



## Compote de fruits, sauce au caramel et vin rouge



© François Mouriès  
Type de plat :  
Dessert  
Ingrédients principaux :

Tous droits réservés à l'éditeur

;) BORDEAUX 2

Nombre de personnes :

4

Temps de préparation :

20

Temps de cuisson :

15

Degré de difficulté :

Facile

Ingrédients : Compote de fruits, sauce au caramel et vin rouge

• 2 poires.

### Pour la sauce au caramel et vin rouge :

100 g de sucre

• 100 g de bordeaux blanc

• 50 g de bordeaux rouge

• 25 g de porto.

### Pour le tokoroten (gélifiant naturel) :

7,5 g de poudre de tokoroten

• 1 litre d'eau

• 100 g de thé parfumé (au choix).

Étapes : Compote de fruits, sauce au caramel et vin rouge

### Préparation de la sauce :

Dans une casserole, cuire le sucre avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il devienne couleur caramel.

Y ajouter d'un trait le mélange bordeaux rouge/blanc/porto.

Laisser cuire jusqu'à ce que ce soit homogène.

Retirer et laisser refroidir.

Plus tard, faire cuire les fruits dans cette sauce.

### Préparation du tokoroten :

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le thé.

Une fois que l'eau bout, éteindre le feu, recouvrir et laisser reposer 30 minutes, puis filtrer.

Date : 28/03/2017

Heure : 13:53:37

**marie claire**  
Maison

www.marieclairemaison.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Verser la préparation obtenue dans une casserole, ajouter la poudre de tokoroten et mettre sur le feu.

Une fois fondu et bien mélangé, verser dans un moule et placer au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation durcisse.

Dans une assiette creuse, mettre les poires, ajouter la sauce et le tokoroten en lamelles.

Garnir les poires d'une boule de glace.



Date : 27/03/2017  
Heure : 19:04:12

www.agence-fleurie.com  
Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Crémant de Bordeaux Rosé et Truffes épicées au chocolat

Un accord proposé par Planète Bordeaux avec le Soupçon de Graman Rosé

**Le chocolat noir** est un produit naturel extrait du cacaoyer, il contient peu de cholestérol et très peu de sodium. C'est une excellente source de **magnésium**, de fer et de cuivre. Il apporte beaucoup d'acides gras saturés. Il est surtout intéressant par sa teneur en **théobromine**, un tonifiant cardiostimulant et vasodilatateur, ce qui lui confère un effet très positif sur notre humeur.

**Les vertus** du chocolat ont fait l'objet d'études très sérieuses : action anti-déprime, stimulation du cerveau, protection contre le vieillissement cellulaire, diminution du risque de maladie cardiaque ...



Une création Agence Fleurie.

# Concours Mondial du Sauvignon

www.email-gourmand.com - parution du 26 mars 2017

Date : 26/03/2017

Heure : 19:06:13



www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 10



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Bordeaux blancs

Le savoir-faire de l'appellation Bordeaux Blanc est une nouvelle fois récompensé (10 médailles d'or, 13 médailles d'argent et 1 révélation assemblage 2017) à l'occasion de la 7e édition du concours mondial du sauvignon. Plus de 850 échantillons représentant 22 pays ont été dégustés par un jury de professionnels composé de 65 journalistes, influenceurs et professionnels de la filière les 3 et 4 mars derniers à Planète Bordeaux, siège des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur. Les résultats ont été présentés sur le salon international Prowein, qui réunit les professionnels du monde entier (27/03/2017).

# Concours Mondial du Sauvignon

www.agence-fleurie.com - parution du 27 mars 2017



www.agence-fleurie.com

Pays : France

Dynamisme : 4

Date : 27/03/2017

Heure : 19:04:12



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Palmarès Concours Mondial du Sauvignon 2017

La huitième édition du concours a eu lieu les 3 et 4 mars, à Bordeaux en France, la ville qui l'a vu naître.



Cette année, ce sont 861 vins qui ont concouru en provenance de 22 pays différents. . Le jury constitué de 65 experts internationaux a décerné 242 médailles et 8 Trophées révélations.

