

Bordeaux rosé

Investissement conseils - parution juin 2017

**INVESTISSEMENT
CONSEILS**

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 21000



Date : JUIN 17
Page de l'article : p.72-74



Page 1/3

ART DE VIVRE / Œnologie

Petits repas entre amis



Le rosé est bien le vin star de l'été. Frais, fruité et léger, il devient alors synonyme de moments entre amis, barbecue, plancha et même pique-nique. Sortez les nappes à carreaux rouge et blanc !

Compagnon de plaisir

Une robe rose brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les petits fruits rouges, voilà la définition simple et ô combien juste pour ce **Bourgogne rosé 2016** (1) du domaine Céline et Frédéric Gueguen, un jeune couple de vignerons installé à Préhy (Yonne) et qui cultive avec dextérité un cépage pinot noir. Servi très frais (entre 10 et 12°), ce bourgogne à boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur est idéal à consommer à l'apéritif ou au cours d'un repas : il accompagne à merveille les tapas, la cuisine d'été, italienne, épicée et exotique.

9,80 €, en vente à la propriété.

Bordeaux rosé

Investissement Conseils - parution juin 2017

**INVESTISSEMENT
CONSEILS**

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 21000

Date : JUIN 17
Page de l'article : p.72-74



Page 3/3

Gascon, comme d'Artagnan

Si l'étiquette de ce nouveau rosé signé Lionel Osmin & Cie reste illisible, c'est qu'il n'est pas à la bonne température. Une innovation judicieuse pour être sûr de déguster dans les conditions idéales ce **Milady 2016** (6) IGP Comté Tolosan domaine San de Guilhem. Un rosé moelleux, né de merlot et de cabernet-sauvignon, dont la robe est rose pâle, avec des parfums de fruits rouges. La bouche ronde et fraîche se révèle à 11°. idéale à l'apéritif, ou pour accompagner la cuisine exotique et les desserts aux fruits rouges. **6,90 €**, en vente à la propriété et chez les cavistes.

Gourmandise

En 2012, Bertrand Ravache a préféré le cabernet-sauvignon au merlot, cépage traditionnel des rosés de Bordeaux, pour élaborer l'**Instant Bordeaux Rosé** (7) afin d'allier fraîcheur des arômes et vivacité, qui donne un vin puissant, énergique et charpenté. Sa robe rose pâle parcourue de légers reflets bleutés révèle en bouche des arômes de pêches blanches, de petits fruits rouges et de bonbon anglais. Ce rosé tient toutes ses promesses et se révèle frais, vif et élégant. Il est parfait avec les huîtres, le turbot, un carré d'agneau, les salades fraîcheur, mais également la cuisine exotique (sushis et sashimis, currys indiens ou cuisine thaï). **4,95 €**, chez Carrefour, Carrefour Market, Carrefour proximité, Simply Market, Intermarché et Auchan.

Amour bio

Entre Estagel et Maury (Pyrénées-Orientales), ce Côtes-du-Roussillon **Flirt rosé 2016** (8) du Clos des vins d'amour mêle grenache et syrah. Il recèle des arômes de fruits rouges frais et acidulés. La bouche garde tout son fruité et sa rondeur jusqu'à la finale. Servi à une température de 10-12° à l'apéritif, il est parfait également avec des charcuteries ou des légumes croquants, pendant le repas pour accompagner poissons, viandes blanches, tartes de légumes, pâtes fraîches, fromages frais, desserts aux fruits rouges... **8 €**, vente à la propriété et cavistes (existe en magnum à 18 €).

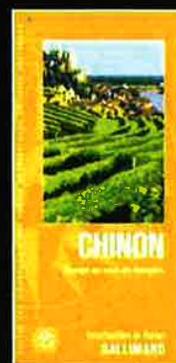
Un brin d'insolence

L'été ne serait pas vraiment l'été sans une dégustation toute modérée des vins méditerranéens. Et ce faugères est parfait à sirôter lorsque l'envie vous en prend ! L'**Impertinent rosé 2016** (9) du château des Estanilles porte bien son nom. Grâce à ses cépages de grenache, de cinsault et de mourvèdre, la vigne puise ses réserves d'eau au plus profond du sous-sol, formé à partir des argiles des dépôts marins de la mer primitive... Tout un programme pour un vin atypique parfait pour accompagner tous vos plats d'été si vous le servez à 10°. Grâce à ses arômes de framboise, de fraise, de pamplemousse et d'ananas, avec de subtiles notes florales dans une bouche minérale et tonique, vous ne commettez aucun impair en accords mets-vins. Et le moment détente se transformera en cortège de louanges.

10 €, en vente à la propriété et chez les cavistes.

