



Dossier
DE PRESSE
FOIRE
AUX VINS
D'AUTOMNE
2020

© Unsplash

Juin 2020

 Auchan



Auchan revisite complètement son offre pour la Foire aux Vins d'automne 2020

Foire aux Vins d'Automne 2020 : les acheteurs d'Auchan affirment leurs partis-pris. Cette année, leur sélection est concentrée autour de 850 crus, dont $\frac{1}{3}$ issus de nos terroirs.

On y trouve des tout petits prix, soucieux du pouvoir d'achat comme un médoc médaillé à moins de 3 euros. On y découvre aussi des vins de producteurs engagés avec leur labellisation Haute Valeur Environnementale, leur production bio ou biodynamique. On y déniche encore de belles découvertes en provenance des Filières responsables.

Enfin, que les puristes se rassurent ! Les connaisseurs seront aussi comblés avec une sélection de 14 crus bourgeois, 30 seconds vins de Bordeaux, les indispensables grands crus de Bordeaux, d'exceptionnels Bourgogne sans oublier les crus de la Vallée du Rhône.

Et cette sélection s'ajuste selon les régions et les formats pour être toujours au plus près des envies des habitants. En hypermarché, 500 vins sont présentés, 160 en supermarché et 80 en drive.

Le tout est assorti de judicieux conseils et de suggestions d'accords mets-vins ancrés sur des moments de consommation du quotidien. Il n'y a plus qu'à déguster.

La Foire aux Vins en chiffres :

850 références retenues

300 produits toute France

6 bassins de consommation identifiés
Nord/Île-de-France/Alsace/Auvergne-Rhône-Alpes/Sud/
Loire/Bordeaux Sud-Ouest

500 références en hypermarchés
et **160** en supermarchés

100 vins bio, biodynamiques, sans sulfites ajoutés, vegan

Une sélection
tout petits prix
très attractive

A lors que la question du pouvoir d'achat risque malheureusement de se poser plus fortement encore dans les mois à venir, Auchan dévoile une sélection de vins à prix très ajustés. Extraits...

MÉDOC (rouge) Les Fiefs Médocains 2018

prix de vente conseillé : **2€95**

Certainement l'un des meilleurs rapport qualité-prix de l'appellation. La gourmandise des fruits rouges s'accordera avec la grande majorité des plats préférés de nos clients.

TOURAINES SAUVIGNON (blanc) Domaine Roc de Châteauneuf 2019

prix de vente conseillé : **3€99**

Le bouquet de ce fringant Sauvignon Blanc rappelle de suite les senteurs d'un printemps en Touraine avec ses notes de bourgeon de cassis. En bouche les saveurs intenses et généreuses de fruits exotiques et d'agrumes m'emmènent plus loin encore. À se délecter avec des fruits de mer, ou un poisson en sauce.

ROSÉ D'ANJOU (rosé) La Varière 2019

prix de vente conseillé : **4€99**

Cet alléchant rosé d'Anjou, à la fois doux et frais, est un joli jeu d'ensemble du quatuor de cépages : Gamay, Grolleau, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Ce nectar tonique aux senteurs de fraise et de bonbon anglais et son palais succulent aux saveurs de pêche fera la paire avec une salade de fruits.



IGP MÉDITERRANÉE (rosé) À l'ombre des parasols 2019

prix de vente conseillé : **4€29**
2+1 offerte, soit **2€86**

Après les parapluies de Cherbourg, voici les parasols d'Avignon. C'est en effet aux portes de la Méditerranée, à Avignon, qu'est né ce joli rosé pâle au nez d'agrumes et de fruits exotiques, dont la belle acidité équilibre la petite rondeur, la petite touche de pêche. Parfait sur une salade ou une bonne pizza.


FOIRE
AUX VINS
D'AUTOMNE
2020



Des coups de cœur pour des vins de producteurs "engagés"

Sous l'influence d'une nouvelle génération de viticulteurs engagés, la filière opère un virage en faisant évoluer ses méthodes de production et labelliser ses vins en Haute Valeur Environnementale (HVE3), mais aussi en bio et en biodynamie. De même, les vins sans sulfites débarquent en force dans la Foire aux Vins Auchan 2020 et réservent de belles surprises sur tous les vignobles, particulièrement en Bourgogne. Extraits...

