

# Bordeaux rosé

Homme Deluxe - parution juin 2017

**HOMME**  
*Deluxe*

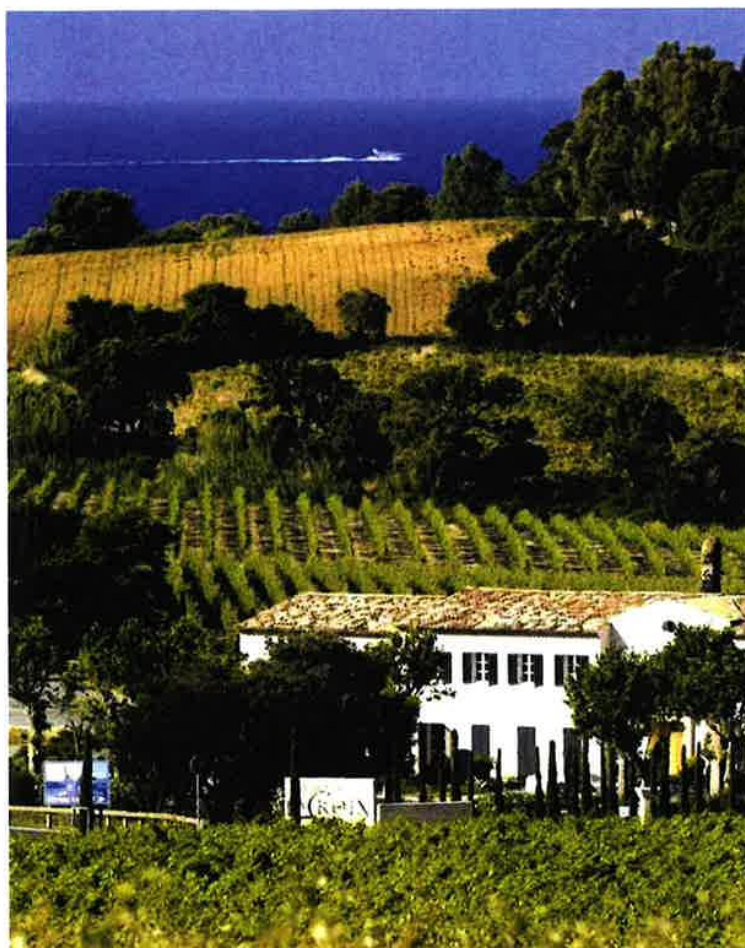
Périodicité : Trimestriel



Date : N 49/2017  
Page de l'article : p.82,88  
Journaliste : Eric Vincent,  
Julien de Coppel



Page 1/2



SPÉCIAL ÉTÉ

## *Cahier* **ROSÉS**

VACANCES, LE RETOUR, AVEC LE PETIT COCKTAIL "ENJOY" QUI S'Y RATTACHE : SOUCIS EN BERNE, SOLEIL AU ZÉNITH, BALADES EN BORD DE MER, GASTRONOMIE D'ÉTÉ ET, SORTANT DU FRIGO, CES BOUTEILLES DE ROSÉ PERLANT D'UNE FRAÎCHEUR QUI DONNE ENVIE DE FREDONNER, N'EN DÉPLAISE AUX CIGALES... VOICI NOTRE CAHIER ROSÉS DE L'ANNÉE. VOUS Y RETROUVEREZ VOS FAVORIS ET DÉCOUVRIREZ QUELQUES AUTRES MAISONS, DOMAINES OU CUVÉES QUI ONT SÉDUIT NOTRE RÉDACTION ET RÉJOUIRONT VOS AMIS HÉDONISTES. À BOIRE AVEC... DÉLECTATION. ET AVEC UN PETIT CLIN D'ŒIL À DES TITRES DE CHANSONS.

Par Par Eric Vincent, Julien de Coppel et la rédaction d'Homme de luxe.

# Bordeaux rosé

Homme Deluxe - parution juin 2017

## HOMME

*Deluxe*

Périodicité : Trimestriel

Date : N 49/2017

Page de l'article : p.82,88

Journaliste : Eric Vincent,  
Julien de Coppel



Page 2/2

## AUTRES HORIZONS

# Douce France

Rosés de l'autre Sud – le Languedoc-Roussillon –, mais aussi du Bordelais, de Tavel, de Sancerre, du Ventoux... Autant d'alternatives aux côtes-de-provence, avec une même fraîcheur revendiquée, mais des cépages, une vinosité et un charme différents. Voici notre sélection.



