

Foire aux vins d'automne chez Auchan Luxembourg du 13 au 25 septembre

360 bonnes affaires

Un rayon «cave» spécifique au Grand-Duché / 120.000 cols de tout le vignoble français disponibles / Les vins de Bordeaux prédominent



François Remy, Arnaud Watelet, Sébastien Desbeux, Yves Wolf, Marc Menoncin et Olivier Pecheux ont présenté la foire des vins d'automne d'Auchan Luxembourg (d.g.à d.).

le caractérisent. Le Château Junayme 2006 Canon Fronsac de François de Coninck est un vin composé de 85 % de merlot, de 10 % de cabernet sauvignon et de 5 % de cabernet franc. On y retrouve des fruits noirs.

Un vin moderne pour les jeunes consommateurs est certainement le Minervois Château Millegrand 2008 qui pourra accompagner tout un repas. Il a une couleur rubis foncée et on retrouve aux nez des arômes de fruits jeunes. Ce vin est une vraie gourmandise.

Le Pauillac grand cru classé Château Pichon Longueville Baron 2008 est un vin de très haut niveau. C'est un vin de garde (10-15 ans). Sa couleur pourpre aux reflets bleutés laisse s'échapper de typiques parfums de réglisse de fumée, de mûre et d'épices boisées. Ce vin est dense, fruité soyeux et bien fondu au palais.

Pour les fêtes de l'année, Auchan Luxembourg propose une sélection de 150 références de champagnes. Pendant la foire d'automne, les clients retrouveront 80 références, dont le Champagne Brut 1^{er} Sadi Malot Blanc de Blancs. Cette cuvée de réserve se distingue par son nez puissant d'arômes pâtisseries, d'abricot sec et par son équilibre et sa fraîcheur en bouche.

René M. Rausch

«Les millésimes 2009 s'annoncent exceptionnels dans toutes les régions de France, grâce à des conditions climatiques idéales couplées à un bon état sanitaire des vignes», a annoncé lors de la présentation de la foire aux vins d'automne François Remy, directeur d'Auchan Luxembourg. Cette foire sera l'occasion de découvrir certaines appellations de ce millésime. Les grands vins de 2008 qui vieilliront particulièrement bien et qu'on pourra déguster dans quelques années sont aussi disponibles.

■ 360 références de tout le vignoble français seront mises en vente à des prix très intéressants du 13 au 25 septembre chez Auchan Luxembourg. 120.000 cols sont proposés aux amateurs de vins. L'hypermarché à Luxembourg-Kirchberg a voulu renforcer son choix de bonnes affaires. Les clients auront la possibilité, selon François Remy, d'acheter des vins et champagnes à un

excellent rapport qualité/prix. «De même, nos coups de cœur reflètent ce souhait d'offrir le meilleur rapport plaisir/prix des vignobles français», a-t-il ajouté.

Cette foire d'automne permet aux clients de trouver déjà des vins et champagnes pour les fêtes de fin d'année. Lors de cette foire, Auchan Luxembourg réalise, selon Yves Wolf, 8 % du chiffre d'affaires annuel du rayon «cave». Plus d'une douzaine de régions seront représentées. Le vin de Bordeaux domine toujours. Il représente 50 % du chiffre d'affaires et environ 40.000 cols. Le champagne atteint tout comme les vins de la vallée du Rhône 12 % du chiffre d'affaires, suivi des vins de Bourgogne (10 %).

Pour conseiller les consommateurs dans leurs achats, trois conseillers en vin de l'équipe Auchan – Marc Menoncin, Olivier Pecheux et Sébastien Desbeux – et cinq conseillers en externes seront présents et essaieront de faire partager leur passion avec les consommateurs. Il y aura des domaines qui seront à l'honneur comme le domaine de l'Arjolle qui représentera le Languedoc Roussillon, le domaine Givaudan (Vallée du Rhône) et le domaine de la Créé (Bourgogne). Les dégustations auront lieu tout au long de la journée. On peut encore noter qu'Auchan Kirchberg a un rayon «cave» spécifique au Luxembourg. On y trouve 180 références qu'on ne pourra acheter dans aucun autre magasin Auchan.

Un service sur mesure

François Remy a ensuite donné quelques explications sur le rayon «cave», où les clients retrouvent tout au long de l'année plus de 1.000 références dont 120 références sont issues du terroir de la Moselle luxembourgeoise et 300 sont le fruit de recherches de l'équipe Auchan à travers le monde.

Les responsables d'Auchan Luxembourg ont ensuite mis l'accent sur le fait qu'ils

sélectionnent des vignerons indépendants et des domaines de grande qualité avec des productions limitées de différentes régions françaises. Chaque semaine, ils essaient de faire découvrir et déguster à leur clientèle un vin différent. Ils commandent même pour le consommateur de vieux millésimes qui ne se trouvent pas dans le magasin. Intéressante aussi l'offre de reprise des vins non consommés. Lors de repas de famille, réceptions, banquets et autres manifestations, le client ne doit plus se soucier des quantités à commander, Auchan propose de reprendre, sans frais supplémentaires, les marchandises non consommées.

«Qualité et choix imbattables»

Lors de la présentation de la foire, nous avons pu déguster un bourgogne blanc du domaine Michel Andreotti, le Montagny 1^{er} cru 2007. Montagny est une appellation montante en Côtes Chalonaises. C'est un vin assez aromatique d'une belle fraîcheur en bouche. Il se marie bien avec un poisson blanc.

Un autre vin blanc qui nous a plu est le Mas de Daumas Gassac 2009. C'est un vin blanc avec beaucoup de fraîcheur de finesse et d'élégance qui accompagnera à merveille des plats asiatiques, comme des sushis au wasabi, ou des poissons de rivières. Le Chablis 2009 de William Fèvre est un chardonnay qui développe des arômes fruités, floraux et minéraux assez caractéristique de Chablis. Il est frais et souple en bouche.

Le Mas de Daumas Gassac rouge 2008 est un vin intéressant qu'il faut acheter maintenant, mais le boire seulement dans deux années.

Le Chinon Vieilles Vignes 2005 du domaine de l'abbaye est issu du cépage unique Cabernet franc et de vignes de plus de 35 ans d'âge. Ce vin a été élevé en fût de chêne pendant douze mois. Les arômes de poivrons, d'épices et de cerises griottes



360 références et 120.000 cols seront proposés aux clients pendant la foire aux vins d'automne (Photos: Guy Jallay)

LE PLACE D'ARMES
HOTEL
LUXEMBOURG

BRASSERIE PLESS
BUFFET DOMINICAL
Servi dimanche 12 septembre:
41 €

La CRISTALLERIE
Restaurant gastronomique
au premier étage
MENU DOMINICAL
Servi dimanche 12 septembre:
55 €

Réservations: tél. 27 47 37
18, place d'Armes
Luxembourg

La tradition et l'originalité
de la cuisine italienne
à Luxembourg

RISTORANTE ROMA
5, Rue Louvigny • L-1946 Luxembourg
Tél. 22 36 92 • www.roma.lu

depuis 1950

Maison du Diabète
Association luxembourgeoise
du diabète
Tél. 48 53 61 – www.ald.lu
IBAN LU95 1111 0215 7238 0000