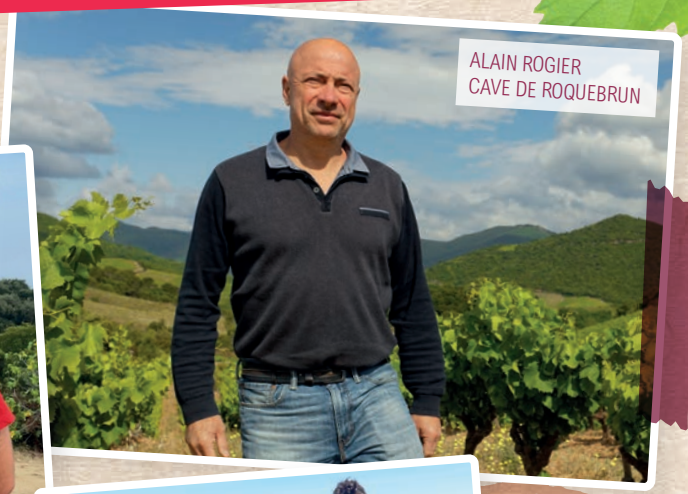
E.Leclerc

FOIRE AUX VINS 2022

DOSSIER DE PRESSE


ALAIN ROGIER
CAVE DE ROQUEBRUN

HUGO RAMAZOTTI
DOMAINE PETRONI

HÉLÈNE ET NELSON ORTOLA
CHÂTEAU DE LUNES

Les vins de demain dès aujourd'hui

JUIN 2022 - EMBARGO JUSQU'AU 1ER AOÛT

SOMMAIRE

P 4-5

La Foire aux Vins 2022 en dates et en chiffres

- La Foire aux Vins 2022 en 3 dates
- La Foire aux Vins 2022 en chiffres
- WineAdvisor

P 6-15

Une modernité bien cultivée !

Les Jeunes Vignerons

- Les Jeunes Vignerons à la Foire aux Vins 2022
- L'appel à candidatures en bref
- Les 5 chiffres de l'appel à candidatures
- Les 7 vins des Jeunes Vignerons retenus dans la sélection nationale
- Interview d'Hélène et Nelson Ortola (Château de Lunes)
- Interview de Hugo Ramazotti (Domaine Petroni)

P 16-19

Les Vins de France

- Qu'est-ce qu'un Vin de France ?
- Interview d'Alain Rogier (Directeur général de la Cave de Roquebrun)

P 20-23

Les Incroyables E.Leclerc

- Ils ont tout d'un grand vin de leur appellation, sauf le prix !
- Les 4 "coups de foudre" d'Andreas Larsson

P 24-27

Une sélection nationale sous le signe du millésime 2020 et, pour certaines régions, 2021

FOIRE AUX VINS 2022

EDITO

UN SOUFFLE DE FRAICHEUR !

49 ans après son invention en Bretagne par une poignée d'adhérents passionnés, la Foire aux Vins E.Leclerc n'en finit pas d'innover ! Après l'entrée des Vins de France dans la sélection en 2021, **voici en 2022, les «Jeunes Vignerons» ! 7 virtuoses, de moins de 35 ans ou installés depuis moins de 5 ans, choisis après un appel à candidatures et un rigoureux processus de sélection. Avec pour volonté de mettre à l'honneur de jeunes talents qui feront le vin de demain et représentent un nouveau souffle ainsi qu'une incontestable modernité pour leur région !**
Une véritable innovation qui s'inscrit parfaitement au cœur de l'objectif central de la Foire aux Vins E.Leclerc : dénicher et faire découvrir des vins de qualité en les rendant accessibles !

Plébiscités en 2021, les Vins de France reviennent donc en 2022 avec 13 cuvées 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 donc toute leur place au cœur des Foires aux Vins E.Leclerc.

A ces innovations s'ajoutent la présence de vins bios et biodynamiques et, bien sûr, des fondamentaux de la Foire aux Vins E.Leclerc. A l'image des **Incroyables** qui continuent depuis 19 ans d'affirmer - et de prouver ! - qu'un bon vin n'est pas forcément cher ! 57 pépites cette année, choisies par le "vino maestro" Andreas Larsson, dignes des meilleurs noms de leur appellation sont à découvrir et à déguster à des prix vraiment accessibles !

La sélection nationale de la Foire aux Vins est élaborée par une équipe de huit adhérents passionnés et d'experts en vin du Galec (Groupement d'Achats des Centres E.Leclerc). Ils suivent un processus méticuleux de sélection pour dénicher les meilleures bouteilles qui seront proposées dans tous les centres E.Leclerc de France. Ils se réunissent plusieurs fois de janvier à mars et dégustent à l'aveugle près de 2 000 échantillons classés par appellation et par tranche de prix.

Autre incontournable de la Foire aux Vins, le rôle prépondérant des 16 coopératives régionales de l'enseigne et de leurs experts Vins qui proposent chacune des sélections régionales pour compléter et enrichir la liste nationale des meilleurs vins. 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 vignerons pour répondre du mieux possible à la demande des clients de la Foire aux Vins.

Et, bien sûr, "derrière" tous ces vins, il y a des vigneronnes et des vignerons. Que nous avons toujours plaisir à rencontrer pour vous partager leurs (belles) histoires ! Comme celles d'Hélène Ortola et de son frère, Nelson (Château de Lunes-Languedoc-Jeune Vigneron), ou celle d'Hugo Ramazotti (Domaine Petroni-Corse-Jeune Vigneron) ou encore celle d'Alain Rogier (Cave de Roquebrun-Vins de France).