SANCERRE

LES BONNES BOUTEILLES  
HENRI BOURGEOIS 2016

Un franc rosé 100% à base de pinot noir ? Bien sûr, nous sommes dans la Loire et le sancerre y fait florès dans les trois couleurs. Ce joli vin signé Henri Bourgeois est à lui seul un plein panier de petits fruits rouges, d'agrumes et d'abricots que rehaussent encore des notes florales et mentholées. La fraîcheur est au rendez-vous tout au long de la dégustation, que ce soit en apéritif ou en harmonie avec un tartare de crabe, pamplemousse, asperges et vinaigrette soja-sésame. Ou d'un sorbet à la fraise des bois...

15 €, bons cavistes

TOURAIN

JEAN-SÉBASTIEN MARIONNET

Sang pour sang gamay, ce rosé du Val de Loire est signé Jean-Sébastien Marionnet, fils du charismatique Henry, qui célèbre à son tour dans leur Domaine de la Charmoise une viticulture artisanale atypique et revigorante. Amour des cépages et des fermentations douces, respect des saveurs authentiques... Ce rosé naturel, d'une pureté et d'une fraîcheur confondantes, marie, sur une trame subtilement anisée, le fruité et le floral, la simplicité et l'élégance. Divin avec une soupe de fraises à la menthe !

8,50 €, Monoprix ou J.-S. Marionnet 02 54 98 70 73



BORDEAUX

CHATEAU  
DU COURANT 2016

Chaque millésime de ce bordeaux rosé, que nous conseillons à tous nos lecteurs, nous a séduit. Robe profonde, vinification en barriques de chêne, il délivre des arômes de fruits des bois bien mûrs, nuancés de notes florales. Le plaisir en bouche est soyeux, subtilement vineux, avec une finale légèrement boisée. C'est un rosé empreint de fraîcheur, mais c'est un bordeaux, avec son identité indélébile et cette sorte d'aristocratie naturelle.

13 €, cavistes ou 05 57 51 62 17



BORDEAUX

CLARA  
2011

Sur les hauteurs de Saint-Christophe-des-Bardès, près de Saint-Émilion, le Clos Dubreuil de Benoît Trocard produit cet épatant clairnet. Obtenu par saignée, celui-ci concentre des arômes de fruits rouges et baies noires en compotée. Vinification en barrique, élevage de neuf mois et bâtonnage soutenu, il offre à la dégustation un mix sucrosité-acidité aux notes d'agrumes, de cerise, de prune et de framboise.

16 €, bons cavistes

ROUSSILLON

Mais j'aimé sans soufre 2015

Signé François Lurton, cet AOP côtes-du-roussillon annonce la couleur... et son absence de soufre, une tendance lancée en Touraine par Henry Marionnet qui commence à faire école. Né au pied du château de Quéribus, près de Tautavel, ce rosé multicépage élevé en cuves béton se distingue par son attaque très minérale aux arômes de groseille et de fruits à noyaux. L'acidité en bouche est contenue, et la délicatesse domine au cours de la dégustation. À associer à un plateau de gambas grillées.

26,50 €, cavistes



BORDEAUX

Château de La Rivière 2016

Rosé ? On jurerait du blanc tant la lumière inonde la robe transparente et pure de ce bordeaux né sur les coteaux de La Dordogne. Le Château de La Rivière, dont nous vous avons récemment conté l'histoire, n'en finit pas de monter en gamme et de nous surprendre. Dans ce rosé, la pêche blanche, la mandarine et des notes exotiques précèdent une bouche charnue et vive, gourmande, so fresh... Un plaisir franc, joyeux et expressif. À marier, par exemple, avec un dos de saumon au fenouil confit.

10 €, bons cavistes



TAVEL

Maby Libiamo 2015

Vous voulez sortir des sentiers battus ? C'est l'occasion de redécouvrir les tavel rhodaniens, plus vineux et gouleyants. Tel ce rare Libiamo millésime 2015 du domaine Maby, fier ambassadeur de son terroir. Issu de vieilles vignes et élevé en demi-muids, il revendique sa robe d'un rose indien, ses arômes de fleurs blanches et de mandarine, offrant une bouche charnue et délicate aux notes toastées. Il rehaussera avec brio les saveurs d'un curry de poulet au lait de coco.

