



# Communiqué de presse

Croissy-Beaubourg  
Le 6 juin 2023

## Foire aux vins d'automne 2023 : Cora donne rendez-vous du 29 septembre au 14 octobre dans 56 magasins

**Fortement plébiscitée chaque année par les Français, la Foire aux Vins est un événement à ne pas manquer pour faire de bonnes affaires et découvrir de nouvelles cuvées. Après une édition 2022 couronnée de succès, Cora donne à nouveau rendez-vous à tous les passionnés, amateurs ou néophytes du 29 septembre au 14 octobre 2023, pour sa Foire aux Vins annuelle.**

### **Cora, dénichéur de vins de qualité à prix réduits**

Pour la nouvelle édition de sa Foire aux Vins, qui se déroulera **du 29 septembre au 14 octobre 2023** dans 56 de ses hypermarchés, Cora a pour volonté de **mettre à l'honneur des cuvées qui correspondent aux envies de ses clients, sans jamais perdre de vue la dimension prix**. Cette année, en **sélectionnant les vins sur le seul critère du meilleur rapport qualité / prix possible**, Cora s'adapte au contexte inflationniste sans pour autant rogner sur la qualité.

Au total, ce sont **plus de 370 vins tranquilles et effervescents qui seront proposés à la vente**. Parmi eux, une variété de vins blancs plus importante que l'année dernière et des vins respectueux de l'environnement, **15% étant en effet porteurs d'une certification environnementale** (bio, vigneron engagé...).

Si l'enseigne prend soin de proposer une grande diversité de vins, avec des prix allant de 2,99€ à 59,99€, **un quart de l'offre sera vendue à moins de 5€ et deux bouteilles seront offertes pour quatre achetées**, sur une importante sélection de produits.



#### LA FOIRE AUX VINS CORA EN QUELQUES CHIFFRES

- **Plus d'un million et demi de bouteilles vendues lors de l'édition 2022**
- **370 références proposées sur l'ensemble du territoire en 2023**
- **9€ : prix moyen d'une bouteille vendue lors de la Foire aux vins Cora 2023**
- **¼ de l'offre est vendue à moins de 5€**

#### Focus sur deux Maisons viticoles

Chaque année, parmi les vins sélectionnés par les acheteurs Cora, deux vigneronns sont mis en avant, tant pour la fabrication locale de leurs produits que pour leur qualité. **Des Maisons qui s'alignent avec les engagements historiques de l'enseigne, puisqu'elles favorisent le circuit-court et facilitent l'accès à des produits de qualité, tout comme Cora.**

- Romain Duvernay, œnologue associé à la Maison newRhône Millésimes, est reconnu comme l'un des plus fins palais de la région. Passionné par les ressources de la vallée du Rhône, notamment pour ses cépages emblématiques (Grenache, Syrah et Mourvèdre), il s'associe en 2016 avec Jean-Marc Pottiez, créateur et développeur de grandes marques en Champagne et en Bourgogne. Tous deux créent la Maison newRhône Millésimes. Sous cette signature, Romain Duvernay et Jean-Marc Pottiez développent plusieurs partenariats entre des domaines du Nord de la Vallée du Rhône, du Sud et la maison newRhône millésimes, dans le but de dénicher les plus belles expressions des terroirs et des cépages de cette région.
- Fondé en 1895 par le célèbre ampélographe Chrétien Oberlin, le Domaine de Colmar jouit d'une situation privilégiée au cœur du vignoble alsacien. Le domaine viticole de la ville de Colmar exploite plus de 28 hectares en propriété à travers son vignoble éponyme de 14 hectares, le Clos Saint-Jacques, situé à proximité des chais, et le prestigieux vignoble des Hospices Civils Louis Pasteur de Colmar. Grâce à cette diversité de terroirs, le domaine propose une puissante gamme de produits, permettant de riches mariages entre mets et vins.

