

**FOIRE
AUX
VINS**



**DOSSIER
DE PRESSE**

JUIN 2021

EMBARGO JUSQU'AU 1^{er} SEPTEMBRE 2021



1 • La Foire aux Vins 2021 en dates et en chiffres

- 4/5 -

2 • Des vigneronns qui élèvent leurs vins au fruit de leurs convictions

- › Les Vins de France pour la 1^{ère} fois dans la sélection nationale
- › Les 3 coups de cœur Vins de France
- › **Camille Laplace** - Gare au Gorille, Des "Petits gorilles" devenus grands...
- › Pour une viticulture responsable
- › 2 vins sans sulfites à retenir
- › **André Farjon** - Vignobles Bio André Farjon
- › **Emilie Mercadier** - Vignobles Mercadier

- 6/17 -

3 • Les Incroyables E.Leclerc

- › Les 3 "coups de foudre" d'Andreas Larsson

- 18/19 -

4 • Une sélection nationale sous le signe des millésimes 2019 et 2020

- › **Alsace & Didier Pettermann** - Maison Pettermann
- › Sud-Ouest
- › Bordeaux
- › Rhône
- › **Languedoc-Roussillon & Jean-Philippe Bourrel** - Château de Fauzan
- › **La Loire & Lionel Gosseume** - Domaine Lionel Gosseume
- › Bourgogne

- 20/31 -

FOIRE AUX VINS 2021

48 ans d'innovations partagées

C'est en 1973, en Bretagne, qu'une poignée d'adhérents passionnés invente la Foire aux Vins E.Leclerc. Une véritable innovation "militante" au succès immédiat et qui marque le début d'une relation pérenne et constructive avec les acteurs du secteur viticole et les clients des centres E.Leclerc. 48 ans après, cet événement national, dont la force repose aussi sur sa régionalisation, demeure toujours aussi attendu ! Un succès probablement lié au fait que la Foire aux Vins E.Leclerc a toujours su innover et adapter son offre et ses services aux goûts et usages des consommateurs ainsi qu'à l'évolution de leurs attentes.

L'offre nationale des foires aux vins est élaborée au sein du Galec (Groupement d'Achats des Centres E.Leclerc) par une équipe de huit adhérents experts en vin qui suivent un processus méticuleux de sélection pour dénicher les meilleures bouteilles. Ils se réunissent plusieurs fois de janvier à mars et dégustent à l'aveugle près de 2 000 échantillons avec une volonté fermement enracinée : dénicher et faire découvrir des vins de qualité et les rendre accessibles ! C'est d'ailleurs plus que jamais le cas en 2021 avec notamment 2 exemples marquants !

D'abord, la présence de plus en plus soutenue des vins Bio dont certains rejoignent la sélection des Incroyables et qui représentent cette année 1 référence sur 6 de l'offre nationale (sans compter tous ceux proposés en régions). Une richesse qui témoigne du travail de recherche incessant conduit tout au long de l'année par les experts Vins E.Leclerc au contact permanent des vigneronns pour répondre du mieux possible à la demande de Bio des clients de la Foire aux Vins.

Ensuite - et c'est une première ! - la sélection nationale accueille une nouvelle catégorie, les Vins de France. 12 bouteilles dont 2 Bios venues de toute la France qui se distinguent par leur audacieuse créativité - du contenu au contenant - et par une volonté d'aborder le vin sans complexe, loin des contraintes d'une appellation... mais sans perdre de vue une exigence de grande qualité. Des vins qui ont toute leur place au cœur des Foires aux Vins E.Leclerc dont le rôle premier est de faire découvrir des vins de qualité à des prix accessibles.

Bien sûr, "derrière", les vins, il y a des vigneronnes et des vigneronns. Passionnés, profondément engagés en faveur d'une viticulture de plus en plus responsable mise en œuvre dans leur travail quotidien et avec des convictions fortes issues de leur expérience ! Des convictions à découvrir dans leurs témoignages pour des vins aussi différents que celui de Camille Laplace (Gare au Gorille-Vins de France), celui d'André Farjon (Cairanne-Incroyable Bio) ou celui d'Emilie Mercadier (Sauternes)

Toutes ces nouveautés ne doivent pas éclipser pour autant les fondamentaux de la Foire aux Vins E.Leclerc comme les Incroyables qui continuent depuis 18 ans d'affirmer qu'un bon vin n'est pas forcément cher ! 53 pépites cette année dignes des meilleurs noms de leur appellation à découvrir et déguster à des prix vraiment accessibles !

Autre "pierre angulaire" de la Foire aux Vins, le rôle prépondérant des 16 coopératives régionales et de leurs experts Vins qui proposent chacune des sélections régionales pour compléter et enrichir la liste nationale des meilleurs vins locaux.

Enfin, la Foire aux Vins E.Leclerc commencera en ligne le 31 août avec une offre exclusive de plus de 300 cuvées accessibles en ligne et livrables immédiatement. Le site offrira ensuite aux consommateurs la possibilité de précommander les 244 références de l'offre nationale dès le 14 septembre avant la Foire aux Vins en magasin prévue du 28 septembre au 9 octobre.

La Foire aux Vins 2021 en 3 dates



EN LIGNE

› Dès le 31 août :

La Foire aux Vins E.Leclerc démarre en ligne sur le site www.e.leclerc avec «Les Exclusivités Web» : une offre exclusive de 300 vins livrables immédiatement et gratuitement dans tous les magasins ou drives E.Leclerc. L'offre varie entre petites cuvées disponibles en quantités restreintes (Vins de France, biodynamie, sans sulfites...) et grandes étiquettes de référence dont de nombreuses Bio.

› Dès le 14 septembre :

Le site permet de pré-commander les 244 bouteilles de la sélection nationale. L'internaute amateur de vin est guidé par un système de filtres vers les vins qui lui correspondent le mieux. Les vins réservés sont livrés à partir du 28 septembre, 1^{er} jour de la Foire aux Vins en magasin. Tous les vins proposés sur **Ma Cave**, le rayon vin du site www.e.leclerc, peuvent être retirés gratuitement dans les centres E.Leclerc ainsi que dans les drives.



EN MAGASIN

› Dès le 28 septembre :

La Foire aux Vins en magasin débute et se prolonge jusqu'au 9 octobre.

L'amateur y retrouve une large sélection mêlant offre nationale (244 références dont Les Incroyables) et régionale dans les magasins de sa région (variant de 150 à 250 références par région)

La Foire aux Vins 2021 en chiffres



Nombre de magasins concernés par la FAV : environ **600**



Nombre d'Incroyables : **53**



Nombre de références dites "nationales" : **244** après une sélection à l'aveugle sur près de **2000** références



Nombre de références nationales Bio et Biodynamie : **38** dont **11** Incroyables



Nombre moyen de références en catalogue : entre **400** et **500** (dont plus de la moitié sont différentes selon les régions)



Nombre de références nationales Vins de France : **12**

WINE ADVISOR

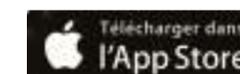
L'APP VIN QUI AIDE À FAIRE LE BON CHOIX !

Avec plus de 900 000 utilisateurs, 7 millions d'étiquettes reconnues et 1 million de commentaires et notes, l'application mobile française (gratuite) est l'outil de partage idéal pour tous les amateurs de vin, des néophytes aux spécialistes.