17 €, bons cavistes



VENTOUX

Classique Ventoux de Marrenon

Marrenon, ce sont huit caves coopératives œuvrant de concert sur les massifs montagneux du Luberon et du Ventoux. Ces vignerons produisent, sur 7 200 hectares, des vins plaisir, d'accès facile, sans prétention marketing. Dont ce ventoux 70% grenache et 30% syrah élevé sur lies fines, qui évoque des notes de fruits roses. La texture est croquante et la fraîcheur longue en bouche, ce qui est appréciable quand le soleil tape fort sur les versants de ce mont du Vaucluse, redouté par les cyclistes.

4,25 €, cavistes



# Bordeaux rouge

Recette le mag - parution juin 2017

750G LE MAG  
Pays : France  
Périodicité : Trimestriel



Date : JUIL/SEPT 17  
Page de l'article : p.32-35  
Journaliste : Véronique Chabral



Page 1/4

## Marché d'été



Brousse

Fromage frais à base de petit-lait (lactosérum) de vache, de brebis ou de chèvre, originaire de Provence. Très digeste et raisonnablement calorique car gorgée d'eau (120 kcal/100 g), la brousse possède une bonne quantité de calcium et de protéines.

# BROUSSE

Son nom évoque plutôt la flore sauvage africaine. Pourtant, malgré sa texture granuleuse souvent désordonnée, la brousse est un fromage blanc sage comme une image, en goût comme en calories, et sa douceur un brin acidulée s'adapte à toutes les recettes. La discrète n'étant pas toujours facile à trouver, ouvrez l'œil en faisant vos courses et dégustez-la sans tarder car sa fraîcheur est éphémère.

Par Véronique Chabral, photos Dorian Niels et Silvia Santucci

**On l'achète** Entière, allégée, bio, dans les fromageries, les magasins bio, sur les marchés, sur Internet, et sur les lieux de production en Provence, dans les Alpes, en Corse ou en Aveyron.

**On la mange** Sucrée, salée, crue ou cuite, chaude ou froide, elle s'adapte à tout ! Nature et salée, poivrée, parée d'herbes fraîches ciselées, elle constitue la base de verrines ou s'étale sur du pain de campagne ; détaillée en petites quenelles, elle apporte sa note acidulée aux soupes, aux légumes, aux pâtes comme aux salades grecques. Nature, encore, elle se déguste simplement avec du miel, du sirop d'érable, de la confiture ou du coulis de fruits rouges. Cuite, elle remplace la ricotta, dont elle est la cousine germaine, pour farcir lasagnes et légumes, enrichir les omelettes et servir de base aux cakes, quiches, tartes salées et sucrées, clafoutis, beignets et autres cheesecakes. Ses deux desserts fétiches sont des variétés régionales de flans : la « flaune » aux notes de fleur d'oranger, typique de l'Aveyron, et le « fiadone » au brocciu – la version corse de la brousse – et aux zestes de citron, qui fait la fierté de l'île de Beauté.

**On la conserve** Le moins longtemps possible, à peine trois ou quatre jours après sa fabrication, et toujours dans le réfrigérateur.

**On boit** Côté blanc : un vin sec, vif et léger (pouilly-fuissé du Centre-Loire, cheverny ou chignon blanc) sur une préparation crue et salée ; un vin moelleux sur un dessert nature (bergerac, pacherenc-du-vic-bilh du Sud-Ouest). Côté rouge : un côtes-du-rhône sur une tarte aux légumes ; un bordeaux rouge ou un tavel rosé sur des cannellonis ou des légumes farcis.