BORDEAUX SUPÉRIEUR (rouge) **Château La Verrière 2018**

prix de vente conseillé : **5€90 HVE**

Viticulteur passionné et passionnant, Alain Bessette a la volonté de cultiver ses vignes avec un vrai respect de l'environnement au sein de sa propriété HVE3. Son Bordeaux supérieur 2018 est un exemple de réussite viticole par sa qualité gustative dans un équilibre parfait, à déguster sur tout type de plat.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX (rouge) **Château Fongaban 2018**

prix de vente conseillé : **6€95 BIO**

Le domaine appartient à la famille Taix depuis 3 générations, qui dès le début, travaille la vigne dans le respect des ressources et obtient la certification bio en 2013. L'un des meilleurs rapports qualité-prix de son appellation, par sa finesse et son élégance, ce vin accompagnera la plupart de vos plats.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE **1^{ER} CRU (rouge)**

La Bataillère Monopole
Domaine Albert Morot 2018

prix de vente conseillé : **24€99 BIO**

Ce lieu d'exception, et en pente douce, plein sud est un monopole du Domaine dirigé par Geoffroy, deux siècles après son ancêtre Albert. Entre Pernand, Aloxe et Savigny ce terroir conduit en bio depuis 5 ans révèle ainsi sa complexité. Nez fumé, fruit noir, dense et tanins d'une douceur remarquable, salivant. Splendide.

Le saviez-vous ?

Pour la deuxième année, les vins produits par des Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) seront présents dans les hypermarchés et supermarchés Auchan, comme par exemple: les vins de la Chartreuse de Valbonne qui sont produits par des travailleurs de l'ESAT formés spécifiquement au métier de la viticulture. Ces vins sont le fruit du travail, de la vigne à la vendange qui est faite manuellement, avant la vinification et l'élevage dans les caves voutées de l'ancien monastère. Ce sont, dans tous les terroirs, des vignobles où travaillent des personnes en situation de handicap, souvent mental ou psychique, qui trouvent leur épanouissement dans une activité au contact de la nature. Ces vins solidaires sont présents dans les rayons des supermarchés depuis 2011 et ont intégré l'offre Auchan Retail France des Foires aux vins depuis l'an dernier. Une démarche qui conforte la dimension RSE de la Foire aux Vins d'automne chez Auchan. Impliqué depuis plus de 17 ans dans l'intégration des personnes handicapées dans le monde professionnel, Auchan confirme ainsi son engagement.



Trois vins Filières responsables font leur entrée dans la sélection

Depuis 3 ans Auchan étend ses produits Filières responsables aux vins. Après le succès du Buzet Pierre Chanau en partenariat avec la Cave des Vignerons de Buzet, la gamme s'étoffe avec pas moins de 6 lancements en 2020 :

- **IGP SABLE DE CAMARGUE**
Pierre Chanau
- **CÔTES-DE-CASTILLON**
Fongaban Corbières
- **CORBIÈRES**
Domaine Champs de Murailles
- **PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION**
Château Vieux Moulin Noir
- **BORDEAUX SUPÉRIEUR**
Pierre Chanau
- **CHAMPAGNE VEUVE**
Émille Bio

Trois d'entre eux font partie de la sélection cette année :

- **LE CÔTES-DE-CASTILLON**
Fongaban

prix de vente conseillé : **6€95**

Le domaine appartient à la famille Taix depuis 3 générations, qui dès le début, travaille la vigne dans le respect des ressources et obtient la certification bio en 2013. L'un des meilleurs rapports qualité-prix de son appellation, par sa finesse et son élégance, ce vin accompagnera la plupart de vos plats.

- **LE PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION**
Château Vieux Moulin Noir

prix de vente conseillé : **7€49**

Cultivé en biodynamie, ce Saint-Émilion possède une belle robe sombre, des arômes de fruits noirs et notes boisées et épicées dans un équilibre parfait.

