendue pour ce niveau de prix. Une belle affaire.
4,90 euros

**Domaine de Cantalauze,
Cantalauze 2022**

Précis et ciselé, sur le registre de l'élégance et de la finesse, bouche complexe et originale, avec de jolis amers en finale.
16 euros

**Domaines Paul Mas,
Côté Mas - Sauvignon
Vermentino 2022**

Sur les notes d'écorces d'agrumes et les arômes floraux, avec des saveurs de fruits confits et une légère impression de sucre résiduel. Un vin de bonne longueur qu'on sert à l'apéritif ou au fromage.
5,85 euros

**Jean-Claude Mas,
Les Calcaires Hauts 2022**

Flatteur avec de beaux arômes de fruits jaunes et blancs, bouche ronde, jamais lourde, finale pleine de notes minérales et sapides.
6,95 euros

**Jean-Claude Mas,
Mon Gewurztraminer 2022**

Aromatique complexe, saveurs de fruits exotiques et notes de fleurs d'oranger. Bouche gourmande et riche sur les fruits et les épices (curry).
9,50 euros

**Domaine Pierre Teissonnière,
La Gare 2021**

Structuré et assez intense, voilà un blanc complexe et raffiné qu'on réserve un peu frais pour un joli plat de poisson.
13 euros

PROVENCE

**AOC coteaux-varois-en-Provence
Bastide de Blacailoux,
Joio 2022**

Vin de plaisir de grande qualité qui présente un bel équilibre entre fruité et fraîcheur. Une découverte.
11,70 euros

**AOC côtes-de-provence
Domaine Gavoty,
Grand Classique 2022**

Séducteur par sa couleur et sa finesse, bouche ronde et équilibrée, qui donne envie d'y revenir. Bon rapport qualité-prix.
14,30 euros

**Château Léoube,
Love by Léoube 2022**

Délicat et raffiné par ses beaux arômes, finale saline, longue et fruitée. De l'équilibre et de la matière.
16 euros

**IGP alpes-de-haute-provence
Château de Rousset,
Vermentino 2022**

Notes végétales, d'agrumes et de fleurs blanches au nez, de la vivacité et une matière onctueuse. Longue finale de grande énergie.
8,10 euros

SUD-OUEST

**IGP côtes-de-gascogne
Domaine Massas, Sauvignon 2022**

Frais, séduisant, expressif et convivial, il met tout le monde d'accord autour d'un apéro ou d'une table d'été.
6 euros

Plaimont, Elia 2022

Vin aromatique, nez fruité, de la fraîcheur et de la rondeur. Excellent rapport qualité-prix.
5 euros

VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC coteaux-du-giennois
Domaine Michel Langlois,
Les Grands Chênes 2021**

Expressif et raffiné, vin prometteur qui révèle une belle longueur et une finale pleine de personnalité.
16,60 euros

**AOC coteaux-du-layon
Domaine des Baumard,
Carte d'or 2021**

Profil floral avec une belle attaque fraîche et moelleuse, sur les notes de fruits jaunes, qui reste frais et équilibré malgré le sucre.
12,20 euros

**AOC crémant de Loire
Bouvet Ladubay,
Excellence Brut**

Le connaisseur fera une belle affaire avec cet excellent chenin alliant complexité, finesse et puissance en bouche.
10,5 euros

**AOC muscadet-sèvre-et-maine
Domaine Petard Bazile,
Le Plessis Glain 2022**

Belles notes de pomme verte acidulée, il affiche une certaine rondeur et de l'équilibre en bouche et s'achève par une finale gourmande.
6,50 euros

**AOC saucerre
Roc de l'Abbaye,
Tradition 2022**

Nez flatteur sur les notes d'agrumes et le fruit blanc, de la tension et une belle acidité. Aromatique subtile et agréable, finale salivante.
17,80 euros

AOC saumur Gratien & Meyer, Brut

Une belle bulle sur le fruit et la fraîcheur avec ce qu'il faut d'expression aromatique pour en faire un crémant idéal à l'apéritif.
5,30 euros

AOC touraine J. De Villebois, Sauvignon blanc 2022

Sauvignon ligérien dans l'esprit avec un fruité authentique et une race étonnante pour ce niveau de prix. Superbe affaire.
9,25 euros