### CHAMPIGNONS FARCIS A LA BROUSSE ET FINES HERBES

**Préparation :** 20 min **Cuisson :** 5 min  
**Difficulté :** débutant **Coût :** économique

**INGRÉDIENTS POUR 20 CHAMPIGNONS :**  
• 175 g de fromage de brousse • 2 c. à s. d'huile d'olive • 20 champignons de Paris • 5 c. à s. de cerfeuil ciselé • 2 c. à s. de ciboulette ciselée • sel, poivre du moulin

**Dans un bol, écrasez à la fourchette le fromage de brousse avec l'huile. Ajoutez les herbes, salez, poivrez et mélangez.**

**Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enlevez le pied des champignons en tirant simplement dessus. Finissez de les évider à l'aide d'une cuillère parisienne ou d'une cuillère à café. Essuyez les chapeaux avec un torchon légèrement humide ou un papier absorbant. Remplissez les champignons avec la préparation au fromage. Enfournez et laissez cuire pendant 5 min. Dégustez les champignons tièdes.**



Recette  
Pascale Weeks

# Bordeaux rosé

Femme Actuelle - parution juin 2017

HORS-SERIE  
**Femme  
Actuelle**

Pays : France  
Périodicité : Parution Irrégulière



Date : JUN 17  
Page de l'article : p.42  
Journaliste : MARIE-LYS DAMAS



Page 1/1

## SHOPPING

# 8 rosés rafraîchissants

Les rosés se font de plus en plus nombreux dans les rayons. Pour s'y retrouver, nos découvertes et nos coups de cœur petits prix. PAR MARIE-LYS DAMAS

### 1. INTENSE

Cette cuvée très fruitée est une bonne illustration de ce qu'on attend d'un Bordeaux « Clairet ». Robe rose soutenu, nez élégant sur les petits fruits rouges rehaussé d'une agréable fraîcheur. Un très bel équilibre. Ce rosé est taillé pour les BBQ, les épices et les dessert fruités.  
**Bordeaux Clairet. Château de Lisenmes 2016. Cavistes, 5 €.**

### 2. AUTHENTIQUE

Idéal pour accompagner tout un repas, cette bouteille se démarque par l'originalité de son cépage, le marselan, né de l'union du cabernet-sauvignon et du grenache noir. Mariage réussi pour cette cuvée aux arômes de fruits rouges, aux notes épicées et à la belle fraîcheur. Délicieux avec des mets de terroir.  
**Côtes de Gascogne. Domaine du Tariquet. Marselan 2016. Cavistes, 7,50 €.**

### 3. CONVIVAL

La coopérative gasconne de Plaimont propose sa nouvelle cuvée d'été. Ici, le tannat et le pinenc, cépages locaux, sont associés au cabernet-sauvignon pour donner naissance à un vin vif et tendre aux arômes de fruits rouges frais. A déguster avec du jambon cru, des tartes salées et des sorbets.  
**Saint Mont. Plaimont producteurs. Un air de campagne 2016. Grandes surfaces, 4,50 €.**

### 4. GOURMAND

Situé au cœur du massif des Maures, le Château Cavalier fait partie des grands noms de la région. Six cépages pour cette cuvée à la jolie robe pâle typique des rosés de Provence. Nez et bouche aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques, finale d'épices douces et belle tension. A servir avec une cuisine méditerranéenne.  
**Côtes de Provence. Château Cavalier. Terre de Provence 2016. Grandes surfaces, 8 €.**



### 5. AUDACIEUX

Bertrand Ravache s'est lancé un défi avec ce bordeaux rosé atypique 100 % cabernet-sauvignon et sa robe rose pâle évanescence. Pari gagné pour ce vin tout en finesse avec ses arômes de fruits rouges et pêche blanche, sa bonne structure et sa belle fraîcheur. A déguster avec... tout !  
**Bordeaux supérieur. Bertrand Ravache. L'instant Bordeaux 2016. Grandes surfaces, 4,95 €.**

### 6. ÉLÉGANT

Le domaine de Figuière, petit paradis entre Toulon et Saint Tropez, produit des rosés élégants et épurés. Dans la collection Signature, la cuvée Magali est un vin de plaisir. Ample, croquant avec ses notes d'agrumes, de pêche et de brugnon, il se marie avec une moussaka, une salade pastèque-feta.  
**Côtes de Provence. Figuière. Signature rosé, cuvée Magali 2016. Cavistes, 10,80 €.**

