

Edition : Mai - Juin 2026 P.44-46
Famille du média : Médias spécialisés
grand public
Périodicité : Irrégulière
Audience : 1594000
Sujet du média : Lifestyle



TCHIN-TCHIN
Par Agnès Ventadour

7 ASTUCES *pour bien choisir son vin*

Qui dit apéro dit association gagnante entre vin et bouchées apéritives. Pour éviter les fausses notes, suivez nos conseils malins pour dénicher les bonnes bouteilles.

Pour bon nombre d'entre nous, l'apéritif est une véritable institution. Pas question de se tromper. Pourtant, une fois devant le rayon vins du supermarché, c'est un véritable escape game qui commence : blanc, rosé, rouge, bulles... Bordeaux, Bourgogne, Loire ? De quoi hésiter. Pas de panique, suivez le guide !

PENSEZ ACCORD METS/VINS

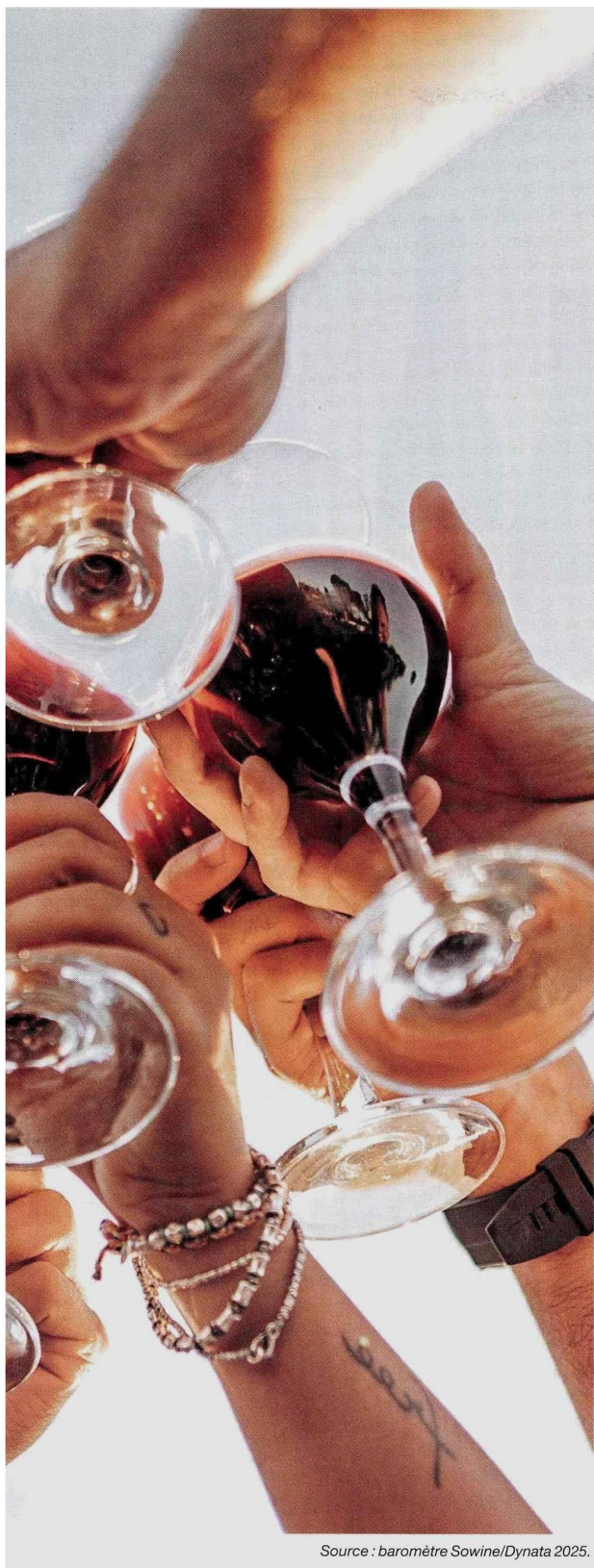
Avant d'acheter vos précieuses bouteilles, prenez le temps de lister l'ensemble de vos préparations apéritives : fromage, charcuterie, produits de la mer, etc. Cette étape vous aidera à dénicher les vins capables de sublimer chaque bouchée et de révéler le caractère des cuvées.

CIBLEZ LE STYLE DE CHAQUE RÉGION VITICOLE

Face aux rayons du supermarché, souvent classés par régions, gardez en tête quelques repères afin d'éviter de vous perdre dans l'offre.

- En Alsace, les blancs sont appréciés pour leurs notes florales et fruitées, soutenues par une belle vivacité.
- Dans la Loire, les blancs jouent la carte de la fraîcheur, parfois avec une touche minérale, tandis que les rouges restent légers et digestes.
- En Bourgogne, les rouges brillent par leur finesse et les blancs par leur élégance florale. Le beaujolais, porté par le gamay, livre des rouges gourmands et fruités.
- Dans le Sud-Ouest, si les vins rouges se montrent souvent charpentés et épicés, les blancs sont aromatiques. À Bordeaux, place à des rouges plus puissants et tanniques.





Source : baromètre Sowine/Dynata 2025.

- En Provence, les rosés pâles dominant, légers et délicatement fruités.
- Dans la vallée du Rhône, les rouges sont puissants et épicés, les blancs expressifs.
- Dans le Languedoc-Roussillon, les rouges sont solaires et généreux.
- En Corse, les rouges ont des accents de maquis et les blancs sont aromatiques.
- Dans les vignobles de montagne : le Jura est célèbre pour son vin jaune aux notes de noix, et la Savoie connue pour ses blancs vifs et ses rouges légers.