#### Zoom sur les quinze vins coups de cœur de l'édition 2023

Parmi les flacons proposés - blancs, rouges, rosés, moelleux ... boisés, épicés ou plus secs, pour séduire tous les palais - les acheteurs Cora ont sélectionné une quinzaine de coups de cœur. Un choix fondé sur les valeurs historiques de l'enseigne, prenant en compte le meilleur rapport qualité / prix possible et **mettant en avant des vins produits localement, issus de pratiques plus respectueuses de l'environnement, sans pour autant rogner sur la qualité des cuvées.**



## Pascal Bouchard - Chablis Le Classique - 2022

Spécialiste de la production de vins de Chablis et du Grand Auxerrois, la maison Pascal Bouchard s'attache à exprimer avec passion la diversité des appellations qui composent sa grande région viticole, avec la volonté de laisser la part belle aux expressions minérales et fruitées.

**Origine** : 100% Chardonnay

**Couleur** : Blanc

**Accompagnements recommandés** : Idéal pour accompagner les poissons fins comme du saumon fumé et des huîtres. Sa minéralité se révèle également avec de belles volailles, du veau en sauce blanche ainsi que certains fromages de chèvre.

**Note de dégustation** : Avec une belle couleur jaune paille aux reflets argent, ce vin dispose d'une attaque franche et vive. Son nez bien expressif et ouvert libère des arômes de fruits (plutôt d'agrumes) et des notes iodées, qui laissent ensuite place à une finale minérale. La fin de bouche met en exergue la minéralité et une structure harmonieuse.

Se déguste entre 10 et 12°C, afin de préserver fraîcheur et minéralité.

**Prix** : 9,99€



## Chantovent - Embasties - 2022

Créée en 1953, la Maison Chantovent appartient au monde de la production viti-vinicole du groupe Jean D'Alibert depuis 1993. Spécialistes des vins du Languedoc, l'entreprise développe un concept « Terroir », avec des marques fortes en Indication Géographique Protégée, Vin de Cépape et AOC Minervois.

**Origine** : Languedoc

**Couleur** : Blanc

**Accompagnements recommandés** : Ce chardonnay se marie à merveille avec le Brie de Meaux, la paëlla, la tapenade aux trois olives, tous types de poissons, les salades composées et exotiques.

**Note de dégustation** : Ce vin présente une robe or brillante. Le nez fin se caractérise par des arômes vanillés et de pain grillé. En bouche, l'attaque est ample avec des arômes de fenouil, menthe, thym et romarin. Il se déguste entre 10 et 12°C.

**Prix** : 4,79€





## Caves de Beblenheim - Riesling - 2020

Créée en 1952 au cœur de la route des Vins, près de Riquewihr, la Cave de Beblenheim propose aujourd'hui 4 grands crus de Beblenheim et des villages voisins. Baron de Hoen et Heimberger sont ses marques phares.

**Origine** : Alsace

**Couleur** : Blanc

**Accompagnements recommandés** : À la fois gourmand et droit, il est parfait pour accompagner un poisson fin ou un crustacé de fête.

**Note de dégustation** : Cuvée aux reflets dorés ayant reçu 2 étoiles au Guide Hachette 2023. Issu de vignes de plus de 30 ans d'âge, son nez dégage pureté, minéralité, fraîcheur. Quant à la bouche, elle déploie de superbes arômes d'agrumes confits en harmonie avec une matière puissante, concentrée et persistante. Se déguste à basse température, entre 6 et 9°C.

**Prix** : 5,95€



## Comtes Isenbourg - Pinot gris - Grand cru 2018

**Origine** : Alsace

**Couleur** : Pinot gris

**Accompagnements recommandés** : Il se marie merveilleusement avec les poissons en sauce comme un filet de loup à la Provençale, les poissons fumés et les homards. Il poursuit le repas avec un fromage à pâte pressée non cuite comme le Morbier, le Saint Paulin, le Reblochon, mais aussi un fromage de chèvre sec.

**Note de dégustation** : Ce vin capiteux peut remplacer un vin rouge pour les plats de viande, les pâtés de campagne, les rôtis et le gibier. Le pinot gris accompagne parfaitement un foie gras frais ou poêlé. Ne se conserve pas plus de quatre ans, et se déguste à 10°C.

**Prix** : 7,99€





## Famille Hauller - Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs

Installé à Dambach la Ville depuis 1776, le vignoble de la Famille Hauller s'étend sur les communes de Dambach La Ville, Blienschwiller, Epfig et Soultzmatt. Au quotidien, La Famille Hauller et son équipe s'appliquent pour apporter le plus grand soin aux vignobles, dans le but de produire des vins élégants et dotés d'une grande finesse. Les vins Louis Hauller sont francs et précis, tout en respectant l'empreinte de chacun des terroirs exploités par la famille.