### 7. CHARMEUR

Ce crémant fruité, élevé pendant neuf mois dans les caves fraîches de la Loire, est idéal pour les apéritifs et les pique-niques. Robe saumon, fines bulles, arômes de pamplemousse et de fraises, saveurs acidulées de pomme et de fruits rouges... Un délice sur une bruschetta aux tomates séchées.  
**Crémant de Loire De Chanceny, rosé brut. Cavistes et magasins Nicolas, 9,20 €.**

### 8. AÉRIEN

Le style de ce rosé tient à son mode de vinification qui consiste à ne pas laisser macérer les raisins en cuve. Résultat, un vin aérien aux reflets argentés. Arômes très fins de fruits rouges et pêche, notes florales de sureau, sauge et fines épices. La bouche élégante est en harmonie avec fruits de mer et poissons grillés.  
**Corbières. Vignerons de Cascatel. Gris de Gris. Vallée du Paradis 2016. Cavistes, 7 €.**

LES PLUS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Bordeaux rosé

En magnum - parution juin 2017

EN MAGNUM

Pays : France  
Périodicité : Trimestriel



Date : JUIN/AOUT 17  
Page de l'article : p.106



Page 1/1

## LES ORIGINAUX



### Clos Saint-Vincent Le Clos rosé 2015, bellet

Joseph Sergi, alias Gio, a racheté cette propriété nichée sur les pentes vertigineuses de Bellet en 1993. Sur les hauteurs de Nice, il cultive sa vigne en bio sur des terrasses étroites. Les vins sont précis et audacieux, car il n'hésite jamais à sortir des sentiers battus pour pousser les cépages autochtones, dont le braquet qui signe ici l'un des rosés les plus originaux et authentiques de l'Hexagone.



### Château Pénin, bordeaux rosé 2016

Patrick Carteyron a fait de Château Pénin, 40 hectares au cœur de l'Entre-deux-mers, un cas rare à Bordeaux. Une vraie signature offrant au consommateur l'assurance d'un plaisir simple, mais roboratif à prix sage. Si les rouges de Pénin sont très recommandables, Carteyron est devenu très tôt un porte-drapeau du clairet et, un peu plus tard, du bordeaux rosé. Ce dernier, fruité, fin, harmonieux, moins tannique que le clairet, mais élégamment profond et sapide, est peut-être, tout simplement, le meilleur rosé de Bordeaux. Mais pas le plus cher.



### Pierre et Bertrand Couly Rosé 2016, chinon

Premiers de l'aire d'appellation à avoir décroché la certification "haute valeur environnementale" (HVE), Bertrand et Pierre Couly attachent une grande importance au développement durable de leur vignoble. Issus d'une vieille famille vigneronne, ils produisent des vins de caractère. élaboré selon un procédé devenant de plus en plus rare de nos jours : par saignée, ce chinon rosé offre rondeur et plénitude.

# Bordeaux rosé

Monsieur – parution juin 2017

**MONSIEUR**

Pays : France  
Périodicité : Bimestriel



Date : JUIN/ AOUT 17  
Page de l'article : p.89-93  
Journaliste : FLORENCE  
HERNANDEZ



Page 1/5



Domaine Sant'Armettu  
A maredda AOP Sartène  
**ÇA SE CORSE !**

C'est sur des coteaux dominant le golfe de Propriano et la baie de Tizzano au sud de la Corse dans le décor légendaire de Colomba qu'est né ce rosé issu du cépage Sciaccarellu, joliment baptisé du nom d'A maredda qui désigne en Corse les immortelles. Comme cette plante, dont les fleurs ressemblent à de petits soleils et appréciée pour ses vertus, ce vin fait l'unanimité par son côté lumineux et ses tannins présents. Ample, structuré et soutenu par un jus savoureux aux arômes de fraises, sa robe pétale de rose appuyée trouve sa place sur une table entourée de copains, de charcuterie et de tapas... mais pas que !

OÙ  
Cavistes indépendants et propriété  
[www.santarmettu.com](http://www.santarmettu.com)

PRIX  
18 € env.

## DU VIN ROSÉ POUR COLORER L'ÉTÉ !

DES STARS MONTANTES AUX PERLES INSOLITES EN PASSANT PAR LES CUVÉES INÉDITES, DÈS QUE LE SOLEIL POINTE SON NEZ IL Y A AUTANT DE RAISONS DE BOIRE DU ROSÉ QUE DE MOMENTS DANS LA JOURNÉE ! VOICI NOS COUPS DE CŒUR DE L'APÉRO À DÉGUSTER LES PIEDS NUS SUR LE SABLE AUX ACCORDS METS ET VINS À SAVOURER MÊME LES COUDES SUR LA TABLE !