VALLÉE DU RHÔNE

AOC costières-de-nîmes Château d'Espéran, L'Envol 2022

Remarquable par l'élégance de ses arômes de pêche et de mangue. Bouche équilibrée et grande fraîcheur.
9,70 euros

AOC côtes-du-rhône villages Château de Lignane, Madame Hélène 2022

Vin bien fait, gourmand et plaisant. Bouche agréable et harmonieuse, suave et longue. Beaucoup de plaisir instantané.
16 euros

IGP méditerranée Château Bois D'Arlène, La Comtesse 2020

Notes de fruits blancs mûrs et quelques notes boisées bien intégrées, bouche bien construite, équilibrée et longue.
13 euros

ITALIE

DOC Friuli Venezia Giulia Riccadonna, Prosecco biologico

Bulle harmonieuse, souple et gourmande, bien équilibrée avec finale persistante, des notes florales et des arômes de pêche de vigne.
7,15 euros

LES ROSÉS

BORDEAUX

AOC bordeaux clair et Château de Haux 2022

Vineux et corsé, construit autour de l'intensité, de la puissance et de la longueur, sur le registre des fruits rouges et noirs mûrs. Quelques touches florales lui donnent sa délicatesse.
7,50 euros

Vin de France Château Haut-Pradot, Obsidienne 2021

Nez de fruits rouges frais et mûrs, notes de groseille et de fraise de bois, fraîcheur et rondeur en bouche, un vin accessible et bien fait.
6 euros

CORSE

AOC corse Calvi Domaine A Ronca, A Ronca 2022

Séduisant et tonique, robe brillante, fruité vif, bouche nerveuse et persistante. Il a du caractère et de la profondeur.
12 euros

LANGUEDOC

AOC corbières Terroirs du Vertige, Fraîcheur 2022

Belle construction avec une trame dominée par les fruits rouges savoureux et une belle longueur.
6,30 euros

AOC languedoc Famille de Lorgeril, Ô de Rosé - Cuvée Prestige 2022

Notes de petits fruits rouges, une bonne complexité en bouche et une juste tension finale. Bel ensemble.
10,90 euros

AOC minervois Tour Saint Martin, Près de l'Olivier 2022

Il plaira au plus grand nombre par son intensité et son équilibre, alliant droiture, fraîcheur et intensité en bouche.
7,50 euros

IGP pays-d'oc Bernard Magrez, Bleu de Mer 2022

Il faut récompenser à juste titre cet excellent rapport qualité-prix qui en étonnera plus d'un par son fruit et sa finesse.
5,90 euros

Cave de Roquebrun, Lune de Schiste 2022

Sa rondeur en bouche accompagnera avec brio des plats d'été et des moments ensoleillés. Le prix en fait un compagnon idéal.
6 euros

PROVENCE

AOC coteaux-d'aix-en-provence Château La Coste, Château Rosé 2022

Nez sur le tabac et les fruits rouges (framboise), bon équilibre entre fruits, alcool et acidité, à servir sur un loup au fenouil.
16,80 euros

Les Quatre Tours, Vilandria 2022

Notes minérales et florales (fleurs blanches), fruité léger et jolies notes d'épices et de framboise. Une belle acidité prolonge sa fraîcheur.
8,99 euros

AOC coteaux-varois-en-provence Château de l'Escarelle, Les Deux Anges 2022

Notes de tabac et de framboise, rondeur et fraîcheur. On sent la signature du terroir, dans ce vin bien équilibré avec une touche tannique. Pour des rougets grillés ou une tarte aux framboises.
16,40 euros

AOC côtes-de-provence Château de Berne, Inspiration 2022

Grande qualité affichée par ce joli vin que l'on destinera volontiers à un repas de belle gastronomie. Rosé épanoui.
14,50 euros

Château de l'Aumérade 2022

Ce rosé de Provence nous plaît par son bel équilibre, c'est un vin plaisir de qualité et nous le recommandons.
11,50 euros

Domaine Sainte Brigitte, Clos des Roses 2022

Aromatique fruitée et florale, bouche équilibrée, souple et gourmande. Longueur harmonieuse, compréhension immédiate.
15,50 euros

Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, Gold 2022

Premier nez intense qui exprime avec élégance un fruité et une belle fraîcheur. Vin subtil dont on apprécie la longueur.
13 euros

AOC côtes-de-provence Sainte-Victoire Les Chais du Sud, Cicada L'Envol 2022

Classique dans ses arômes de petits fruits rouges. On aime sa fraîcheur et son caractère franc et joyeux.
12,45 euros

