

# Notre sélection de 25 vins à 15 € (ou moins)

À l'heure des vendanges, pour ne pas passer à côté des bonnes affaires, découvrez les trésors débusqués par notre sommelier, Bastien Fidetin.

## À BULLES

**DOMAINE JEAN MAUPERTUIS**  
**Vin de France « Pink Bulles », 2017**  
 Au beau milieu des pentes des vallées d'Avallier, Jean Maupertuis sélectionne des pétillants naturels 100 % gamay. Rosé à bulles parfait en apéritif comme en des tartes aux fraises.  
 → 14,90 € - Réns. : 06 13 03 79 67.  
 7 rue de la Garne, 63800 Saint-Georges-sur-Ailier.



**CATHERINE & PIERRE BRETON**  
**AOC Vouvray « La diététiste », méthode traditionnelle, 2017**  
 Voici une nature saine de la Loire. Catherine et Pierre Breton ont acquis quelques vignes de chemin, à Vouvray, pour y simplifier des bulles tout en précision et en fraîcheur. Un vin nature parfait pour adoucir les papilles lors d'un apéritif.  
 → 16,4 € - Réns. : 02 47 97 30 41.  
 8, rue du Petit-Muleau, 37140 Restigné.  
 www.domainebreton.net



## BLANCS

**ROBERT PLAGEOLES**  
**AOC Gaillac « Loin de l'œil », 2015**  
 Famille de vigneron très connue à Gaillac, dans le Tarn, pour leur respect de la vigne et de l'environnement, mais également pour leur travail avec de vieux cépages autochtones de la région. Ici, un 100 % en de l'œil donne un vin blanc structuré, aux arômes de fruits confits, de mirabelles rôties et de menthe poivrée.  
 → 12,50 € - Réns. : 05 63 39 40 46.  
 Route des Trés-Cantous, 81160 Cahuzac-sur-Vère.  
 www.vins-plageoles.com



*Robus d'alcant est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

**DOMAINE LES TERRES PROMISES**  
**IGP Sainte-Baume « A bouche que veux-tu », 2016**  
 Vigneron autodidacte, Jean-Christophe Corbin vitifie depuis 2003 des vins pleins d'énergie et de fraîcheur. La preuve avec cet assemblage d'ugh blanc et de vermentin, associé aussi, dans la région, le soleil provincial apporte au vin des arômes de fruits mûrs et d'abricot sec, vite rattrapés par une finale longue et saline.  
 → 13 € - Réns. : 06 81 93 64 11.  
 Chemin de la Persévérance, 83130 La Roquebrussanne.

**DOMAINE ARNAUD LAMBERT**  
**AOC Saumur « Les Perrifères », 2016**  
 Voici un vieilles vignes de chemin (65 ans), au cœur des grands terroirs de Saumur. Pêche blanche, assés de citron, hibiscus marquent cette complexe gamme aromatique.  
 → 15 € - Réns. : 02 41 51 52 01.  
 49260 Saint-Just-sur-Dive.  
 www.st-just.net

**DOMAINE ANDRAN**  
**Vin de France « Valin de l'œil », 2016**  
 Dominique Andran, un des rares vigneron du Gers à produire des vins bio, vitifie sur sa première cuvée un vin loin des standards de l'AOC. Aromatiquement atypique avec ses notes de clémentine et de poire, ce vin surprend.  
 → 9,90 € - Réns. : 05 62 28 11 56.  
 2, place de l'Hôtel-de-Ville, 32250 Montréal-du-Gers.

**DOMAINE SAINT-NICOLAS**  
**AOC Fleix vendéens « Les clos », 2017**  
 Grand maître de la vigne, Thierry Michon, installé sur les lambris sauleux de la Vendée, vitifie en biodynamie depuis 1995 des vins incroyables de finesse et de complexité. La cuvée « Les clos », 100 % chemin, sailli



En Touraine, Catherine Breton et Jean-Fils Paul ont vinifié ensemble leur vin naturel à la diététiste.

**FRANTZ SAUMON**  
**Vin de France Sauvignon, 2017**  
 Sur sa petite exploitation de Montlouis-sur-Loire, Frantz Saumon a gagné sa notoriété avec des vins pleins de vibrations et de densité. Première cuvée du domaine, ici, avec ce 100 % sauvignon, expressif sur les arômes et les fruits blancs.  
 → 12 € - Réns. : 09 81 80 87 46.  
 15 chemin des Cours, 37270 Montlouis-sur-Loire.