Enfin, la Foire aux Vins d'automne ne se limite pas à l'offre en magasin mais commencera en ligne sur le site ma cave (www.e.leclerc/cat/ma-cave) le 5 septembre avec une offre exclusive de plus de 300 cuvées livrables immédiatement. Le site offrira ensuite aux consommateurs la possibilité de commander en avant-première les 250 références de l'offre nationale dès le 20 septembre avant la Foire aux Vins en magasin à partir du 4 octobre.

LA FOIRE AUX VINS 2022

EN DATES ET EN CHIFFRES

LA FOIRE AUX VINS 2022 EN 3 DATES

EN LIGNE

Dès le 5 septembre : les Exclus Web

La Foire aux Vins E.Leclerc démarre en ligne sur le site www.e.leclerc avec 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, Jeunes Vignerons, biodynamie, sans sulfites...) et grandes étiquettes de référence dont des bios.

Dès le 20 septembre : l'Avant-Première Foire aux Vins

Le site permet de pré-commander les 250 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 4 octobre, 1er jour de la Foire aux Vins en magasin. Tous les vins proposés sur Ma Cave, l'univers vin du site www.e.leclerc, peuvent être retirés gratuitement dans les centres E.Leclerc ainsi que dans les drives.

EN MAGASIN

À partir du 4 octobre : en magasin

La Foire aux Vins en magasin débute le 4 octobre. L'amateur y retrouve une large sélection mêlant offre nationale (dont Les Incroyables) et régionale dans les magasins de sa région.

LA FOIRE AUX VINS 2022 EN CHIFFRES

Magasins concernés par la Foire aux Vins :
PLUS DE 600

Nombre de références Jeunes Vignerons :
7 RÉFÉRENCES NATIONALES ET 12 RÉFÉRENCES EXCLUS WEB

Références dites "nationales" :
250

Références dites "régionales" :
ENTRE 150 ET 250 PAR RÉGION

Références nationales Vins de France :
13 DONT 1 VIN ORANGE

Nombre d'Incroyables :
57

Nombre de bouteilles vendues durant la Foire aux Vins 2021 :
11 MILLIONS (+6,2%)

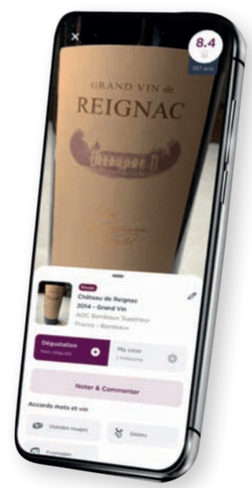
WINEADVISOR

L'application Vin qui aide à faire le bon choix... et désormais à acheter en ligne !

Outil de partage idéal pour tous les amateurs de vin, des néophytes aux spécialistes, l'application mobile française gratuite s'enrichit en 2022 d'une fonctionnalité de live-shopping exclusive !
Intégrée depuis 2018 au Mouvement E.Leclerc, elle permet à ses plus de 900 000 utilisateurs de scanner leurs bouteilles dégustées (6 millions d'étiquettes reconnues), de noter et commenter les vins identifiés (+ d'1 million de notes et d'avis) avant de partager son avis avec la communauté et, depuis cette année, d'acheter les références de son choix (livraison gratuite dans tous les centres E.Leclerc).
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.
L'ensemble des bouteilles de la Foire aux Vins E.Leclerc 2022 seront présentées et proposées à la vente sur l'application et les notes retranscrites sur le catalogue et le site www.e.leclerc./cat/ma-cave.

À TÉLÉCHARGER SUR L'APP STORE ET SUR GOOGLE PLAY

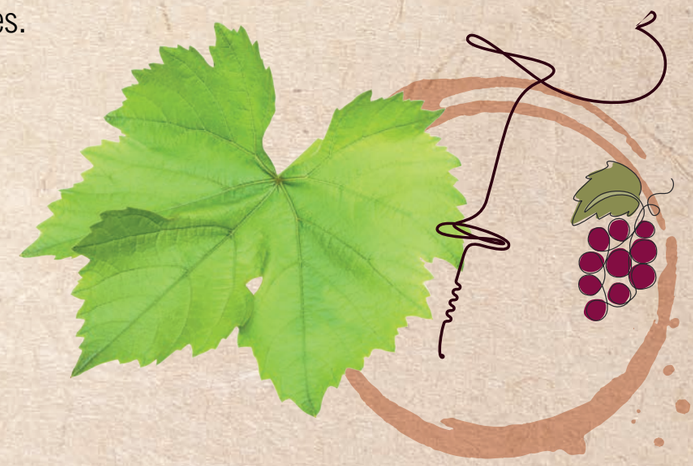
Disponible sur App Store — DISPONIBLE SUR Google play



UNE MODERNITÉ BIEN CULTIVEÉ

“Nouvelles générations”, “licornes du vin”, “jeunes pousses”… Les noms donnés aux récentes tendances dans l’univers du vin n’en finissent pas de souligner les transformations sociologiques de toute la filière. Des mutations qui accompagnent aussi de nouvelles façons de consommer : moins codées ou stéréotypées mais gourmandes de nouveautés et attachées au respect de la Terre et de ses fruits.

C’est ce vaste mouvement que E.Leclerc tient à montrer et à favoriser à travers ses Foires aux Vins. Les 3 témoignages qui suivent, bien que très différents, sont particulièrement emblématiques de ce travail de modernité et de renouvellement à l’œuvre dans nos vignobles. Ils ouvrent de très belles perspectives en dépit de conditions parfois défavorables comme la crise sanitaire ou les aléas climatiques.