« Le Concours Mondial du Sauvignon est un événement fascinant parce qu'il montre la diversité que l'on peut obtenir à partir d'un seul cépage », a déclaré Thomas Costenoble, directeur du concours. Le Concours Mondial du Sauvignon permet d'ailleurs de mieux appréhender les grandes tendances de fond touchant la production et la consommation de Sauvignon dans le monde. Cela, non seulement à travers ses résultats mais également grâce aux ressources documentaires compilées par le comité de pilotage créé en 2014

**Les 8 Trophées Révélation :**  
Révélation Sauvignon non boisé 2017 (x2):

# Concours Mondial du Sauvignon

www.agence-fleurie.com – parution du 27 mars 2017



Date : 27/03/2017

Heure : 19:04:12

www.agence-fleurie.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Vignoble Cogné, Sauvignon Blanc Terra Vitis 2016, IGP **Val de Loire**, France  
Famille Bougrier, Abbessé Royale 2016, **Touraine**, France

Révélation Sauvignon **boisé** 2017:  
Maison Laporte, Le Grand Rochoy 2015, **Sancerre**, France

Révélation **Assemblage** 2017:  
Despagne, Rauzan Despagne Le Grand Vin 2015, **Bordeaux Blanc**, France

Révélation Sauvignon **biologique** 2017:  
Misty Cove, Misty Cove Organic Sauvignon Blanc 2016, Marlborough, **Nouvelle-Zélande**

**Trophée Denis Dubourdieu** 2017\*:  
Skoff Original, Kranachberg Sauvignon Blanc 2015, Styrie du Sud, **Autriche**

Révélation Sauvignon d'Espagne 2017:  
Bodega Inurrieta, Inurrieta Orchidea Cuvée 2015, Navarra, Espagne

Révélation Sauvignon d'Italie 2017:  
Cadibon, Cadibon Sauvignon 2015, Collio (Goriziano) DOC, Italie

\*ce nouveau trophée a été créé en l'honneur du célèbre professeur, pour récompenser l'expression la plus pure et la plus fine du Sauvignon.

## **Les médailles d'Or en AOC Bordeaux Blanc**

Bordeaux Sauvignon 2016 de Calvet – Château Doisy Daène 2015  
Château Laborde 2016 – Château Lamothe-Vincent Cuvée Héritage 2016  
Château Leroy-beauval 2015 – Château les Moutins 2016  
Château Marjosse 2016 – Château Mezain 2016  
Château Mont-Pérat 2015 – Château Penin 2015  
Château Tour de Mirambeau Cuvée Passion 2015 – Clos Maragnac 2014  
Domaine du Cassard 2016 – Lalande Bellevue 2016

## **Le Concours Mondial du Sauvignon**

Le concours a été lancé en 2010 à l'initiative de l'ODG Bordeaux & Bordeaux Supérieur afin de mettre en valeur son offre de vins blancs. Depuis, l'événement est devenu un challenge international, le nombre de pays producteurs augmentant à chaque édition et des régions hôtes étrangères comme le Frioul en 2015 et Rueda en 2016 accueillant le concours. La gestion technique des dégustations est assurée par les organisateurs du Concours Mondial de Bruxelles, qui bénéficient de plus de 20 ans d'expérience dans l'organisation de concours internationaux de premier plan dédiés aux vins.

La prochaine édition du concours se tiendra les 2 et 3 mars 2018 à Graz, en Autriche.

# Les Oscars de l'été 2017

www.infosvin.free.fr- parution du 31 mars 2017

Date : 31/03/2017

Heure : 19:12:13

INFOSVIN

infosvin.free.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

## Oscars des Bordeaux de l'été 2017

Infosvin

Nous relayons avec plaisir l'information suivante:

### OSCARS DES BORDEAUX DE L'ÉTÉ 2017

Un jury 100 % féminin pour la sélection des 24 Oscars des Bordeaux Blanc, Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairet et Crémant de Bordeaux, le mercredi 8 mars à la Brasserie Bordelaise.

