Web FRA

TRUCS DE MEC

trucsdemec.fr

Famille du média : **Blogs**
Audience : **50574**
Sujet du média : **Lifestyle**

29 Decembre 2025
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **1696**

Visualiser l'article

Vins rouges Nouvel An 2026 : notre guide des 6 cuvées incontournables



Six rouges capables de tenir tête à un chevreuil rôti. De sublimer un chapon aux morilles. D'accompagner un comté 36 mois sans fléchir. Nous les avons sélectionnés pour leur caractère et leur accessibilité : tous sous 35 euros.

Cette sélection **vins rouges Nouvel An 2026** rassemble six terroirs : Minervois solaire, Saint-Estèphe racé, Bourgogne velouté, corse intense. Chaque **vin rouge** a été retenu pour sa personnalité affirmée et son aptitude aux accords gastronomiques. Six vignerons exigeants, six expressions du rouge français, une même exigence : qualité et prix juste.

Pour accompagner vos menus de fin d'année, nous avons sélectionné six vins rouges Nouvel An 2026 entre 12 et 35 euros. Cette sélection traverse six régions françaises : Minervois (Château Tour Boisée, 12,60€), Provence (Château Barallière, 17,90€), Saint-Estèphe (Château Beau-Site, 22,90€), Bourgogne (Domaine Cognard, 20€), Givry (Domaine Ragot, 28€) et Corse (E Croce d'Yves Leccia...

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Au sommaire de cet article :

- Vins rouges Nouvel An 2026 : Six terroirs, une logique
- Château Tour Boisée Marielle et Frédérique 2019 : la douceur des vieilles vignes
- Château Barallière 2019 : la Provence des gravoches
- Château Beau-Site 2019 : Saint-Estèphe de caractère
- Cuvée Léonel Domaine Cognard : Bourgogne de père en fils
- Givry « Teppe des Chenéves » rouge 2023 - Domaine Ragot : l'élégance chalonnaise
- E Croce 2022 : Patrimonio de caractère

Vins rouges Nouvel An 2026 : Six terroirs, une logique

De 12 à 35 euros, six régions, six caractères. Nous avons privilégié la cohérence : des vins capables de traverser un repas complet, dotés d'une structure suffisante pour les viandes de caractère et d'une finesse qui respecte les mets délicats.

La logique n'était pas de composer une carte de restaurant, mais de réunir **six expressions représentatives du vin rouge français** . Un Minervois franc à petit prix côtoie un Givry de garde. Un Saint-Estèphe classique dialogue avec un corse vinifié en bio. Chaque bouteille apporte sa réponse à une question simple : quel rouge

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

choisir quand le menu impose de l'élégance et de la tenue ?

Château Tour Boisée Marielle et Frédérique 2019 : la douceur des vieilles vignes

12,60€ pour des vignes de quarante à soixante ans : le rapport qualité des plus intéressants. Ce **Minervois** porte le prénom des deux filles du domaine.

La cuvée résulte d'un assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et cinsault, qui proviennent exclusivement de **vignes** âgées de quarante à soixante ans, plantées sur des **coteaux argilo-calcaires** . Les raisins sont **récoltés manuellement** puis vinifiés de façon traditionnelle. La **fermentation** dure cinquante jours à 28°C, permettant une extraction lente par infusion. Seul le jus de coule est conservé.

Cette méthode livre un **vin rouge atypique** au caractère affirmé, dépourvu d'astringence. L' **élevage en cuve béton** préserve la fraîcheur du fruit.



Notes de dégustation :

• **Œil** : Belle robe rouge sombre, reflets violets, brillante

• **Nez** : Ample et expressif, révèle une palette aromatique généreuse où la fraîcheur des fruits rouges rencontre la rondeur de petits fruits noirs compotés, invitant immédiatement à la dégustation.

• **Bouche** : Attaque franche marquée par une expression fruitée. Complexité et finesse s'y répondent avec

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

justesse. La structure ample et ronde offre une texture charnue, sublimée par des tanins soyeux et élégants.

