



La Foire aux Vins 2010

Revue de presse

A la recherche des cuvées disparues
du 1er au 30 septembre 2010

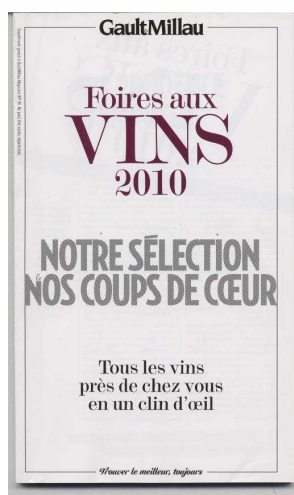


Foire aux Vins 2010

A la recherche des cuvées disparues

Revue de presse

GaultMillau
Trouver le meilleur, toujours
Septembre 2010



...Trouver des pépites en quelques clics

DES SÉLECTIONS DÉCOIFFANTES

Branchouille comme il faut

La-contre-etiquette.com (ex-ochato.com) organise des Foires aux vins depuis 2009. Du 1^{er} au 30 septembre 2010 on y servira 180 références : des cuvées disparues (Henri Milan, Thierry Germain, Alphonse Mellot...), à maturité, de garde (Yvonne Hegoburu...), des magnums, à des prix amicaux (-15%). Une promo intéressante : 5 bouteilles bio achetées, la 6^e offerte. Tous les jeudis de septembre à 19h30 des dégustations sur inscription. Christophe Guitard, l'acheteur, est également un passionné de cuisine et va proposer aussi des accords vin/épices comme ce « mélange du trappeur » suggéré pour agrémenter une pièce de bœuf et être servie avec une cuvée Vieilles Vignes du domaine de l'Arbre blanc, un gamay d'un exotisme à 100% auvergnat ! A retenir... le 3 septembre soirée de lancement dans la cave parisienne au 31 rue Ste Marthe, 75010 Paris, suivi les 11 et 25 septembre de ventes de grands bordeaux et bourgognes.

Vins éclectiques et sympathiques – Artisans vignerons – Biodynamie – Prix très amicaux
www.la-contre-etiquette.com





Septembre 2010

La Contre-étiquette, le Paris du « Bio »

Le site Ochato, rebaptisé La Contre-étiquette axe sa sélection sur les vins dits naturels.

Ochato est devenu La Contre-étiquette. Un nom plus cohérent avec l'idée d'aller vers des vins singuliers et pointus. Sur <http://la-contre-etiquette.com>, retrouvez 180 vins, la plupart « bio », classés en plusieurs catégories : les cuvées disparues, les vins à maturité, les vins de garde, les vins naturels et « bio » proposés en 5+1, les magnums (une quarantaine), et des vins proposés lors de ventes ponctuelles.

Pierrick Jégu

LE COUP DE CŒUR DE PIERRICK JÉGU

Domaine Montchovet – Beaune 1^{er} cru - Aux Couchérias

L'AVIS DE LA RVF

Etendue de la sélection : 3/5

Des bouteilles assez rares, un grand choix de magnums

Qualité/originalité : 4,5/5

C'est surtout la qualité qui est au rendez-vous.

Prix : 4/5

De 5% à 49% de remise : d'excellentes affaires et d'autres un peu moins spectaculaires.

LA CONTRE-ETIQUETTE LA SELECTION DE LA RVF

Région AOC	Cuvée/producteur	Couleur	Année	Prix	Notre Avis
ALSACE					
Alsace Sylvaner (Magnum)	Domaine Paul Kubler	blanc	2008	40 €	****
BORDEAUX					
Bordeaux	Château Renaissance	rouge	2008	5 €	****
Côtes de Bourg	Chevalier Château Falfas	Rouge	1997	19,90 €	****
BOURGOGNE					
Beaune 1 ^{er} Cru	Aux Coucheries Dom. Montchovet	rouge	2005	25 €	*****
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru	Aux Cheseaux Dom. Arlaud	rouge	2007	35,90 €	****
SUD OUEST					
Gaillac	Duras Domaine Plageoles	rouge	2008	10 €	****
VALLEE DE LA LOIRE					
Muscadet (Magnum)	Fief du Breil Dom. De la Louveterie	blanc	2002	40 €	****
VALLEE DU RHONE					
Chateauneuf-du-Pape	Vieilles vignes Dom. De Villeneuve	rouge	2007	25,83 €	***
*Assez bonne affaire **Bonne affaire ***Très bonne affaire ****Excellente affaire *****Affaire exceptionnelle					





Septembre 2010

SUR INTERNET

Des perles rares

Si l'on ose le parallèle, le phénomène des marques se retrouve dans l'univers du vin sous le trait d'étiquettes au renom bien établi. En tout cas, c'est cette source de valeurs sûres qui constitue le fond de commerce des grandes enseignes en ligne. Les foires aux vins permettent alors à l'amateur avisé de convoiter des bouteilles de son choix en bénéficiant de remises parfois substantielles.

