

Les 10 vins rouges incontournables de la foire aux vins 2025

Visuel indisponible

Les 10 meilleurs vins rouges à dénicher lors de la foire aux vins 2025 AdobeStock

Avis aux amateurs de vins rouges : voici les cuvées à s'offrir absolument lors de la foire aux vins d'automne 2025 qui débute à partir de la fin du mois d'août.

Qu'ils soient charpentés ou fluets, tanniques ou aériens, qu'ils viennent de [Bordeaux](#), de [Provence](#) ou d'ailleurs, Le Figaro Vin a sélectionné les meilleurs vins rouges proposés lors des foires aux vins d'automne 2025.

NB : les vins présentés ici sont disponibles aux dates imposées par les enseignes qui les commercialisent. Se référer à notre

[Domaine Hauvette, Roucas 2022](#) : «*Le vin entraîne dans une promenade dans la garrigue*»

[Provence, Alpilles](#)

Note Le Figaro : **94/100**

Prix : 29,25€ (La Cave des Galeries Lafayette)

Drapé dans une robe rubis chatoyant, le vin entraîne dans une promenade dans la garrigue avec des arômes de thym et romarin sauvages, de myrte et de cade tandis que la fraîcheur est bien en place. Quelle suavité en bouche ! Une délicatesse incroyable portée par la tendresse du fruit et l'élégance des tanins. Le vin de tous les qualificatifs ponctués par une finale énergique.

Luigi Pira, Serralunga 2020 : «*Une texture caressante et veloutée*»

Italie, Barolo

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 71,10€ (iDealwine)

Le nez est une véritable boîte à trésors entre graines de cardamome, noix de cade, rose oubliée, brocart de velours et tant d'autres souvenirs, mais sans nostalgie. En bouche, une matière imposante se dévoile, structurée par des tanins altiers. L'élégance est bien là, avec une texture caressante et veloutée. La finale soyeuse incite à la contemplation.

Dupasquier & fils, Nuits-Saint-Georges 2023 : «*Comme le motif d'une mélodie avant une finale élancée*»

[Bourgogne, Nuits-Saint-Georges](#)

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 35,95€ (Twil)

La robe d'un beau rubis clair laisse place à une palette d'épices chaleureuses qui accompagnent des arômes de

fruits rouges mûrs dans un bouquet intense et complexe. En bouche, on découvre un univers d'élégance et de fraîcheur où parfums floraux se marient harmonieusement à des notes de petits fruits croquants. La matière évolue de l'un à l'autre, comme le motif d'une mélodie avant une finale élancée.

[Château Cantemerle 2020](#) : *«Très sensuel et chaleureux»*

[Bordeaux, Haut-Médoc](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 26 € (Wine and Co)

Les épices douces ouvrent un bouquet plein et ample, très sensuel et chaleureux. Les fruits rouges mûrs s'apparaissent qu'en second rideau. Pleine d'énergie, la bouche révèle une matière brillante, tout en fruit et en délicatesse. Les tanins se font oublier. Finale tout en fraîcheur et en allonge.

[Clos de la Gaffelière 2022](#) : *«La bouche est intense et charnue»*

[Bordeaux, Saint-Emilion GC](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 19,47€ (Carrefour)

Le nez frais et fruité se caractérise par son harmonie et sa précision. La bouche est intense et charnue, structurée par des tanins fins et subtils. La structure acide participe à la fraîcheur et à la finesse de la matière, très convaincant

[Château Larose-Trintaudon 2015](#) : *«Avec quelques touches légères de vanille»*

[Bordeaux, Haut-Médoc cru bourgeois](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 28€ le magnum (Coopérative U)

Les fruits rouges bien mûrs déploient leurs arômes ronds et juteux au nez, avec quelques touches légères de vanille. Tout en fraîcheur, la bouche reprend ces notes fruitées juteuses dans une matière lumineuse, à la trame délicatement acidulée.

[Domaine de Chevalier, L'Esprit de Chevalier 2020](#) : *«Une trame fraîche et soyeuse»*

[Bordeaux, Pessac-Léognan](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 22,50€ (L'Entrepôt des Grands vins)

Intense et juteux, le nez raconte la framboise écrasée, la cerise burlat, le cassis mur dans un bouquet profond et chatoyant. En bouche, la texture garde de l'intensité grâce à une trame fraîche et soyeuse. Les petits fruits se rappellent en finale, poivre blanc.

e.

[Château Phélan Ségur, Franck Phélan 2016](#) : *«Un bel équilibre entre le fruit et une matière tendue»*

[Bordeaux, Saint-Estèphe](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 25,50€ (Nicolas)

Au premier oeil, la robe rouge brique aux reflets ambrés signale la maturité du vin. Au nez, on découvre des arômes de moka, d'épices avec une pointe de réglisse. La bouche offre un bel équilibre entre le fruit et une matière tendue, avant une finale satinée, longue et persistante.

[Château Calon Ségur, Le Marquis de Calon Ségur 2018](#) : *«La matière se fait caressante»*
[Bordeaux, Saint-Estèphe](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 39 € (Les Caves Taillevent)

Drapé d'une belle robe pourpre, le vin s'ouvre sur un bouquet aristocratique où parfums poudrés de pivoine et de rose se mêlent aux arômes frais et acidulés des petites baies (cassis, framboise) et à un boisé parfaitement intégré. Sous des tanins veloutés et fondus, la matière se fait caressante. La trame acidulée apporte de l'énergie et un côté espiègle qui se prolonge dans une finale satinée.

À lire aussi [10 vins rouges légers délicieux et frais, à déguster tout l'été](#)

[Domaine Hauvette, Cornaline 2019](#) : *«Donne envie de prolonger la conversation»*
[Provence, Alpilles](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 45€ (Les Passionnés du vin)

Une grande bouffée de petits fruits rouges accueille les narines et donne le sourire. C'est frais, intense et terriblement juteux. Cette sensation se prolonge en bouche dans une matière énergique, pleine de peps et soulignée par une trame acidulée qui ravit le palais. La finale, très salivante, donne envie de prolonger la conversation.

[Occhipinti, SP68 2023](#) : *«Une finale remarquablement salivante»*
[Italie, Terre Siciliane](#)

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 19,80€ (Lavinia)

Solaire, intense, chaleureux, tout en puissance maîtrisée, le bouquet reflète bien le terroir sicilien, mais ne manque pas d'élégance. Les fruits rouges mûrs s'accompagnent de notes plus minérales et d'un zeste d'orange sanguine. Plus fraîche, la bouche est presque acidulée et rappelle les groseilles chipées dans le jardin. La mandarine apporte sa force et sa fraîcheur dans une finale remarquablement salivante.

Comment nous notons les vins ?

Depuis 2021, Le Figaro Vin utilise l'échelle internationale de 100 points afin de noter les vins avec davantage de précision. Voici notre grille de notation, qui vous permet de décrypter la note de chaque vin commenté sur notre site, le journal papier, ou dans le magazine :

98 à 100 : Un vin exceptionnel par sa grandeur et sa beauté, qui suscite une véritable émotion

95 à 97 : Un très grand vin, complexe, complet, équilibré, qui se démarque de tous les autres

91 à 94 : Un excellent vin, fidèle à son terroir, dont il retranscrit les plus belles caractéristiques

86 à 90 : Un bon vin, bien élevé, que l'on a plaisir à boire

80 à 85 : Un vin correct, tout en simplicité

Moins de 80 : Un vin désagréable ou présentant des défauts majeurs