**Origine** : Alsace

**Couleur** : Blanc

**Accompagnements recommandés** : S'il est idéal pour accompagner l'apéritif, il se déguste tout aussi bien avec des fruits de mer ou même avec un dessert. Un crémant qui s'apprécie lors de toutes les grandes occasions.

**Note de dégustation** : Bel équilibre entre finesse et intensité, ce crémant blanc de blancs, 100% Chardonnay, témoigne d'une belle élégance sur des notes de fleurs blanches. Il se montre complexe, expressif, mais aussi de belle intensité. Se déguste entre 5 et 7°C, et ne se conserve pas plus de 5 ans.

**Prix** : 6,70€



## Huteau Boulanger - Muscadet Sèvre et Maine - 2022

Vignerons à Vallet, au cœur de l'AOP Muscadet Sèvre et Maine, Catherine et François sont passionnés par le Melon de Bourgogne, cépage unique de ce vin. Leur respect de la nature, des sols et du climat permettent de donner un Muscadet exceptionnel, alliant finesse et fraîcheur.

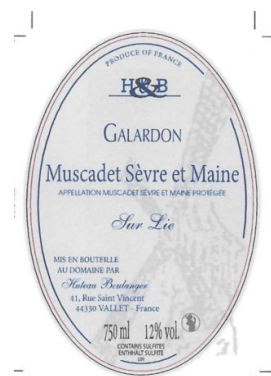
**Origine** : Val de Loire

**Couleur** : Blanc

**Accompagnements recommandés** : Un blanc sec qui se déguste volontiers avec des fruits de mer, des poissons grillés et différents types de fromages.

**Note de dégustation** : Belle teinte limpide aux légers reflets verts typiques de l'appellation, nez floral assorti de notes exotiques. Une belle longueur minérale persistante dotée d'une légère salinité ponctue sa dégustation. À consommer de préférence sur la jeunesse et à déguster entre 12 et 14°C.

**Prix** : 4,29€





### Château Berne - Côtes de Provence - 2022

Le domaine viticole du Château de Berne produit des Côtes de Provence rouge, rosé et blanc, reconnus parmi les références de la région. D'une superficie de 175 hectares, le vignoble est implanté sur le plateau triasique qui repose sur une assise calcaire du jurassique moyen et inférieur. Le domaine est protégé par 800 hectares de forêts. Les nuits fraîches du Haut-Var assurent une maturation lente et optimale des raisins. Si les rosés arrivent à maturité plus tardivement, cela donne des vins structurés avec de la tenue qui conviennent particulièrement bien aux accords mets & vins de la cuisine contemporaine.

**Origine :** Provence

**Couleur :** Rosé

**Accompagnements recommandés :** Avec un léger goût d'été, il se marie parfaitement avec toutes sortes de salades de légumes d'été, melon et jambon de Parme. Il peut également accompagner des plats traditionnels de Provence.

**Note de dégustation :** Véritable introduction au style Berne, ce vin frais et expressif représente l'expression des terroirs de la Provence calcaire. Subtile alliance entre fruité et finesse, la cuvée Inspiration exprime notre parfaite maîtrise des terroirs issus des Côtes de Provence. À déguster bien frais l'été.

**Prix :** 9,90€



### Henri Ehrhart - Pinot noir - 2019

Véritable reflet du terroir alsacien, la maison Henri Ehrhart s'élève au rang de première Maison Familiale d'Alsace. Aujourd'hui, la Maison fait rayonner les vins d'Alsace à travers le monde, avec pour ambition de les rendre à la fois exceptionnels et accessibles.

**Origine :** Alsace

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** Harmonieux par ses notes épicées et fruitées, il se marie parfaitement avec des viandes rouges grillées ou un civet de gibier. Il s'apprécie également avec du fromage.

**Note de dégustation :** Un incontournable de la maison. Rond et harmonieux sur des notes d'épices et de fruits rouges, texture velours avec les tanins fondus.