LES JEUNES VIGNERONS À LA FOIRE AUX VINS 2022

LES VINS DE DEMAIN DÈS AUJOURD'HUI !

En 2022, la Foire aux Vins E.Leclerc va proposer pour la 1ère fois des vins produits par de «Jeunes Vignerons», sélectionnés après un appel à candidatures ouvert. 7 références vont être proposées dans la sélection nationale et 12 autres dans la sélection en ligne des Exclus Web. Cyril Mondon, adhérent E.Leclerc de Rouffiac (31), responsable de la commission nationale Vins & Effervescents, souligne les points forts et les véritables enjeux de cette innovation.

INTERVIEW CYRIL MONDON

QUELLE EST LA GENÈSE DE CETTE OPÉRATION ET QUELLES SONT LES RAISONS QUI ONT CONDUIT À CE CHOIX ?

L'opération Jeunes Vignerons est au carrefour de trois objectifs clairs pour notre Mouvement :

- Innover chaque année quitte à bousculer et moderniser les codes de consommation comme nous l'avons déjà en fait en 2021 avec les Vins de France
- Mettre à l'honneur de jeunes talents pour valoriser leurs cuvées auprès de nos clients
- Mettre le vin au "goût" du jour pour répondre aux attentes de nos consommateurs à la recherche de nouveautés

C'est de là qu'est venue l'idée de cet appel à candidatures.

QUELLE EST LA PARTICULARITÉ DE CETTE NOUVELLE INITIATIVE ?

Nous sommes les premiers à choisir cette méthode de sélection : un appel à candidatures ouvert. C'est notre singularité ! Les vins des Jeunes Vignerons présents dans nos sélections nationales et régionales n'ont pas été le fruit d'une sélection classique. C'est nous qui sommes allés vers eux et nous leur avons ouvert nos portes. Au final, 157 vignerons ont postulé et nous ont permis de déguster à l'aveugle 350 cuvées dont 50% étaient totalement inconnues chez nous !

UN VRAI TRAVAIL DE SOURCING !

Oui et c'est là, l'un des enjeux-clés de ce travail. Car au-delà des 7 finalistes pour la sélection nationale (dont 1 Incroyable), beaucoup d'autres vont, faute de volumes suffisants, être présentés dans différentes sélections régionales ou notre sélection web. Ils nous permettent d'enrichir notre offre Foire aux Vins.

CES VIGNERONS ONT-ILS DES POINTS COMMUNS (AU-DELÀ DE LA QUALITÉ DE LEURS VINS ET DE LEUR ÂGE) ET SI OUI LESQUELS ?

Oui, car même si leurs profils sont évidemment très différents, nous avons trouvé chez la grande majorité des 157 beaucoup de passion, des profils de vinification très engagés et un vrai savoir-faire compte-tenu de leur âge, de leur expérience et des 2 années écoulées marquées par la crise sanitaire et les épisodes climatiques dramatiques.

CETTE INNOVATION A-T-ELLE VOCATION À S'INSTALLER DANS LA DURÉE COMME LES VINS DE FRANCE ?

Si elle est appréciée, bien sûr ! L'opération Jeunes Vignerons traduit notre volonté de nous remettre sans cesse en question que ce soit au niveau commercial ou au niveau du choix des vins. Ces Jeunes Vignerons nous "parlent" en quelque sorte. Ils nous montrent comment les goûts évoluent et les nécessaires évolutions qui en découlent. Et si demain, ils ne sont plus "Jeunes Vignerons", ils continueront probablement à offrir des vins de qualité que nous pourrons accueillir dans notre Foire aux Vins. De même, ceux qui n'ont pas été retenus cette année, le seront peut-être plus tard. Dans cette volonté de continuité, nous avons d'ailleurs décidé de créer une catégorie "Jeunes Vignerons" qui, comme celle des "Incroyables", figurera en ligne sur ma cave (www.e.leclerc/cat/ma-cave) et sur notre catalogue "Foire aux Vins" pour les vins concernés.

L'APPEL À CANDIDATURES EN BREF

L'appel à candidatures s'est tenu aux mois de novembre et décembre 2021.
Les candidats devaient répondre à 3 critères :

- **Avoir moins de 35 ans**
- **Ou être installé depuis moins de 5 ans**
- **Faire sa propre cuvée**

Une dégustation à l'aveugle s'est ensuite déroulée en janvier pour sélectionner les références retenues.

LES 5 CHIFFRES DE L'APPEL À CANDIDATURES

157
vignerons-candidats

445
cuvées présentées

350
cuvées retenues et dégustées après vérification des critères

7
cuvées retenues dans la sélection nationale dont
1 Incroyable

12
cuvées retenues pour les Exclus Web (en vente à partir du 05/09)

LES 7 VINS DES JEUNES VIGNERONS RETENUS DANS LA SÉLECTION NATIONALE

Bordeaux
Graves de Vayres
Château Cantelaudette
« Cuvée Margaux Chatelier »
2020
75 cl
9,95€

LE VIN DE HÉLÈNE ET NELSON ORTOLA*

7,5/10

Languedoc-Roussillon
Languedoc
Château de Lunes
2021
75 cl
6,80€

8,7/10

Bourgogne
Viré-Clessé
Domaine Gondard
2021
75 cl
12,85€

LE VIN DE HUGO RAMAZOTTI*

8,1/10

Rhône
Vinsobres
Domaine l'Autrandine
« Les Escoulaires »
2020
75 cl
6,45€

8,2/10

Provence-Corse
Corse
Domaine Petroni
2020
75 cl
8,95€

Bordeaux
Graves
La Fleur du château
Beauregard Ducasse
2020
75 cl
5,95€

9,5/10

Alsace
Alsace Gewurztraminer
Louis Hauller
« Vieilles Vignes »
2021
75 cl
6,90€

*RETROUVEZ LEUR INTERVIEW EN PAGE 12 ET 14

UNE VUE DU VIGNOBLE DU CHÂTEAU DE LUNES

HÉLÈNE ET NELSON ORTOLA

HÉLÈNE ET NELSON ORTOLA

(CHÂTEAU DE LUNES - AOP LANGUEDOC)

ALLIER LE BIO ET LE BON DANS UNE RECHERCHE DE TOUS LES INSTANTS !