E.Leclerc en a fait l'acquisition en 2018 et elle permet aux consommateurs de scanner leurs bouteilles dégustées, de noter et commenter les vins identifiés avant de partager son avis avec la communauté.

Mais c'est aussi un très bon outil pour se souvenir de ses vins préférés, s'informer grâce à une offre éditoriale régulièrement mise à jour et qui donne la possibilité à chaque utilisateur de gérer sa propre cave à vin comme un pro. Bien entendu l'ensemble des vins de la foire aux vins E.Leclerc 2021 seront présentés sur l'application et les notes retranscrites sur les prospectus et le site www.e.leclerc/cat/ma-cave.

A TÉLÉCHARGER SUR L'APP STORE ET SUR GOOGLE PLAY





DES VIGNERONS QUI ÉLÈVENT LEURS VINS AU FRUIT DE LEURS CONVICTIONS

Sécheresses à répétition, épisodes de gel tardif, vendanges précoces... Les conséquences très concrètes du réchauffement climatique n'épargnent pas les vignerons qui sont ici unanimes à le désigner comme la principale source de leurs difficultés... Pourtant, un tel phénomène n'est pas de nature à entamer leurs convictions profondes... Bien au contraire, il les oblige à se rapprocher encore plus de leur plante, à faire corps avec elle et à en prendre soin pour trouver des solutions adaptées qui améliorent encore et toujours la qualité de leurs vins. C'est ce vaste mouvement responsable et durable que E.Leclerc tient à accompagner et à favoriser à travers notamment ses Foires aux Vins. Les 3 témoignages qui suivent, bien que très différents à la fois par l'histoire, les terroirs, les modes de culture ou le vin produit, sont particulièrement emblématiques de cette énergie partagée et déployée au service du vin et de ses consommateurs !

Les Vins de France pour la 1^{ère} fois dans la sélection nationale

Interview de Cyril Mondon

UN ARÔME DE LIBERTÉ !

Dans sa volonté de faire découvrir toujours plus de vins de qualité à des prix accessibles, la sélection nationale accueille, pour la toute première fois, des Vins de France. 12 références au total dont 2 bios, choisies à l'aveugle, issues de nombreuses régions françaises et qui témoignent de la vitalité et de la créativité libérée de leurs vignerons ! **Cyril Mondon, adhérent à Rouffiac (31) et responsable de la commission nationale Vins & Effervescents, revient sur ce choix !**

VIN DE FRANCE ?

La dénomination "Vin de France" (VDF) ou "Vins sans indication géographique" (VSIG) a été créée le 1^{er} août 2009. Tout vin produit en France qui ne bénéficie pas d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP), est par définition un "Vin de France". A l'origine, un "Vin de France" est donc un vin sans provenance géographique affichée, produit avec des cépages de différentes régions. Il n'est en conséquence pas soumis aux cahiers des charges très précis et aux règles de production (limitation des rendements ou des cépages utilisés) qui caractérisent une appellation.

CRÉATIVITÉ ET IMAGINATION AU... PRESSOIR !

Débarrassés de ces contraintes, certains vignerons décident de "se faire plaisir" en donnant libre cours, sans complexe, à leur créativité. D'abord pour faire leurs vins. L'expression de leur personnalité se traduit alors par l'utilisation de raisins issus de vignes hors zone géographique imposée ou bien par l'ajout d'un cépage inhabituel ou encore par l'utilisation d'un contenant différent pour l'élevage... Les initiatives fleurissent et permettent souvent d'élaborer des vins de grande qualité dont certains sont même Bios.

DES ÉTIQUETTES SOUVENT ORIGINALES !

Mais les "vignerons de France" profitent également, une nouvelle fois à leur avantage, de la réglementation qui les autorise à utiliser millésime et nom du cépage.

Ce cadre, plutôt souple, stimule là aussi l'imagination de nos vignerons... qui n'en manquent pas ! Noms des vins et illustrations originales - voire loufoques ! - s'affichent pour attirer le consommateur avec des jeux de mots humoristiques pour renforcer le décalage et revendiquer la production de vins personnalisés, décalés, iconoclastes, modernes mais pas que !...

UN VIVIER DE TALENTS POUR NOS FOIRES AUX VINS

Car, ne nous y trompons pas, au-delà de l'étiquette (et de la bouteille) il existe au cœur de cette production des vins souvent excellents et très qualitatifs qui ne se vendent pas tout seuls, qui ont besoin de se démarquer et d'être remarqués. Et c'est là où nos Foires aux Vins ont désormais un rôle à jouer pour repérer sans compromis ces pépites et les faire découvrir au plus grand nombre ! D'autant que de tels vins dont les prix sont accessibles séduisent une cible jeune, moins avertie, mais aventureuse, prête à jouer le jeu de ces passionnés qui ont volontairement décidé d'en "sortir" pour faire le vin qui leur ressemble... et les rassemble !



Les 3 coups de cœur
Vins de France



Présents dans la sélection nationale, ces 3 Vins de France ont particulièrement retenu l'attention de Cyril Mondon*



4€
,50

Domaine Romanissa
«Mon Cadeau»
Rouge
75cl
2020



5€
,15

Domaine Caveau et Millas
Rouge
75cl
2020



6€
,85

OG Orange
Orange sec
75cl
2019

Vin orange : nommé ainsi pour sa couleur ambrée, le vin orange est en fait un vin blanc mais obtenu par macération de grappes entières de cépages blancs. Comme pour le vin rouge, la peau des raisins, les rafles et les pépins macèrent avec le jus pour apporter tanins et structure au vin. On appelle cette méthode la "macération pelliculaire".

* Cyril Mondon, adhérent à Rouffiac (31) et responsable de la commission nationale Vins & Effervescents

Camille Laplace

GARE AU GORILLE



DES "PETITS GORILLES" DEVENUS GRANDS...

"Attention, voilà nos gorilles ! ...", le surnom attribué au joyeux trio formé par Camille, Grégory et Bastien Laplace par leurs parents lorsqu'ils jouaient sur le domaine Château Aydié. Situé au cœur du sud-ouest de la France, aux confins de 3 départements (Pyrénées-Atlantiques, Gers et Hautes Pyrénées), le domaine s'étend sur 80 hectares (dont 49 en AOP Madiran et 9 en AOP Pacherenc du Vic Bilh) où sont élaborés une dizaine de cuvées différentes. Sa grande variété de sols et de terroirs lui apporte beaucoup de diversité pour élaborer des vins à la forte typicité, subtil mélange "décomplexé" de tradition et d'innovation dont le "Gare au Gorille" présenté à la Foire aux Vins 2021.

Camille s'explique...

JUSQU'AU FAMEUX TRIO DES GORILLES...

J'ai toujours vécu sur les terres de ce domaine entourée de ma famille où j'ai partagé mes premiers pas avec mon frère et mon cousin. Lorsqu'en 2020 le moment s'est présenté de reprendre le flambeau, c'est tout naturellement que le trio s'est formé avec la farouche intention de marquer notre territoire. Ce trio représente donc la 4^{ème} génération de vignerons du vignoble où nous avons grandi.

Avec fierté et l'espièglerie qui caractérise notre jeunesse, nous perpétons l'histoire démarrée par notre aïeul en 1927 sous le regard bienveillant - et souvent précieux ! - de notre famille.

