



# FOIRE LA AUX VINS



GUIDE DES PLUS  
BEAUX BOUQUETS

DU MERCREDI 4 AU SAMEDI 7 SEPTEMBRE

[www.lidl.fr](http://www.lidl.fr)

# EDITO

Proposer des produits d'exception au plus grand nombre est notre ambition depuis toujours chez Lidl. Pour cette nouvelle Foire aux Vins, nous allons encore plus loin !

Notre objectif numéro un cette année est simple : vous surprendre et rendre des produits prestigieux accessibles à toutes les tables.

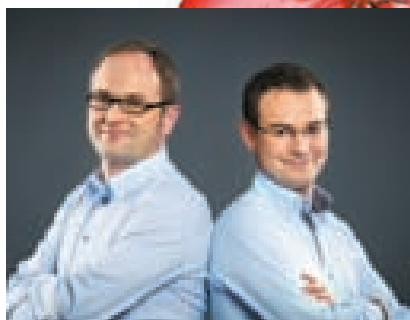
Pour vous offrir cette sélection de vins variés et de grande qualité, nous avons exploré les différentes appellations françaises, dégusté des centaines de vins et travaillé avec de nombreux experts.

Fruit de tout ce travail, la Foire aux Vins 2013 promet d'être encore plus fournie et plus étonnante. Attendez-vous à découvrir des grands crus classés et des bouteilles haut de gamme !

Cet événement est donc l'occasion rêvée de vous faire plaisir et de découvrir les trésors viticoles de notre terroir français. Les novices comme les plus fins connaisseurs d'entre vous trouveront à coup sûr leur bonheur dans notre large sélection de vins, aussi séduisante que pointue.

Vous n'avez plus qu'à suivre ce guide pour découvrir les bouteilles proposées, ainsi que nos conseils pour encore mieux les apprécier.

Bonne visite et bonne dégustation !



**Jean-Christophe Monnez**  
Directeur des Achats

**Thomas Braun**  
Chef de Produits Vins



# SOMMAIRE



Edito	P. 2	Coup de cœur : Côtes du Rhône-Villages	
Sommaire	P. 3	Valréas 2012 AOP Domaine René Ours	P. 27
<b>Les vins de Bordeaux</b>	<b>P. 4</b>	Coup de cœur : Châteauneuf du Pape	
Coup de cœur : Sauternes Grand Cru		2012 AOC Chapelle des Pénitents	P. 29
Classé 2004 AOC Château d'Arche	P. 5	Coup de cœur : Hermitage	
<b>Les vins de la Loire</b>	<b>P. 14</b>	2011 AOP Les Paroisses	P. 30
<b>Les vins d'Alsace</b>	<b>P. 16</b>	<b>Provence</b>	<b>P. 30</b>
Coup de cœur : Klevener		<b>Les vins de Savoie</b>	<b>P. 31</b>
de Heiligenstein 2011 AOC	P. 17	<b>Les vins du Beaujolais</b>	<b>P. 32</b>
Coup de cœur : Gewurztraminer		Coup de cœur : Fleurie 2012 AOP	
Vendanges Tardives 2011 AOC	P. 19	La Croix des Célestins	P. 33
<b>Les vins de Bourgogne</b>	<b>P. 20</b>	<b>Les vins du Languedoc</b>	<b>P. 34</b>
Coup de cœur : Chorey-les-Beaune		Coup de cœur : Faugères 2011 AOP	
2011 AOC Les Gonia	P. 23	Domaine de l'Yeuze	P. 36
<b>Les vins de la Vallée du Rhône</b>	<b>P. 24</b>	<b>Les vins du Sud-Ouest</b>	<b>P. 37</b>
Coup de cœur : Condrieu 2012 AOP		<b>Champagne</b>	<b>P. 38</b>
Antoine Borget	P. 25	<b>Corse</b>	<b>P. 39</b>
		Offres spéciales	P. 40

## RETROUVEZ ÉGALEMENT DES CONSEILS, ASTUCES ET TÉMOIGNAGES :

Philippe Cazaux, Directeur de l'Union de Guyenne	P. 6
Les vignobles Guignard	P. 7
Famille Michel Gonet, viticulteurs depuis 7 générations	P. 9
Mathieu Barrère, producteur de Loupiac et de Sauternes	P. 10
Comment bien déguster son vin ?	P. 13
Qu'est-ce qu'une bonne cave à vin ?	P. 25
Les étapes clés du vin	P. 27
Lexique	P. 36

### Légende :



Température  
de dégustation



Degré d'alcool



Temps de garde  
maximal

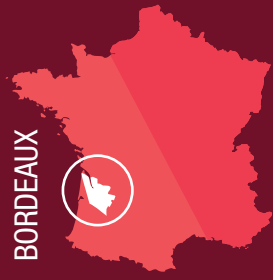
Conseils  
d'accompagnement





# BORDEAUX

BORDEAUX



Le prestigieux vignoble bordelais, 1<sup>er</sup> vignoble français en termes de volume de production de vins, regroupe pas moins de 38 appellations. Grâce à la diversité de ses sols, de ses cépages mais aussi de ses pratiques de culture et de vinification, cette région produit des vins très variés.

Quelques appellations :

Blaye, Côtes de Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Entre-Deux-Mers, Graves, Loupiac

**Bordeaux Supérieur**  
**2011 AOC**

Château Laforêt  
n°4967




75 cl  
**3.49**  
1 L = 4.65 €



*Je suis fier de participer pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive à la Foire aux Vins de Lidl, car nous partageons les mêmes valeurs de qualité et de constance !*



Romain Roux

-  14°C - 16°C
-  12,5 % Vol.
-  3 - 4 ans

Accompagnements :  
viandes en sauce,  
gibiers, grillades et  
fromages



**Sainte-Croix-du-Mont  
2012 AOC**

Château Dorléac  
n°5364



75 cl  
**4.49**  
1 L = 5.99 €

12°C - 14°C  
13 % Vol.  
5 ans

Accompagnements :  
confits, volailles  
grillées ou plats  
exotiques



**Sainte-Croix-du-Mont  
2012 AOC**

Château Les Charmilles  
n°5368



75 cl  
**4.49**  
1 L = 5.99 €

12°C - 14°C  
13 % Vol.  
5 ans

Accompagnements :  
plats exotiques, foie  
gras poêlé ou  
roquefort



**SAUTERNES**

75 cl  
**18.99**  
1 L = 25.32 €



10°C - 12°C  
14 % Vol.  
4 ans

Accompagnements :  
apéritif, poissons et  
viandes blanches



# PHILIPPE CAZAUX

DIRECTEUR DE L'UNION  
DE GUYENNE



L'Union de Guyenne est une union de coopératives qui regroupe plus de 300 familles de vignerons pour une surface de 3 800 hectares. Elle a sélectionné les meilleurs terroirs de ses vignerons pour élaborer cet Entre-Deux-Mers. « Lidl est une enseigne attentive au rapport qualité-prix : certes elle cherche à être compétitive mais sélectionne avant tout ses produits rigoureusement ! »



À travers notre collaboration, nous avons remarqué que Lidl est aujourd'hui à la recherche de vins blancs aromatiques, pouvant exprimer des notions de terroirs avec des raisins de qualité. Nous sommes fiers d'accompagner Lidl dans leur démarche de montée en gamme ! »

Le terroir de l'Entre-Deux-Mers, avec ses sols argilo-calcaires, confère au vin une complexité aromatique qui le rend singulier.