“Avoir été retenus par E.Leclerc est pour nous la meilleure reconnaissance de notre contribution à la démarche environnementale au service de la Terre mais aussi d’un vin qui en est le reflet”. D’entrée, le ton est donné. Avec Hélène et Nelson Ortola - moins de 70 ans à eux deux - on a affaire à des militants, sincèrement engagés au service du vin et de sa mère nourricière, la Terre. Un engagement holistique qu’on retrouve dès qu’on pose un pied dans les vignes de leur Château de Lunes (Aude) certifié bio par Ecocert depuis 2008 et en biodynamie depuis 2010 par Demeter.

QU’EST CE QUI CARACTÉRISE LE DOMAINE ?

C’est un lieu exceptionnel par sa beauté et son environnement protégé, situé tout près de la Méditerranée, au nord de l’étang de Bages sur le terroir du Quatourze (AOP/AOC Languedoc). Acheté par mes parents en 1988, le vignoble est composé de syrah (70 %) et de grenache (20 %), complétés par des mourvèdres de 50 ans et plus. Il se développe sur un terroir argilo-calcaire, riche de galets roulés.
Le climat, sec en été avec seulement des pluies d’hiver et de printemps, bénéficie d’un vent sec, “La Tramontane”, qui souffle plus de 200 jours par an et nous protège naturellement du mildiou. En été, le vent marin vient tempérer la chaleur.

UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE QUI EST DONC DÉJÀ ANCIEN ?

Oui, mon frère Nelson et moi-même avons été “biberonnés” à l’agro-écologie par nos parents qui étaient déjà très engagés et qui avaient commencé ce travail au côté de et avec la Nature. Si, au départ, nous nous étions un peu éloignés de la vie de vignerons, nous avons, dès la reprise du domaine en 2013, poursuivi au mieux dans cet esprit. Fidèles à notre “éducation”, nous avons eu la volonté de pratiquer une agriculture durable qui protège la biodiversité et notre terroir exceptionnel.

COMMENT VOUS RÉPARTISSEZ-VOUS LE TRAVAIL AVEC VOTRE FRÈRE ?

Nelson suit de près jour après jour toute la partie culture de la vigne. Je m’occupe pour ma part de la gestion administrative et de la traçabilité. Nous sommes ensuite impliqués tous les deux dans la vinification, le suivi des vins et les prises de décisions au quotidien mais aussi celles à moyen et long terme.

QUELLES SONT VOS VALEURS ET COMMENT LES APPLIQUEZ-VOUS AU QUOTIDIEN DANS VOTRE ACTIVITÉ DE VIGNERON ET VIGNERONNE ?

La biodynamie n’est pas qu’une méthode culturale, c’est d’abord une philosophie de la vie. Elle a pour ambition d’être en harmonie avec ce qui nous entoure. Notre première valeur est donc le respect des autres, de nos salariés, clients, fournisseurs ; ils nous sont fidèles et nous le sommes aussi.

La seconde et à égalité : le respect de l’environnement et de la biodiversité au service de notre terroir. La pratique des couverts végétaux, les haies, les arbres concourent à une meilleure immunité de nos vignes et à la richesse du vin. Cette richesse du jus de nos vignes fait qu’en n’utilisant pas, par exemple, de sulfites pendant les vinifications, nous obtenons des vins fruités et riches et sans déviations organoleptiques. Certains de nos vins sont également embouteillés sans sulfites ajoutés et nous souhaitons à terme généraliser cette pratique.

DES VALEURS QUI SE TRADUISENT “SUR LE TERRAIN” PAR DES CHOIX ?

Effectivement et qui commencent par la vigne et le choix de la syrah et du grenache, deux cépages très complémentaires complétés par la puissance du mourvèdre. Ensuite, la pulvérisation sur la vigne et le sol de préparations biodynamiques et de plantes fermentées alliée à la biodiversité induisent un accroissement des défenses immunitaires de nos vignes. Nous tirons aussi avantage du climat : peu de soufre pour l’oïdium et très peu ou pas de cuivre pour le mildiou. La vinification est donc basée sur un minimum de manipulations. En protégeant la nature et la biodiversité, à la vigne comme à la cave, on accroît la capacité de la plante et de son fruit à se protéger naturellement. Avec le recul des années passées, c’est devenu pour nous maintenant une évidence.

QU’EST-CE QUE PEUT VOUS APPORTER E.LECLERC ?

E.Leclerc, par son implantation nationale et le choix engagé de fournisseurs de qualité au cœur des terroirs français, va nous amener la visibilité et la notoriété dont nous avons besoin pour continuer notre métier de vigneron… sans rien renier de nos valeurs et de nos choix !