UN TRIO AVEC DE FORTES CONVICTIONS !

Oh oui ! Le travail, la ténacité, le partage pour exercer ce métier font partie de notre éducation. C'est donc avec force et passion, mais aussi humilité, que nous nous adaptons sans cesse à la nature ! Qui nous le rend bien et nous permet de développer une autre vision du métier, plus émancipée, transmise par nos parents. Au quotidien, la fraîcheur et la jeunesse de notre trio apportent une nouvelle vigueur. Elle se traduit par la volonté de produire des vins "décomplexés" à forte personnalité issus de la culture familiale. Ils témoignent de ce fameux "où l'on habite et d'où l'on vient" qui assure la promotion du terroir et du cépage local.

Une conviction qui nous amène aussi à repenser à notre façon le métier et ainsi "casser les codes du vin". Par exemple, l'expression affirmée de notre "turbulent" trio se traduit avec enthousiasme et panache par les noms et les étiquettes de nos vins situés largement en dehors des sentiers battus. Notre vin de France "Gare au Gorille", un nom en référence évidente à notre petite enfance, est particulièrement emblématique de cet engagement.

GOÛTONS-LE CE VIN !

Le millésime 2020 blanc moelleux Vin de France "Gare au Gorille" a été élaboré à partir du cépage blanc pyrénéen Gros Manseng (100 %), situé sur une parcelle de 9 hectares de notre domaine, typique de notre terroir du Sud-Ouest.

Élevé en cuve, il exprime sa personnalité par des notes fruitées, relevée d'une pointe d'ananas, et de fruits exotiques pour s'accorder sur les mets les plus variés, de l'apéritif au dessert pour tous les moments de la vie ! Un vin "tout terrain" convivial et joyeux, à déguster tout de suite !



UN "GORILLE" DANS LA SÉLECTION NATIONALE DE LA FOIRE AUX VINS 2021...

Pour un domaine comme le nôtre, c'est une grande fierté d'avoir été sélectionné pour la Foire aux Vins E.Leclerc, surtout dans la catégorie "Vin de France", d'autant que c'est notre premier référencement en grande distribution ! Ce label représente une réelle opportunité pour nos vins, portés par nos belles et singulières étiquettes auxquelles nous apportons beaucoup d'attention.

Le site du Domaine :

<https://www.famillelaplace.com/fr/>



Les vignes du Château Aydié



Une modernité affichée pour ce Vin de France issu du cépage Gros Manseng. Un blanc moelleux, très réussi et original, avec ses notes de fruits confits et de fleurs blanches et une jolie acidité qui apporte un bel équilibre pour une finale toute en fraîcheur.



Cyril Mondon, adhérent à Rouffiac (31) et responsable de la commission nationale Vins & Effervescents



5€_{,95}

VIN DE FRANCE
"Gare au Gorille"
Blanc Moelleux
75cl
2020

Pour une viticulture responsable

E. LECLERC S'ENGAGE SUR LE LONG TERME !

Vins bio, biodynamiques, sans sulfites... Aujourd'hui de plus en plus de vignerons expriment et traduisent leurs convictions à travers des méthodes responsables qui respectent l'écosystème des terroirs et les exigences de leurs clients. Un authentique retour aux sources et aux principes de la Nature sans rien sacrifier au goût, à la mise en valeur du fruit et au culte de la qualité. Bien évidemment, E.Leclerc accompagne et encourage ce vaste mouvement éthique sur le long terme, qui n'a définitivement plus rien d'une "mode", et propose en 2021 dans son offre nationale de nombreux vins riches d'une certification responsable (et de nombreux autres pour ses sélections régionales). Ces vins bénéficient d'une certification biologique (33), biodynamique (5) ou sont sans sulfites (3). Mais à quoi correspondent précisément ces labels ou mentions qui exigent des choix forts de culture et de vinification mais aussi des changements de méthode sur la durée ?

LES VINS BIO

La réglementation de la vinification biologique date de 2012. Son cahier des charges européen définit les règles à respecter et garantit qu'aucun produit chimique n'est utilisé pour traiter les vignes. Engrais et produits phytosanitaires de synthèse sont proscrits, les intrants, limités au maximum lors des vinifications et seuls les produits naturels d'origine végétale, minérale ou animale sont utilisés pour fertiliser les sols. Plus qu'un aboutissement, l'obtention du label biologique traduit avant tout les convictions fortes du vigneron désormais engagé à concilier sur le long terme exigence de qualité et volonté de respecter la Nature et ses équilibres.



Label certificateur : AB

LES VINS BIODYNAMIQUES

La biodynamie, qui respecte la totalité des exigences de l'agriculture biologique, correspond à un mode de culture fondé en 1924 et inspiré des travaux du philosophe allemand Rudolf Steiner (1861-1925). Il privilégie le travail sur la prévention et la valorisation du sol comme de la plante dans leur environnement naturel. Dans la culture biodynamique, la vigne est en effet considérée comme un organisme vivant. Les pratiques biodynamiques visent donc à renforcer l'unité, l'équilibre et la résistance de cet organisme, et à créer ainsi des conditions de vie harmonieuses entre la terre, le ciel, la plante et tout son écosystème.

Label certificateur : Demeter, Biodyvin



LES VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

Si aucune législation précise n'a encore été déposée à ce jour, un vin sans sulfites désigne avant tout un vin "sans sulfites ajoutés" à aucune étape de la fabrication du vin : vendange, fermentation alcoolique, mise en bouteilles, désinfection des cuves... car on trouve naturellement des sulfites dans le vin issu de la fermentation du raisin.

A noter que les vins biologiques et biodynamiques peuvent faire l'objet d'ajout de soufre lors de certaines étapes de la vinification, mais en quantité moins importante que dans les vins dits "conventionnels".

2 VINS SANS SULFITES AJOUTÉS À RETENIR

Présents dans la sélection nationale, ces 2 vins sans sulfites ajoutés ont particulièrement retenu l'attention des adhérents experts en vins. Extraits des commentaires des différents experts Vins.



6€_{,35}

RHÔNE
CÔTES DU RHÔNE
Château Courac «À Couper le Soufre»
Rouge
75cl
2020

“Vin superbe”
“Sur le fruit, facile à boire”
“Un vin de copains par excellence”



6€_{,35}

LANGUEDOC-ROUSSILLON
IGP CÉVENNES
Bobo et Momo
Rouge
75cl
2020

“Très rare”
“Sort de l'ordinaire”
“Vin qui a charmé les dégustateurs”

André Farjon

VIGNOBLES BIO
ANDRÉ FARJON



“Je considère que le bio pour le vin est avant tout une philosophie de vigneron. J’ai toujours vu mon père travailler ainsi, avec le respect de la nature, chevillé au corps, de la nature. Il m’a transmis cette vision”. C’est ainsi qu’André Farjon des Vignobles éponymes situés à Cairanne, au pied des dentelles de Montmirail, certifiés Bio depuis 2011, explique avec simplicité son engagement sincère. “Je pense que je suis avant tout un vigneron appliqué ; j’aime d’abord le travail bien fait et abouti, rajoute-t-il. Le label Bio n’est finalement que la reconnaissance de mes convictions, présentes en moi dès le début, bien avant sa création !”