## Entre-Deux-Mers 2012 AOC

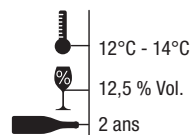
La Mirandelle

n°5360

Médaille d'or  
Guide Gilbert  
et Gaillard  
2014



75 cl  
**2.99**  
1 L = 3.99 €



Accompagnements :  
apéritif, poissons en  
sauce et crustacés

# LES VIGNOBLES GUIGNARD

« Nous travaillons avec Lidl depuis 3 ans car leur stratégie de monter en gamme correspond tout à fait au niveau de qualité des grands vins que nous produisons. Une réelle confiance commerciale s'est installée avec eux au fil des années. »

Les Vignobles Guignard, ce sont 3 frères associés représentant la 3<sup>ème</sup> génération de viticulteurs : Dominique, Ingénieur en Agriculture, Pascal, Ingénieur Qualité, et Bruno, Œnologue Diplômé de Bordeaux. Une vraie histoire de famille ! Prônant une agriculture raisonnée pour leur vignoble, ils adoptent un traitement minimum de la vigne,

uniquement lorsque cela est nécessaire. Ce parti pris correspond bien entendu de plus en plus à la demande des amateurs de vins.

Le Graves Rouge « Château Les Queyrats » est un vin produit sur une propriété acquise en 2008. Ce domaine est situé sur une magnifique croupe de graves profondes surplombant la vallée de la Garonne, à côté de Langon. « C'est un vin fruité, équilibré, rond et suave, qui saura se déguster parfaitement lors du repas ». Il se mariera idéalement avec des viandes grillées, des plats en sauce, ou des fromages de caractère.

## Graves 2011 AOC Château les Queyrats n°5254



75 cl  
**4.99**  
1 L = 6.65 €

16°C - 18°C  
12,5 % Vol.  
5 - 8 ans

Accompagnements :  
paupiettes de veau,  
entrecôtes sauce  
bordelaise,  
charcuteries et  
fromages à pâte  
molle



La région des Graves a cette particularité unique de tirer son nom de la nature de ses sols (gravier roulés) et de produire à la fois d'excellents vins rouges et d'excellents vins blancs secs. C'est d'ailleurs l'unique appellation de Bordeaux qui comporte des Crus Classés à la fois en rouge et en blanc, dont le plus célèbre est le Château Haut-Brion.

Au final, l'objectif principal des 3 frères est de produire un vin de plaisir, caractérisé par la typicité et la finesse des Grands Vins de Graves.

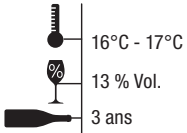




**Graves**  
**2011 AOC**  
Château  
Le Petit Breton  
n°5268

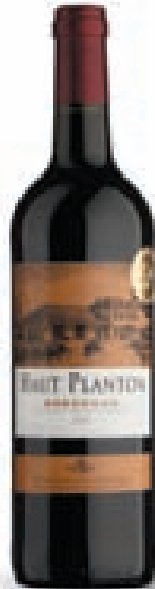


75 cl  
**3.69**  
1 L = 4.92 €

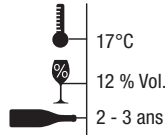


Accompagnements :  
charcuterie, viandes  
rôties ou fromages

**Bordeaux**  
**2010 AOC**  
Haut Planton  
n°5228



75 cl  
**2.99**  
1 L = 3.99 €



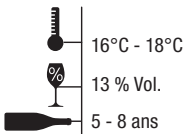
Accompagnements :  
viandes blanches et  
rouges en sauce et  
fromages



**Graves**  
**2010 AOC**  
Château de  
Landiras  
n°95918



75 cl  
**6.89**  
1 L = 9.19 €



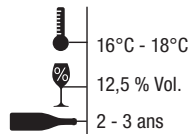
Accompagnements :  
charcuterie, viandes  
rouges et fromages



**Bordeaux**  
**2012 AOC**  
Cos du Roy  
n°7795



75 cl  
**3.29**  
1 L = 4.39 €



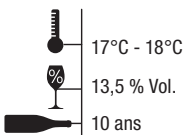
Accompagnements :  
viandes rouges,  
grillades et fromages



**Graves**  
**2009 AOC**  
Tentation  
du Château  
Le Bourdillot  
n°4964



75 cl  
**6.89**  
1 L = 9.19 €



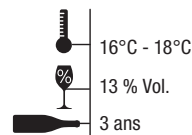
Accompagnements :  
brochettes d'agneau,  
tajine de poissons et  
crustacés



**Bordeaux Supérieur**  
**2010 AOC**  
Château Triau  
Cuvée initiale  
n°4969



75 cl  
**4.49**  
1 L = 5.99 €



Accompagnements :  
viandes rouges,  
fromages ou  
charcuteries





# FAMILLE MICHEL GONET

VITICULTEURS DEPUIS 7 GENERATIONS



La famille Michel Gonet a repris le domaine Lathibaude, situé entre Libourne et Bordeaux, en 1986. Les 2 frères, Charles-Henri et Frédéric, sont à la tête de la 7<sup>ème</sup> génération de viticulteurs, sans oublier leur sœur, Sophie Signolle Gonet, associée à leur activité. Avec une volonté d'améliorer constamment la qualité de leurs vins, la famille Michel Gonet s'est reconvertie depuis 2011 dans l'agriculture biologique pour les Bordeaux Supérieur et les Graves de Vayres et sera homologuée « biodynamie\* » dans 3 ans. Leur but est ainsi d'optimiser leur terroir afin d'obtenir des arômes de fruits rouges et noirs, pour des vins ronds en bouche et savoureux.

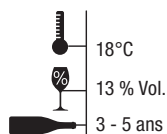


**Bordeaux  
2011 AOC**

Lathibaude  
n°5230

75 cl  
**2.89**

1 L = 3.85 €



Accompagnements :  
huîtres, confit de  
canard et viandes  
rouges

« Cette année plus que jamais, participer à cet événement était une évidence puisque Lidl a pris le parti de s'associer à des viticulteurs connus et reconnus ».

Le Bordeaux Lathibaude, présent chez Lidl pour la Foire aux Vins, bénéficie d'un terroir de graves argileuses qui produit des vins puissants et élégants. Un vin entièrement vinifié et élevé en barriques de chêne neuf qui lui confère une grande capacité de garde.

*\*La biodynamie vise à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne.*



# MATHIEU BARRÈRE

## PRODUCTEUR DE LOUPIAC ET DE SAUTERNES

« Cette 1<sup>ère</sup> collaboration avec Lidl dans le cadre de la Foire aux Vins s'est avérée très fructueuse. J'ai été particulièrement enthousiaste de constater la volonté de l'enseigne à travailler en partenariat direct avec les viticulteurs pour pouvoir échanger davantage sur les attentes des clients, être au plus près de la demande avec toujours en ligne : le meilleur rapport qualité-prix. »



L'origine du patrimoine des Vignobles apparaît dès 1670, une entreprise familiale par excellence ! Avec un domaine de 40 hectares et une recherche constante du respect du vignoble, les Barrère souhaitent proposer des vins plus fruités, moins sucrés pour un bouquet de saveurs plus prononcé et subtil. Producteur de Loupiac depuis 1998 et de Sauternes depuis 2009, le vignoble est aussi multi-appellations et produit toutes les couleurs de vins. Des vins à découvrir de toute urgence !