Cela étant, l'originalité des choix proposés n'est pas toujours de mise et il faut parfois s'aventurer dans les arcanes des vignobles émergents ou marginaux pour trouver quelques perles. C'est sur ces onglets-là que notre souris a cliqué...

COUP DE CŒUR :

Domaine des Très Cantous, Le Duras

Gaillac rouge 2008 (bio)

Connaissez-vous le cépage duras ? Voici une occasion de le découvrir avec, de surcroît, tous les atouts que lui confère une belle maturité.

Doué naturellement d'une solide constitution, ce vin se livre entier, avec toute sa fougue

10 euros, La Contre-Etiquette

Les champs de l'Abbaye Brigadières

Mercurey rouge 2007 (bio)

Un pinot noir bien pic, sur le clou de girofle, met d'emble en confiance. La bouche se définit par une remarquable fluidité et le tanin qui va avec, formant un ensemble harmonieux, infiltre par un fruit bien dans le ton des armes.

18,40 euros, La Contre-Etiquette

Sébastien David « Ni dieu ni maître »

St Nicolas de bourgueil 2007 (bio)

Le nez avance masqué et ne se définit qu'à mesure. En bouche, la marginalité du style se perçoit dans une matière fine, soulignée par une structure à mesure. Le fruit y est rendu dans un élégant registre floral (aubépine) qui nous transporte en Bourgogne...

14,83 euros, La Contre-Etiquette

SUR INTERNET des perles rares

Si l'on ose le parallèle, le phénomène des marques se retrouve dans l'univers du vin sous le trait d'étiquettes au renom bien établi.

En tout cas, c'est cette source de valeurs sûres qui constitue le fond de commerce des grandes enseignes en ligne. Les foires aux vins permettent alors à l'amateur avisé de convoiter des bouteilles de son choix en bénéficiant de remises parfois substantielles. Cela étant, l'originalité des choix proposés n'est pas toujours de mise et il faut parfois s'aventurer dans les arcanes des vignobles émergents ou marginaux pour trouver quelques perles. C'est sur ces onglets-là que notre souris a cliqué...

Domaine des Très Cantous, Le Duras
Gaillac rouge 2008 (bio)
Connaissez-vous le cépage duras ? Voici une occasion de le découvrir avec, de surcroît, tous les atouts que lui confère une belle maturité. Doué naturellement d'une solide constitution, ce vin se livre entier, avec toute sa fougue.

Les Champs de l'Abbaye Brigadières
Mercurey rouge 2007
Un pinot noir bien pic, sur le clou de girofle, met d'emble en confiance. La bouche se définit par une remarquable fluidité et le tanin qui va avec, formant un ensemble harmonieux, infiltre par un fruit bien dans le ton des armes.

Sébastien David
Ni Dieu Ni Maître
St Nicolas de Bourgueil 2007 (bio)
Le nez avance masqué et ne se définit qu'à mesure. En bouche, la marginalité du style se perçoit dans une matière fine, soulignée par une structure à mesure. Le fruit y est rendu dans un élégant registre floral (aubépine) qui nous transporte en Bourgogne...

La Contre-Etiquette





Du 1^{er} au 7 Septembre 2010

La rue Sainte-Marthe se décarcasse !