DE LA PHILOSOPHIE, OUI... MAIS SURTOUT BEAUCOUP D’ANTICIPATION !

Travailler mes terres en bio, c’est bien sûr utiliser aucun herbicide, pesticide ou engrais chimique. Concrètement, cela veut dire pratiquer des labours intégraux et fréquents, sortir la pioche pour désherber le cep quand le tracteur n’y parvient pas, utiliser de l’engrais naturel pour fertiliser la vigne et pulvériser soufre et cuivre pour la protéger. Tout un ensemble de solutions qui laissent la plante vivre sa vie au grand air.

Mais travailler mes terres en bio, c’est surtout savoir anticiper et prévenir (plutôt que guérir) les difficultés et les maladies en prenant le temps de l’observation méthodique de nos plantes et en améliorant sans cesse la connaissance de nos climats et de nos terroirs. Oui, anticiper et prévenir, 2 verbes-clés dans le Bio pour

s’adapter au changement climatique qui représente aujourd’hui le principal obstacle, qui nous préoccupe et fragilise nos entreprises. Alors, on travaille patiemment le sol et on taille les vignes au plus près de leurs besoins pour limiter les sécheresses et gelées inhabituelles de ces 3 dernières années.

LA TÊTE HAUTE, LES PIEDS DANS LA TERRE

Car le vin chez Les Farjon, c’est une histoire de famille ! Issu de la 5^{ème} génération, je suis “tombé” dans l’amour de la vigne très tôt en voyant mon grand-père et mon père travailler dans les terres. Depuis plus de 40 ans, je cultive la passion de voir grandir mes vignes, de faire mûrir ses raisins dans les meilleures conditions et vinifier ainsi sans concession le fruit de mon travail. Un métier qui nécessite beaucoup de courage, physique pour le travail à réaliser dans les vignes et dans la cave bien sûr, mais aussi mental, car on reste tributaire de la nature, souvent désarmé face à elle et ses caprices ! Il faut rester solide...

CES RAISINS-LÀ !

Mon vignoble bénéficie d’un terroir, au cœur du Haut-Vaucluse juste à l’ouest du Mont Ventoux, qui permet de produire des raisins à bonne maturité et qui vont donner à nos vins leur typicité, leur côté gourmand et solaire ! La cuvée “Cairanne” Bio des Vignobles André Farjon 2019, aux cépages de grenache et syrah est issue de ces raisins-là ! Un vin élevé essentiellement en cuve pour garantir la meilleure expression aromatique de nos raisins et rester au plus près de notre terroir.

UN FRUIT PUISSANT

C’est un vin d’abord “à voir” avec sa robe profonde d’un rouge intense “éclairée” de reflets bleutés apportés par les raisins de la syrah. Au nez, c’est ensuite le grenache qui s’exprime sur de beaux arômes de fruits rouges, de fruits noirs bien mûrs... Une intense complexité aromatique, alliant élégance et puissance. En bouche, on retrouve les arômes fruités du nez, une flatteuse rondeur, un beau volume, un côté gourmand avec des tannins mûrs, élégants et soyeux ! Un vin, riche et puissant, qui s’accordera à merveille avec une viande rouge, un magret de canard et pourquoi pas du gibier. On peut le déguster également sur des fromages forts ou même sur un gâteau au chocolat noir !

Enfin, si je suis attaché à mettre mes vins en bouteille seulement lorsqu’ils sont prêts à être bus, il n’y pas de problème pour ceux qui veulent attendre ! Ce vin riche et concentré pourra passer les années sans problème, jusqu’à 7-8 ans.

UNE CUVÉE AUX ATTENTES DES CONSOUMATEURS DE LA FOIRE AUX VINS

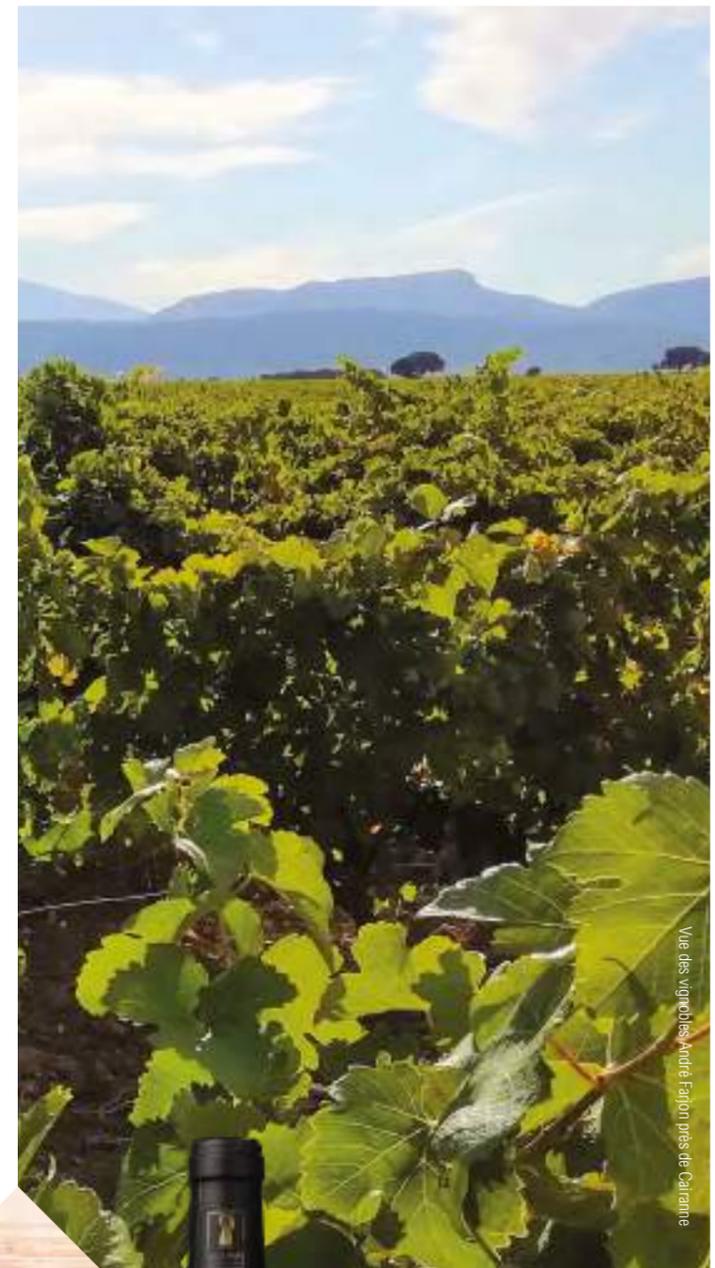
La cuvée Vignobles André Farjon Bio 2019 a été créée pour répondre au plus près aux attentes du consommateur d’aujourd’hui. Je suis donc très heureux que cette belle enseigne E.Leclerc ait sélectionné, pour la première fois, l’un de mes vins. C’est pour moi une superbe reconnaissance de mon travail d’autant que mon “Cairanne” a été dégusté par Andreas Larsson et qu’il l’a distingué dans sa sélection des Incroyables. C’est très gratifiant... Et même “Incroyable” !