Quel meilleur jour que la Journée Internationale de la Femme pour un tel événement ? Il s'agit désormais d'un rendez-vous annuel immanquable pour toutes les amatrices de vins de Bordeaux frais ! Vêtues de leurs plus belles tenues (le thème était rétro-chic), nos 104 dégustatrices d'un soir ont eu le plaisir de se retrouver pour élire leurs coups de cœur 2017 ! Qu'elles soient viticultrices, négociantes, œnologues, journalistes, blogueuses ou simples consommatrices (sélectionnées via Internet), elles ont dégusté les 94 vins présélectionnés dans une ambiance studieuse mais plus que conviviale.

La liste des pépites du millésime 2016 a été annoncée vers 22h30 par notre Président Bernard Farges et s'est suivie d'une salve d'applaudissements.



La prochaine édition du concours se tiendra les 2 et 3 mars 2018 à Graz, en Autriche.

# Les Oscars de l'été 2017

www.infosvin.free.fr - parution du 31 mars 2017

Date : 31/03/2017  
Heure : 19:12:13

INFOSVIN. *... et les autres*

infosvin.free.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 3/5

[Visualiser l'article](#)



## Bordeaux Rosé millésime 2016

Château d'Haurets – SCEA Vignobles Ducourt

Château du Barail – SCEA Charles Yung et Fils

Château La Freynelle – SCEA Vignobles Véronique Barthe

Château La Rame – GFA Château La Rame

Château Lauduc Classic – SCEA Vignobles Grandeau

La Vie en Rosé du Château Landereau – SC Vignobles Baylet



# Les Oscars de l'été 2017

www.infosvin.free.fr - parution du 31 mars 2017

Date : 31/03/2017

Heure : 19:12:13

INFOSVIN

infosvin.free.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)



## Bordeaux Blanc millésime 2016

Cellier de Bordes – SCA Château Terrefort Quancard

Château de Bonhoste – EARL Vignobles Fournier

Château La France – SCA Château La France

Château La Freynelle – SCEA Vignobles Véronique Barthe

Château Le Bonalguet – EARL Bonalguet St Germain

L'Instant Bordeaux – Maison Bertrand Ravache

# Les Oscars de l'été 2017

www.infosvin.free.fr - parution du 31 mars 2017

Date : 31/03/2017

Heure : 19:12:13

INFOSVIN

infosvin.free.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)



## Bordeaux Clairet millésime 2016

Château La Bretonnière – EARL La Bretonnière

Château La Freynelle – SCEA Vignobles Véronique Barthe

Château La Mothe du Barry Cuvée French Kiss – Duffau Joël

Château Sainte Catherine – SCEA Sainte Catherine

Clairet de Lisennes – SCEA Vignobles Soubie

Le Clairet de Boutinet – SARL Les Chemins de Bacchus

# Les Oscars de l'été 2017

www.infosvin.free.fr - parution du 31 mars 2017

Date : 31/03/2017

Heure : 19:12:13

INFOSVIN. *le vin de France*

infosvin.free.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)



## Crémant de Bordeaux

Lateyron (blanc) – SARL Lateyron

Les Cordeliers Grand Vintage Blanc Brut – Les Cordeliers

Perle de Tutiac (blanc) – Les Vignerons de Tutiac

Celene « Saphir » (rosé) – Celene

Louis Vallon (rosé) – Union de Guyenne

Perles de Garrineau (rosé) – Combefreyroux

Ces 24 références seront mises à l'honneur cette saison.

Elles se laisseront déguster tout au long du printemps et de l'été 2017 en France et à l'international. Avec un excellent rapport qualité/prix/ plaisir, les saveurs seront au rendez-vous pour tous les amateurs d'arômes fruités ! Retrouvez ces vins très prochainement sur ce site, dans la Cave des 1001 Châteaux ainsi que dans les dégustations d'Apéro Bordeaux.