Au pays de Rabelais

Le XX^e siècle a produit quelques fascicules faisant apparaître la notion de Rabelaisie. Mais jamais un guide touristique n'avait jusqu'alors tenté de définir ce territoire. Rabelais, exceptionnel voyageur, a parcouru et vécu dans de nombreuses régions de France, si bien que l'on pourrait dire finalement que la Rabelaisie n'est autre que la France ? Seulement, voilà, lorsque Rabelais écrit Gargantua



en 1534, il ancre son roman dans le microcosme chinonais, le pays de son enfance, qui devient par le génie de son écriture le théâtre d'une guerre « picrocholine » mondiale où des milliers de soldats se rossent à coups de lancers de poules, de bâtons et sont noyés dans la « pisse » de la jument géante de Gargantua. Un conflit qui débute à Seuilly pendant les vendanges et qui a pour origine une petite « fouace », simple brioche aux épices ! Le guide met en lumière ces lieux-dits, châteaux toujours debout, et entraîne le visiteur sur les pas de Rabelais à Chinon et sa région, d'hier et d'aujourd'hui.

Chinon. Voyage au pays de Rabelais, collectif, chez Gallimard, 144 pages, 14,90 €



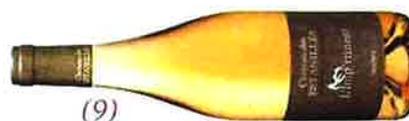
(6)



(7)



(8)



(9)

Bordeaux rosé

M le Magazine du Monde - parution du 3 juin 2017

M LE MAGAZINE DU MONDE

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 265208

Date : 03 JUIN 17
Page de l'article : p.91
Journaliste : L. G.



Page 1/1

UNION LIBRE

Mise à l'amande.

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE BORDEAUX ROSÉ 2016

Un vin rosé est tout indiqué pour souligner la tendresse et le goût profond d'une truite aux amandes. Celui-ci en particulier est idéalement simple et franc, vif et exotique

10 €. Tél.: 05-57-55-56-56.

DOMAINE REYNAUD DUCHÉ D'UZÈS CUVÉE ARPÈGE BLANC 2015

Grâce à un savant assemblage de viognier, grenache blanc et vermentino, la texture de ce vin est délicieusement friande. La truite accompagnera parfaitement ce blanc minéral et généreux. *L. G.*

17 €. Tél.: 04-66-03-18-20.



Oscars Bordeaux rouge

Blog France 3 régions - parution du 4 juin 2017



Date : 04/06/2017

Heure : 17:56:18

Journaliste : Jean-Pierre Stahl

france3-regions.blog.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Vous L'attendiez ? Voici Le Palmarès Des Oscars Des Bordeaux Rouge 2017

Histoire de ne pas être en reste cet été, et pour animer vos soirées, vous pourrez toujours vous référer aux petits Bordeaux qui ont été récompensés aux Oscars des Bordeaux Rouge 2017. Voici le palmarès des 6 cuvées du millésime 2015 primés parmi 33 finalistes.



Les vainqueurs des Oscars des Bordeaux Rouge de l'été © Muriel Meynard

62 dégustateurs pour un jury, composé de conseillers en vins d'une enseigne de Grande Distribution Belge, d'œnologues et de professionnels de la région de Bordeaux.

La finale des « Oscars des Bordeaux Rouge 2017 » a eu lieu mardi dernier, le 30 mai à Bordeaux.

Ce sont 6 cuvées du millésime 2015 en AOC Bordeaux Rouge qui ont sélectionné à l'aveugle parmi 33 finalistes, et les 6 s'affichent à moins de 10 €.

And the winners are :

Château Lamothe-Vincent « Intense » – 6,90 €

Merlot du Château Sainte Barbe – 6,50 €

Château Le Bonalguet – 7 €

Château Motte Maucourt « Elevé en Fût » – 6,50 €

Cheval Quancard Réserve – 7,50€

L'Envolée de Lionne – 7,80€

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Oscars Bordeaux rouge

www.terredevins.com - parution du 6 juin 2017

Date : 06/06/2017

Heure : 18:21:10

Terre de Vins

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Oscars des Bordeaux Rouge 2017 : les lauréats révélés

La grande finale, qui s'est déroulée mardi dernier au restaurant « Les Tontons » à Bordeaux, a désigné les six vainqueurs en AOC Bordeaux Rouge sur le millésime 2015.