Cairanne est une appellation qui gagne en notoriété auprès des amateurs. Nous avons ici avec le vin “d’André Farjon” un assemblage Grenache et Syrah qui offre un joli fruité, de la structure et un côté épicé. Flamboyant et charnu, doté d’une longue finale en bouche et d’un bel équilibre, ce vin fera le bonheur des gourmands.



Cyril Mondon, adhérent à Rouffiac (31)
et responsable de la commission nationale Vins & Effervescents



Vue des vignobles André Farjon près de Cairanne



**7€
,60**

**RHÔNE
CAIRANNE**
Vignoble Andre Farjon
Rouge
75cl
2019

Emilie Mercadier

VIGNOBLES
MERCADIER



D'OR ET D'AMOUR !

Au départ bien sûr, le Sauternais, un terroir exceptionnel... Avec un ensoleillement rafraîchi par la Garonne et le Ciron ainsi que par la forêt des Landes toute proche, un micro-climat qui pousse les cépages à produire le meilleur. Au départ aussi, la "magie" du Botrytis cinerea, ce champignon qui transforme les baies et autorise la création du fameux nectar doré, emblème du Sauternes. Ensuite ? C'est Emilie qui raconte...

PAR AMOUR

Ensuite, c'est l'histoire d'un homme "né dans le vin", Philippe Mercadier, qui après avoir rassemblé trois domaines du nord au sud de l'appellation Sauternes, constitue les Vignobles Mercadier sur une superficie de 50 hectares. En 2001, son fils Paul prend le relais. Après des études de sciences politiques, je rejoins Paul "pour faire route ensemble" et amener ses terres, "nos terres" le plus loin possible en y mettant "tout ce que je suis". Un enthousiasme que j'associe aux ressources et au courage de Paul pour faire fructifier la tradition et apporter notre signature personnelle de couple, pleine de créativité... et d'amour !

LE GOÛT DU RESPECT

Le Sauternes relève d'une culture très traditionnelle et conventionnelle, particulièrement respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Sur nos vignobles, rien n'est mécanique, tout est réalisé manuellement dans le plus grand respect des traditions culturelles, jusqu'aux vendanges qui peuvent durer 2 mois et nécessitent une attention soutenue... Jusqu'à 6 passages pour en venir à bout !

LE FRUIT DE NOS CONVICTIONS

C'est un métier où l'on subit beaucoup ! Et pour l'exercer il faut beaucoup d'amour, de passion, un soutien mutuel et, bien sûr, croire profondément à ce que l'on fait pour faire vivre ces entreprises à ciel ouvert où l'on peut tout perdre... Car la nature sera toujours plus forte. Les risques sont colossaux, ce qui rend les victoires encore plus belles ! Les complications liées au dérèglement climatique avec des amplitudes thermiques immaîtrisables nous contraignent à nous ré-inventer sans cesse pour protéger nos vignes par des techniques innovantes.

Il faut vraiment une authentique fusion entre l'homme et son terroir qui se traduit par une rigueur au quotidien, une connaissance approfondie de sa terre et la volonté de la valoriser pour produire les meilleurs vins.

"CHANGER LA VIE" DU SAUTERNES

Mes principales ambitions consistent d'abord à s'impliquer toujours davantage pour rénover, embellir nos propriétés et retrouver leur beauté d'autrefois. Mais notre challenge le plus audacieux à relever est d'arriver à faire changer le regard sur le Sauternes, un vin "simple" que l'on peut déguster jeune pour bénéficier de sa fraîcheur, de ses arômes, en dehors des convenances établies.

UN SAUTERNES AUSSI POUR DES MOMENTS "ENSOLEILLÉS"

Le Château Haut Coustet Sauternes - 2018, présenté à la Foire aux Vins 2021, est vinifié en cuve thermo-régulée pour une maîtrise parfaite des paliers et élevé en barriques de chêne pendant 18 mois. Sa mise en bouteille avec des bouchons de liège lui assure une longue garde de 10 ans. Ce vin, propre à son terroir, composé de 3 cépages (80% de Sémillon, 10 % de Sauvignon et 10 % de Muscadet) se distingue par sa belle robe couleur or. Il développe des notes de coings et de fruits confits, aux arômes fondus, boisés, avec un remarquable retour en bouche brioché, ce qui lui offre élégance et finesse.

Certes, il présente une belle fraîcheur pour s'accorder à merveille avec des mets raffinés (foie gras, coquilles Saint Jacques...) lors de grandes occasions comme le veut la tradition. Mais au-delà, ce vin "plaisir" se déguste sans complexe, en toute simplicité lors de moments "ensoleillés", accompagné d'un poulet fermier, de fraises ou de madeleines maison.

10 ANS DE FIDÉLITÉ AVEC E.LECLERC

E.Leclerc nous a accordé sa confiance sans hésitation et depuis 10 ans, nous développons ensemble un très beau partenariat pour la plus grande satisfaction des clients que nous servons.



11,95 €

**BORDEAUX
SAUTERNES**

Château Haut Coustet
Blanc moelleux
75cl
2018



Emilie et Paul Mercadier

Les Incroyables E.Leclerc



DES VINS INCROYABLEMENT BONS À DES PRIX INCROYABLEMENT ACCESSIBLES !

18 ans après leur création, les Incroyables, enviés par les vignerons, plébiscités par les consommateurs sont devenus... aussi incontournables qu'emblématiques des Foires aux Vins E.Leclerc ! Choisis par Andreas Larsson, ils distinguent chaque année des vins issus de toutes les régions viticoles françaises et qui répondent à une promesse, celle de "permettre à tous d'accéder à des vins de grande qualité, sans que le prix ne constitue un obstacle infranchissable", selon les propres termes de Michel-Édouard Leclerc. L'occasion privilégiée de découvrir une nouvelle fois une sélection de vins, parfois méconnus, loin des sentiers battus qui ont pourtant l'étoffe des plus grands à des prix vraiment incroyables... mais parfaitement crédibles !

LES 4 VÉRITÉS D'UN INCROYABLE

- 1/ Être un vin de qualité comparable à celle des plus grands de son appellation à un prix vraiment accessible.
- 2/ offrir une dégustation irréprochable
- 3/ balayer l'idée reçue selon laquelle un bon vin est forcément cher !
- 4/ valoriser le travail des vignerons et producteurs qui ont su transformer la passion de leur métier et de leur terre en vin d'exception.

Né à Stockholm en 1972, Andreas Larsson se voit d'abord comme un guitar hero mais avec l'adolescence, se passionne très vite pour la cuisine. Il entre alors à 16 ans dans une école d'hôtellerie. Une fois diplômé, il travaille comme chef pendant 7 ans.

En 1996, lors d'un voyage en France, il tombe sous le charme du monde viticole. Il décide alors d'apprendre le métier de sommelier et devient diplômé en 1999.

De 2001 à 2005, il remporte le titre du meilleur sommelier de Suède et y ajoute en 2002 celui de meilleur des pays nordiques puis en 2004 celui de meilleur d'Europe. En 2007, il est élu Meilleur Sommelier du Monde. A ce jour, il travaille comme sommelier en Suède dans un restaurant PM & Vännerà Växjö.

Pour en savoir plus : Son blog : www.andreaslarsson.org/

53 VINS RETENUS SUR 244

Les 53 vins de la sélection Incroyables E.Leclerc 2021 ont été choisis à l'aveugle par Andreas Larsson parmi les 244 vins de la sélection nationale. Ils reflètent l'excellence des plus grands vignobles français et constituent de véritables invitations à la découverte.