WWW.ORTOLA.FR

LE CHÂTEAU DE LUNES VU (ET BU !) PAR SES VIGNERONS

“Notre Château de Lunes 2021 est un rouge, fruité et riche. Ses tanins, doux et enrobés, sont d’une puissance aromatique exceptionnelle dominée par des notes de fruit et de chocolat. Il peut se boire jeune mais pourra aussi acquérir plus de complexité avec les années. Il se mariera facilement avec une viande grillée, un gigot d’agneau et - pourquoi pas ? - à l’apéritif, s’il est servi un peu frais.”

HUGO RAMAZOTTI

(DOMAINE PETRONI - AOP CORSE)

MODERNE, PAR TRADITION !

C'est en 1885 que le Domaine Petroni a pris racine au bord des rives de l'étang de Diana dans la plaine orientale corse, tout près d'Aléria. D'abord, une magnifique bâtisse de pierres blanches qui trône dans un cadre idyllique, baignée de soleil et surplombant la mer Méditerranée ; mais surtout un vignoble de 75 hectares hors du commun sur un terroir d'exception enrichi des embruns marins qui donnent aux vins tout leur caractère. C'est là que le "petit" Hugo, dès 12 ans, s'est mis à travailler la vigne sous l'œil bienveillant de son père et de son oncle… Depuis, il a grandi et raconte la suite !

COMMENT TOUT A COMMENCÉ ?

Alors que ma famille vivait déjà sur le domaine depuis les années 1930, c'est mon père et mon oncle, tous deux animés par l'amour de la vigne et une recherche d'authenticité, qui ont donné naissance, dès 1986, à des premiers vins d'exception. Des vins qui révélaient notamment l'élégance des cépages insulaires que nous cultivons : nielluciu, vermentinu, sciaccarellu, biancu gentile aux côtés du merlot, grenache, muscat, syrah et cabernet. Quand j'ai repris le domaine en 2018, j'ai tenu à mon tour à préserver ces valeurs que j'avais reçues en héritage : l'amour de la terre et des vignes, mis en valeur par les traditions, le savoir-faire et les qualités naturelles du vignoble.

QU'AVEZ-VOUS APPORTÉ DE PLUS ?

Principalement, une démarche éco-responsable avec l'obtention du label HVE3 tout en continuant à travailler en majorité les cépages corses.
Une façon pour moi de valoriser et protéger l'identité de mon vignoble… et de mon île ! Car ce qui me guide, c'est de toujours allier le respect des traditions à la modernité.

QUE REPRÉSENTE POUR VOUS CETTE CATÉGORIE « JEUNES VIGNERONS » E.LECLERC ?

Une marque de qualité et surtout une reconnaissance de la modernité que j'ambitionne. Elle me permettra de mieux faire connaître et, j'espère, apprécier mon vin présenté dans la sélection nationale de la Foire aux Vins.

QUELS SONT VOS PRINCIPAUX PROJETS SUR LE DOMAINE ?

L'objectif à long terme est de progresser encore sur le respect de l'environnement. Après le label HVE3, je souhaite évoluer vers le bio dans la mesure du possible.
La réussite de cet objectif passe avant tout par l'innovation, au niveau du matériel comme des produits phytosanitaires. D'ailleurs, nous essayons régulièrement de nouvelles méthodes de culture, toujours plus respectueuses de la Nature, et je compte sur l'évolution et la recherche en agro-écologie pour parvenir à trouver l'équilibre parfait d'ici quelques années.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DU VIN ?

Modestement, je me concentre sur le mien et je l'envisage de façon sereine et optimiste ! Le Domaine Petroni est un vin remarquable qui ne peut que s'enrichir et s'améliorer encore.

DANS CE CADRE, QU'EST-CE QUE PEUT VOUS APPORTER E.LECLERC AU-DELÀ DU SIMPLE ASPECT COMMERCIAL ?

E.Leclerc est une belle vitrine et un beau coup de pouce pour un jeune vigneron. Il apporte un nouveau souffle et une modernité incontestable en parfaite cohérence avec les valeurs que je défends.

LE DOMAINE PETRONI VU (ET BU !) PAR SON VIGNERON

"Alliance de niellucciu, de sciaccarellu et de syrah, il possède une robe rubis "éclairée" de jolis reflets violets. Au nez, il offre des arômes de fruits rouges (fraises, cassis, framboises), un coté légèrement épicé et quelques notes minérales. En bouche, l'attaque est souple avec des notes de fruits rouges et un côté torréfié. La fin de bouche, ronde avec des tanins soyeux, présente une bonne longueur.
Il s'accorde parfaitement bien à 16-18° avec de la charcuterie, des viandes rouges ou des fromages et son potentiel de garde est de 5 ans"

LES VINS DE FRANCE

QU'EST-CE QU'UN VIN DE FRANCE ?

Plébiscités en 2021, les Vins de France sont à nouveau présents dans la sélection nationale cette année. 13 références au total dont 2 bios et un vin orange, choisies à l'aveugle, issues de nombreuses régions françaises et qui témoignent de la vitalité et de la créativité libérée de leurs vignerons ! Mais qu'est-ce qu'un Vin de France ?

La dénomination "Vin de France" (VDF) ou "Vins sans indication géographique" (VSIG) a été créée le 1er 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". À 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.

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. Les initiatives fleurissent et permettent souvent d'élaborer des vins de grande qualité dont certains sont même bios.

L'imagination débordante des vignerons se reflète également sur leurs bouteilles. 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 !...