Ils étaient initialement 102 vins du millésime 2015 en AOC Bordeaux Rouge en compétition lors des Oscars des Bordeaux rouge 2017. 33 finalistes ont été sélectionnés suite à une première dégustation de présélection à Planète Bordeaux. La grande finale de la compétition s'est jouée le mardi 30 mai à Bordeaux. 62 dégustateurs, conseillers en vins d'une enseigne de grande distribution belge, œnologues et professionnels de la région de Bordeaux, ont sélectionné à l'aveugle les six cuvées lauréates. Ces vainqueurs seront valorisés durant toute l'année dans les différentes manifestations organisées par Planète Bordeaux, ou à l'occasion des nombreux partenariats noués par les Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

LES 6 OSCARS BORDEAUX ROUGE :

- Château Lamothe-Vincent « Intense » – 6,90 €
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon – 54 000 bouteilles
- Merlot du Château Sainte Barbe – 6,50 €
100% Merlot – 129 700 bouteilles
- Château Le Bonalquet – 7 €
80% Merlot, 10% Malbec, 5% Cabernet-Sauvignon et 5% Cabernet Franc – 78 000 bouteilles
- Château Motte Maucourt « Elevé en Fût » – 6,50 €
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon – 20 000 bouteilles
- Cheval Quancard Réserve – 7,50€
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon – 45 000 bouteilles
- L'Envolée de Lionne – 7,80€
100% Merlot – 15 300 bouteilles

Oscars Bordeaux rouge

www.infosvin.free.fr - parution du 6 juin 2017

Date : 06/06/2017

Heure : 19:23:15

INFOSVIN. *et les chais*

infosvin.free.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Palmarès Oscars Rouge 2017

Nous relayons avec plaisir l'information suivante:

Le Palmarès des Oscars Bordeaux Rouge 2017 Millésime 2015

La finale de la dégustation des « **Oscars des Bordeaux Rouge 2017** » s'est déroulée mardi 30 mai 2017 à Bordeaux.



Les 62 dégustateurs du jury, conseillers en vins d'une enseigne de Grande Distribution Belge, œnologues et professionnels de la région de Bordeaux, ont sélectionné à l'aveugle les **6 cuvées du millésime 2015 en AOC Bordeaux Rouge**, parmi les 33 finalistes.

LES 6 OSCARS BORDEAUX ROUGE SONT :

- Château Lamothe-Vincent « Intense » - 6,90 €
- Merlot du Château Sainte Barbe – 6,50 €
- Château Le Bonalguet – 7 €
- Château Motte Maucourt « Elevé en Fût » - 6,50 €
- Cheval Quancard Réserve – 7,50€
- L'Envolée de Lionne – 7,80€

Une dégustation de présélection a été réalisée en amont à Planète Bordeaux pour déterminer les 33 cuvées finalistes parmi 102 vins inscrits.

Ces 6 vins lauréats seront les vins phares de l'appellation pendant toute l'année. Ils bénéficieront d'une place de choix dans les différentes manifestations organisées par Planète Bordeaux ou à l'occasion des nombreux partenariats noués par les Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Contact presse- Pain Vin&Company- Alice Rebillard tél 01 55 35 81 80

Bordeaux rosé

Supplément L'Express - parution du 7 juin 2017

L'EXPRESS
SUPPLÉMENT

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 JUIN 17
Page de l'article : p.66,68,69



Page 1/6

FLACONS D'ÉTÉ ROSÉS NOTRE SÉLECTION

Cet été, impossible de lui échapper ! Le rosé affole les verres. Avec une préférence des consommateurs pour l'approche fraîche et pâle des côtes-de-provence, naguère moquée, mais partout copiée.

BORDEAUX

CHÂTEAU PÉNIN BORDEAUX ROSÉ

Le rosé, c'est la gourmandise du fruit et le rafraîchissement. Deux caractéristiques parfaitement tenues par ce beau vin produit par la famille Carteyron, à Gèniçac, une référence en Bordelais. Un rosé de pressurage composé de cabernet-sauvignon et de merlot, pour un quart, afin de magnifier les beaux terroirs argileux à sous-sol graveleux de la propriété, parfait pour des rosés de soif et de plaisir. Une vraie belle affaire. **6,50 €**

CHÂTEAU BELLE-GARDE BORDEAUX ROSÉ

Eric Duffau est passé maître dans l'art des bordeaux d'un excellent rapport qualité-prix. Il le prouve encore ici, avec un rosé plein de convivialité, à dominante cabernet pour les amateurs de tension et de précision. **5,30 €**

CHÂTEAU BONHÔTE BORDEAUX ROSÉ

À quelques encablures de Saint-Émilion, à Saint-Jean-de-Blaignac, la famille Fournier présente un rosé frais, gouleyant, fruité également, à dominante de cépage merlot, pour le charnu. **6,10 €**

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BORDEAUX ROSÉ

Et pourquoi pas un rosé de grand cru classé avec ce domaine réputé de pessac-léognan ? Il possède le port altier et le grain noble de son rang, sans se départir d'une tension affirmée. **8,50 €**

CLOS DUBREUIL CLARA BORDEAUX CLAIRET (2015)