QUEL EST LE RÔLE D'ANDREAS LARSSON ?

Andreas Larsson est depuis 2013 le partenaire des Foires aux Vins E.Leclerc, sa "signature".

Outre son rôle de sélectionneur des Incroyables, Andreas Larsson prend aussi "la plume" pour se faire le commentateur de ses choix, une façon de répondre au besoin des consommateurs français, friands d'informations et de conseils. Ainsi, les 53 Incroyables de la Foire aux Vins 2021 seront-ils présentés et commentés (caractéristiques et spécificités gustatives du vin) sur la page Ma Cave du site e.leclerc et dans le catalogue au travers de rédactionnels exclusifs écrits par le Meilleur Sommelier du Monde 2007 après dégustation.



ANDREAS
LARSSON

Les 3 "coups de foudre" d'Andreas Larsson

En attendant de découvrir ces Incroyables et en guise de "mise en bouche", Andreas Larsson vous propose en exclusivité ses 3 "coups de foudre" choisis dans la liste des 53 Incroyables.



19€_{,95}

BOURGOGNE
SANTENAY 1^{er} CRU
Les Frères Muzard «Les Cabottes»
Rouge
75cl
2019

Voici un vin vraiment sexy et charmeur ! Un grand Bourgogne riche d'une qualité rare : être déjà accessible alors qu'il possède aussi un très beau potentiel de garde ! Au nez, il offre un parfum enjôleur de framboises et de cerises associé à une subtile touche de pain d'épices. Sa bouche est souple et veloutée avec des tanins très fins, un fruité onctueux et doux qui caresse le palais et se prolonge d'une finale persistante, nuancée et complexe.



10€_{,50}

LOIRE
SAVENNIÈRES
Domaine Jo Pithon
Blanc sec
75cl
2020

Un vin remarquable produit par un grand vigneron dans une appellation, Savennières, qui donne des vins blancs parmi les plus complexes et à l'expression unique, notamment grâce au cépage Chenin planté sur un sol de schiste volcanique. Le nez est généreux et intense avec des notes pierreuses et minérales associées à des arômes d'amandes, de citrons mûrs et de fruits à noyau, tandis que la bouche offre une séduisante harmonie entre puissance, pureté et fraîcheur, apportant ainsi du relief au palais. Doté d'une finale nuancée et très persistante, ce vin peut se garder 10 ans mais aussi se boire dès à présent.



11€_{,90}

BORDEAUX
LISTRAC-MÉDOC
Château Lestage
Cru Bourgeois Exceptionnel
Rouge
75cl
2019

J'apprécie beaucoup ce Lustrac-Médoc, vraiment réussi et qui continue de gagner en ampleur et en souplesse au fil des millésimes sans perdre de son identité très marquée Médoc. Son nez aux arômes de groseille, de cassis et de tabac associés à une fine touche de bois se complète par une bouche ample et puissante, bien équilibrée et riche d'une finale prometteuse.

UNE SÉLECTION NATIONALE SOUS LE SIGNE DES MILLÉSIMES 2019 ET 2020

Quelles sont les principales tendances de la sélection 2021 région par région et les principaux points à souligner ? Les réponses d'Andreas Larsson enrichies de 3 interviews de vignerons qui méritent le détour et des coups de cœur personnels commentés par **5 des experts vins du Mouvement E.Leclerc :**

- › **Cyril Mondon**, adhérent E.Leclerc de Rouffiac (31), responsable de la commission nationale Vins & Effervescents.
- › **Stéphane Berthy**, adhérent E.Leclerc de Vannes (56), responsable de la commission Achats Vins.
- › **Didier Coustou**, adhérent E.Leclerc de Saint-Magne-de-Castillon (33), responsable de la commission Achats Vins.
- › **David Genebrier**, adhérent E.Leclerc de Montbéliard (25), membre de la commission Achats Vins nationale, responsable de la commission régionale Vins Alsace
- › **Olivier Simon**, adhérent E.Leclerc de la Ville-aux-Dames (37), membre de la commission Achats Vins nationale et responsable de la commission régionale Vins Loire



ALSACE

Encore une région qui aura connu en 2020 un millésime précoce avec un été et un début d'automne aussi chauds que secs. Pour les vignerons qui ont su sélectionner les grappes et éliminer les parcelles trop affectées par la sécheresse, les raisins récoltés furent de qualité, offrant des vins structurés et riches avec des taux d'acidités très corrects malgré les températures élevées. Le millésime 2019 a, quant à lui, été caractérisé par un printemps plus frais et pluvieux suivi d'un été chaud et sec, ce qui a finalement donné une récolte saine avec des bons équilibres et des vins qui montrent aujourd'hui un profil classique : mûrs, généreux, bien tendus et sur la fraîcheur.



4€
,85

RIESLING
Famille Hauller Réserve
Blanc sec
75cl
2020

Une robe de coloration jaune clair pour ce Riesling qui délivre un nez aux notes d'agrumes, de citrons avec une pointe de minéralité peu prononcée et qui finit sur une très belle longueur en bouche aux jeunes notes florales. Un potentiel de garde de 10 à 15 ans, révélant probablement un nez légèrement «pétroleux», typique du Riesling.



9€
,45

GEWURZTRAMINER
Grand Cru Kirchberg de Barr
Wolfberger
Blanc sec
75cl
2018

Elaboré sur un sol marno-calcaire caillouteux, ce vin présente à l'œil une belle robe jaune or. Le nez, épicé, évoque des notes de litchis et d'une belle ampleur. En bouche, il présente une finale originale sur le clou de girofle. Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



6€
,20

GEWURZTRAMINER
Maison Pettermann «Expression de Granit»
Blanc moelleux
75cl
2019

Le vin de Didier Pettermann



Didier Pettermann

MAISON PETTERMANN



Didier Pettermann du Domaine Pettermann - © Atelier Chez Elies

GEWURZTRAMINER - EXPRESSION GRANIT (2019)

“L'Expression Granit” 2019 correspond à la cuvée préférée de notre entreprise” révèle Didier Pettermann, petit-fils du fondateur du domaine éponyme créé en 1928. Une entreprise à taille humaine et expérimentée au service de la nature. Le domaine, d'une superficie de 25 hectares, nichée en plein cœur de l'Alsace, est composé de plusieurs parcelles de terroirs différents, traitées spécifiquement pour préserver et conserver à chacune leur typicité. Une conversion en agriculture biologique a démarré sur le domaine.

LA CHARPENTE DE CE VIN, C'EST L'EXPRESSION DE SON TERROIR

Notre cuvée Expression Granit de 2019, 100 % Gewurztraminer et élaborée avec des vignes datant de plus de 40 ans, offre un superbe équilibre entre structure et matière avec une charpente qui exprime parfaitement son terroir. Sa robe de couleur jaune doré, nous donne déjà des informations de la maturité de ce blanc moelleux qui révèle un nez aux parfums de roses puis laisse filer sur la langue un voile de velours pour finir en bouche sur une belle expression épicée. Agréable à l'apéritif car peu chargé en sucres, il se déguste aussi avec des fromages à pâtes fines et s'accommode parfaitement à la cuisine exotique.