### Loupiac 2012 AOC Château Clos des Mas

n°5369



8°C - 10°C  
13 % Vol.  
3 ans

Accompagnements :  
apéritif, viandes  
blanches et fromages  
à pâte persillée

### Loupiac 2012 AOC Château l'Enclos Miqueu

n°5446



8°C - 10°C  
12,5 % Vol.  
3 ans

Accompagnements :  
viandes blanches,  
foie gras et fromages  
de brebis

75 cl  
**4.99**  
1 L = 6.65 €

**Côtes de Bourg  
2011 AOC**  
Château Tour Neuve  
n°4982



75 cl  
**3.59**  
1 L = 4.79 €



16°C - 18°C  
13 % Vol.  
5 - 7 ans

Accompagnements :  
viandes rouges,  
grillades ou fromages

**Bordeaux Supérieur  
2011 AOC**  
Château Naujan  
Lapereyre  
n°8538

75 cl  
**3.99**  
1 L = 5.32 €



*Notre collaboration avec Lidl est une vraie relation d'écoute et de partage, ce qui nous a permis d'établir une réelle confiance au fil des années.*



Frédéric Batisse  
Producteur du Bordeaux Supérieur  
Château Naujan Lapereyre

**Côtes de Bourg  
2010 AOC**  
Château Grand-Jour  
Cuvée Tradition  
n°4991



75 cl  
**3.99**  
1 L = 5.32 €



**Cité  
Guide  
Hachette  
2013  
page 235**

16°C - 18°C  
14 % Vol.  
1 - 3 ans

Accompagnements :  
magret de canard,  
gratin dauphinois et  
lapin au thym



17°C - 18°C  
13 % Vol.  
8 ans

Accompagnements :  
charcuterie, viandes  
rouges et fromages  
à pâte molle

**Saint-Estèphe  
Cru Bourgeois  
2008 AOC**  
Château Tour de Pez  
n°5274



75 cl  
**14.99**  
1 L = 19.99 €

**★  
Guide  
Hachette  
2012  
page 383**

17°C  
13 % Vol.  
12 - 18 ans

Accompagnements :  
gigot d'agneau,  
confits de canard,  
pommes de terre  
sarladaises ou  
fromages de caractère

**Pomerol  
2011 AOC**  
Château  
La Loubière  
n°5279



75 cl  
**18.99**  
1 L = 25.32 €

17°C  
13 % Vol.  
2-3 ans

Accompagnements :  
agneau confit,  
charcuterie et ris  
de veau braisés



**Moulis  
2008 AOC**

Château Mauvesin  
n°4998

75 cl  
**6.99**  
1 L = 9.32 €



18°C  
12,5 % Vol.  
10 ans

Accompagnements :  
charcuterie, viandes  
rouges et fromages

**Blaye Côtes  
de Bordeaux  
2011 AOC**

Château Capville  
n°4997

75 cl  
**3.89**  
1 L = 5.19 €



16°C - 18°C  
12,5 % Vol.  
2 - 3 ans

Accompagnements :  
viandes grillées ou  
fromages

**Médoc  
2011 AOC**

Château Cardonna  
Lahourcade  
n°5225

75 cl  
**4.49**  
1 L = 5.99 €



14°C - 16°C  
13,5 % Vol.  
2 - 3 ans

Accompagnements :  
tajine d'agneau ou  
de poulet, fromages  
et viandes

**Haut Médoc  
Cru Bourgeois  
2011 AOC**

Château Cissac  
n°5239

75 cl  
**9.99**  
1 L = 13.32 €



18°C  
12,5 % Vol.  
5 - 8 ans

Accompagnements :  
bœuf, poulet fermier  
et fromages

**Saint-Emilion  
2011 AOC**

Léo de la Gaffelière  
n°5240

75 cl  
**7.29**  
1 L = 9.72 €



16°C - 18°C  
13 % Vol.  
5 ans

Accompagnements :  
melon au jambon,  
osso buco et  
beignets d'aubergine

Saint-Emilion  
Grand Cru  
2009 AOC

Château Darius  
1712081



75cl  
15,99  
1L = 21,32 €



Saint-Emilion  
Grand Cru Classé  
2010 AOC

Château Matras  
1712081



75cl  
16,49  
1L = 21,99 €



Accompagnements :  
carnet, foie gras et  
fromages affinés



## COMMENT BIEN DÉGUSTER SON VIN ?

Que l'on soit novice ou expert, certaines astuces permettent d'apprécier encore plus un bon verre de vin. Suivez le guide !

À quelle température déguster votre vin ? La température de dégustation idéale varie de 6°C à 18°C selon le type de vin, son âge, et la température ambiante. En règle générale, les vins jeunes se consommeront plus frais que les vins âgés et les vins effervescents et doux s'apprécieront frais, mais pas glacés, d'autant plus s'ils sont servis à l'apéritif. Pour être certains de ne pas vous tromper, voici quelques indicateurs :

- Les vins rouges se dégustent entre 12 et 18°C, avec quelques variations selon le type de vins : les vins de Bourgogne s'épanouiront entre 10 et 18°C quand les vins de Bordeaux se dégusteront entre 14 et 20°C. En effet, une dégustation à température trop fraîche rétracte les arômes des vins rouges et peut leur donner un côté métallique en bouche.
- Les vins rosés légers se dégusteront bien frais, entre 6 et 12°C.
- Les vins blancs secs légers pourront se déguster entre 10 et 12°C alors que les grands vins blancs, plus opulents, pourront être dégustés entre 14 et 16°C. Enfin les blancs moelleux ou liquoreux (vendanges tardives, sauternes) s'apprécieront plus frais.
- Les champagnes, crémants et vins effervescents pourront se boire frais, entre 7 et 10°C.

Choisissez le bon verre : outre son aspect esthétique, la forme d'un verre de vin détermine la dégustation. Ainsi, un verre large permet aux arômes de se libérer plus facilement et au vin de s'oxygéner.



Les vins rouges se dégustent dans un verre à large ouverture.



Les vins blancs préfèrent au contraire un verre à petite ouverture pour préserver tout leur arôme.



Le champagne s'apprécie dans une flûte haute et resserrée pour permettre aux bulles d'éclater dans la bouche.





LOIRE




Le Val de Loire, 3<sup>ème</sup> grande région viticole française, est inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Doté de sols calcaires ou sableux et d'un climat océanique, le vignoble regroupe 86 appellations différentes ! La Loire et ses affluents favorisent l'existence de microclimats propices à la culture de la vigne.

Quelques appellations :  
Anjou, Chinon, Pouilly Fumé

**Pouilly Fumé**  
**2012 AOP**  
Lamarthe  
n°5377

75 cl  
**6.49**  
1 L = 8.65 €



8°C - 10°C  
12 % Vol.  
1 - 2 ans

Accompagnements :  
fruits de mer,  
poissons en sauce  
ou fromages doux

**Sancerre**  
**2012 AOP**  
Lamarthe  
n°5376

75 cl  
**7.99**  
1 L = 10.65 €



8°C - 10°C  
12 % Vol.  
1 - 2 ans

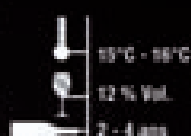
Accompagnements :  
brochettes de fruits  
de mer, filet de sole  
et crottins de chèvre