IGP méditerranée Domaine des Masques, Essentielle 2022

Belle définition d'un vin de plaisir par notre jury. Nous le médallons sans hésiter pour son élégance.
12 euros

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC crémant de Loire Bouvet Ladubay, Excellence Brut

De belle fraîcheur au nez, avec une robe de belle couleur, bulle fine et bel équilibre.
10,50 euros

VALLÉE DU RHÔNE

AOC côtes-du-rhône E. Guigal, Rosé 2022

Notes de pêche et de brugnol, juteux en bouche et de bonne longueur. Pour des crevettes poêlées et les beaux jours.
8 euros

**AOC luberon
Amédée, L'Aiguebrun -
Le Pont de la Coquille 2022**

Tout à fait le genre de vin que nous aimons, avec un caractère agréable, une bouche délicate et une finale en finesse.

3,90 euros

Château de Sannes, "1603" 2022

Nez sur les agrumes et saveurs de pamplemousse rose, avec de jolis amers. Rosé de gastronomie à boire sur un poulet au curry.

12,50 euros

**AOC tavel
Château d'Aquéria 2022**

Vin de gastronomie, qui laisse parler sa structure et son intensité aromatique jusqu'à sa longue finale.

14,25 euros

**Domaine de la Mordorée,
La Dame Rousse 2022**

Dans le plus pur style des tavel, avec de la vinosité mais aussi une grande fraîcheur. Prix canon.

17 euros

LES ROUGES

ALSACE

AOC alsace

Jean Sipp, Pinot Noir Réserve 2021

Expressif et séducteur entre notes de cerise, fraise écrasée, touche de fumée. La bouche gourmande s'achève dans la minéralité.

12 euros

BEAUJOLAIS

AOC beaujolais

**Domaine Chignard,
Le Petit Impermanent 2018**

Nez agréable de fruits rouges avec une belle longueur en bouche. On aime les tannins fondus de cette belle réussite.

13,50 euros

**Domaine du Mont Verrier,
Pierres Dorées 2022**

Nez sur le fruit noir et les notes grillées, bouche de mâche, joli grain de tannin et fruit frais savoureux. Une finale puissante.

10,90 euros

BORDEAUX

**AOC blaye-côtes-de-bordeaux
Château Lagarde,
Cuvée Anne-Capucine 2019**

Nez de fruits mûrs où l'on sent un peu d'évolution avec des notes de café, bouche suave, bel élevage, de la longueur, de l'équilibre, il a du style.

17 euros

Château Bourdieu 2022

Nez puissant sur les notes de cerise noire, bouche ample et en finesse. L'ensemble affiche un bon potentiel de garde et sa structure appelle un plat de viande rouge en sauce.

8 euros

**Château Haut-Grelot,
Côteaux de Méthéz 2020**

Arômes de fruits rouges et de sous-bois, pointe mentholée qui apporte de la fraîcheur. Tannins glissants et agréables. On le déguste à l'apéro ou avec une pièce de viande rouge grillée.

8,90 euros

Château Luc de Beaumont 2022

Intense et équilibrée, on l'aime pour sa rondeur et sa longueur qui se mariera bien avec une viande rouge.

7,50 euros

**AOC bordeaux
Château Reignac de Tizac,
Anaé 2022**

Nez intense et expressif, sur les notes de cacao, densité en bouche et le caractère gouleyant de sa finale.

8 euros

**AOC bordeaux supérieur
Château L'Isle Fort 2019**

Épicé et gourmand, bouche riche et intense, avec profil de fruit un peu confituré mais qui donnera beaucoup de plaisir.

11 euros

**AOC canon-fronsac
Château Vrai Canon Bouché 2017**

Prometteur et attirant, la bouche est conforme à la promesse aromatique, avec de l'équilibre et des tannins agréables, finale précise et savoureuse.

14 euros

**AOC castillon
Château de Belcier 2020**

Expression de fruits mûrs, confirmée par une bouche souple aux tannins polis. La finale donne envie d'y revenir. Un vin de plaisir.

12,95 euros

**AOC haut-médoc
Château Cissac 2020**

Fruité pur, tannin fondu et soyeux, ensemble harmonieux, on imagine sans mal ce type de vin faire honneur à un plat grâce à sa longueur.