- **LE CHAMPAGNE VEUVE**
Émille Bio

prix de vente conseillé : **18€90**

Belle robe dorée avec une majorité de Pinot noir. Le nez délivre des notes florales et briochées. La bouche est équilibrée et le palais gourmand prend des accents de fruits confits.



Le saviez-vous ?

Au cœur d'une filière responsable, il y a des hommes et des femmes passionnés par leur métier. Ils sont éleveurs, agriculteurs, transformateurs, industriels... Ils défendent une agriculture locale, respectueuse de l'environnement et de la bienveillance animale. Ils veillent à la préservation de savoir-faire traditionnels et au maintien de l'emploi dans les territoires. Ils prônent une alimentation de qualité et sûre de la fourche à la fourchette.

Acteur du bon, du sain et du local, Auchan Retail est engagé à leurs côtés depuis plus de 20 ans.

Avec eux, l'enseigne a co-construit des filières responsables où partenariat durable, engagement sur des volumes et partage de la valeur sont les règles. 500 filières sont ainsi déployées à travers le monde. Vertueuse, la démarche s'est étendue au milieu viticole depuis 3 ans.



Sélection 2020 : place aux coups de cœur de nos acheteurs

Ils se prénomment Isabelle, Mark, Didier et Frédéric. En véritables explorateurs, ils sont allés sélectionner de nouveaux vins dans les vignobles, à l'affût de produits peu connus, d'AOC, de vins typiques d'appellation, de produits exceptionnels ou encore de produits rares, même en petite quantité. Ils ont sélectionné leurs coups de cœur, déniché des vins d'un excellent rapport qualité-prix, des vins médaillés. Voici la sélection des acheteurs vins d'Auchan...

Les dates de la Foire aux Vins d'Automne 2020
du 22 septembre au 06 octobre

EN HYPERMARCHÉS

Comme chaque année, de nombreux magasins organisent une soirée de dégustation la première semaine de la Foire aux vins. Conseillers en vins, managers commerce spécialement formés... Les équipes des magasins sont fortement renforcées (entre 5 et 15 personnes) pendant toute la durée des Foires aux vins pour assurer le conseil des clients.

EN SUPERMARCHÉS

Pour leur 10^e Foire aux Vins d'Automne les supermarchés Auchan feront découvrir à leurs clients plus de 160 vins issus exclusivement des vignobles français.



EN DRIVE

Fortement plébiscité pendant la crise du COVID-19, le drive connaît un succès phénoménal et s'impose désormais comme un parcours de courses incontournable. Chaque drive proposera entre 50 et 80 références nationales et 10 références seront choisies spécialement pour répondre aux spécificités locales.

*Encore + de vins
sur [auchan.fr](https://www.auchan.fr)*

À partir du 10 septembre 2020, [Auchan.fr](https://www.auchan.fr) permet aux internautes d'accéder en avant-première à une sélection Foire aux vins d'Automne.

250 références de vins seront présentes sur le site pour satisfaire les amateurs les plus éclairés avec des vins d'exception mais aussi de bonnes affaires.

Sur [Auchan.fr](https://www.auchan.fr), ceux qui préfèrent sélectionner leurs vins de chez eux, n'auront plus qu'à cliquer.





Isabelle Boutoille

Acheteuse vins Bordeaux, Alsace

 **GRAVES (rouge)**
Château du Monastère 2016

prix de vente conseillé : 7€90

Cet ancien Monastère datant du XVII^e siècle, propriété viticole transmise de mère en fille depuis cinq générations, offre un superbe terroir très bien compris par Amélie et Hélène Durand. Le vin est un gros coup de cœur pour ses qualités gustatives, aromatiques et élégantes aux saveurs de fruits rouges.

 **ENTRE-DEUX-MERS (blanc)**
Cuvée Hortense Prestige 2019

prix de vente conseillé : 4€20 HVE

Si la fraîcheur et les saveurs d'agrumes m'étaient contées, le tableau de cette histoire serait cette cuvée au prénom floral fêté le 5 octobre. Accord parfait avec un plateau de fruits de mer, un poisson, quelques tapas, une salade croquante et ses fromages frais. Un rapport qualité-prix imbattable !