• **Accompagnement** : plats en sauce, un cassoulet, un filet de cannette, un carré d'agneau, les plats épicés et relevés, curry et saveurs orientales. Comme un Dahl végétarien par exemple

• **Service** : 14-16° - Peut se conserver 8 ans en cave

• **Prix** : 12,60€

• **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes - plus d'infos
https://domainelatourboisee.com/marielle-et-frederique-2019

Château Barallière 2019 : la Provence des gravoches

Ce **domaine familial** de 20 hectares s'étend à Cuers, sur un **terroir** unique de gravoches. Gilles et Christophe Rouvier ont succédé à leur père et conduisent le **vignoble** avec rigueur. Les parcelles 100% gravoches mêlent cailloutis calcaires et sol argilo-limoneux. Le Mistral limite naturellement la pression phytosanitaire, réduisant les traitements.

Les raisins sont **récoltés** à maturité optimale après contrôle hebdomadaire. La **vinification traditionnelle** s'effectue en petites cuves ouvertes. Trente jours de **macération** avec pigeages manuels précèdent neuf mois d'**élevage en barrique** . Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez assurent cette dernière étape et la stabilisation avant **mise en bouteille** . Le résultat offre un **vin rouge** structuré, fidèle à l'esprit provençal.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Notes de dégustation :

• **Œil** : Belle robe rouge sombre, reflets violets, brillante

• **Nez** : Dévoile une expression aromatique complexe où les notes épicées s'associent harmonieusement à une touche boisée subtile.

• **Bouche** : Généreux et structuré, ce vin de garde séduit par sa richesse aromatique et son caractère épicé. Les fruits noirs très mûrs - cassis, mûre, pruneau - s'expriment aux côtés de fines notes empyreumatiques, portés par des tanins veloutés et harmonieux. La finale, grillée et subtilement boisée, prolonge une trame franche et croquante.

• **Accompagnement** : entrecôte de boeuf grillée, une lotte à l'armoricaine, une daube de sanglier à la provençale, des fromages de vache au lait cru.

• **Service** : 15-17° - Peut se conserver une dizaine d'années en cave

• **Prix** : 17.90€

• **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes - plus d'infos
https://www.maitresvignerons.com/fr/chateau-barraliere-rouge

Château Beau-Site 2019 : Saint-Estèphe de caractère

Nous poursuivons cette sélection de Vins rouges Nouvel An 2026 avec une appellation bordelaise. Ce **Saint-Estèphe** exprime la puissance du **Médoc** sur un **terroir** de **graves girondines** dominant la Garonne. L' **assemblage** marie 71% de **Cabernet Sauvignon** , 24% de **Merlot** , 3% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc. La structure vient du Cabernet, la rondeur du Merlot, la complexité des cépages complémentaires.

Les **vendanges** interviennent à maturité optimale. La **vinification traditionnelle** précède un **élevage** de 18 mois en **barriques** , dont 40% neuves. Ce passage en chêne affine les **tanins** et ajoute des notes boisées et épicées. Le résultat offre un **vin** élégant, taillé pour la garde, qui justifie pleinement son **appellation** .

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Notes de dégustation :

• **Œil** : Belle robe rouge pourpre brillante

• **Nez** : Expressif et aromatique, il s'articule autour des fruits frais - mûre, cassis - accompagnés de touches de réglisse, de graphite et d'épices.

• **Bouche** : Attaque moelleuse et trame tannique douce et dense. La persistance affirmée conserve l'élégance du vin jusqu'à une finale éclatante.

• **Accompagnement** : Rôti de boeuf, un pigeon aux lardons et champignons, une pintade farcie

• **Service** : 16-18° - Ouvrir 45 minutes avant dégustation - Peut se conserver une quinzaine d'années en cave

• **Prix** : 22.90€

• **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes

Cuvée Léonel Domaine Cognard : Bourgogne de père en fils

Laurent Cognard dédie cette cuvée à son fils Léonel. Le **Pinot Noir** provient du climat « Les Terrettes » à Bissey-sous-Cruchaud, sur la **Côte Chalonnaise** . Les **coteaux** exposés sud reposent sur un **sol argilo-calcaire** . Le clone 943, ancienne variété millerandée, livre une expression épicée du cépage.

Les **vendanges manuelles** précèdent un égrapage total. La pré-macération à froid dure quatre jours avant une

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

fermentation de deux semaines. L' **élevage** s'effectue intégralement en **fûts** pendant un an. Cette méthode respecte le fruit tout en apportant de la profondeur. Le résultat marie la fraîcheur bourguignonne à une structure élégante. Ce **Bourgogne** familial honore dignement son **terroir** .