18 euros

Château Lamothe-Bergeron 2011

Il nous séduit par sa bonne longueur en bouche et son potentiel gastronomique. Coup de cœur de notre jury.

16,10 euros

**Château Paloumey,
Ailes de Paloumey 2019**

Classique du genre, ouvert et agréable en bouche, il ira très bien sur une viande grillée. Bravo.

13 euros

Château Prieuré de Beyzac 2020

Vin plaisant grâce à son nez expressif et gourmand et une bouche bien équilibrée.

15 euros

**AOC puissequin-saint-émilion
Château Soleil 2019**

Classique et élégant, avec un fruit expressif et un déroulé en bouche soyeux et souple. On en redemande, surtout à ce prix.

17,50 euros

AOC saint-émilion grand cru

**Château Cantenac,
Sélection Madame 2020**

On l'apprécie pour sa longueur et pour sa finale agréable et son profil aromatique. Grand rapport qualité-prix.

17 euros

Château Jacques Blanc 2020

Superbe vin complet et profond, avec un bel équilibre en bouche, une belle longueur et de la complexité. Ensemble intense et concentré.

18 euros

Château La Renommée 2020

Grande réussite pour ce bordeaux rouge original, de bel équilibre, complexe et long. On recommande les yeux fermés.

18 euros

BOURGOGNE

**AOC bourgogne Côte-d'Or
Maison Stéphane Brocard,
Closerie des Alisiers 2021**

Nez floral, bouche bien construite qui donne une impression de légèreté. On le sert avec un plat en sauce aux champignons.

13 euros

LANGUEDOC

AOC corbières

**Château de Lastours,
Bergerie de Lastours 2020**

Belle syrah, sans exubérance aromatique, avec un bon équilibre en bouche. La finale gourmande en fait un vin de soif.

8,50 euros

AOC fitou

**Domaine Bertrand-Bergé,
Ancestrale 2020**

Vin racé qui gagne à s'ouvrir, avec une bouche harmonieuse soulignée par un élevage adapté. On prendra soin de l'aérer.

15 euros

AOC languedoc Saint-Saturnin

**Domaine de Malavieille,
Roc et Lune 2020**

Nez de fruits noirs et rouges avec de la garrigue, bouche fraîche et belle harmonie. Vin de gourmandise.

9 euros

AOC malepère

Anne de Joyeuse, Lassalle Fût 2021

Intense avec ses arômes sur les notes d'épices, précis et savoureux en bouche, charnu et très agréable pour le prix.

6,90 euros

AOC minervois

Domaine de Massiac, Cuvée Espérance 2020

Frais, élégant, avec ce qu'il faut de rondeur et de justesse. Intensité en bouche avec une expression de notes de fruits rouges et de cuir agréables.

14,50 euros

AOC minervois-la-livinière
Château Maris, La Touge 2020

Équilibre entre un nez délicat et une bouche ronde dont les tannins soyeux et persistants étirent une finale maîtrisée.

Grand rapport qualité-prix.

15,95 euros

Domaine de la Borie Blanche, Terroirs d'altitude 2021

Nez expressif sur le fruit noir et les épices, arômes de moka et de fruits noirs, avec de l'équilibre et des tannins enrobés. Finale longue sur le réglisse.

12,50 euros

AOC terrasses-du-larzac
Château La Sauvageonne, Pica Broca 2021

Matière harmonieuse, avec de l'élégance et de la finesse. Pour ce prix, c'est une bouteille qu'on a envie de partager avec ses amis.

11,90 euros

IGP pays-d'oc

Alma Cersius, Baron du Capiscot 2022

Le novice comme l'amateur se réjouiront de ce joli rouge, étonnant de fraîcheur et de longueur, équilibré par ses tannins.

4,80 euros

Domaine d'Aigues Belles, Grand Classique 2020

Taillé pour donner du plaisir grâce à sa gourmandise et sa bouche aux tannins soyeux. On aime son caractère fruité et sa polyvalence.

16,50 euros

PROVENCE

AOC côtes-de-provence
Domaine de Rimauresq, Cuvée Classique 2018

Ensemble de belle facture, avec de jolies notes épicées et une matière complexe et généreuse.

18 euros

IGP méditerranée

Domaine des Masques, émotion 2020

Nez agréable sur les fruits rouges et noirs, finement boisé. Bouche soyeuse et bien construite, terminée par une belle longueur.