Perché sur le plateau de Saint-Émilion, ce domaine soigne son clairet comme son grand cru de rouge. La saignée est élevée neuf mois en fût pour préserver le fruité. Les saveurs de fruits rouges écrasés (cerise, fraise) et d'agrumes se mêlent à la brioche et à la quetsche. Un rosé de gastronomie. **16 €**

ROSÉ DU VAL BORDEAUX ROSÉ

Situé à Saint-Émilion, le Château Petit Val produit un beau saint-émilion grand cru. Mais aussi, un rosé iodé, très calcaire (donc tendu), avec une finale aérienne et précise. **15 €**

VIGNERONS DE TUTIAC NATUR'ALE BORDEAUX ROSÉ

La cave coopérative du Blayais (l'une des plus grandes du Bordelais) propose un rosé en culture biologique. Un vin charmeur au possible, juteux et fruité à souhait. Une découverte à prix tendre. **5,95 €**

CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY BORDEAUX CLAIRET

À Moulon, dans l'Entre-deux-Mers, la famille Duffau aime la compétition. Joël, à La Mothe du Barry, et Eric, à Belle-Garde. Et à ce jeu, c'est Joël qui l'emporte avec un clairet juteux, fruité, charnu et d'une fraîcheur mentholée superbe. Attention à l'addiction ! **5,85 €**

SUD-OUEST

ROSÉ D'ENFER SAINT-MONT

Tannat, pinenc et cabernet-sauvignon s'unissent dans la bouteille pour le plaisir des papilles et du partage. Un vin facile, vif et tendre, aux notes de petits fruits rouges et noirs frais (groseille, cassis, framboise...). **6 €**



CHÂTEAU HREALY GARLLAC ROSÉ

Le Sud-Ouest est terre de cépages rares. Ainsi, ce beau rosé de saignée, fruité et gourmand, à la bouche acidulée et vive, nous permet d'apprécier les accents du braucol et du duras. Le tout rehaussé d'une syrah délocalisée. **7,90 €**

VILLA LA VIE EN ROSE VIN DE FRANCE

Négociant aussi dynamique que talentueux, Lionel Osmin, propose ce joli rosé bien typique du Sud-Ouest. Un 100 % négrette à la minéralité saline et à l'acidité citronnée. Excellent rapport qualité-prix. **6,90 €**

CHÂTEAU LAGREZZETTE LE ROSÉ DE JULIE

La fille d'Alain-Dominique Perrin, le maître de Lagrezette, en cahors, a créé ce rosé 100 % malbec. Du noir cépage noir elle tire un beau jus pâle aux saveurs de brugnon blanc, de framboise et d'iris. **17 €**



Bordeaux blanc

Centre Presse - parution du 8 juin 2017

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE

Périodicité : Quotidien
OJD : 20540

Date : 08 JUIN 17



Page 1/1

Château Penin Sauvignon AOC Bordeaux Blanc 2015

Propriété familiale depuis 1854, le domaine du Château Penin propose sa cuvée



Un blanc plein de charme.

Sauvignon AOC Bordeaux Blanc 2015. Issu d'un assemblage de sauvignon blanc 65 %, sauvignon gris 20 % et sémillon 15 %, on perçoit dans ce vin des notes de pêches blanches, de mangue, de pamplemousse rose, de violette.

Au vieillissement il se développe des notes de fruits confits ou sec : abricot, figue, mandarine, ainsi qu'une légère note grillée apportée par l'élevage en barriques. La présence en bouche est souple, harmonieuse, aromatique et très charmeuse.

Facile à boire, on garde longtemps en bouche toutes ses saveurs.

Prix départ cave 8 €. Vignobles Carteyron, Château Penin, tel : 05.57.24.46.98 ; vignoblescarteyron@orange.fr ; www.chateaupenin.com

Crémant de Bordeaux

Ici Paris - parutions des 7 et 13 juin 2017

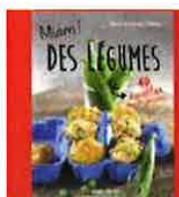
ici Paris

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464

Date : 07 / 13 JUN 17
Page de l'article : p.35-36
Journaliste : Véronique BOUTILLIER de SAINT-ANDRE



Page 2/2



Gougères subterfuges tout en couleurs

Recette et photo extraites de l'ouvrage Miam! Des légumes de Rebecca Loulou Destrez. Editions Albin Michel

POUR ENVIRON 30 PETITES GOUGÈRES

- 150 g de petits pois (frais ou décongelés)
- 10 tomates séchées hachées finement
- 250 ml de lait ou de lait de soja ou d'eau
- 80 g de beurre
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 130 g de fromage râpé (gruyère, emmental ou parmesan)
- sel
- poivre du moulin