Avez-vous déjà entendu parler de la Tête dans les Olives, l'épicerie très fine du bas de la rue Sainte-Marthe, orchestrée par Cédric Casanova, sélecteur toqué d'huiles siciliennes et cuisinant chaque soir la popote pour cinq à six convives, au milieu des victuailles et des bidons ? En revanche, vous ne connaissez sûrement pas La Contre-Etiquette de Sylvain Mauger et Christophe Guitard. Cette drôle de cave, également site marchand, a désormais pignon sur rue et propose des vins atypiques, souvent biodynamiques ou issus de l'agriculture biologique, de vieux millésimes et des cuvées rares, à prix doux. Dès le 1er septembre, pour une fois, n'allez pas dans les hyper à la foire aux primeurs, partez plutôt à la recherche des « cuvées disparues » : un Château Falfas Le Chevalier 1997 en côtes-de-bourg, à 19,9€ la bouteille, ou mieux encore, un Château Moulin Pey-Labrie 2005 en Canon Fronsac et en magnum pour seulement 41,50€ ! Et pour ceux qui n'aiment pas le bordeaux, il y a les Marcel Richaud (Rhône), Jean-Claude Lapalu (Beaujolais) et consorts... Enfin, les amateurs de poivres et d'épices risquent d'halluciner avec le mélange « trappeur », au goût torréfié, idéal sur une côte de bœuf épaisse, qu'on accompagne d'un pur gamay des Côtes d'Auvergne, minéral et soyeux, du domaine de l'Arbre Blanc...



Vins éclectiques et sympathiques – Artisans vignerons – Biodynamie – Prix très amicaux
www.la-contre-etiquette.com





4 Septembre 2010

CAVE AUX TRESORS

Avec le mois de septembre reflorissent les foires aux vins. Tous ceux qui ont un peu de bouteille en matière de nectars fileront en priorité jeter un coup d'œil à la sélection de La Contre-Étiquette. Pour sortir des sentiers battus, ce caviste propose actuellement une sélection de « cuvées disparues » : des vins non commercialisés, dénichés dans les propres caves des vigneron. Notez les dégustations, tous les jeudis du mois, et deux ventes exceptionnelles de grands bordeaux et de bourgognes les 11 et 25 septembre.

De 5 à 50€. La Contre-Étiquette, 31 rue Sainte-Marthe, 10e.



Pour voir l'ensemble de notre revue de presse, [c'est ici](#)

Vins éclectiques et sympathiques – Artisans vigneron – Biodynamie – Prix très amicaux
www.la-contre-etiquette.com



- **Un site internet de vente en ligne**

Ouvert 24h/24 et 7j/7 pour une livraison partout en France

Membre du Top 20 des sites de vente de vin selon l'« e-performance barometer », une étude indépendante des secteurs viti-vinicole et du e-commerce à l'échelle mondiale, par la Bordeaux Ecole de Management, Ciao Surveys, CCI de Bordeaux (Vinexpo Juin 2009)

- **Une cave à Paris**

Entre Belleville et le Canal Saint-Martin, au 31 rue Sainte-Marthe, Paris 10^{ème}, ouverte du mardi au samedi de 11h à 20h. 500 références disponibles.

Des dégustations un jeudi sur deux

Autour des vins d'un domaine, présentés par le vigneron en personne et sa façon d'incarner son terroir, ou d'une sélection de domaines illustrant un thème de saison.



Des privatisations pour des dîners plus que parfaits

Dîner à 6 entourés de bouteilles ou parcours de dégustation personnalisé, accords des mets, des vins et de vos envies, nous privatisons notre cave à la demande.

Mais aussi :

- **Un blog**

Canal alternatif de communication, sur lequel nous exprimons nos convictions avec humour, vigueur et coups de gueule, notre blog est aussi un relais de communication ouvert à nos partenaires vignerons, invités à témoigner et partager leur passion.



- **Une page facebook et un compte Twitter (@contreetiquette)**

Ton décalé, vidéos, réflexions sur le vif, news... notre façon de transmettre notre démarche et faire connaître le travail des vignerons aux amateurs de vins.



- **Des partenaires gourmands**

Des huiles exclusives pour La Contre-Etiquette, produites par notre voisin **La Tête dans les olives** (Cédric Casanova), une collection de terrines délicieuses et originales de **La Ferme des Trois Chênes** (Indre), les conserves artisanales d'**Alain Grèzes** (Tarn), une sélection de bières artisanales et biologiques de **La brasserie Uberach**, des épices choisies par **Sélectissime**... Et beaucoup d'autres mariages gourmands à venir !



Informations pratiques et rendez-vous

La Contre-Étiquette
31, rue Sainte Marthe
75010 Paris
Tél : 01 42 01 08 51 – 06 62 66 08 35
Sylvain MAUGER – sylvain@la-contre-etiquette.com

Informations lecteurs

Tél : 01 42 01 08 51 - www.la-contre-etiquette.com

Jun 2010 – Copyright Ochato SARL – RCS490 844 966.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Vins éclectiques et sympathiques – Artisans vignerons – Biodynamie – Prix très amicaux
www.la-contre-etiquette.com