 **BLAYE CÔTES DE BORDEAUX (rouge)**
Château Lacaussade Saint-Martin 2019

prix de vente conseillé : 6€50 HVE

Ce joli vin du Blayais élaboré par Jacques Chardat nous a immédiatement enchanté par sa gourmandise et sa facilité d'accompagnement de nos différents plats. Probablement l'un des meilleurs rapport qualité-prix de l'appellation, preuve qu'en respectant Mère Nature, la vigne nous le rend au centuple.

 **SAINTE-CROIX-DU-MONT**
(blanc moelleux)
Château Crabitan Belle Vue 2015

prix de vente conseillé : 8€50

Si l'or pouvait être mis en bouteille, elle en serait l'emblème ! Le vin est très équilibré alliant saveurs miellées et abricotées, dans un ensemble restant très rafraîchissant. Une bouteille à découvrir sur différents accords, de l'entrée au dessert en passant par un plat épicé ou des fromages persillés.

 **ALSACE RIESLING (blanc)**
Vieilles Vignes Héritage Louis Hauler
2019

prix de vente conseillé : 7€90

La gamme Héritage est un joli hommage de la 8^e génération de la Famille Hauler à leurs origines. La bouteille sérigraphiée porte l'emblème des Maîtres Tonneliers et inscrit le savoir-faire familial dans la modernité. Cette sélection parcellaire de vieilles vignes apporte un éclat tout particulier en bouche.



Mark Creswell

Acheteur Vins du Monde, Provence, Vallée de la Loire, Corse
Responsable Packaging et coordinateur international Pierre Chanau

♥ **TOURAINE SAUVIGNON (blanc)** **Domaine Roc de Châteaueux 2019**

prix de vente conseillé : **3€99**

Le bouquet de ce fringant Sauvignon Blanc rappelle de suite les senteurs d'un printemps en Touraine avec ses notes de bourgeon de cassis. En bouche les saveurs intenses et généreuses de fruits exotiques et d'agrumes m'emmènent plus loin encore. À se délecter avec des fruits de mer, ou un poisson en sauce.

♥ **CÔTES DE PROVENCE NOTRE-DAME-DES-ANGES (rosé) Château Chevron Villette 2019**

prix de vente conseillé : **9€95 (BIODYNAMIE)**

Cuvée historique ! Avec sa récolte 2019, le Château Chevron Villette affiche avec fierté la nouvelle Dénomination Géographique Complémentaire « Provence Notre Dames des Anges ». Cette mention officielle reconnaît la typicité du terroir géniteur de ce rosé puissant et fin aux notes de fruits rouges relevées d'agrumes.

♥ **PORTUGAL DOURO (rouge)** **Flor Das Teceideras 2018**

prix de vente conseillé : **9€95**

Ce juteux rouge provenant du vignoble de la vallée du Douro est un irrésistible modèle de richesse et d'élégance. Le palais ample et soyeux rassemble tout un panier gourmand de saveurs de baies rouges (framboises, cassis, myrtilles) avec une touche délicatement fumée. À savourer avec un bœuf braisé.

♥ **SAUMUR CHAMPIGNY (rouge) Domaine de la Perruche La Pente des Rochepicards 2019**

prix de vente conseillé : **6€99**

L'enracinement des vignes du Domaine de la Perruche sur un plateau ensoleillé surplombant la Loire confère à ce Saumur Champigny son affriolante intensité aromatique et sa texture charnue. Une vinification soignée apporte la touche finale avec la sublimation de ses saveurs de fruits rouges. Un régal sur un poulet rôti.

♥ **IGP MÉDITERRANÉE (blanc)** **Domaine l'Oppidum des Cauvins Viognier 2019** prix de vente conseillé : **5€90**

Aujourd'hui Rémy Ravaut gère ce domaine familial de 125 hectares créé par ses aïeux en 1880 à Rognes. Parmi ses vins j'ai craqué sur ce friand blanc avec ses arômes intenses de fleurs blanches. Son palais rond et frais aux notes de fruits confits le rend irrésistible à l'apéritif ou avec des poissons fumés.