**Prix :** 8,50€







## Jean-Philippe Marchand - Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2022

La philosophie Jean-Philippe Marchand est fondée sur le respect du terroir et l'épanouissement naturel du caractère propre à chaque appellation ou climat. Les raisins sont vendangés à la main. Les fermentations sont effectuées dans des cuves inox avec contrôles des températures puis les vins sont élevés en fûts de chêne. S'impose alors l'accomplissement de gestes traditionnels comme l'ouillage qui consiste à remplir périodiquement les tonneaux afin de compenser la perte de liquide par évaporation appelée « part des anges » et ainsi éviter le contact avec l'air.

**Origine :** Bourgogne

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** L'appellation Bourgogne Hautes Côtes de Nuits plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Ce vin supportera une cuisine très légèrement épicée et surprendra sur des plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Il peut également accompagner différents fromages (soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier).

**Note de dégustation :** Sa bouche structurée et la présence de tanins font le caractère de ce vin, relevé de notes fruitées et épicées. Se déguste entre 14 et 16°C.

**Prix :** 13,99€



## Haut Médoc - Château Sorbey - 2019

**Origine :** Haut Médoc

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** Gourmand et fruité à souhait, le Château Sorbey accompagne les tapas dès l'apéritif mais aussi les grillades, salades et fromages.

**Note de dégustation :** Médaillé d'or de Bordeaux en 2021, ce vin se vêt d'une belle robe prune annonçant un nez bien mûr et frais. Sa bouche est charnue et aérienne, ses tanins sont fondus. L'ensemble est enveloppé dans un manteau épicé de jolies notes boisées. Pour la dégustation, prendre le soin de le laisser s'aérer quelques heures avant de le servir. Se conserve idéalement entre 3 et 5 ans en cave.

**Prix :** 6,95€





### Maison Duprat - Irouleguy Arrola - 2020

Depuis 1905, de père en fils, la Société Maison Duprat a su s'entourer des meilleurs éléments pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Aujourd'hui fière du travail accompli depuis 4 générations, la Maison continue d'être au service de ses clients en leur proposant des vins de qualité et équilibrés.

**Origine** : Sud Ouest

**Couleur** : Rouge

**Accompagnements recommandés** : Un vin idéal pour accompagner tous types de viandes et de fromages.

**Note de dégustation** : Belle couleur rouge rubis intense, au nez un bon équilibre entre le fruit et les nuances florales. L'attaque en bouche est ronde avec des tannins souples. Se déguste entre 16 et 18°C et ne se conserve pas plus de trois ans.

**Prix** : 9,50€



### Vignobles Vellas - Mourvèdre - 2022

Les Vignobles Vellas, c'est une histoire de famille qui a débuté en 1929, il y a 4 générations, au cœur des appellations du Languedoc, en Occitanie. La devise de la Maison est de viser l'excellence, l'authenticité et l'innovation. Des vins d'exception qui dégagent de vraies émotions, et qui font ressortir un terroir unique au travers de chacune des cuvées.

**Origine** : Pays d'Oc

**Couleur** : Rouge

**Accompagnements recommandés** : Le vin par excellence pour accompagner une bavette à l'échalottes.

**Note de dégustation** : Belle robe noire écarlate, nez de fruits mûrs, notes épicées, bouche dense et soyeuse... Un vin idéal pour les viandes rouges, surtout s'il est dégusté à 18°C.

**Prix** : 5,89€







### Le clos du Lucquier - Terrasses du Larzac - 2020

Le Clos du Lucquier est avant tout une histoire de famille, qui depuis 4 générations cultive ses vignes sur les communes de Jonquières, Montpeyroux et Saint Felix de Lodez, au pied du Mont Baudile, sur la prestigieuse appellation des « Terrasses du Larzac ». Une Maison dans laquelle tout est mis en œuvre pour obtenir le plus haut niveau qualitatif, garantir et préserver l'authenticité des produits. C'est pour cela qu'en 2017, elle a obtenu le label « HVE » (Haute Valeur Environnementale).

**Origine :** Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** À servir sur une côte de veau aux girolles et aux morilles, ou une traditionnelle côte de bœuf à la fleur de sel de Camargue.

**Note de dégustation :** Ce vin à la robe pourpre développe un nez complexe d'épices douces (cannelle, poivre blanc), de pain grillé, de cerise et de cassis confits. La bouche est à la fois dense et harmonieuse, soutenue par une belle fraîcheur aromatique (menthol et zan). À servir à 16-18°C.