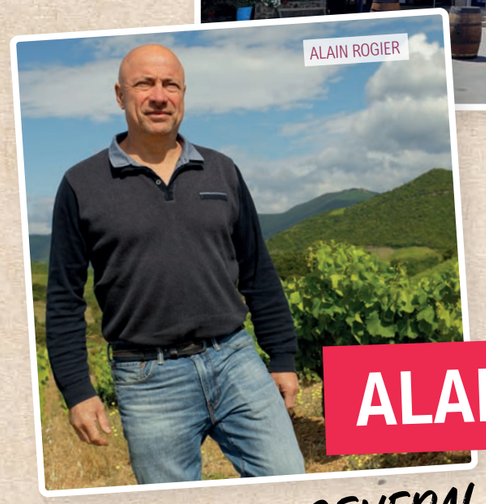
Car, ne nous y trompons pas, au-delà de l'étiquette (et de la bouteille) il existe au cœur de cette production des vins souvent excellents et très qualitatifs mais qui ne se vendent pas tout seuls. Et c'est là où E.Leclerc et ses Foires aux Vins ont désormais un rôle à jouer pour repérer sans compromis ces pépites et les faire découvrir comme en 2021 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 !

APERÇU DE LA SÉLECTION

Vin de France
Chenin
« L'Un des Sens »
Les éclaireurs
Non millésimé
75 cl
4,70€

Vin de France
Gros Manseng
Naturellement pur
« Orange wine for the curious »
2021
75 cl
8€

Vin de France
Pinot noir
« Mr Pinot »
2021
75 cl
3,90€



ALAIN ROGIER

DIRECTEUR GENERAL DE LA CAVE DE ROQUEBRUN (34)

LA BOUTEILLE PRÉSENTÉE
DANS LA SÉLECTION NATIONALE

Vin de France
Cave de Roquebrun
« RoqCep »
2021
75 cl
3,50€

LES VINS DE FRANCE, C'EST L'IMAGINATION AU POUVOIR !

C'est un tout nouveau Vin de France, le RoqCep qui sera proposé dans la sélection nationale cette année. Un rouge élaboré en toute liberté par Alain Rogier, directeur depuis 34 ans de la cave de Roquebrun au palmarès bien nourri : Meilleur Vinificateur du Monde IWC* en 2015 puis sur le podium en 2016, 2017 et 2018 et quelques 800 médailles internationales au compteur en 10 ans ! L'occasion de s'arrêter, pour quelques verbatims autour d'un verre, sur son métier et ce que représente pour lui ces Vins de France.

* International Wine Challenge (IWC)

QU'EST-CE QU'UN VIN DE FRANCE SELON VOUS ?

Pour moi, les Vins de France, c'est la liberté ! La possibilité de donner libre cours à sa passion et son imagination combinées aux acquis de ma (longue !) expérience. Essayer des assemblages. Sans contraintes. Ou presque… car, comme un vrai épicurien que je suis, il ne faut jamais oublier qu'on fait un vin pour la joie du partage et pour donner du plaisir à ceux qui le dégustent. Donc, ne jamais perdre de vue qu'on doit le préparer dans cet esprit et à un prix raisonnable. Notons que la valorisation des Vins de France de qualité, comme celle effectuée lors des Foires aux Vins E.Leclerc, constitue aussi une action positive et intéressante pour aller à la rencontre de nouveaux consommateurs dont nous avons besoin !

QUELLE EST LA GENÈSE DE CE ROQCEP ?

Au départ une discussion avec Cyril Mondon* avec l'envie - toujours ! - de se faire plaisir autour d'un vin d'apéritif ou qui accompagne en douceur des pique-niques et des barbecues. Pareil pour le nom - contraction de "Roc" pour Roquebrun et de "cep" de vigne - et l'étiquette où on a privilégié la visibilité "décontractée" dans les linéaires.

COMMENT LE DÉFINIRIEZ-VOUS ?

C'est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et de syrah en macération carbonique et de grenache. Il est complexe, élégant, très fruité (fruits noirs) avec un très bon équilibre. On relève aussi des notes de moka intéressantes issues de la macération carbonique. Il faut le boire frais (16°) et il se conserve très bien pendant 2 ans minimum.

QUAND ÊTES-VOUS « TOMBÉ » DANS LE VIN ET COMMENT ÊTES-VOUS ARRIVÉ À DEVENIR VINIFICATEUR ?

Je suis "de la campagne" comme on dit et né entouré de vignerons mais sans domaine. Du coup, j'ai d'abord privilégié la théorie (lycée agricole, BTS vini-oeno et DNO) avant de reprendre la cave de Roquebrun où j'ai continué "sur le terrain" mon apprentissage. A mon arrivée, on ne produisait que du vrac ; aujourd'hui 100% de nos vins sont vendus en bouteilles (3,5 millions/an).

COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS VOTRE MÉTIER ?

En le comparant à celui d'un chef cuisinier. Car c'est aussi un métier de création où on part d'un ingrédient - le raisin - qu'on respecte profondément et dont on maîtrise les origines et la maturité puis qu'on "travaille", transforme pour essayer de le sublimer ! On ressent aussi la même adrénaline dans l'envie, l'excitation même, qu'on y met en attendant de déguster le résultat final...

QUELLES SONT LES QUALITÉS REQUISES POUR FAIRE CE MÉTIER ?

En plus de la théorie, il faut d'abord de la passion mais aussi de l'humilité et la prise (calculée !) de risque pour essayer de toujours innover, sans cesse repartir à zéro.

QUELS SONT VOS PRINCIPAUX PROJETS SUR LA COOPÉRATIVE ?

Celui qui me tenait le plus à cœur a abouti à la récolte 2021 : nos 70 vignerons sont désormais tous HVE3 ! Avec 2 messages forts : on ne joue pas avec la Nature et on respecte là où on vit !