♥ **AFRIQUE DU SUD SWARTLAND (rouge)** **Syrah, Grenache Tania et Vincent Carême 2017** prix de vente conseillé : **10€90**

Le vignoble sud-africain de Swartland « Terre Noire » se trouve dans la région côtière rugueuse et vallonnée au nord-ouest de la ville du Cap. Les vignes sont plantées à flanc de coteau sur des sols granitiques et schisteux. Depuis quelques années Vincent Carême (vigneron à Vouvray) et Tania, sa femme sud-africaine, mettent régulièrement cap au sud pour élaborer des cuvées singulières dans ce vignoble chaud et sec. Ce rouge 2017 riche, charnu et légèrement épicé combine la générosité de la Syrah avec la vigueur et l'élégance du Cinsault. À découvrir.

♥ **VOUVRAY (blanc) Les Fleurs blanches 2019** prix de vente conseillé : **6€90**

Une jolie trouvaille de plus à l'actif de Xavier Barc, négociant -vinificateur intrépide et de ses vigneron « complices de Loire ». Ce Vouvray à la fois sec et charnu exprime pleinement la personnalité irrésistible du cépage Chenin blanc avec ses arômes de fleurs blanches, d'aneth et une pointe de pomme verte.

♥ **BOURGUEIL (rouge) Clos La Henry 2019** prix de vente conseillé : **7€60**

La parcelle du Bourgueil Clos La Henry recouvre à peine 3 hectares où les vignes puisent leur inspiration et leur énergie dans un sol de graviers et sables portés par une sous-couche d'argile. Ce terroir donne naissance à ce 2019 ouvert sur des petits fruits rouges, à la bouche ample, étayée par des tanins soyeux et une fraîcheur très avenante en finale. À savourer pendant encore 5 ans.



Didier Bonnefont

Acheteur Vins Effervescents
Languedoc Roussillon et Sud-Ouest

Effervescents

♥ **CRÉMANT D'ALSACE (brut)**
Bi Cépages

prix de vente conseillé : **7€49**

L'association de ces 2 cépages de Pinot apporte à cette cuvée une grande complexité. Une belle couleur jaune légèrement dorée, le nez est expressif avec des notes de pêches blanches. L'attaque est franche avec une belle vivacité suivie d'une belle longueur. Accompagnera à merveille un crumble de pommes ou une tarte aux fruits de saison.

♥ **ITALIE PROSECCO**
(extra Dry) Jappo Valdobbiadene
prix de vente conseillé : **8€90**

Ce «Prosecco Superiore Valdobbiadene» est issu d'une zone bien délimitée de Vénétie, gage de qualité. D'une belle couleur jaune paille avec un perlé fin et persistant, le nez est délicat avec un fruité intense et floral rappelant la fleur d'acacia. Excellent en apéritif ou seul sur un dessert.

Sud-Ouest

♥ **PACHERENC DU VIC BILH**
(blanc moelleux)
Seigneurie de Crouseilles 2017
prix de vente conseillé : **8€99**

Cépages autochtones et climats font des Pacherenc, des vins moelleux d'une grande personnalité. La robe est dorée aux reflets brillants, le nez est riche et complexe sur des notes d'agrumes compotés, suivi d'une belle longueur en bouche. Pour changer du traditionnel foie gras, accompagnera à merveille une tarte au citron.

♥ **SAINT-MONT (rouge)**
Les Vieilles Vignes 2015
prix de vente conseillé : **6€49**

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire rigoureuse de vieilles vignes de plus de 30 ans, ce qui confère une belle complexité aromatique de fruits noirs et de notes toastées. Les tanins sont fins et soyeux apportant une belle longueur. À savourer sur un magret de canard aux pêches et au miel.

Languedoc

♥ **LANGUEDOC PÉZENAS (ROUGE)**
Domaine de Fabrègues La Chapelle 2015
prix de vente conseillé : **5€99**

Le domaine familial de Fabrègues nous propose un très beau Pézenas à la robe rouge intense. Le nez est expressif, aux notes de cerise. Les tannins sont souples et soyeux, permettant d'avoir un velouté d'une belle longueur. Se découvrira à merveille avec un carré d'agneau au miel et romarin. Une très belle découverte !