Chinon  
2012 AOP  
Domaine du Grand  
Bréviande

n°5290

75 cl  
**3.79**  
1 L = 5,05 €



Accompagnements :  
rôti de veau, jambon  
persillé et tarte de  
Meuse

Cabernet d'Anjou  
2012 AOC  
Domaine des Hautes  
Ouches

n°5381

75 cl  
**3.29**  
1 L = 4,39 €



Accompagnements :  
melon, gigot  
d'agneau, crêpes et  
charlotte aux fraises

Saumur Champigny  
2012 AOP  
Rêve d'Automne

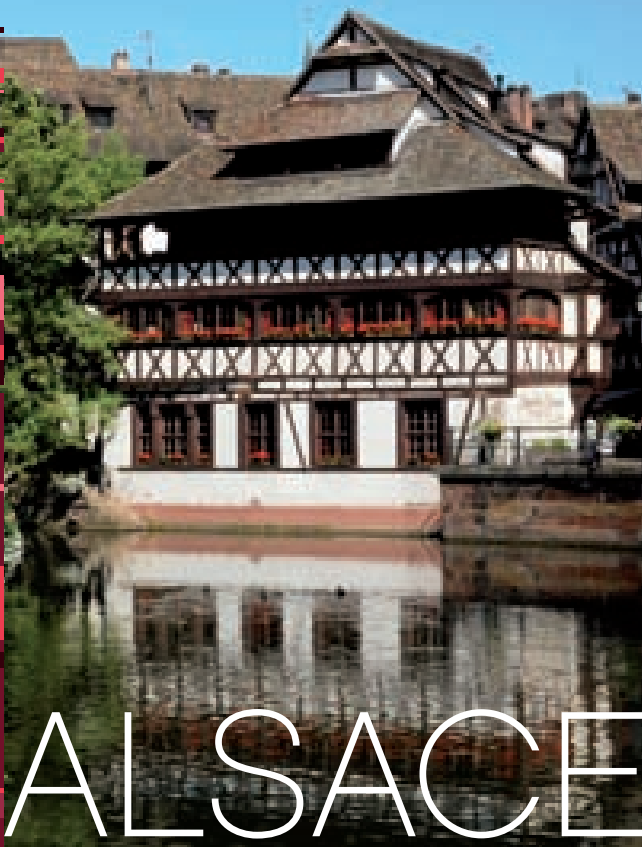
n°7349

75 cl  
**3.99**  
1 L = 5,32 €



Accompagnements :  
charcuterie, gigot  
d'agneau et  
pot-au-feu





# ALSACE

ALSACE



Le climat tempéré frais de l'Alsace permet aux raisins de développer des arômes spécifiques et variés, sur des vignes implantées principalement sur des collines. Les vins produits par le vignoble alsacien sont essentiellement des blancs, des liquoreux et des effervescents.

Quelques appellations :  
Gewurztraminer, Klevener, Muscat, Pinot Gris, Riesling

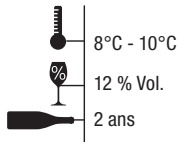
## Crémant d'Alsace Brut Rosé AOC

n° 7620

75 cl

5.99

1 L = 7.99 €



Accompagnements :  
apéritifs, mousse au  
chocolat et charlotte  
aux fraises





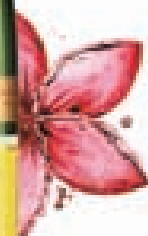
**Sylvaner**  
2012 AOC

n°7198

75cl  
**3.19**  
1L = 4,25 €



Accompagnements:  
poissons, fruits de  
mer, charcuteries  
ou tartes flambées



**Riesling**  
2012 AOC

n°10381

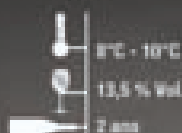
75cl  
**3.29**  
1L = 4,39 €



Accompagnements:  
crustacés, poissons  
en sauce ou grillés  
et fromages affinés



Médaille d'or  
Paris  
2012



Accompagnements:  
spirit, poissons,  
plats exotiques et  
desserts

*Coupe de Cœur*

75cl  
**5.79**  
1L = 7,72 €

**KLEVENER**

Klevener de Heiligenstein  
2011 AOC

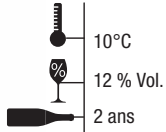
VIN D'ALSACE  
Klevener de Heiligenstein



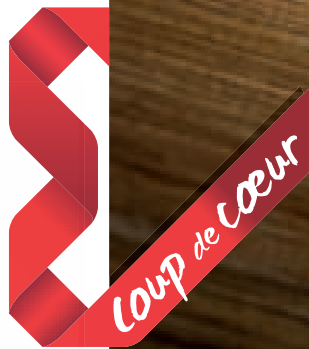
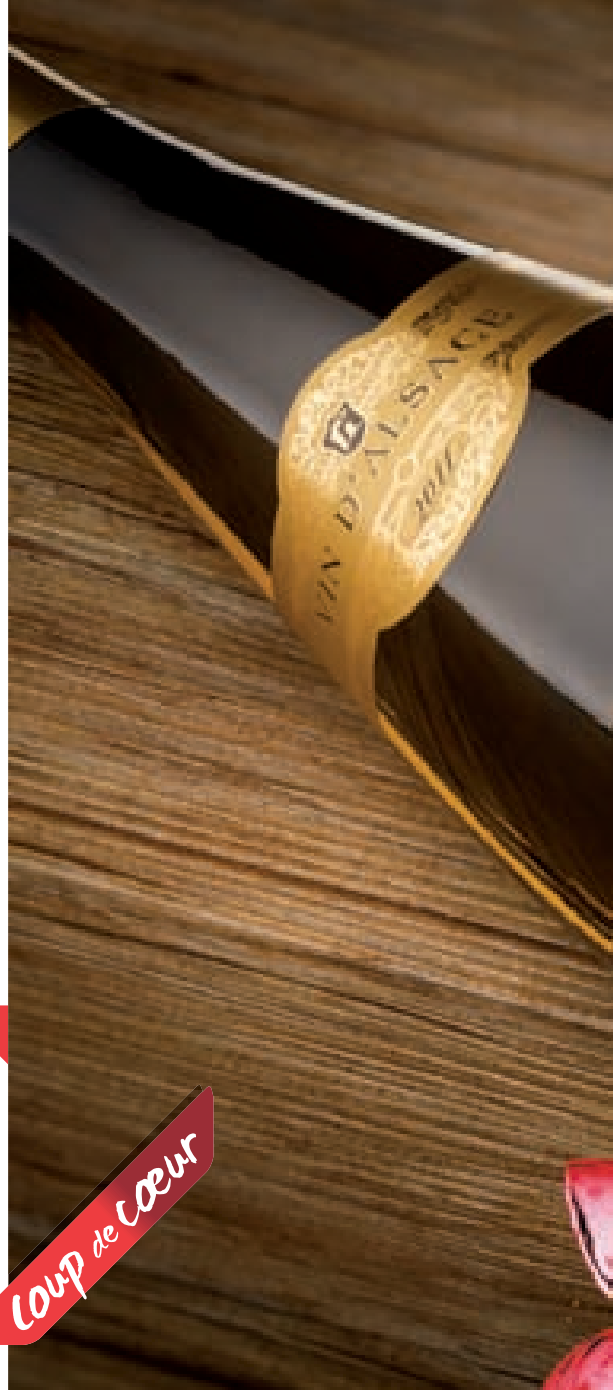
**Pinot Blanc**  
**2012 AOC**

Paul Bruckert  
n°5372

75 cl  
**3.19**  
1 L = 4.25 €

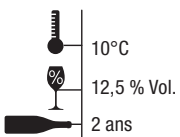


Accompagnements :  
terrines, tourtes,  
pâtés en croûte et  
fromages à pâte dure



**Muscat**  
**2012 AOC**  
Paul Bruckert  
Cuvée Amandine  
n°5375

75 cl  
**3.89**  
1 L = 5.19 €

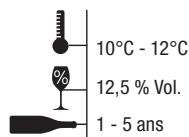


Accompagnements :  
apéritifs, asperges,  
cuisine exotique ou  
desserts



**Pinot Gris**  
**2012 AOP**  
J.P. Muller  
Cuvée Grande  
Réserve  
n°5374

75 cl  
**3.99**  
1 L = 5.32 €



Accompagnements :  
apéritif, tarte  
fiambée, munster et  
tarte aux quetsches



# GEWURZTRAMINER

75 cl

# 13.49

1 L = 17.99 €

-  8°C - 10°C
-  12,5 % Vol.
-  5 ans

Accompagnements :  
apéritif, foie gras et  
desserts






## Gewurztraminer 2012 AOC

n°7388

75 cl  
**4.99**

1 L = 6.65 €



-  8°C - 10°C
-  12,5 % Vol.
-  2 ans

Accompagnements :  
terrines, pâtés en  
croûte, fromages à  
pâte dure et tartes








Les vins de Bourgogne sont réputés pour leur finesse et leur caractère. Typiquement bourguignons, les « climats » sont des parcelles de terre précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui ont donné naissance à une belle mosaïque.