**NICOLAS MAILLET**  
**AOC Macon-Vercé, 2016**  
 Une superbe expressivité du rhodanais sur les grands terroirs du sud de la Bourgogne. Depuis quelques années maintenant, Nicolas Maillet s'impose comme un grand vigneron.



avec des vins énergiques, fins, tout en équilibre et en tension.  
 → 13 € - Réns. : 03 85 34 66 76.  
 → 231 route d'Églé, 71600 Verze.  
 www.vins-nicolas-maillet.com

**JÉRÔME ARNOUX**  
**AOC Arbois « Initial », 2015**  
 En plein cœur de l'aire d'appellation arbois, Jérôme Arnoux vitifie des vins de terroir à des prix très abordables, avec une philosophie : traiter le moins possible, ici, un pur chardonnay (rais, sur des notes de noix et d'œuvres), un vin de caractère par excellence.  
 → 12 € - Réns. : 06 84 53 81 81.  
 → 23 route de Villeneuve-d'Yval, 39600 Arbois.

**DOMAINE DES CÔTES ROUSSSES**  
**AOC Vin de Savoie « La pente », 2016**  
 Nicolas Ferrand signe des vins sur les terroirs de Saint-Jean-de-la-Porte, connus pour être l'un des grands crus de la montagne. Avec cette cuvée, Nicolas vitifie de purs jus, enrobés par la camomille, laissant ensuite place à une bouche minérale et saline.  
 → 13,50 € - Réns. : 06 66 27 06 64.  
 526 route de Villard-Marin, 73230 La Motte-Servolex.  
 www.lescotesrousses.com



**DOMAINE DE LA GRANGE AUX BELLES**  
**Vin de France « Les moyens du bord », 2017**  
 Ce trio magique de vigneron de la Loire, installé maintenant depuis 2004, nous propose des vins purs et « ouverts », vif sans artifices. 100 % chemin pour cette première cuvée de service qualité.  
 → 13,90 € - Réns. : 02 41 80 05 72.  
 → 26 l'Écotière, 49610 Soullaines-sur-Aubance.  
 www.lagrangeauxbelles.eu



**DOMAINE SÉLÈNE**  
**AOC Beaujolais rosé, 2017**  
 Profitez des derniers rayons du soleil avant de passer à l'automne avec ce rafraîchissant rosé plein de complexité. 100 % gamay dans le Beaujolais.  
 → 13 € - Réns. : 06 18 15 87 48.  
 → 711 route de la Taillebarde, 69460 Le Béac.  
 trichardsyvergey@aoi.fr



**DOMAINE MARCEL RICHAUD**  
**Vin de France 100%, 2017**  
 Acteur du passage de l'appellation commune au cru de la vallée du Rhône, Marcel Richaud dirige son domaine de main de maître. Des vins toujours très expressifs et des prix toujours accessibles. L'assemblage des jeunes vignes du domaine parvient à créer de robustes subtils pour accompagner un repas du début à la fin.  
 → 11 € - Réns. : 04 90 30 95 25.  
 → 470 route de Vaison-la-Romaine, 84290 Cairanne.



**DOMAINE GUY BRETON**  
**AOC Beaujolais Village « Marylou », 2017**  
 Au beau milieu de Villié-Morgon, Guy Breton magnifie les gamays des terroirs de granite, typiques du Beaujolais. Vin de soif assuré.  
 → 11,4 € - Réns. : 06 76 69 12 67.  
 → 252 rue Pasteur, 69190 Villié-Morgon.



**LES FRÈRES SOULIER**  
**Vin de France « Va nu pieds », 2017**  
 Dans le Gard, les frères Guillaume et Charles travaillent de la façon la plus naturelle possible des vins frais et digestes. En hommage cette cuvée sans sulfite issue de syrah et de grenache.  
 → 13,4 € - Réns. : 07 85 60 24 99.  
 → 11 rue des Remparts, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan.

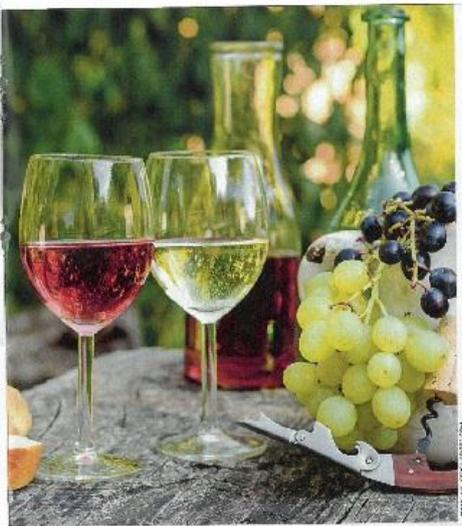
**DOMAINE DE LA MONARDIÈRE**  
**AOC Vaucluyas « Les deux monarès », 2015**  
 Appellation de la vallée du Rhône cult. Vaucluyas est connue pour un style de vins charpentés, riches, parfois lourds. Mariane et Christian Vache démontrent avec leur Deux monarès qu'il est possible d'allier richesse, élégance et finesse. Les grenaches et les syrahs, gorgés de soleil, composent ce vin aux tanins fins et à la lecture soyeuse.  
 → 14,50 € - Réns. : 04 90 65 87 20.  
 → 930 chemin des Abreuvoirs, 84190 Vaucluyas.  
 www.monardiere.com

**DOMAINE DU POSSIBLE**  
**AOC Côtes du Roussillon village « Le fruit du hasard », 2017**  
 Loïc Roue, installé sur la petite commune de Lansac, dans les Pyrénées-Orientales, propose des vins de grande qualité. Syrah et grenache, vinifiés sans sulfite, représentent parfaitement le style de ses vins. Frais, purs et complexes à la fois !  
 → 11,50 € - Réns. : 04 68 92 52 78.  
 → 13 avenue des Platanes, 66720 Lansac.