- 1 Dans une casserole moyenne, faites chauffer le lait avec le beurre, le sel et le poivre. Quand le beurre est fondu, ôtez la casserole du feu, versez la farine d'un seul coup et mélangez vivement avec une cuillère en bois. Lorsque la pâte se détache des bords, laissez reposer quelques minutes pour qu'elle refroidisse un peu (le doigt doit pouvoir toucher la pâte). Sortir la plaque du four et préchauffez-le à 180 °C (th. 6).
- 2 Ajoutez les œufs à la préparation un à un en mélangeant au batteur, puis en mélangeant à la cuillère en bois, le fromage râpé et les légumes.
- 3 Recouvrez la plaque du four de papier de cuisson. Déposez-y à l'aide de deux cuillères à café (l'une servant à pousser la pâte de l'autre sur la plaque de cuisson) des petits tas de pâte (environ 4 cm de diamètre). Enfourez pour 15 à 20 min jusqu'à ce que les gougères soient dorées.



ET ON BOIT QUOI ?

La cuvée de l'Abbaye, crémant de bordeaux brut rosé jaillance. Le merlot s'annonce par une robe d'un rose saumone intense. Vin gourmand aux notes de fruits rouges. 9,40 €, départ cave.

(abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération)

TESTÉ ET APPROUVÉ !



Mozzarella di bufala bio Casa Azzurra. 2,95 € (125 g), GMS



Vinaigrette émulsionnée olive basilic La Tourangelle. A partir de 3,20 €, GMS



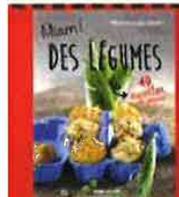
Boisson ananas coco sans conservateur Carresse antillaise. 2,99 € (brique de 1 l), GMS.



Ravioli légumes du soleil Giovanni Rana. 3,30 € (250 g), GMS



Le plat à four irrésistible avec larges poignées Pyrex. A partir de 13,45 €, GMS



Lasagnes végé

Recette et photo extraites de l'ouvrage Miam! Des légumes de Rebecca Loulou Destrez. Editions Albin Michel

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de pâtes à lasagnes
- 1 boîte de tomates au naturel de 400 g
- 60 cl de lait
- 3 cuil. à s. de farine ou Maïzena
- 3 cuil. à s. de beurre ou d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 oignons
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 poivrons
- 1 fromage de chèvre
- sel, poivre du moulin

- 1 Lavez, épluchez si nécessaire, puis coupez en dés de 1 cm les légumes. Dans une sauteuse, faites chauffer doucement l'huile et y ajoutez les légumes et les tomates en boîte avec leur jus. Laissez réduire : les légumes doivent conserver de leur jus.
- 2 Pendant ce temps, préparez la béchamel : dans une casserole, à feu moyen, faites fondre le beurre ou chauffez l'huile et ajoutez la farine, mélangez à l'aide d'un fouet, puis ajoutez progressivement le lait, le sel, le poivre et la noix de muscade. Faites chauffer sans cesser de remuer jusqu'au premier bouillon. Réservez hors du feu.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Quand les légumes sont tendres et que le jus a réduit, procédez au montage des lasagnes : dans un grand moule huilé, étalez les pâtes crues pour tapisser le fond, couvrez d'une couche de légumes cuits, puis d'une couche de pâtes et le reste de la béchamel. Parsemez de tranches de fromage de chèvre. Enfourez pour 45 min.



ET ON BOIT QUOI ?

La Roque Star 2016, AOP côtes-de-provence. Un nez gourmand de fruits rouges, de mangue et d'estragon. Bel équilibre en bouche entre fraîcheur, fruits et fines épices. 6,60 €, départ cave

(abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération)



Tatin de tomates cerises

Recette et photo extraites de l'ouvrage Miam! Des légumes de Rebecca Loulou Destrez. Editions Albin Michel

POUR 4 A 6 PERSONNES

- 200 g de farine de blé T 80 ou d'épeautre
- 100 g de beurre
- 3 cuil. à s. d'eau
- 1 pincée de gros sel gris ou 1 pâte brisée ou feuilletée
- 500 g de tomates cerises
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive
- 2 cuil. à s. de vinaigre balsamique
- 3 cuil. à c. de sucre
- 1 grosse pincée de sel, poivre du moulin

- 1 Dans une sauteuse et sur feu vif, versez l'huile et les tomates entières. Baissez à feu moyen et laissez cuire environ 10 min en remuant de temps en temps.
- 2 Préparez la pâte : dans une jatte, versez la farine, le sel, puis le beurre (mou) en petits cubes. Ecrasez avec les doigts, puis ajoutez l'eau (tiède) et pétrissez rapidement. Étalez au rouleau entre deux feuilles de papier de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 3 Baissez le feu sous la sauteuse et ajoutez le sucre, le sel et le poivre. Laissez à peine fondre le sucre et déglacez au vinaigre. Laissez réduire quelques minutes (le jus devient épais). Chemisez un moule à tarte (25 cm de diamètre) de papier de cuisson.
- 4 Répartissez les tomates, puis disposez la pâte par-dessus, en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule. Enfourez pour 20 à 30 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Sortez du four et laissez refroidir 10 min.