15 euros

IGP var

Domaine de l'Heure Bleue, Carignan 2019

Du fruité, de la garrigue et des épices. Bouche agréable avec un bel équilibre et de la rondeur. Vin gourmand.

12,90 euros

ROUSSILLON

AOC collioure

Cave L'Étoile, Montagne 2021

Vin séducteur, avec des notes savoureuses dont la structure lui permettra de bien évoluer.

16,20 euros

Terres des Templiers, Expressions Catalanes 2020

Grenache tout en finesse, légèreté et buvabilité. On le sert avec un plat de viande blanche pour encore plus de gourmandise.

10 euros

AOC côtes-du-roussillon villages

Domaine Thunevin Calvet, L'Amourette 2020

Gourmand et plaisant, de belle longueur, harmonieux entre fruits mûrs et épices. Pour des grillades, au soleil avec des copains.

14,50 euros

AOC côtes-du-roussillon villages
Caramany**Les Vignerons de Caramany, Face aux Pyrénées 2021**

Équilibre aromatique entre notes de fruits noirs et notes végétales nobles. Son tannin fin donne envie d'y revenir.

12 euros

AOC maury

Les Vignerons de Maury, Vieille réserve 2010

Fin et délicat, de la fraîcheur, de la longueur et une bonne gestion des équilibres. Une affaire.

15,20 euros

SUD-OUEST

AOC buzet

Les Vignerons de Buzet, Sans 2022

Notes agréables de petits fruits rouges, profil avenant et équilibré qui donne du plaisir dès à présent.

7,5 euros

AOC madiran

Alain Brumont, Torus 2018

Un vin frais et élégant avec une longueur de bonne tenue, irréprochable et qui donnera du plaisir.

9,90 euros

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC menetou-salon

Domaine Jean-Max Roger, Le Charnay 2019

Frais et léger, sur les notes de cerise griotte, entre fraîcheur aromatique et amplitude en bouche. Un joli jus.

14 euros

AOC saumur-champigny

Domaine Lavigne, L'Inattendue 2022

Rouge de Loire profond qui présente un beau volume, fruité juteux et intense tout en restant frais.

17 euros

VALLÉE DU RHÔNE

AOC cairanne

Romain Duvernay 2019

Riches notes de fruits rouges, gourmand en bouche et avec une belle fraîcheur. Les tannins fondus donnent de la finesse à l'ensemble.

7,10 euros

AOC côtes-du-rhône

Château d'Aigueville 2022

Généreux et harmonieux, avec une belle saveur et de la finesse. Vin gourmand avec une certaine classe.

9 euros

Château Malijay, M de Malijay 2021

Superbe par ses notes de pivoine, discrètes et élégantes, complétées par des arômes de fruits noirs. Tannin soyeux.

8,90 euros

Château Rochecolombe 2021

Concentré sur les notes intenses de fruits noirs, avec de la matière en bouche. Finale gourmande.

8,60 euros

J.Denuzière, Les Sérines 2021

Agréable avec du volume, une belle longueur et une finale intense qui témoigne de son potentiel de garde.

10 euros

AOC côtes-du-rhône villages

Suze-la-Rousse

Domaine de Lignane, Cuvée du Château 2017

Fruité gourmand et croquant, sa fraîcheur en bouche donne envie d'en reprendre. Tannins suaves et distingués.

13 euros

AOC rasteau

Xavier Vignon, Arcane le Bateleur

Aromatique épicée, bouche vigoureuse et charnue, longue et persistante, originale. On ne passe pas à côté.

17,50 euros

AOC ventoux

Via Caritatis, Pax in Terra 2019

Élégant avec ses notes de fraise, de groseille, sa bouche fraîche, mêlant fruits rouges compotés et notes épicées.

14,85 euros

Via Caritatis, Vox Angelorum 2020

Joli vin typique de la région, avec des notes de fruits noirs mûrs. Vin fin, élégant et plaisant.

10,30 euros

Château Juvenal, Terre du petit Homme 2019

Léger et aérien, il allie des notes de fraises écrasées et des notes florales, autour d'une structure épicée. Vin de belle dimension.

14 euros

Domaine Les Patys, Ama Dablam 2021

Voilà un vin qui sort du lot, complexe, intense, long et agréable. Une définition du vin de plaisir.

14 euros ■