Notes de dégustation :

• **Œil** : Belle robe rubis, reflets sombres, brillantes

• **Nez** : S'exprime sur des notes intenses de fruits noirs, subtilement épicées

• **Bouche** : Belle densité en bouche, autour de la mûre et de la cerise noire, avec une note de poivre en finale et des tanins présents mais soyeux.

• **Accompagnement** : Daube de sanglier, un ragoût d'agneau ou encore une bonne potée

• **Service** : 12-14° - Peut se conserver entre 5 et 10 ans.

• **Prix** : 20€

• **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes - Plus d'infos : https://domainecognard.fr/les-vins-bourgogne-grands-vins/

Givry « Teppe des Chenéves » rouge 2023 - Domaine Ragot : l'élégance chalonnaise

Issu d'un **terroir argilo-calcaire** exposé est, ce **Givry Rouge** reflète une lecture précise du **Pinot Noir**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

bourguignon. Les vignes, âgées de huit ans, s'enracinent entre **290 et 325 mètres d'altitude** , sur une parcelle de **0,70 hectare** conduite en **lutte raisonnée** , sans herbicide. Les **vendanges manuelles** , suivies d'un tri rigoureux, préservent l'intégrité du raisin. La **vinification sans levurage** , avec macération à basse température, privilégie l'expression du fruit et du lieu. L' **élevage en fûts de chêne français** , dont **40 % neufs** , apporte structure et tenue, sans marquer le vin. La filtration légère respecte l'équilibre naturel. Un **vin rouge de Bourgogne** au profil net, fidèle à l'identité de **Givry** , produit à **4 700 bouteilles** seulement.



Notes de dégustation :

• **Œil** : Belle robe rubis, transparente brillante

• **Nez** : S'exprime sur des notes délicates et gourmandes de fraise et cerise.

• **Bouche** : Un pinot qui pinote, avec élégance et puissance. Il dévoile des notes fruitées très veloutées, soulignées par des épices. Belle longueur en bouche.

• **Accompagnement** : Viandes rouges, Volaille, Fromages.

• **Service** : 14-16° - Peut se conserver quelques années en cave

• **Prix** : 28€

• **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes - Plus d'infos : https://domaine-ragot.com/shop/produit/givry-rouge-teppe-des-cheneves-2020/

E Croce 2022 : Patrimonio de caractère

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Nous concluons cette sélection Vins rouges Nouvel An 2026 avec une cuvée corse du Domaine Yves Leccia. Le lieu-dit E Croce déploie ses **coteaux** sud-ouest sur un **sol argilo-calcaire** reposant sur schistes. Yves Leccia conduit son **vignoble** en **agriculture biologique** avec travail traditionnel des sols. La densité atteint 4000 pieds par hectare, taillés très court en cordons de Royat. Les **vendanges manuelles** incluent un tri strict des grappes.

Les raisins éraflés et foulés rejoignent des cuves inox thermorégulées entre 25 et 30°C. La cuvaison s'étend sur douze à quinze jours avec remontages quotidiens. Après pressurage, les jus de goutte et de presse sont assemblés. La **fermentation** dure quinze à vingt jours, suivie de la malolactique. L' **élevage** de douze mois en cuve inox précède la **mise en bouteille** . Ce **Patrimonio** marie fraîcheur minérale et suavité méditerranéenne.



Notes de dégustation :

- **Œil** : Belle robe rouge rubis, profond, brillante
- **Nez** : Exhale de beaux arômes de fruits rouges : cassis, mûre, avec une subtile touche de réglisse.
- **Bouche** : Gourmande, bien structurée, dominée par les **fruits rouges** et une touche d' **épices** .
- **Accompagnement** : Viandes rouges, du gigot d'agneau , des pates en sauce
- **Service** : 15-17° - Peut se conserver quelques années en cave
- **Prix** : 35€
- **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes - Plus d'infos : https://www.yves-leccia.fr/vin-corse/gamme-aoc/e-croce-rouge-2022

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la sante. À consommer avec modération. Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum par jour et pas tous les jours.

Crédit photos : Mélie K - https://bombastikgirl.com - Tous droits réservés.

bourgogne , Saint-estèphe , vin conseil

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.