Quelques appellations :  
Hautes Côtes de Beaune, Mâcon-Villages, Mercurey

**Bourgogne**  
**2010 AOP**  
Jules Chantrel  
Grande Réserve  
n°4938

75 cl  
**4.15**  
1 L = 5.53 €

 12°C - 14°C  
 12,5 % Vol.  
 2 ans

Accompagnements :  
coq au vin, œufs  
en meurette et  
fromages corsés



Bourgogne  
Hautes-Côtes de Nuits  
2012 AOC  
La Perrière  
n°3315

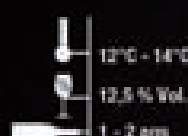
75 cl  
**6.99**  
1 L = 9,32 €



Accompagnements :  
graines, fruits de mer  
ou escargots

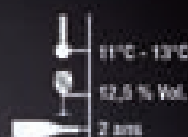
Mâcon-Charnay  
2012 AOP  
Domaine les Perserons  
n°3305

75 cl  
**5.99**  
1 L = 7,99 €



Accompagnements :  
truffes, poissons  
grillés et plats  
estivaux

Mâcon-Villages  
2012 AOC  
n°3647



Accompagnements :  
escargots de  
Bourgogne,  
graines de  
trouffes ou  
fromages de chèvre

75 cl  
**3.99**  
1 L = 5,32 €





**Côteaux  
Bourguignons  
2011 AOP**  
Les Caves Saint  
Rigaud  
n°4435

75cl  
**3.49**  
1 L = 4.65 €

14°C - 16°C  
12,5 % Vol.  
1 - 2 ans

Accompagnements :  
viandes blanches,  
volailles et poisson



**Bourgogne  
Hautes Côtes  
de Beaune  
2011 AOC**  
n°4437

75cl  
**5.89**  
1 L = 7.85 €

10°C - 12°C  
12,5 % Vol.  
5 ans

Accompagnements :  
pâtis légers, viande  
de bœuf et  
fromages bleus



# CHOREY-LES-BEAUNE

18°C  
13 % Vol.  
5 ans

Accompagnements :  
volailles rôties,  
brochettes d'agneau  
et risottos

75 cl  
**8.99**

1 L = 11.99 €



Chorey-les-Beaune  
2011 AOC  
n°499 Les Gonia

## Savigny-les-Beaune

2011 AOC

Les Grands Champs  
n°4940

75 cl  
**8.69**  
1 L = 11.59 €

18°C  
13 % Vol.  
6 ans

Accompagnements :  
foie gras poêlé,  
pièces de bœuf et  
volailles rôties



## Mercurey

2011 AOC

Bois Vilain  
n°494

75 cl  
**8.49**  
1 L = 11.32 €

18°C  
13 % Vol.  
6 ans

Accompagnements :  
petits gibiers, coq  
au vin et fromages





# VALLÉE DU RHÔNE

VALLÉE  
DU RHÔNE



Le vignoble, présent dans la région depuis l'Antiquité, est le 2<sup>ème</sup> plus vaste après celui du bordelais. Divisé en 2 régions viticoles (septentrional de Vienne à Valence et méridional de Montélimar à Avignon), son climat méditerranéen et la diversité des sols font de la Vallée du Rhône un terroir riche dont l'identité est bien marquée.

*Quelques appellations :  
Tavel, Châteauneuf du Pape, Condrieu, Côtes du Rhône*

**Tavel**  
**2012 AOC**  
Font du Mirail  
n°5378

75 cl  
**4.69**  
1 L = 6.25 €



- 11°C
- 14 % Vol.
- 2 ans

Accompagnements :  
entrées, viandes  
blanches, volailles  
et grillades

**Clairette de Die**  
**Tradition**  
**Cuvée Élégance**  
**AOC**  
n°4656

75 cl  
**4.99**  
1 L = 6.65 €



- 6°C - 8°C
- 7,5 % Vol.
- 1 an

Accompagnements :  
desserts, entremets  
glacés ou foie gras





# QU'EST-CE QU'UNE BONNE CAVE À VINS ?

S'il est évident de dire que vous allez composer votre cave à vins avec les bouteilles que vous aimez, vous devez aussi prendre en compte plusieurs impératifs :

- Choisir des vins dont l'évolution n'est pas identique, afin d'avoir à disposition des bouteilles à leur apogée tout au long de l'année.
- Établir une large sélection de vins pour avoir une cave adaptée à chaque occasion et à chaque envie.

**Choisissez l'emplacement idéal :** votre cave à vins doit être située dans un lieu clos, à l'abri de la lumière, des courants d'air (mais aérée) et du bruit. La température d'une cave doit être maintenue à 11 ou 12°C et à un taux d'hygrométrie de 75 %. Si vous ne disposez d'aucune pièce réunissant tous ces critères, vous pouvez toujours vous rabattre sur l'achat d'une armoire à vin ou d'une cave préfabriquée.

**Aménagez votre cave :** le rangement de vos bouteilles passe impérativement par l'achat de casiers. Un thermomètre, un hygromètre et un livre de cave viendront compléter votre panoplie du parfait caviste. Ce dernier est l'allié idéal de la gestion de votre cave.

**Conservez vos bouteilles :** Dans l'idéal, vos bouteilles devront être disposées horizontalement sur des étagères, des casiers ou dans des tuyaux en terre cuite. De bas en haut seront disposés les champagnes, les liquoreux, les blancs secs, les rosés et enfin les rouges. Pour plus de praticité, les vins de garde pourront être entreposés dans les casiers du fond les moins accessibles, contrairement aux bouteilles prêtes à être dégustées.



75 cl  
**18.89**

1 L = 25.19 €



Accompagnements :  
poissons grillés ou  
en sauce et fromages  
affinés

CONDRIEUX  
Condrieu  
2012 AOP  
n°3321  
Antoine Borget



**Côtes du Rhône  
Fruité  
2012 AOP**

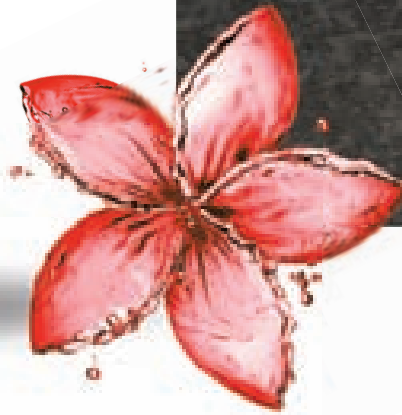
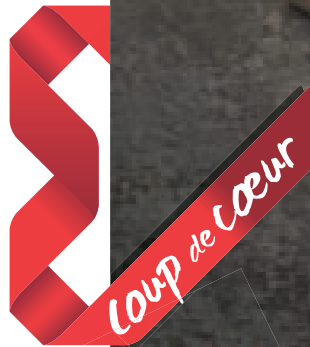
n°4949

75 cl  
**2.39**  
1 L = 3.19 €



16°C  
13 % Vol.  
2 ans

Accompagnements :  
viandes rouges,  
gigot d'agneau et  
magret de canard  
au poivre vert



*Coup de Cœur*

**Côtes du Rhône  
Villages Plan de Dieu  
2012 AOP**

n°4953

75 cl  
**3.49**  
1 L = 4.65 €



16°C  
14 % Vol.  
2 ans

Accompagnements :  
salades, magrets de  
canard et desserts  
au chocolat



**Côtes du Rhône  
Villages  
2011 AOC  
Les Combelles**

n°4954

75 cl  
**3.69**  
1 L = 4.92 €

15°C  
14 % Vol.  
3 ans

Accompagnements :  
magrets de canard,  
bœuf mariné aux  
épices et fromages  
moyennement  
relevés