DÉCRYPTEZ LES ÉTIQUETTES

Avant de choisir une bouteille, surtout, ne négligez pas l'étiquette. Elle regorge d'informations utiles. Vous trouverez le nom du domaine, l'appellation (AOP, IGP, Vin de France), le millésime (l'année de la récolte), le degré d'alcool ainsi que d'éventuels labels comme le bio ou Demeter (biodynamique). Au dos de la bouteille, lisez la contre-étiquette. Elle précise les cépages, la vinification (élevage en fût, en cuve Inox), etc.

CONTRÔLEZ LE TAUX D'ALCOOL

Un coup d'œil au degré d'alcool dit tout. Sous les 12 degrés, attendez-vous à des vins vifs, légers, acidulés et frais. Au-delà de 12 à 14 %, ils gagnent en puissance, en structure et en ampleur.

TROUVEZ LE JUSTE PRIX

La tentation est souvent grande de se fier au prix. Pourtant, contrairement aux idées reçues, il est possible de déguster de très bonnes bouteilles sans se ruiner. En cas d'hésitation, privilégiez un juste milieu. En grande distribution, les vins compris entre 5 et 20 euros offrent généralement un bon rapport qualité-prix.

ÉVITEZ LES VINS COUPE-FAIM

Si vous ne voulez pas plomber la suite du repas, oubliez les vins liquoreux et moelleux comme les sauternes, coteaux du Layon ou porto qui saturent les papilles et coupent l'appétit. Fuyez également les cuvées boisées et très tanniques, bien trop puissantes pour faire ami-ami avec certains amuse-bouches.

SORTEZ VOTRE JOKER

Pas sûr de votre choix ? Misez sur les valeurs sûres : un blanc sec bien frais s'accordera parfaitement avec la plupart des bouchées apéritives. Les amateurs de rouge pourront se tourner vers un vin léger, fruité et peu tannique comme un gamay ou un pinot noir, servi légèrement frais avec de la charcuterie ou certains fromages. Et, pour mettre tout le monde d'accord, quoi de mieux que des bulles brutes : champagnes, crémant, prosecco, etc.

Notre sélection

Blanc, rosé, rouge...



1. Complexité

Tout en fraîcheur et complexité aromatique, cet assemblage grenache-syrah, qui a pris racine au cœur de la Drôme provençale, matche avec des grignotages de la région. **AOP grignan-les-adhémar, Poésie d'Été 2023 rosé, Domaine Escalin, 8 €.**

2. Friand

Voilà un assemblage qui met le cinsault à l'honneur. Résultat, un rosé marqué Provence tout en finesse, porté par la fraîcheur, qui fera ami-ami avec les beignets de fleurs de courgette. **AOP côtes-de-provence, L'Échappée Belle 2025 rosé, bio vegan, Mas de Cadenet, 13 €.**

3. L'âme du Midi

Voilà un petit vin blanc certifié HVE qui casse les codes des vins opulents du Sud. Il affiche fièrement sa différence. Au verre, vous trouverez fraîcheur citronnée, finesse et légèreté. **IGP terres du midi 2024 blanc, Les Petites Javelles, 5,85 €.**

4. Minéral

Honneur au riesling, grand cépage d'Alsace, qui a développé dans cette magnifique cuvée tout en élégance des arômes d'agrumes avec une

belle minéralité. Parfait avec des huîtres. **AOP vin d'Alsace, Riesling Marnes et Calcaires 2023 blanc, Cave de Turkheim, 10,65 €.**

5. Aromatique

Entre puissance et finesse, ce 100 % rolle bio, à la palette aromatique riche, rue dans les papilles. Sa bouche fraîche fait un bel écho à des gambas sautées ou à des beignets de calamars. **AOP côtes-de-provence 2025 blanc, cru classé, bio, Château des Demoiselles, 14,90 €.**

6. Souplesse

Ce mélange de gamay et de pinot noir est un vin rouge plein d'énergie qui s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais et une bouche souple. Parfait avec la charcuterie. **IGP val-de-loire, Les Courants de la Loire, Domaine des Sardelles, 9,50 €.**

7. À croquer

Une seule cuvée, 5 habillages pour ce 100 % syrah, tout en légèreté et fruité, qui laisse une bouche fraîche tombée sous le charme de ses tannins soyeux. Duo gagnant avec des mini-feuilletés. **AOC crozes-hermitage, Syrah Moi Fort 2024 rouge, Caves de Tain, 12,50 €.**

Côté bulles



1. Audacieuse

Que dire de cette fusion entre l'art brassicole et les moûts de raisin IGP Val de Loire ? Que l'on a aimé les notes d'agrumes, les accents épicés et la grande fraîcheur. Idoine à l'apéro. **Bière artisanale Divin sans alcool, IPA sauvignon blanc, 3,60 €.**

2. Finesse

Avec ce crémant de Bourgogne rosé, attendez-vous à de drôles de surprises entre palais et papilles. Vous serez saisi par la finesse de ses bulles, sa rondeur et sa fraîcheur. **AOP crémant de Bourgogne brut, Opaline rosé, Oedoria, 9,30 €.**

3. Audacieuse

Avec cette cuvée impressionnante, place à l'harmonie, au fruité et à une belle finale persistante et épicée. Sublime alter ego des allumettes feuilletées ou des gougères au comté. **Champagne brut, Grande réserve, Beaumont des Crayères, 31 €.**