LA FOIRE AUX VINS E.LECLERC COMME UNE MISE EN LUMIÈRE DE NOTRE TRAVAIL

Oh oui ! Le travail, la ténacité, le partage pour exercer Le partenariat mis en place avec E.Leclerc apporte une véritable mise en lumière de notre travail de vigneron. Cette enseigne, sensible aux petites structures, nous permet de bénéficier d'une appréciable visibilité sur le marché national. La distinction de notre cuvée “Expression Granit” en “Incroyables” présente en plus une véritable opportunité ! C'est une chance et une véritable reconnaissance pour les personnes qui travaillent sur notre domaine.



Vue depuis un drone du Domaine Pettermann

SUD-OUEST

Dans cette vaste région viticole composée d'une myriade de terroirs produisant des vins aussi divers que variés, les vendanges 2020 se sont bien passées à l'automne et le millésime s'annonce d'ores et déjà comme exceptionnel. Les viticulteurs ont pris conscience du potentiel des vins produits et n'ont cessé de revoir leurs ambitions à la hausse. La qualité des blancs est remarquable et les rouges sont à découvrir d'urgence !



**5€
,95**

CAHORS

Château La Reyne «Grand Vin»
Rouge
75cl
2020

Un incontournable de la sélection Incroyables !
Un vin léger, exceptionnel pour un Cahors 100 % Malbec, qui procure en bouche des notes boisées aux fruits rouges, aux arômes de fleurs et d'épices.
Un vin "prêt à boire", élevé en barrique pendant 20 mois. Garde 5 à 6 ans.



**6€
,75**

MONBAZILLAC

Domaine Haut Marsalet
Blanc Moelleux
75cl
2020

Sémillon, Sauvignon et Muscadelle confèrent à ce Monbazillac un bel équilibre et un fruit pur. L'attaque est ample et les arômes d'abricot et d'acacia persistent pour offrir une jolie longueur à ce vin.

BORDEAUX

La trilogie de millésimes 2018/2019/2020 sera sans doute l'une des meilleures de ce début de siècle avec des vins riches, denses et structurés, de vrais vins de garde ! 2020 fut marqué par un printemps très chaud et une floraison précoce suivi d'un été très ensoleillé avec un mois de juillet extrêmement chaud. Finalement, le début de septembre amènera un peu de pluie et des nuits fraîches pour apporter un joli équilibre, les raisins étant vendangés dans de bonnes conditions sanitaires avec des hauts degrés de maturité, de couleurs et de tanins. C'est donc un millésime d'une grande qualité malgré des quantités plus faibles.

2019 fut aussi une année chaude qui a offert des raisins très concentrés avec un parfait équilibre entre alcool, tanins et acidité. Quant à ceux de 2018, ils sont déjà assez faciles à déguster même s'ils vont sans doute se garder longtemps pour le plus grand plaisir des amateurs de vins matures !



**6€
,95**

GRAVES

Château Haut-Cantiroy
Rouge
75cl
2019

D'une belle robe couleur grenat profond, les arômes aux notes de fruits mûrs et cerise, d'une grande pureté, se prolongent par une belle attaque en bouche sur une longueur vanillée.
Un vin léger et puissant aux tanins fins et soyeux.



**7€
,50**

BLAYÈS CÔTES DE BORDEAUX

Château Graulet
Rouge
75cl
2019

Ce vin, élevé en barriques pendant 10 mois, au nez expressif, intense en fruits noirs et aux notes légèrement vanillées et florales, séduit par sa belle couleur rouge rubis soutenue.
Une attaque souple pour un vin léger mais puissant à la belle structure tannique soyeuse, avec ses pointes d'épices.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Les réserves d'eau accumulées lors du printemps 2020 pluvieux suivi d'un été sec et chaud ont autorisé des rendements plus généreux que ceux du millésime 2019 et les vins blancs très aromatiques offrent beaucoup de tension et de fraîcheur. Pour les rouges, c'est plus hétérogène et dépend à la fois de l'appellation et du travail accompli par le vigneron. En général, les vins présentent un profil classique et élégant malgré une vendange précoce. La canicule a, en revanche, nettement influencé les 2019 handicapés par des rendements beaucoup plus faibles mais qui demeurent riches, charnus, concentrés et d'excellente tenue aujourd'hui.



5€
99

MINERVOIS
Château de Fauzan
Rouge
75cl
2020

Le vin de Jean-Philippe Bourrel



9€
90

COLLIOURE
Le Clos de Paulilles «Jules Pams»
Rouge
75cl
2019

Un vin de fraîcheur issu de vignes en altitude, exposées face à la mer, aux cépages de Syrah, Grenache et Mourvedre. Cette valeur sûre, ample et puissante, présente des notes de fruits rouges en bouche et s'accommode parfaitement à la cuisine méditerranéenne.

Jean-Philippe Bourrel

CHÂTEAU DE FAUZAN



MINERVOIS CHÂTEAU DE FAUZAN 2020

Bien qu'élevé au Château de Fauzan, domaine familial, c'est au cours de sa formation accomplie sur des terres voisines pour valider son BTS Viticulture-Œnologie que Jean-Philippe Bourrel, découvre sa véritable vocation. Son maître de stage, lui transmet alors le métier et, au-delà, lui fait comprendre "l'osmose qui existe entre le terroir et le vin". Un savoir-faire et un savoir-être qu'il met au service de ce terroir unique : 50 hectares situés en altitude - 350 à 400 m - composés de parcelles cultivées en bio et plantées sur les contreforts de la Montagne Noire, en surplomb de la vallée de Cesse.

LE SOL ET SON ESPRIT

A cette altitude, les nuits sont fraîches et accordent à mes raisins une maturité plus lente, idéale pour des vins élégants à belle structure. Comme dans l'ensemble du Minervois, le sol caillouteux (calcaire) est, lui, soumis aux influences méditerranéennes et doit se travailler en respectant son "esprit" avec le plus grand soin. C'est pour cette raison que j'ai entamé en 2012 une démarche bio certifiée en 2016. Mais rien n'est jamais acquis car les sécheresses qui s'enchaînent demandent sans cesse de reconsidérer la terre et de "nourrir" le sol au plus près de ses besoins.

Ce vin, aux cépages emblématiques du Minervois - Syrah pour la richesse aromatique et la puissance - Grenache pour la douceur - Carignan pour la complexité - possède une robe d'un rouge grenat intense qui est une véritable invitation à la dégustation. Son nez, expressif et minéral, aux notes de fruits rouges (mûre, cassis, framboise) est suivi d'une bouche ronde, fraîche, aérienne aux tanins plutôt doux pour une finale à nouveau sur fruits rouges, avec une pointe réglissée. L'ensemble fait de ce vin un Minervois fin, digeste et agréable à déguster sur une belle volaille ou des grillades.

TOUT NOUVEAU AVEC E.LECLERC,

Pour un vigneron comme moi, voir son vin retenu dans une sélection nationale comme celle de la Foire aux Vins - et qui plus est en Incroyable ! - est une très belle reconnaissance de son travail. D'autant que c'est une double première pour moi : E.Leclerc représente aussi notre premier référencement en grande distribution. Et je n'en suis pas peu fier ! On rentre par la jolie porte et on espère un partenariat durable qui nous permettra de poursuivre nos efforts pour produire des vins au rapport prix/plaisir cohérent qui facilite les partages ! plus une véritable opportunité ! C'est une chance et une véritable reconnaissance pour les personnes qui travaillent sur notre domaine.