**Cité  
Guide  
Hachette  
2013  
page 1125**



75 cl

2.79

1 L = 3.72 €

VALRÉAS

Côtes du Rhône-Villages Valréas  
2012 AOP n°4951  
Domaine René Ours



- 15°C - 16°C
- 13,5 % Vol.
- 3 - 4 ans

Accompagnements : viande rouge, magrets de canard et fromages corses



# LES ÉTAPES CLÉS DU VIN

La fabrication d'un vin comporte pas moins de 14 phases, parfois complexes mais toutes primordiales à la réalisation d'une bonne bouteille. Voici les étapes principales :

- **Les vendanges** : elles se font en général fin août, début septembre selon les régions.
- **Le pressurage** : on obtient le moût par le pressurage du grain de raisin directement après la récolte pour les blancs et après quelques jours de macération avec peaux et pépins inclus pour les rouges.
- **La fermentation alcoolique** : elle peut se faire en cuve ou en fût, à des températures précises (18-20°C pour le blanc, 25-28°C pour le rouge). Grâce à une transformation naturelle et biologique, les levures transforment le sucre du raisin en alcool et en gaz carbonique.
- **La filtration** : elle permet de débarrasser le vin de tout dépôt solide et de le rendre brillant.
- **L'assemblage** : c'est une étape délicate reposant sur l'art du vigneron et consistant à assembler des vins de mêmes origines, mais de cépages ou parcelles vinifiés séparément.
- **Le vieillissement en fûts** : le vin est conservé dans des tonneaux dans lesquels il évolue et mûri, avant d'être mis en bouteille.
- **L'embouteillage** : le choix de la bouteille et du bouchon dépendra de la qualité du vin, mais le bouchon en liège reste le seul choix pour les vins devant vieillir en bouteille.



**Grignan Les Adhémar**  
**2012 AOP**  
Les Dolias  
de Vespasien  
n°4955

75 cl  
**1.99**  
1 L = 2.65 €



- 15°C - 16°C
- 13,5 % Vol.
- 2 ans

Accompagnements :  
curry de légumes,  
côtes de porc et  
verrines



**Vinsobres**  
**2012 AOP**  
n°4957

75 cl  
**3.49**  
1 L = 4.65 €

- 16°C
- 13,5 % Vol.
- 2 ans

Accompagnements :  
filets de rougets  
grillés à la tapenade,  
poulet rôti ou  
agneau à l'ail



**Crozes-Hermitage**  
**2012 AOP**  
Les Sarralières  
n°4960

75 cl  
**5.69**  
1 L = 7.59 €

- 12°C - 14°C
- 12,5 % Vol.
- 2 ans

Accompagnements :  
viandes rouges rôties  
ou braisées,  
andouillettes grillées  
et fromages  
moyennement corsés



**Vacqueyras**  
**2012 AOP**  
n°4959

75 cl  
**6.19**  
1 L = 8.25 €

- 16°C - 18°C
- 13,5 % Vol.
- 3 ans

Accompagnements :  
côtes d'agneau,  
magrets de canard,  
tajines ou fromages  
de chèvre



**Gigondas  
2012 AOC**  
La Chapelle  
des Pénitents  
n°4961

75 cl  
**7.49**  
1 L = 9.99 €



16°C  
14 % Vol.  
2 ans

Accompagnements :  
daubes, gibiers et  
fromages forts

**Cornas  
2011 AOP**  
Les Terrasses  
du Calvaire  
n°4963

75 cl  
**13.99**  
1 L = 18.65 €



16°C - 18°C  
13 % Vol.  
4 ans

Accompagnements :  
viandes rouges,  
gibiers et fromages

CHATEAUNEUF DU PAPE



75 cl  
**10.49**  
1 L = 13.99 €



16°C  
14 % Vol.  
2 ans

Accompagnements :  
viandes rôties en  
sauce, gibiers ou  
fromages





Coup de Cœur

16°C - 18°C  
12,5 % Vol.  
4 ans

Accompagnements :  
agneau, viandes  
rouges et fromages  
corsés

HERMITAGE

Hermitage  
2011 AOP Les Paroisses

75 cl

19.99

1 L = 26.65 €

CRU DE LA VALLEE DU RHONE  
Les Paroisses  
Hermitage  
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
2011  
PRODUIT DE FRANCE

PROVENCE



La Provence, terre de soleil par excellence, est la 1<sup>ère</sup> région productrice de vins rosés AOC. La variété du relief et du climat offre une large palette de cépages qui font toute la richesse de la région.

PROVENCE



Bandol  
2012 AOC

Domaine  
Mas Thérèse  
n°5379

75cl  
4.99  
1 L = 6.65 €

10°C - 12°C  
13 % Vol.  
1 an

Accompagnements :  
poissons grillés,  
couscous et fromages  
de chèvre affinés



SAVOIE



La Savoie est riche de contrastes. Le vignoble, très dispersé géographiquement du fait des nombreuses montagnes et lacs, est principalement installé en coteaux, sur des anciennes moraines glacières ou des éboulis. Il produit ainsi des vins savoyards très diversifiés (des vins blancs à 70 %).

Quelques appellations :  
Apremont, Chignin, Abymes

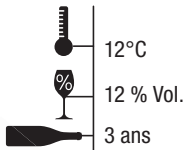


SAVOIE

### Vin de Savoie Pinot Noir 2012 AOP

n°4705

75 cl  
**2.99**  
1 L = 3.99 €



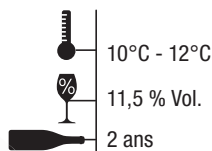
Accompagnements :  
charcuterie, spécialités  
savoyardes et  
fromages



### Vin de Savoie Apremont 2012 AOP

n°6833

75 cl  
**3.39**  
1 L = 4.52 €



Accompagnements :  
spécialités  
savoyardes, poissons,  
viandes blanches  
et fromages



# BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

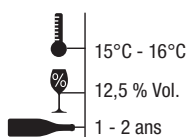


Le vignoble beaujolais est enserré entre Lyon et Mâcon, sur des pentes douces qui lui permettent de bénéficier d'un excellent ensoleillement. Avec son sol argilo-calcaire et son climat océanique, la région produit une majorité de vins rouges. Caractéristique des vins du Beaujolais, un seul cépage est à la base des appellations : le Gamay noir à jus blanc.

Quelques appellations :  
Chiroubles, Juliéna, Morgon

**Juliéna**  
**2011 AOP**  
La Croix  
des Célestins  
n°4980

75 cl  
**3.89**  
1 L = 5.19 €

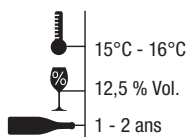


Accompagnements :  
viandes rouges,  
légumes sautés et  
fromages à pâte  
persillée



**Chiroubles**  
**2012 AOP**  
La Croix  
des Célestins  
n°4979

75 cl  
**4.19**  
1 L = 5.59 €



Accompagnements :  
charcuteries, viandes  
rouges et fromages  
corsés





**Morgon**  
2012 AOP  
Le Challier  
n°4971

75 cl  
**4.89**  
1 L = 6.52 €



12°C - 14°C  
13 % Vol.  
3 ans

Accompagnements :  
escalope de dinde,  
terrine de foie de  
volaille et civet de  
lapin

**Moulin à Vent**  
2012 AOP  
Le Charbonneau  
n°4981

75 cl  
**5.79**  
1 L = 7.72 €



14°C - 16°C  
13 % Vol.  
4 - 5 ans

Accompagnements :  
saucisson frais à la  
vigneronne,  
tournedos, beaufort  
et chevroton



*Coup de cœur*

75 cl  
**4.99**  
1 L = 6.65 €

15°C - 16°C  
12,5 % Vol.  
1 - 2 ans

Accompagnements :  
viandes rouges,  
volailles et fromages  
affinés

**FLEURIE** | Fleurie  
2012 AOP | La Croix des Célestins  
n°4977





# LANGUEDOC

LANGUEDOC



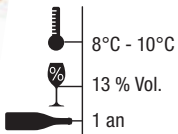
Le vignoble du Languedoc s'étend sur 40 000 hectares avec pas moins de 19 appellations de vins très variés (rouge, rosé, blanc, vin doux, vin naturel, de liqueur et mousseux). Avec une très grande variété de sols : terrasses de cailloux ronds, grès, calcaires, sols argileux... chaque appellation a sa spécificité et ses atouts propres.