Frédéric Botté

Acheteur vins de Bourgogne, Jura, Savoie, Beaujolais et Rhône

♥ **CHABLIS (blanc)**
Beaumonts Vignoble Dampt 2019
prix de vente conseillé : **9€99** (HVE3)

Le nez sent la craie et les agrumes. L'acidité de citron mûr est généreuse, salivante, car la matière est aussi là, fruitée et fraîche, précise. Un modèle de l'appellation finissant sur une note coquille d'huître. Remarquable en mode original sur une palette à la diable comme en mode classique sur des fruits de mer.

♥ **MERCUREY (rouge) Vieilles Vignes**
Les Terroirs Domaine du Four Bassot 2019
prix de vente conseillé : **13€95**

3 ans après son 1er coup de cœur, Sébastien Gault nous revient avec ses vieilles vignes de Mercurey au fruit précis de cerise noire et framboise très mûre, à la trame tannique fine et dense. Fidèle à son coup de patte, c'est bluffant car terrien, puissant et ciselé à la fois. Pour pintade, raclette ou plats mijotés.

♥ **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (rouge)**
Réserve Saint Dominique 2018
prix de vente conseillé : **22€50** BIO

2 ans passés et revoilà Eric Bonnet virtuose du grenache. La robe est sombre, le nez respire la cerise noire, la mûre et le romarin. La bouche volumineuse et suave est sans lourdeur car portée par une puissance qui lui confère une longueur surprenante. Maintenant que le supplice commence : on l'ouvre ou on l'attend ?

♥ **CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE CÉCILE (rouge) Domaine Rose Dieu 2018**
prix de vente conseillé : **5€70**

18 ans âge de raison ? Non âge de la passion de Damien Rozier et de son domaine. Et pas l'âge de la majorité puisque Grenache, Syrah et Mourvèdre à parts égales se partagent cette cuvée même si c'est cette part de mourvèdre hors norme qui lui confère sa longueur, son équilibre et sa note d'olive noire incroyable.

♥ **MÂCON LA ROCHE VINEUSE (blanc)**
Cuvée Prestige Domaine Chêne 2019
prix de vente conseillé : **6€99**

Cédric bâtit ses blancs autour du fruit mûr et gourmand. Mais l'abricot s'entremêle ici de fleurs blanches, alors que la bouche opulente se complète d'une pointe de vanille et de beurre salé. Ce bel équilibre lui permet d'accompagner aussi bien des escargots, un jambon persillé que des pâtes aux fruits de mer.

♥ **CROZES HERMITAGE (rouge)**
La Crimas de Sy Domaine du Murinais 2018
prix de vente conseillé : **12€95**

C'est tout au sud de l'appellation et de la bien nommée route du laboureur que vous trouverez Luc Tardy. Il vinifie séparément chacune de ces parcelles dans la famille depuis 7 générations, pour obtenir cette cuvée juteuse, profonde, ce mélange sanguin de fruit noir et de parfums de violette, cette « larme de soie ».

♥ **BROUILLY (rouge)**
Domaine de Chevalier 2019
prix de vente conseillé : **5€79**

Le domaine des Chevaliers porte bien son nom avec ce Brouilly puissant mais qui saura tomber l'armure. Car derrière ce fruit noir dense se dévoile une bouche juteuse et salivante qui sera parfaite sur un bon steak, un burger ou une saucisse lentille. Un cru de gamay qui ne baissera pas la garde, prêt à en découdre !

♥ **CÔTES DU RHÔNE (rouge)**
L'emblème du terroir 2018
prix de vente conseillé : **3€99**
2+1 offerte, soit **2€66**

Une cuvée au nom bien porté tant elle est typique des belles qualités recherchées par les inconditionnels des rouges rhodaniens. Le fruité est immédiat, concentré, la sucrosité balancée par une touche salée et poivrée, dans un ensemble généreux et très abouti paré à affronter steak-frites, ratatouille ou saucisses.



FOIRE

AUX VINS

D'AUTOMNE

2020



© Unsplash



Contact Presse

Presse & Cie

Marine Merveillie

mmerveillie@presse-cie.com

06 75 39 59 12

Sandrine Caspar

scaspar@auchan.fr

06 21 09 84 35