PAR FLORENCE HERNANDEZ

### VINS DE PLAGES



Château Sainte Béatrice,  
L'instant B  
**UN VIN DIVIN !**

Dans ce vignoble varois où certaines vignes ont plus de 60 ans, la diversité des cépages est à l'honneur ! Loin des phénomènes de mode, ici c'est le rythme des saisons qui donne l'esprit au Château. Élaboré à partir de cinsault, grenache et syrah, les rosés de Sainte Béatrice passent par plusieurs étapes afin d'atteindre l'excellence. Une fois cueillis les raisins sont refroidis à leur arrivée en cave puis les cinsaults et grenaches reposent quelques heures afin de provoquer une macération pelliculaire. La vendange est ensuite pressée dans un pressoir pneumatique doux pour en sélectionner les premiers jus. La fermentation a lieu en cuves thermo-régulées entre 16 et 19°C. Enfin, le vin est élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Résultat, une robe d'un rose pâle brillant au reflet saumoné, un nez sur des notes de fruits secs d'amande et de pistache se mêle aux subtiles notes minérales crayeuses de son terroir. La bouche ample, équilibrée et gourmande cerise dérive sur des notes de kirsh confit. Un péché !

OÙ  
Cavistes  
[www.sainte-beatrice.com](http://www.sainte-beatrice.com)

PRIX  
8,5 €

# Bordeaux rosé

Monsieur- parution juin 2017

## MONSIEUR

Pays : France  
Périodicité : Bimestriel

Date : JUIN/ AOUT 17  
Page de l'article : p.89-93  
Journaliste : FLORENCE  
HERNANDEZ



Page 4/5



Château de la Rivière Rosé 2016  
AOC Bordeaux Rosé  
**UN BORDELAIS  
QUI AIME LE ROSÉ**

L'un des plus beaux châteaux du Bordelais datant du XVI<sup>e</sup> siècle puis rénové par Viollet-le-Duc au XIX<sup>e</sup> siècle, unique dans la région par son entrelacs de caves spectaculaires de plus de 25 km de galeries, colore depuis peu son appellation d'un bien joli rosé ! Cette nouveauté qui place la gourmandise au fond du verre est née d'un parfait assemblage de 75 % de merlot et 25 % de cabernet sauvignon ! À la réception des raisins sélectionnés avec soin, le Château opère un pressurage à froid puis une fermentation alcoolique à basse température, avant d'entamer un élevage de 3 mois. Paré d'une robe délicate rose très pâle, il dévoile un nez aux arômes de pêche blanche, de mandarine et de fruits exotiques. La bouche offre une texture gourmande, emplie d'une belle fraîcheur et d'une grande vivacité. Idéale dès l'apéritif, cette cuvée accompagne idéalement toute la cuisine au barbecue, sans oublier les desserts à base de fraises et les cannellés !

OÙ  
Chez les cavistes et sur le site :  
[www.chateau-de-la-riviere.com](http://www.chateau-de-la-riviere.com)

PRIX  
10 €

Château Roubine  
Cuvée Premium rosé 2016  
**N°1 POUR LE PLAISIR**

Savant assemblage de 7 cépages, cette cuvée qui porte bien son nom est un vin d'une grande complexité. Dévoilant une robe claire et étincelante aux reflets or rose qui charme dès le premier regard, son nez exprime avec gourmandise et élégance une palette de fruits frais du verger et d'agrumes, complétée par des notes florales. L'attaque fraîche et franche dévoile des arômes de pêche de vigne et de pamplemousse mêlés à celles de fruits des bois. En fin de bouche, les notes s'estompent pour une finale portée par la fraîcheur. Un vin tout en séduction, un rosé plaisir, qui confirme la qualité de ce vin pour les gourmandises de la table type poêlée de langoustines, beignets de fleurs de courgette ou poisson grillé au barbecue.