Quelques appellations :  
Corbières, Faugères, Fitou, Minervois

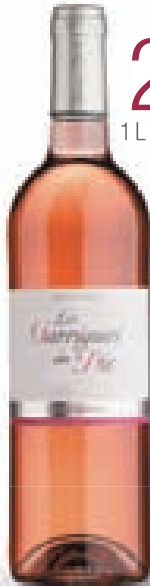
## Languedoc 2012 AOC

Les Garrigues du Pic  
n°5380

75 cl  
**2.19**  
1 L = 2.92 €



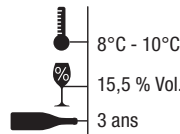
Accompagnements :  
tapas, légumes  
relevés, poissons et  
pizzas



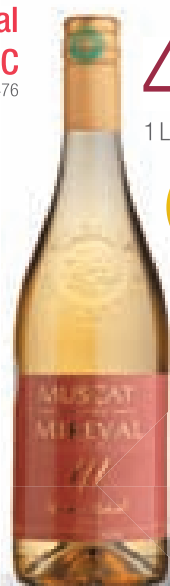
## Muscat de Mireval 2010 AOC

n°7476

75 cl  
**4.99**  
1 L = 6.65 €



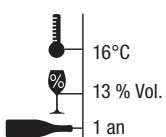
Accompagnements :  
apéritif, foie gras,  
roquefort et desserts



## Cité de Carcassonne 2011 IGP

Les Terrasses de la Cité  
n°4993

75 cl  
**1.79**  
1 L = 2.39 €



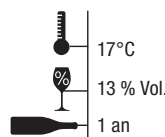
Accompagnements :  
grillades, charcuterie,  
viandes en sauce ou  
fromage affinés



## Vallée du Paradis 2012 IGP

Cuvée Sainte Cécile  
n°4985

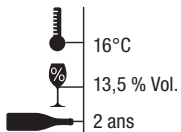
75 cl  
**1.99**  
1 L = 2.65 €



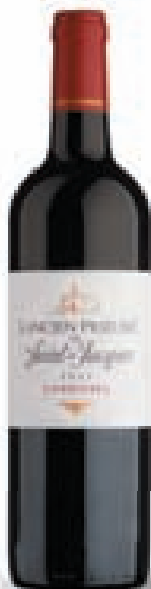
Accompagnements :  
viandes blanches,  
agneau et fromages  
doux



**Corbières  
2011 AOC**  
L'Ancien Prieuré  
de Saint-Jacques  
n°4988



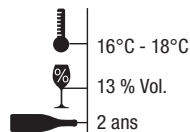
Accompagnements :  
entrecôte grillée,  
carré d'agneau ou  
fromages au lait cru



75 cl  
**2.09**  
1 L = 2.79 €



**Saint-Chinian  
2012 AOP**  
Château Quarante  
n°4983



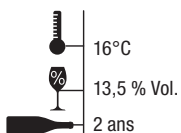
Accompagnements :  
salades composées,  
côtes d'agneau et  
charcuterie



75 cl  
**2.29**  
1 L = 3.05 €



**Fitou  
2011 AOP**  
Croix Sainte Colombe  
n°7755

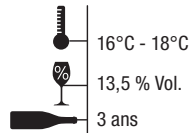


Accompagnements :  
grillades, gibiers et  
fromages



75 cl  
**2.29**  
1 L = 3.05 €

**Minervois  
2012 AOP**  
Château Artix  
n°4987



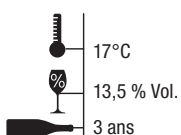
Accompagnements :  
plats en sauce,  
gibiers et fromages  
de caractère



75 cl  
**2.49**  
1 L = 3.32 €



**Fitou Vieilles Vignes  
2010 AOP**  
Grande Sélection  
n°4990



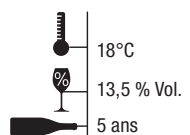
Accompagnements :  
chili con carne,  
viande de bœuf  
grillée et fromages



75 cl  
**3.79**  
1 L = 5.05 €



**Languedoc  
La Clape  
2011 AOP**  
Les Fleurines  
n°4996



Accompagnements :  
viandes blanches,  
agneau et fromages  
doux



75 cl  
**3.89**  
1 L = 5.19 €



Coup de Cœur

Médaille  
de bronze  
Brignoles  
2013

75 cl  
**2.49**

1 L = 3.32 €

FAUGÈRES

FAUGÈRES  
2011 AOP Domaine de l'Herminette

DOMAINE

de l'Herminette

2011

FAUGÈRES  
APPELLATION FAUGÈRES PROTÉGÉE

10°C - 12°C  
13 % Vol.  
2 ans

Accompagnements :  
blanquette de veau,  
charcuterie ou  
fromages

## LEXIQUE :

- **Amertume** : saveur amère, caractéristique d'un vin dont les tanins se sont dégradés.
- **Bouche** : ensemble des caractères du vin perçus par la bouche lors de la dégustation. On la décompose en plusieurs parties : l'attaque (début de bouche), le milieu de bouche et la finale.
- **Château** : exploitation vinicole, même si parfois l'édifice n'est pas un véritable château (principalement dans le Bordelais). Dans d'autres régions, les synonymes sont, avec quelques nuances : domaine, clos ou cru.
- **Cépage** : variété de vigne utilisée pour faire le vin. Il en existe plus d'une centaine en France.
- **Demi-sec** : le terme « vin demi-sec » est défini par le taux de sucre résiduel, c'est-à-dire le sucre dans le moût qui n'a pas été transformé en alcool au cours de la fermentation. Pour être qualifié de demi-sec, son taux de sucre peut aller de 4 à 12 g/L de vin. Ce terme s'emploie principalement pour des vins blancs.
- **Vin de garde** : vin qui se bonifie en vieillissant et peut ainsi être conservé plusieurs années.
- **Millésime** : année de récolte d'un vin et permet ainsi de suivre le vieillissement des bouteilles. Pour obtenir un grand millésime, il faut des conditions climatiques idéales réunissant chaleur et pluviométrie adéquate, ainsi qu'une récolte par temps sec.
- **Rond en bouche** : se dit d'un vin d'une belle matière avec peu de tanins, présentant peu d'aspérité en bouche. Gras et ample.
- **Sec** : ce terme a différentes définitions selon qu'il concerne un vin blanc, un champagne ou un rouge. Pour les vins blancs, le terme sec signifie qu'il contient au maximum 4 g/L de sucre résiduel. Pour un champagne, cela signifie au contraire que c'est un vin relativement doux. Enfin pour les rouges c'est un défaut puisque cela désigne les vins âpres et astringents.