RHÔNE

Dans la partie septentrionale, les vignerons ont commencé les vendanges en 2020 dès le mois d'août ; Il faut remonter à 2003 (et 1947 !) pour retrouver un tel phénomène ! Quelques vignes ont été touchées par le stress hydrique durant l'été mais les vieilles vignes ont bien supporté cette situation pour donner des raisins d'une grande qualité. La meilleure surprise réside dans les niveaux d'acidité qui ont permis des vins équilibrés et frais dotés d'une excellente pureté de fruits et d'une incroyable densité !

Dans le sud de la vallée du Rhône où les vendanges ont aussi été précoces, la pluie de septembre a été une bénédiction après une saison plutôt sèche. Résultat : des vins ronds, généreux et plein de fruits.

La dégustation des 2019 aujourd'hui confirme nos premières impressions : nous avons affaire à un millésime très solaire qui a donné des vins d'une grande puissance et très fruités avec des acidités plus importantes qu'en 2018.



13€_{,95}

SAINT JOSEPH

Vignoble Olivier Decelle « Empreinte »
Rouge
75cl
2020

Un vin à l'identité rhodanienne forte, reflet du terroir et des arômes du cépage (100 % Syrah). Sa robe rouge rubis brillante, au nez de violette et de cerise noire, se prolonge en bouche par une rondeur onctueuse, suave et puissante.



19€_{,95}

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine de Fontavin «Cuvée Terre d'Ancêtres»
Rouge
75cl
2020

Une robe profonde, couleur rubis, un nez de réglisse et d'épices douces, ce Châteauneuf du Pape est un modèle d'élégance alliant fraîcheur, fruité et structure.

BOURGOGNE

Précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges, pour 2020 ! Malgré cela, les résultats sont très bons. Les blancs ont un profil très classique et aromatique. Joliment concentrés, ils se caractérisent par une très belle fraîcheur. Les rouges de 2019 sont, pour leur part, issus d'une année très solaire et sont riches de fruits mûrs avec des textures souples et arrondies. Si les rendements sont assez faibles, les vins montrent pourtant plus d'acidité et de fraîcheur qu'en 2018, ce qui laisse à penser que ce millésime donnera de grands vins de garde, assez gourmands... et déjà très tentants !



15€_{,25}

CHABLIS 1ER CRU

Cuvée «Vieilles Vignes» Domaine Vocoret & Fils
Blanc Sec
75cl
2020

Un Chablis 100 % Chardonnay touchant à la perfection ! Un vin léger et moelleux, d'une belle robe or pâle, au nez très frais, vif et minéral : on y retrouve des arômes de silex, de pomme verte et de citron. Au palais, ses arômes gardent une belle fraîcheur. Très sec et d'une parfaite finesse, ce Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.



7€_{,70}

CHARDONNAY

Domaine Gueguen - Cuvée «Les Salines»
Blanc Sec
75cl
2020

Une belle minéralité pour ce Bourgogne Chardonnay qui laisse exprimer la typicité des sols de ce domaine familial niché au cœur du vignoble de Chablis. Fleurs blanches, amandes et pain grillé viennent compléter la palette de ses arômes.

LA LOIRE

Si en 2020 la douceur hivernale a déclenché, comme partout en France, la vigne de manière précoce, l'été chaud et sec suivi d'un peu de pluie fin août a donné la possibilité aux raisins de gagner une bonne maturité. Les vins du Centre Loire à base de Sauvignon sont très aromatiques et présentent de remarquables acidités malgré l'été très chaud. Les Chenins d'Anjou, Saumur et Touraine sont également riches en arômes, avec une maturité importante et, là aussi, une belle acidité. Les Cabernets Francs sont très réussis. Malgré un léger stress durant l'été et des rendements très bas, le résultat est superbe, avec des vins souples et gourmands dotés de tanins mûrs.



6€
50

BOURGUEIL

Domaine Barc et Vallée «Les Monts»
Rouge
75cl
2020

Vin bio, 100% Cabernet Franc, issu d'un terroir de pure argile, typique de la région de Loire. Il présente une brillante robe et offre beaucoup de gourmandise et de fraîcheur avec des notes de fraises et de framboises mêlées.



5€
95

VALENCAY

Vignoble Roy «Les Beaux Monts»
Blanc Sec
75cl
2020

Un vin issu d'un assemblage de Sauvignon et Chardonnay qui associe fraîcheur et vivacité. Avec des arômes de fruits exotiques et beaucoup de minéralité, reflet de sa terre de silice.



6€
95

TOURAINES SAUVIGNON

La Croix des Orbinières
Blanc Sec
75cl
2020

Le vin de Lionel Gosseaume

Lionel Gosseaume

DOMAINE LIONEL GOSSEAUME



TOURAINES SAUVIGNON DOMAINE DE LA CROIX DES ORBINIÈRES 2020

(Exclusivité E.Leclerc – Médaille d'Or France au Concours mondial du Sauvignon-Bruxelles-mars 2021)

Malgré des origines vigneronnes, la formation d'ingénieur de Lionel Gosseaume ne le destinait pas à la terre. Devenir vigneron fut un long parcours de doutes et ... un engagement progressif. En 2007, à l'âge de 37 ans, il prend en location et à temps partiel, sa première parcelle de vignes : 9 hectares baptisés "Domaine de Pierre" en hommage à son père. 3 ans plus tard, en 2010, il décide de devenir "vigneron à temps plein". Un choix tardif mais non imposé et une motivation au quotidien pour exercer ce rude métier. Au fil des années, de petits domaines voisins sont repris et le vignoble compte aujourd'hui 35 hectares.

LE "TRAVAIL" DES ARÔMES

Mes vins sont issus d'une petite région en Touraine, appelée la Sologne viticole, où les parcelles, traitées de façon à obtenir des raisins de qualité différentes pour un sol majoritairement argilo-sableux, bénéficient d'un climat mêlé d'influences océaniques et continentales. Des conditions idéales pour la production de Sauvignons blancs très aromatiques. C'est le cas du Domaine de la Croix des Orbinières, 100% Sauvignon. Ce vin aérien, de couleur jaune pâle presque transparente, à la colonne vertébrale assez fraîche, toute en rondeur, développe en bouche des notes de citrons et des arômes aux fruits exotiques intenses. Caractéristique de son terroir, il se déguste à l'apéritif et s'accorde à merveille avec des mets délicats tels que coquillages, asperges ou fromages de chèvre.

AVEC E.LECLERC, 13 ANS DE FIDÉLITÉ ET D'AMITIÉ !

Avec E.Leclerc, tout a commencé en 2008, lors de la sortie de notre 1er millésime, ce qui nous a permis de bénéficier très tôt d'une belle vitrine et de débouchés intéressants. Un partenariat de confiance donc, exigeant et partagé ! Et je peux dire avec joie qu'au fil du temps une vraie relation d'amitié s'est forgée autour de notre passion commune pour ce produit unique qu'est le vin.



Service Presse
PIERRE DROMSON
p.dromson@kingcom.fr | 06 22 81 45 73
LESLIE PECHEUR
l.pecheur@kingcom.fr | 06 09 38 67 01