QU'EST-CE QUE PEUT VOUS APPORTER E.LECLERC AU-DELÀ DU SIMPLE DÉBOUCHÉ COMMERCIAL ?

Le plaisir de travailler avec des équipes qui, au-delà de leur indiscutable expertise, prennent le temps de connaître les vins et celles ou ceux qui se "cachent" derrière.

* Adhérent E.Leclerc de Rouffiac (31), responsable de la commission nationale Vins & Effervescents.

WWW.CAVE-ROQUEBRUN.FR

LES INCROYABLES

E.LECLERC

ILS ONT TOUT D'UN GRAND VIN DE LEUR APPELLATION, SAUF LE PRIX !

A force de déguster des vins dont ils jugeaient le rapport qualité/prix "incroyable", les membres de la commission nationale vins d'E.Leclerc décident d'en faire en 2003 une catégorie ! Une marque de reconnaissance devenue, au fil des années et de son succès jamais démenti, une véritable référence plébiscitée par les consommateurs et une récompense convoitée par les vignerons ! Elle distingue chaque année des vins issus de toutes les régions viticoles françaises, dignes des grands noms de leur appellation mais à des prix très accessibles et conformes aux attentes des clients. L'occasion 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…

QUEL EST L'ADN DE L'INCROYABLE ?

A comme Accessible

Les Incroyables sont des vins de qualité comparable à celle des plus grands de leur appellation à un prix incroyablement accessible. Il chasse l'idée reçue selon laquelle un bon vin est forcément cher.

D comme Dégustation

Chaque Incroyable offre une dégustation irréprochable, fruit du travail des vignerons qui ont su transformer la passion de leur métier et de leur vignoble en vin d'exception.

N comme National

Les 57 vins de la sélection Incroyables E.Leclerc 2022 ont été choisis à l'aveugle parmi plus de 1 200 vins issus de toute la France lors de dégustations professionnelles par Andreas Larsson. Ils reflètent l'excellence des plus grands vignobles français.

QUEL EST LE RÔLE D'ANDREAS LARSSON ?

Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007 est devenu, depuis 2013, le partenaire incontournable des Foires aux Vins E.Leclerc. Son expérience est précieuse lorsqu'il s'agit de choisir les Incroyables.

Outre son rôle de sélectionneur, Andreas Larsson prend aussi "la plume" pour se faire le commentateur de ses choix, une façon de répondre au besoin des consommateurs français qui estiment à 82% qu'il est important de s'informer avant d'acheter du vin (baromètre IFOP/Vin et société 2019). Ainsi, les 57 Incroyables de la Foire aux Vins 2022 sont présentés et commentés (caractéristiques et spécificités gustatives du vin) dans le catalogue (et sur les supports dédiés) au travers de rédactionnels exclusifs écrits par le Meilleur Sommelier du Monde 2007 après dégustation.

ANDREAS LARSSON

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. À ce jour, il travaille comme sommelier en Suède dans un restaurant PM & Vänner à Växjö.

ANDREAS LARSSON

POUR EN SAVOIR PLUS
SON BLOG : WWW.ANDREASLARSSON.ORG

LES 4 “COUPS DE FOUDRE” D’ANDREAS LARSSON

En attendant de découvrir les Incroyables 2022 et en guise de “mise en bouche“, Andreas Larsson vous propose en exclusivité ses 4 “coups de foudre” choisis dans la liste des 57 Incroyables.

Bordeaux
Graves de Vayres
Château Cantelaudette
« Cuvée Margaux Chatelier »
2020
75 cl
9,95€

Un vin très prometteur d’une famille attachante et passionnée ! Cet assemblage bordelais est harmonieux, généreux, frais en bouche et présente une belle buvabilité. Il est riche et ample avec son fruité pur, gourmand et moderne (typique pour le millésime 2020), où se mêlent prune noire, cerise et petits fruits rouges. Il bénéficie aussi d’un élevage en barrique au bois bien fondu pour quelques notes torréfiées suivies par une belle longueur en bouche.

Vin de France
Gros Manseng
Naturellement pur
« Orange wine for the curious »
2021
75 cl
8€

Le vin orange est de plus en plus demandé aujourd’hui, surtout par les jeunes consommateurs. Et il est d’ailleurs devenu, partout dans le monde, une catégorie à part entière dans les bonnes cartes des vins. Techniquement, il est issu de cépages blancs vinifiés et macérés comme pour un vin rouge ce qui donne des arômes très différents, surtout autour des fruits secs et exotiques, et toujours un côté épicé (cardamome, cannelle, poivre…) et de belles notes florales. On note aussi une présence tannique soutenue en bouche qui, bien maitrisée, procure de la vigueur et du peps au vin. Ce “Orange wine for the curious” en est un très bon exemple : pur et vif avec une bouche structurée et une belle fraîcheur soutenue par de fines amertumes et une longue finale. Un vin jeune, moderne et funky !

7,9/10

Rhône
Côtes du Rhône
Villages Laudun
Château Courac « Éole »
2019
75 cl
6,95€

Pour moi, un vrai coup de cœur destiné à durer ! Car Cyril Arnaud, qui vient de reprendre le domaine familial après des études à l’international, poursuit le très bon travail accompli par ses parents. C’est un vin séduisant qui brille de pureté et modernité. Issu d’un assemblage où la Syrah prédomine, il offre un nez charnu et épicé accompagné de notes de truffe noire, poivre, baies noires et même une touche de viande crue (oui, c’est une qualité !). Le millésime présenté à la Foire aux Vins est le 2019. Il possède l’avantage d’avoir suffisamment évolué pour proposer des notes complexes dominées par un fruit épicé et une longue finale bien charnue. Un vin concentré avec une texture au grain tout en finesse !