ET ON BOIT QUOI ?

La côtes-de-provence AOP bio réconcilié. Chaque détail de ce flacon a été étudié pour réduire l'impact sur l'environnement. Nez de fruits rouges et bouche délicate. 5,50 €, Monoprix

(abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération)

Bordeaux clairet

Cuisine et vins de France - édition jui/août 2017

Cuisine et Vins
de France

Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895



Date : JUIN / AOUT 17
Page de l'article : p.114-117
Journaliste : Capucine Bonnart
/ Kanne Valentin



Page 1/4

MON CARNET FUTÉ

Dégustation



VENTOUX Rhonéa La Pierre du Diable 2016 - 3,50 €
Un caractère suave pour ce vin issu de trois terroirs différents : des collines sableuses aux coteaux de sables en passant par des terrasses d'éboulis anciens très propices à la culture de la vigne. *La Pierre du Diable* se distingue par un nez vif et une belle bouche fruitée. **Casino.**

LUBERON La Vieille Ferme 2016 - 5,10 €
Un rosé léger et sans prétention, légèrement perlant, avec une jolie amertume en bouche. C'est le vin sans chichi, il est fait pour ça et, comme la famille Perrin fait les choses bien, on a même en finale une pointe d'épice et de minéralité. Pour les apéritifs d'été entre copains. **En grandes surfaces et site du domaine.**

COLLIOURE Évasion Catalane 2016 - 5,20 €
Produit aux confins du vignoble du Languedoc-Roussillon, *Évasion Catalane* est un rosé simple et bien fait, à boire sur la plage en profitant du coucher de soleil. Une belle tension, des notes de fraise et beaucoup de délicatesse sont à retrouver à l'intérieur de ce flacon. **Cavistes.**

IGP PAYS D'OC Gérard Bertrand Naturae 2016 - 5,90 €
Naturae est une gamme de vins bios sans soufre ajouté et sans additif qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Ce grenache offre un voyage de saveurs inattendues avec une bouche légèrement lactée, des notes de fruits rouges et une finale sur le caramel. **En grandes surfaces.**

32 ROSÉS HAUTS

*Du plus abordable au plus extravagant, pour tous les jours
le vôtre, pour combler vos*

**CORBÈRES Les Maîtres vigneron de Cascastel
Les Hauts de Saint-Jean 2016 - 6 €**
Cet assemblage de cinsault, grenache et syrah donne un vin de copains plaisant et fruité pour l'été. Simple dans sa structure mais droit, un poil croquant, sur les fruits rouges. La touche poivrée en finale s'accorde avec des terrines ou des brochettes. **Casino.**

**COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
Domaine de Loou 2016 - 6 €**
Le climat bienfaiteur du vignoble de Loou, protégé du mistral par la colline d'Agni et le massif de la Loube, permet aux vignes de se développer dans des conditions idéales. Cultivé en bio, ce 2016 agréable révèle une belle tension. C'est le rosé de l'été ! **Au domaine.**

BORDEAUX CLAIRET Château Penin 2016 - 6,70 €
Le traditionnel rosé/rouge de Bordeaux sort ses plus belles couleurs soutenues pour ce millésime 2016. La bouche aux petits tanins accrocheurs souligne la finesse et la tension de ce clairet. Une alternative originelle pour tous ceux qui veulent en finir avec les rouges très tanniques ou les rosés fruités. **Au domaine.**

**CÔTES DU MARMANDAIS Domaine de Beyssac
Escapade 2016 - 7 €**
Le domaine change sa gamme d'étiquettes pour illustrer le travail fait sur l'élevage sur les de ce rosé. Cela donne plus de gras et d'arômes, une pointe d'épice et des petits tanins. Le vigneron conseille de le déguster avec des huîtres ! **Au domaine et internet.**



Photos Thierry Lagry et DR.



Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

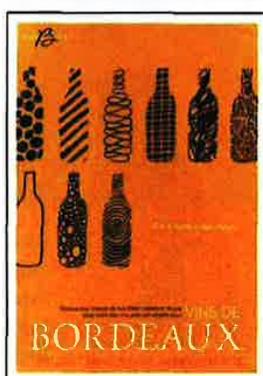
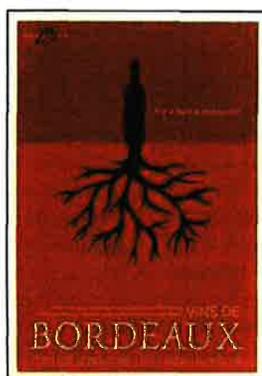


Date : JUIN 17
Page de l'article : p.22,24
Journaliste : SYLVIE LEBOU-LENGER



Page 1/2

Vins LA RÉGION



Comment le bordeaux dynamise son image

Les ventes de vins de Bordeaux sont en petite forme. La filière se remet en cause afin de s'adapter aux goûts du moment, avec des vins plus fruités, parfois bio ou effervescents...

«**B**ordeaux, c'est trop cher. Bordeaux, c'est trop compliqué. Nous devons lutter contre ces deux objections que les consommateurs font à nos vins», clamait Allan Sichel, président du CIVB (Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux), lors de sa dernière conférence annuelle. Pendant des décennies, les vins de Bordeaux ont bénéficié d'une image exceptionnelle, protégée par l'aura des grands crus. C'était celle de nectars qui, sans être trop onéreux, sortaient du lot. Mais, depuis quelques années, d'autres régions viticoles - vallée du Rhône, Languedoc... - ont nettement amélioré la qualité de leur production, ce qui a amoindri le prestige bordelais. Ajoutez à cela quelques années de faibles récoltes (de 2013 à 2015), qui ne devraient pas être compensées par 2017, année au gel printanier dévastateur, vous obtenez un bilan mitigé pour les ventes en GMS. Première AOP avec 31,3 %

886 M€

Le chiffre d'affaires des vins de Bordeaux, à -1% en valeur

166 M

Le nombre de bouteilles vendues, à -3%

85%

La part des vins rouges vendus, à -2%

8%

La part des vins blancs vendus, à -1%

7%

La part des vins rosés vendus, à -6%

5,35 €

Le prix moyen

Source: Iri, CAM au 1^{er} janvier 2017, d'après le CIVB

du total des AOP, les vins de Bordeaux ont perdu 3 % en volume et 1 % en valeur. «Bordeaux suit la même tendance que le rayon des vins», tempère Stéphanie Sinoquet, responsable marketing France du CIVB.

Vers une montée en gamme

Il n'empêche. La région se remet en cause. Elle se désengage des vins vendus moins de 3 €, avec lesquels « nous ne luttons pas à armes égales en termes de rendements avec les vins IGP (90 hl/ha), ni avec les vins de table (120 hl/ha) quand les AOP limitent leurs à 50 hectolitres par hectare », poursuit Stéphanie Sinoquet.

Du coup, la région délaisse petit à petit le segment des vins à petits prix et compense en misant sur le segment des 5 à 15 €. Celui-ci pèse déjà 45 % du chiffre d'affaires de la région, en croissance de 3 % en 2016, tandis que le créneau de moins de 3 € ne capte plus que 17 % des ventes, en chute de 14 %.

À travers sa campagne «Il y a tant à découvrir», le CIVB espère montrer aux consommateurs, aux jeunes notamment, que les vins de la région ont changé.

Cette montée en gamme accompagne un changement de style des vins qui vont « vers moins de boisé, mais plus de fruité, plus de facilité à être bus jeunes, détaille Stéphanie Sinoquet.

Nous menons beaucoup d'actions dans les magasins pour montrer que nos vins ont changé. Nous tentons de le faire savoir aux consommateurs, notamment aux jeunes adultes via notre campagne «Il y a tant à découvrir». Mais changer d'image prend du temps. Encore plus pour le vin, qui dépense dix fois moins en budget médias que le secteur de la bière.

Bordeaux parie également sur le rosé qui, avec 12 millions de bouteilles, pèse seulement 7 % de la production locale et 2 % des vins rosés en AOP françaises.

Deux autres pistes, plus étroites que les précédentes, pourraient porter leurs fruits. La première, empruntée par l'ensemble des PGC, a de beaux jours devant elle: le bio. Au rayon vins, ceux qui sont siglés AB ne captent que 1,8 % du chiffre d'affaires du rayon, mais avec une progression de 9,5 % sur un an (sources: Iri, données 2015 versus 2014, et Pays d'Oc

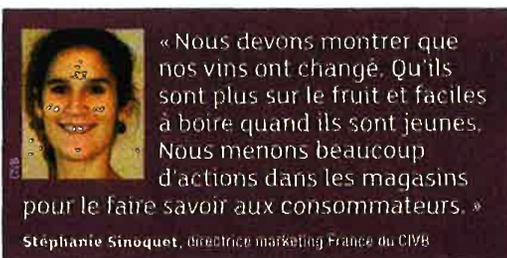


Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : JUIN 17
Page de l'article : p.22,24
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER



IGP). Pour la seule AOP Bordeaux, les vins bio représentent 12,3 M€ de chiffre d'affaires, en hausse de 12,8 %. « C'est une niche en pleine expansion », décrit Chloé Maixandeu, chef de produit chez Terre de Vignerons, premier groupe coopératif d'Aquitaine (90,7 M€) qui, l'an dernier, a lancé sa première marque bio, Croix d'Albret. « Le vin est bio, les bouchons sont des Select Green de Nomacorc en canne à sucre et



Stéphanie Sinoquet, directrice marketing France du CIVB

« Nous devons montrer que nos vins ont changé. Qu'ils sont plus sur le fruit et faciles à boire quand ils sont jeunes. Nous menons beaucoup d'actions dans les magasins pour le faire savoir aux consommateurs. »

les étiquettes en fibres recyclées », décrit Chloé Maixandeu. Une manière d'indiquer aux consommateurs les efforts de cette coopérative en matière de développement durable. Car, si toute la filière bordelaise est très engagée dans des démarches environnementales, il est difficile de le faire savoir au grand public sans l'aide de logos connus. Deuxième piste : le crémant, qui « gagne ses lettres de noblesse », certifie Jean-Louis Bergès, directeur général de Jaillance, qui produit à la fois des claires de Die et des crémants de Bordeaux. En GMS, cette AOC pé-

tillante figure en quatrième position au ranking des crémants, après l'Alsace (13 millions de cols), la Bourgogne (5 millions) et la Loire (2,9 millions), cela avec 757 000 cols vendus en 2016. « L'AOC Crémant de Bordeaux enregistre l'une des meilleures croissances des crémants avec + 11% sur la dernière année », apprécie Jean-Louis Bergès.

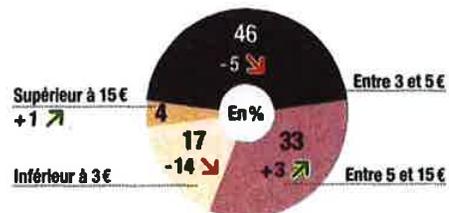
Humaniser les vins

Pour renforcer ces axes très orientés sur le produit, certains acteurs entendent humaniser ces vins. Quand d'autres régions mettent en avant leurs viticulteurs, Bordeaux s'est longtemps abritée derrière ses châteaux, joliment griffonnés sur les étiquettes. Comme les temps changent, les négociants s'adaptent. « Un Bordeaux signé Enrico Bernardo (Meilleur sommelier du monde 2004, NDLR), cela aurait été inimaginable voici quinze ans ! », assure un observateur du marché. C'est pourtant le pari réussi de la maison de négoce Ginestet, mais aussi de Maison Bouey, qui a sollicité le consultant Stéphane Deroncourt pour élaborer et signer sa gamme Les Parcelles, ou encore d'Yvon Mau, qui se fait épauler par Hubert de Bouard pour une collection de neuf châteaux déclinée sous la signature Révélation. « Ce succès résulte de l'implication d'Hubert de Bouard (codirigeant du prestigieux château Angelus, NDLR), de sa caution et de prix raisonnables », analyse Frédérique Lenoir, directrice marketing d'Yvon Mau. « La région n'était pas très incarnée, poursuit notre observateur. Mais aujourd'hui, une personnalité sur un vin représente une asperité appréciée des acheteurs de la GMS. » À méditer. ■■

SYLVIE LEBOULENGER

LA MONTÉE EN GAMME EST EN ROUTE

Parts des ventes en volume par tranche de prix et évolutions



Source : IRI, CAM au 1^{er} janvier 2017, d'après le CIVB

BLANC DE NOIRS

L'AOC Crémant de Bordeaux enregistre une hausse de ses ventes de 11% sur un an. Après le rachat du producteur Brouette et de nombreux investissements, Jaillance en est l'un des acteurs les plus importants.

BIO ET SANS SULFITE

Terre de Vignerons lance un vin sans sulfite et bio (5,45 €). Il symbolisera les efforts environnementaux consentis par les vignerons de cette union de coopératives sur la prochaine foire aux vins de Carrefour.

HUMANISATION

Le négociant Yvon Mau rend hommage à son fondateur, Aristide Mau, qui a créé cette maison en 1897. Il est représenté sur l'étiquette de cette cuvée (4,95 €). Un style inédit dans le rayon des vins de Bordeaux.

MODERNISATION

Marque symbole de Bordeaux, Mouton Cadet a modernisé son étiquette en offrant un léger lifting de son mouton et en ajoutant des grains de raisin avec un effet velouté sur le côté de l'étiquette.