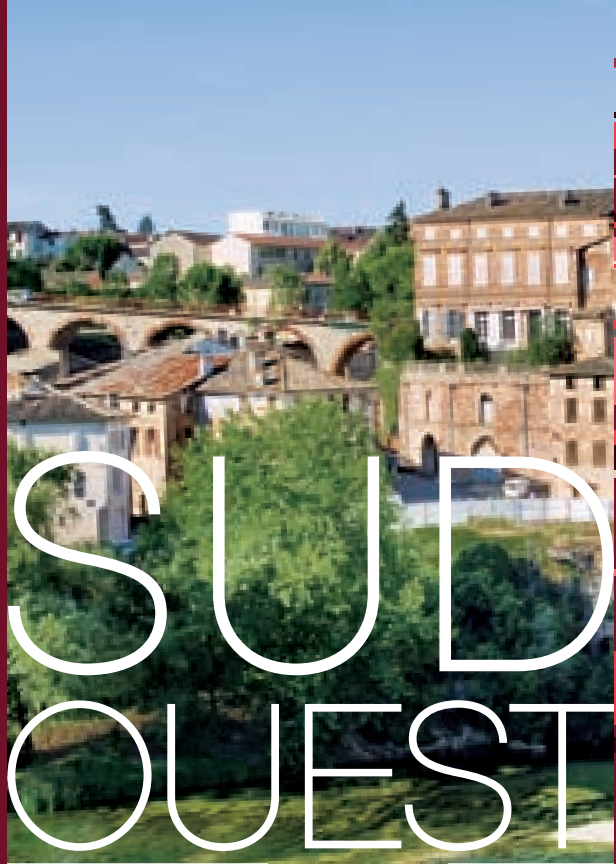
SUD-OUEST



Le vignoble du Sud-Ouest se trouve entre les reliefs du Massif Central, la chaîne pyrénéenne et l'Atlantique à l'ouest. Cette diversité influence fortement la vigne et donne vie à des caractères aromatiques et gustatifs singuliers. Les sols, qu'ils soient argilo-calcaires, de galets, d'argiles et de calcaires gréseux et le climat pour le moins contrasté ne sauraient qu'accentuer cette singularité.

Quelques appellations :  
Cahors, Fronton, Madiran

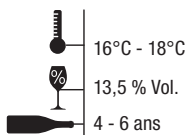
# SUD OUEST



## Madiran 2010 AOP

Roc du Tertre  
n°5200

75 cl  
**2.79**  
1 L = 3.72 €



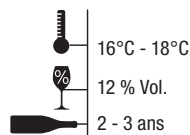
Accompagnements :  
viandes confites,  
cassoulet, daube  
et fromages



## Fronton 2011 AOP

Arborescence  
n°7171

75 cl  
**2.89**  
1 L = 3.85 €



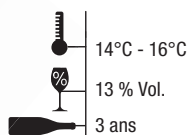
Accompagnements :  
viandes rouges,  
confit de canard ou  
fromages



## Cahors 2010 AOC

Terre de Gaule  
n°5222

75 cl  
**3.29**  
1 L = 4.39 €



Accompagnements :  
gibiers, côte de bœuf,  
charcuteries ou  
fromages



Cité  
Guide  
Hachette  
2013  
page 882





Le champagne est un vin très singulier. Produit essentiellement à partir de 3 cépages (le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier), son raisin est cueilli à la main pour conserver le grain dans son meilleur état. Même si l'appellation champagne est unique, la variété des champagnes est très vaste. Il peut être blanc de blancs, un mélange de blancs et noirs, de plusieurs crus différents...

**Champagne Brut rosé AOC**

**Bissinger & Co**

1720478



75 cl  
**16.99**

1 L = 22.65 €



Accompagnements :  
viandes blanches,  
poissons grêles,  
fromages doux ou  
pillés/ovins



CORSE

La vigne est présente sur une grande partie de l'île, grâce aux nombreuses pentes et coteaux qui rendent le paysage corse si particulier. Avec plus de 7 000 hectares, la production tourne principalement autour des vins de pays et des vins de table.

CORSE

Corse Rosé  
I Chjusu di Borgo  
2012 AOC  
n°4840



75 cl  
**2.99**  
1 L = 3.99 €

10°C - 12°C  
13 % Vol.  
1 an

Accompagnements :  
tapas, crustacés et  
poissons grillés



OFFRES SPÉCIALES  
4 bouteilles achetées  
= 2 GRATUITES

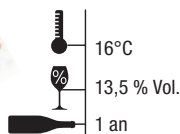
Le lot de 6 bouteilles de 75 cl  
= 11.56 € (1 L = 2.57 €) au  
lieu de 17.34 € (1 L = 3.85 €)

Soit la bouteille  
**1.93 €**

au lieu de 2.89 €

Côtes du Rhône  
2012 AOC

Vieilles-Vignes  
n°4933



Accompagnements :  
grillades, viandes  
rouges et fromages  
de terroir



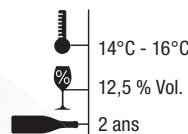
Le lot de 6 bouteilles de 75 cl  
= 10.76 € (1 L = 2.39 €) au  
lieu de 16.14 € (1 L = 3.59 €)

Soit la bouteille  
**1.80 €**

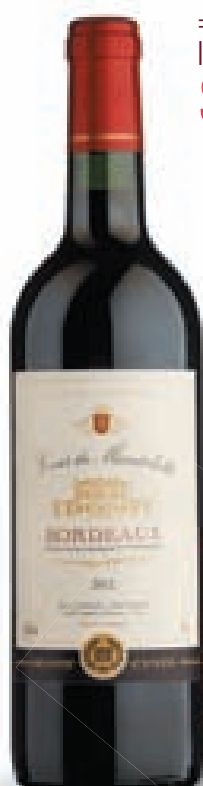
au lieu de 2.69 €

Bordeaux  
2012 AOC

Cour de Mandelotte  
Grande Cuvée  
n°5234



Accompagnements :  
viandes grillées,  
carré d'agneau et  
gâteaux au chocolat



PLUS DE **100 LOTS** À GAGNER CHAQUE JOUR SUR  
**WWW.FOIREAUXVINS-LIDL.COM**

du 28 août au 7 septembre



Photos non contractuelles.

Opération « Foire aux vins Lidl 2013 », jeu gratuit sans obligation d'achat, organisé du 28 août au 7 septembre 2013 inclus, sur le site [www.foireauxvins-lidl.com](http://www.foireauxvins-lidl.com), pour tenter de gagner :  
1) l'un des 1 155 lots par instants gagnants prédéterminés, pendant toute la durée du jeu, à savoir 880 stop gouttes d'une valeur unitaire de 2,56 € TTC, 220 seaux à vin d'une valeur unitaire de 4,02 € TTC, 55 coffrets Wonderbox « Atelier de cuisine et œnologie » d'une valeur unitaire de 79,90 € TTC, en répondant correctement à une question,  
2) et/ou l'un des 5 lots par tirage au sort final effectué le 9 septembre 2013 par l'Etude SCP P. GROELL - B. DEMMERLE, huissiers de justice associés à STRASBOURG, à savoir 5 caves à vin d'une valeur unitaire de 355 € TTC, par simple participation au jeu.  
Conditions de participation à l'opération consultables sur le site [www.foireauxvins-lidl.com](http://www.foireauxvins-lidl.com) en cliquant sur le lien « Règlement du jeu Foire aux vins Lidl 2013 ». Le règlement complet a été déposé en l'Etude SCP P. GROELL - B. DEMMERLE, huissiers de justice associés à STRASBOURG. Il est adressé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande par écrit au Service Publicité LIDL, 72/92, avenue Robert Schuman, CS 80272, 94333 RUNGIS CEDEX.

Les prix en euros sont valables du  
mercredi 4 au samedi 7 septembre 2013

Photos non contractuelles • Sauf erreurs  
typographiques. RC-Strasbourg 88 B 15 • Imprimé  
en U.E. • Ne pas jeter sur la voie publique • L'ABUS  
D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À  
CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



[www.lidl.fr](http://www.lidl.fr)



Pour ne plus recevoir de prospectus dans  
votre boîte aux lettres, vous pouvez venir  
retirer un autocollant dans votre magasin.