8,2/10

Bourgogne
Santenay 1er cru
Les Frères Muzard
« Les Cabottes Vieilles Vignes »
2020
75 cl
21,90€

Après un splendide 2019, le domaine familial récidive en 2020 ! Issu d’une récolte précoce qui a donné de jolies robes, grâce à une forte présence d’anthocyanes, ce millésime révèle surtout un fruit éclatant. Riche d’un parfum raffiné aux arômes de framboises sauvages et d’épices fines accompagnés par des notes florales, il laisse ensuite la place à une bouche veloutée avec un fruité dense et frais. Doté d’une finale soyeuse et persistante, ce Santenay, très charmeur, va faire sensation ! Accessible relativement jeune, il pourra aussi être “oublié” quelques années dans la cave.

UNE SÉLECTION NATIONALE SOUS LE SIGNE DU MILLÉSIME 2020 ET, POUR CERTAINES RÉGIONS, 2021

Alors que l'année 2021 est marquée par le gel de printemps, un recul historique de la récolte et donc un manque de volume - surtout dans les vignobles aux climats continentaux - quelles sont les principales tendances de la sélection 2022 région par région et les principaux points à souligner ? Les réponses d'Andreas Larsson enrichies des coups de cœur personnels des experts vins du Mouvement E.Leclerc.

SUD-OUEST

Si les volumes produits ont été assez faibles en 2020, les vins offrent néanmoins un très bel équilibre, une jolie richesse de fruits mais sans excès. Ils sont dans la grande majorité bien structurés et possèdent un potentiel de garde intéressant.

NOTRE COUP DE CŒUR

8/10

Sud-Ouest
Cahors
La part des Biches
2019
75 cl
5,15€

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 perpétuant ainsi la tradition des trilogies bordelaises. Pour 2020, les vins offrent une très belle maturité, sans excès mais avec beaucoup de matière, et surtout un équilibre parfait soutenu par une magnifique fraîcheur. Des vins avec un très beau potentiel de garde mais également parfaits pour un plaisir immédiat.
Sur 2021, les volumes ne sont bien sûr pas au rendez-vous mais la qualité demeure. Grâce à un raisin magnifique, avec peu de grains et une peau épaisse, les jus sont savoureux avec des tanins vraiment raffinés. Ce millésime de vigneron offre également des bons vins blancs dotés d'une remarquable fraîcheur.

NOTRE COUP DE CŒUR

7,4/10

Bordeaux
Blaye côtes de Bordeaux
Château Les Aubiers
2021
75 cl
5,50€

RHÔNE

En 2020, cette région a produit de très grands vins rouges, riches, charpentés et puissants, dont on remarque la fraîcheur bien plus importante que les années précédentes. Les 2021 rouges sont vraiment bien faits, avec un fruité pur et intense, soutenu, là aussi, par beaucoup de fraîcheur.

NOTRE COUP DE CŒUR

7/10

Rhône
Côtes du Rhône
Domaine de la Guicharde
« Cuvée les Robinsons »
2019
75 cl
6,50€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le millésime 2020, précoce, propose des vins parfaitement équilibrés. Malgré le manque de volume, historique pour la région, le résultat est enchanteur avec des rouges aux tanins particulièrement bien fondus et un fruité explosif associé à beaucoup de fraîcheur ! Sans oublier, les blancs qui expriment à merveille les caractéristiques et typicités de leur terroir.
Avec les 2021, on peut constater une nouvelle fois combien les vignerons de cette région ont réalisé de gros progrès ces dernières années. Les blancs procurent une jolie fraîcheur et sont assez typiques. Côté rouges, de vraies "bombes de fruits" avec juste ce qu'il faut d'équilibre !

NOTRE COUP DE CŒUR

Languedoc-Roussillon
Minervois
Aubert & Mathieu
« Grande Réserve »
2020
75 cl
6,95€

LOIRE

Comme souvent dans les vignobles plus septentrionaux, les vignerons se réjouissent d'un millésime chaud comme celui de 2020 qui donne une séduisante maturité aux cabernets francs. Si les blancs présentent un léger déficit d'acidité, ils restent parfaits à déguster, tout en vivacité !

NOTRE COUP DE CŒUR

7,8/10

Loire
Savennières
Domaine Jo Pithon
2021
75 cl
10.95€

BOURGOGNE

Depuis 1556 (!) jamais un millésime n'avait été aussi précoce avec des vendanges 2020 commencées mi-août ! Ce qui n'a pas empêché les vignerons de produire des vins excellents et précis, en blanc comme en rouge. Le point le plus positif à retenir : les fruits ont pu bénéficier d'un cycle complet de maturation ce qui devrait permettre d'obtenir des vins de qualité, riches et concentrés, mais également avec un très intéressant potentiel de garde.
En 2021, les volumes ne seront bien sûr pas au rendez-vous ! Mais les vignerons qui ont su s'adapter et travailler correctement proposent des vins blancs tendus et vifs, dotés d'une jolie acidité. Les rouges sont colorés et tanniques, sans pour autant avoir forcé sur les extractions.

NOTRE COUP DE CŒUR

7,8/10

Bourgogne
Pouilly-Loché
Cave des Grands Crus Blancs
« Les Guiblets »
2020
75 cl
12,50€

E.Leclerc

www.e.leclerc |

KINGCOM

CONTACT PRESSE - AGENCE KINGCOM
Sarah PLOCKI I s.plocki@kingcom.fr I 06 17 51 20 21