# Les Oscars de l'été 2017

www.isudouest.fr - parution du 04 avril 2017

Le	05/04/2017
Par	SO.
Lien	<a href="http://www.sudouest.fr/2017/04/04/vin-voici-les-oscars-des-bordeaux-de-l-ete-3337004-713.php">http://www.sudouest.fr/2017/04/04/vin-voici-les-oscars-des-bordeaux-de-l-ete-3337004-713.php</a>

## Vin : voici les Oscars des Bordeaux de l'été 2017



Les rosés primés aux Oscars 2017

### **Le jury 100% féminin a décerné ses coups de coeur en Bordeaux claret, rosé, blanc et crémant. Découvrez les lauréats, avec le prix de chaque bouteille**

Organisée par le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur à [Planète-Bordeaux](http://www.planete-bordeaux.com), la 11<sup>e</sup> cérémonie des Oscars des Bordeaux de l'été s'est déroulée le mois dernier. Un jury 100 % féminin (104 dégustatrices professionnelles et amatrices) s'est réuni pour déterminer leurs lauréats parmi une sélection de vins de Bordeaux Blanc, Rosé, et Claret. Le Crémant figurait pour la première fois parmi les Bordeaux dégustés apportant ainsi une touche pétillante à cette dégustation.

#### **Ont été récompensés :**

La Vie en Rosé du Château Landereau (Bordeaux Rosé) 6.70€  
Château du Barail (Bordeaux Rosé) 5.00€  
Château d'Haurets (Bordeaux Rosé) 6.50€  
Château Lauduc Classic (Bordeaux Rosé) 5.90€  
Château La Freynelle (Bordeaux Rosé) 6.00€  
Château La Rame (Bordeaux Rosé) 7.00€

# Les Oscars de l'été 2017

www.isudouest.fr - parution du 04 avril 2017



## Les clairets primés au Oscars 2017

- Château La Freynelle (Bordeaux Claret) 6.00€
- Château La Bretonnière (Bordeaux Claret) 5.90€
- Château Sainte-Catherine (Bordeaux Claret) 4.70€
- Claret de Lisennes (Bordeaux Claret) 5.00€
- Cuvée French Kiss (Bordeaux Claret) 5.85€
- Le Claret de Boutinet (Bordeaux Claret) 6.50€

# Les Oscars de l'été 2017

www.isudouest.fr - parution du 04 avril 2017



## Les blancs primés aux Oscars 2017

- Château La Freynelle (Bordeaux Blanc) 6.00€
- L'instant Bordeaux (Bordeaux Blanc) 5.00€
- Cellier de Bordes (Bordeaux Blanc) 4.50€
- Château de Bonhoste (Bordeaux Blanc) 6.10€
- Château La France (Bordeaux Blanc) 6.50€
- Château Le Bonalguet (Bordeaux Blanc) 5.00€

# Les Oscars de l'été 2017

www.sudouest.fr- parution du 04 avril 2017



Les crémants primés aux Oscars 2017

Perle de Tutiac (Crémant de Bx Blanc) 7.95€

Les Cordeliers Grand Vintage Blanc Brut (Crémant de Bx Blanc) 17.90€

Lateyron (Crémant de Bx Blanc) 7.50€

Celene "Saphir" (Crémant de Bx Rosé) 10.00€

Louis Vallon (Crémant de Bx Rosé) 9.60€

Perles de Garrineau (Crémant de Bx Rosé) 7.00€

# Bordeaux rosé

MademoiselleC - parution du 29 mars 2017

INFOS · COUP DE COEUR · A LA DÉCOUVERTE · A PRO

## Lumière sur les nouveaux Bordeaux rosés

29 Mars 2017 · Mademoiselle C · 957 Views



Les producteurs bordelais ont dévoilé leurs nouvelle collection de vin d'été

Ils sont faciles, gourmands, ronds, souples, frais, fruités et persistants en bouche.

Ils se reconnaissent par leurs arômes de fraises écrasées et de bonbons acidulés : ce sont les Bordeaux rosés.

**Cliquez sur l'image pour accéder à l'intégralité de l'article**

Egalement vu sur [Instagram](#) , sur [Facebook](#) et sur [Twitter](#) !,