OÙ  
La Grande Epicerie, 38, rue de Sèvres, Paris VI  
[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)

PRIX  
15 €



Château Sainte Roseline  
Cuvée La Chapelle  
de Sainte Roseline 2016  
**SECRET DE CHAPELLE**

Cette cuvée d'exception, produite en quantité très limitée, est issue d'une sélection des meilleures parcelles et répond à des critères de production stricts afin d'obtenir un raisin parfait. Soucieux de préserver l'environnement, l'accent est mis sur des pratiques culturelles visant à maintenir la faune et la flore du terroir. La récolte faite de nuit est conduite par un tapis pour éviter l'altération des baies triées et égrappées. D'un rose clair, saumoné, sa robe est limpide et brillante. Le nez aromatique, complexe et raffiné développe des arômes de pamplemousse et de fruits exotiques. En bouche, il affiche un bon équilibre dû à une très belle acidité naturelle et au subtil mariage de la densité et de la vivacité. On aime ses arômes de fruits exotiques et d'agrumes et l'équilibre exceptionnel de ce vin sur des plats asiatiques et orientaux ainsi que sur les poissons grillés ou les viandes blanches.

OÙ  
Cavistes et propriété  
[www.sainte-roseline.com](http://www.sainte-roseline.com)

PRIX  
22,70 €

# Bordeaux blanc

En magnum - parution juin 2017

## EN MAGNUM

Pays : France  
Périodicité : Trimestriel



Date : JUIN/AOUT 17  
Page de l'article : p.32  
Journaliste : ALAIN CHAMEYRAT



Page 1/2

### *le carton de six*



C'EST LE TEMPS DES APÉRITIFS EN TERRASSE, AU BORD DE LA PISCINE, À L'OMBRE D'UN GRAND CHÊNE, LES VINS SONT PLUS FRAIS, PLUS ALLÈGRES, MAIS LEUR PRIX RESTE DOUX

PAR ALAIN CHAMEYRAT, B+D



# Bordeaux blanc

En magnum - parution juin 2017

## EN MAGNUM

Pays : France  
Périodicité : Trimestriel

Date : JUIN/AOUT 17  
Page de l'article : p.32  
Journaliste : ALAIN CHAMEYRAT



Page 2/2

1

### Domaine Loew muscat Les Marnes Vertes alsace blanc 2015

#### LE DOMAINE

Des vinifications soignées et de longs élevages, essentiellement en cuve inox, donnent des vins purs et précis.

#### LE VIN

Fruité frais, bouche légère et agréable, salinité apéritive. Le muscat a cette touche aromatique unique qui sait plaire à tous.

#### L'ACCORD

Le muscat a une affection particulière pour les pointes d'asperges, à picorer dès l'apéritif.

03 88 50 59 19  
14/20  
12,70 euros

2

### Les Clos de Paulilles collioure rosé 2016

#### LE DOMAINE

Tout est mis en œuvre pour mettre en valeur le terroir et développer le restaurant de la propriété, en front de mer, où l'on peut vérifier la qualité des produits.

#### LE VIN

Le mourvèdre apporte son grain, c'est nerveux, subtilement salin. Les embruns colorent le vin si original de Collioure.

#### L'ACCORD

Jouons méditerranéen, tapenades, anchoïades, chipirons. Thym, romarin et autres herbes aromatiques du sud seront un plus.

04 68 64 08 26  
15,5/20  
11,90 euros

3

### Henry et Jean- Sébastien Marionnet Première Vendange touraine rouge 2015

#### LE DOMAINE

Très répandus en belle restauration, les vins de ce domaine ne déçoivent jamais et sont disponibles à des prix pour tout budget, quelle que soit la cuvée !

#### LE VIN

Accents de cerise noire, très beau croquant, fraîcheur et surtout de la pureté. Ce qui n'est pas toujours le point fort des vins dits naturels. Pour une fois, ne boudons pas notre plaisir.

#### L'ACCORD

Les charcuteries et cochonnailles en tous genres s'impatitent.

02 54 98 70 73  
15,5/20  
11 euros

4

### Saint-Péray Cave de Tain saint-péray brut

#### LE DOMAINE

La cave coopérative de Tain-l'Hermitage, de loin le plus important producteur du nord du Rhône, est repartie du bon pied en prônant un modèle de viticulture respectueuse et précise.