**DOMAINE GROSBOT-BARBARA**  
**AOC Saint-Ponsin « La chambre d'hôte », 2016**  
 Dans l'illier, l'appellation Saint-Ponsin fut, au Moyen Âge, le premier vignoble producteur de vin pour le royaume. Elle est aujourd'hui gérée à 70 % par une cave coopérative. Denis Barbara, arrivé dans le vin par hasard, a pour motivation la conviction de faire de grands vins sur les terroirs granitiques et argiles calcaires de cette région. Il propose un 100 % pinot noir, plein de gourmandise, aux tanins veloutés et à un tout petit prix.  
 → 12,4 € - Réns. : 06 70 45 39 92.  
 → Montjournal, 02500 Cesset.  
 www.domaine-grosbot-barbara.com

**DOMAINE CURTET**  
**AOC Vin de Savoie « Autrement », 2016**  
 Marie et Florian Curtet, dignes héritiers des vignes de Jacques Maillet, grand vigneron de la Savoie et précurseur de la biodynamie, proposent depuis deux millésimes des vins extraordinaires par leur pureté et leur forte identité. La cuvée « Autrement », assemblage de gamay et pinot noir, conjugue un fruit et une finesse rare, tandis que la minuscule ramène une finale épicée et des tanins voutés.  
 → 15 € - Réns. : 07 82 99 85 33.  
 → Châteaufort, 73310 Motz.  
 www.domainecurtet.fr

**DOMAINE DU BEL-AIR**  
**AOC Bourgueil « Jour de soif », 2017**  
 Propriétaires d'un domaine grand par la qualité des vins, et cela depuis cinq générations, les Quattrier s'enrichissent des vins de terroir élégants et racés. On retrouve totalement l'ironie que l'on a de grands cépages de la Loire. Des vins ronds, parfois « rustiques » mais jamais



En septembre, c'est l'occasion de découvrir des crus plus discrets mais talentueux.

dans la puissance, avec cette entrée de gamme du domaine. Désolé !  
 → 10,70 € - Réns. : 02 47 97 41 06.  
 → 7 rue de la Motte, 37140 Benais.  
 www.domainedubelair-bourgueil.fr

**DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE**  
**AOC Languedoc « Les petits pas », 2017**  
 Au pied du plateau du Larzac, Delphine Rousseau et Julien Zerrouk sont installés depuis 2004. Cette petite cuvée d'assemblage de syrah, grenache et carignan s'ouvre sur des parfums de fruits rouges juste confits, de pivoine et de lavande. Véritable rouge d'été !  
 → 16 € - Réns. : 04 67 96 13 42.  
 → Le Champ de Peyrottes, 34700 Poujols.  
 www.pasdescalette.com

**DOMAINE CASSINI**  
**AOC Bordelais, 2016**  
 Une pépée bordelaise ! Sur les terroirs de Saint-Million, difficile de trouver des prix abordables. Sauf chez Arnaud Daubier de Cassini, l'un des rares vigneron à travailler ses vignes en biodynamie. Le vin est élevé en cave de béton pour garder le maximum de fruits et de saveurs.  
 → 10 € - Réns. : 05 24 24 65 13.  
 → 9 Ileu-dit Larrigue, 33300 Saint-Émilion.  
 cassini@viticultricee.fr

**DOMAINE VACCILLI**  
**Vin de France « Juste ciel », 2015**  
 Sur la commune de Cognac-Montchicq, en plein cœur de l'appellation AOC de Corse-du-Sud, Gérard Courtyès vitifie, en absence de gamme, un assemblage de coteaux et de grenache. Le soleil en bouteilles avec ces arômes d'épices douces et de garrigue ! Un grand vin.  
 → 12,50 € - Réns. : 04 95 24 32 31.  
 → Lieu-dit Aja-Donia, 20123 Cognac-Montchicq.

**CLOS DES GRILLONS**  
**Vin de France « Les grillons », 2017**  
 Ancien professeur d'histoire-géographie, Nicolas Renaud a changé de vie et est devenu vigneron par passion. Après avoir appris chez Éric Pfaffinger, grande figure des vins de la vallée du Rhône sud, Nicolas travaille ses raisins sans chimie et parvient à faire des jus savoureux, tout en mettant la puissance des vins méditerranéens.  
 → 15 € - Réns. : 04 90 92 64 47.  
 → 25 rue du Grand-Port, 30650 Rochefort-du-Gard.