**Prix :** 7,89€



### Suze La Rousse - Côtes du Rhône - 2020

La Suzienne est la Cave Coopérative de Suze la Rousse, située dans la pointe sud de la Drôme Provençale. Haut lieu de la Tradition Provençale, aux confins des vignobles de Grignan-les-Adhémar et des Côtes du Rhône Villages, Suze la Rousse est à la fois connue pour ses vins réputés, mais également pour son Château Féodal surplombant la Cave, et qui abrite la renommée Université du Vin.

**Origine :** Côte du Rhône

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** Idéal pour les viandes rouges, les gigots d'agneaux, les plats exotiques, les grillades et toutes sortes de fromages.

**Note de dégustation :** Avec sa robe rouge grenat foncé et son nez aromatique sur des petits fruits noirs très mûrs, ce vin concentré permet de terminer son repas sur des notes de mûres, agréables en bouche.

**Prix :** 5,99€





## Communiqué de presse

### Domaine Brunely - Vaqueyras - 2021

Entre Rhône et Ventoux, ce vigneron indépendant est implanté sur les hauteurs de la commune de Sarrians. Le domaine est situé sur le plateau des garrigues, un terroir réputé de l'appellation Vaqueyras, production principale du domaine.

**Origine** : Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault et Carignan

**Couleur** : Rouge

**Accompagnements recommandés** : Idéal pour des viandes rouges ou blanches, grillades ou fromages.

**Note de dégustation** : Le nez développe des notes de fruits rouges, de confiture, de pruneau et de bâton de réglisse. La bouche obtient le bon équilibre entre alcool et tanins. Ceux-ci sont souples et donnent une bonne structure au vin. Se déguste entre 16 et 18°C.

**Prix** : 9,99€



### Château Rossignol - Bordeaux Supérieur - 2019

Situé dans l'Entre-Deux-Mers, à la confluence de la Garonne et de la Dordogne, le Château Rossignol se compose d'un vignoble de 25 hectares et appartient à la même propriété depuis 3 générations.

**Origine** : Bordeaux

**Couleur** : Rouge

**Accompagnements recommandés** : Se déguste parfaitement avec des viandes rôties et des fromages affinés.

**Note de dégustation** : Robe d'un noir profond d'une grande élégance. Somptueux arômes de fruits rouges rehaussés par une délicate touche de griotte sont aussi raffinés que gourmands. Des tannins au fondu remarquable. Un vin qui a reçu une étoile au Guide Hachette 2022, et médaillé d'argent Bordeaux en 2021. Se déguste entre 17 et 18°C.

**Prix** : 4,95€





## Château Saint Brice Saint Émilion - Bordeaux - 2019

**Origine :** Bordeaux

**Couleur :** Rouge

**Accompagnements recommandés :** Un vin à associer à du boudin aux pommes, lapin rôti au thym, sauté d'agneau au cumin, rognons de veau, plateau de fromages.

**Note de dégustation :** Le Saint-Emilion du Château Saint Brice se caractérise par des arômes fruités de mûres et de cassis, avec une note de vanille et de cuir très agréable au nez. Un vin rouge rond en bouche, avec des tanins puissants et charmeurs qui a obtenu en 2016 la médaille d'or au Vinalies. Vous pouvez déguster ce vin dès l'achat à une température comprise entre 17°C et 18°C, ou bien le garder en cave entre 5 et 8 ans. Un vin d'exception, médaillé d'or Lyon et Macon en 2022, d'argent à Bordeaux en 2022 et de bronze à Paris en 2022.

**Prix :** 9,95€



## À PROPOS

Depuis sa création en 1969 et avec aujourd'hui 18 000 collaborateurs et un réseau de 60 magasins, Cora est une des enseignes majeures de la distribution en France. L'entreprise familiale se distingue notamment par une organisation décentralisée permettant à chacun de ses magasins de s'adapter aux besoins des marchés locaux mais également de s'impliquer sur leur territoire et auprès de leurs parties prenantes.

### Zmirov Communication

Julie Fullana - 06 45 06 82 75

Mélanie Godin - 06 47 89 61 92

Constance Milojevic - 06 64 68 94 75

Anne-Gaëlle Jourdan - 01 76 53 71 15

[cora@zmirov.com](mailto:cora@zmirov.com)