#### LE VIN

Équilibré, aucune amertume déplacée, savoureux, un des derniers mousseux bien faits dans cette appellation qui fut célèbre pour ce type de vin.

#### L'ACCORD

On pourra le consommer avec la plupart des mets apéritifs, y compris les légumes crus. Des gougères seront le grand accord.

04 75 08 20 87  
14,5/20  
12 euros

5

### Château Thieuley Les deux sœurs Entre deux mers bordeaux blanc 2014

#### LE DOMAINE

Situé à la Sauve-Majeure, au cœur de l'Entre-Deux-Mers, ce domaine est depuis longtemps un grand classique du bon bordeaux à prix accessible, et ce dans les trois couleurs.

#### LE VIN

Agréable nez de fruits blancs, c'est un blanc tendu mais gourmand, agréable, doté d'une bonne vivacité.

#### L'ACCORD

Tartines d'anchois, assortiment de fruits de mer ou de crustacés, poissons crus, la cuisine de la mer lui va bien.

05 56 23 00 01  
14/20  
11,50 euros

6

### Domaine Fabrice Vigot coteaux bourguignons rouge 2014

#### LE DOMAINE

Domaine artisanal de six hectares dont la moitié sur Vosne, qui produit des vins équilibrés à prix raisonnable dans un village star, avec des vigneron stars. Accueil au domaine des plus amicaux.

#### LE VIN

Une grande idée du pinot noir de la grande Bourgogne. Pour un peu plus cher, le bourgogne, plus long, est tout aussi recommandable.

#### L'ACCORD

Très aromatique avec une finale facile mais raffinée, pour des terrines à toaster. Vous les choisirez délicates comme lui, sans gibier faisandé ou trop puissant.

03 80 61 13 01  
15/20  
7 euros

N.B. : les prix sont relevés dans le Guide B+D 2017.

# Bordeaux - Bordeaux Supérieur

Le Républicain - parution du 22 juin 2017

**le**  
**Republicain**  
SUPPLEMENT

Pays : France  
Périodicité : Parution Irrégulière



Date : 22 JUN 17  
Page de l'article : p.56



Page 1/1

## DANS LES VIGNES DE LA RÉGION L'Entre-deux-Mers : un incontournable

Le vignoble d'Entre-deux-Mers se situe sur de hautes terres, entaillées par de nombreux cours d'eau qui ont formé des coteaux. Avec toutes sortes d'expositions favorables à la vigne, des sols à prédominance argileuse, très propices à la culture des vignes blanches et bercées par la douceur du climat océanique, les vignes trouvent en Entre-deux-Mers l'environnement idéal.

Les vins d'Entre-deux-Mers sont obtenus à partir de l'assemblage des cépages traditionnels: le Sémillon, le Sauvignon, la Muscadelle.

La répartition de ces cépages peut varier selon les sols, l'exposition et les vins recherchés.

Le Sauvignon permet d'avoir un vin vif, aux arômes puissants. Il apporte au nez des senteurs très fraîches d'agrumes, de pamplemousse, de plants sauvages, de fleur d'acacia, de genêt, de buis...

Le sémillon offre des notes de fleurs printanières, de fruits blancs et jaunes, pêches blanches, ainsi que la rondeur en bouche. Jeune, il se fait subtilement discret pour mieux se révéler et exprimer tous ses arômes au vieillissement. La muscadelle, florale et fruitée, contribue à la complexité aromatique des vins d'Entre-deux-Mers.

### Les côtes de Bordeaux

Les vins de Côtes de Bordeaux regroupent près de 13.500 hectares et 1.500 producteurs. En Sud-Gironde, ils sont implantés le long de la rive droite de la Garonne, de part et d'autre de Cadillac. Ils profitent d'une belle exposition au soleil et d'un terrain en coteaux escarpés.

### Les Bordeaux et Bordeaux supérieurs

Cette appellation est la plus universelle de celles recensées en Gironde: tous les vins du cru peuvent prétendre à l'étiquette Bordeaux, quelle que soit leur couleur. Fruités et élégants, les Bordeaux présentent en général un excellent rapport qualité-prix.

L'appellation Bordeaux supérieur ne concerne que les vins rouges. Ils sont produits selon des règles plus strictes et avec les raisins issus des meilleures parcelles, en fonction du terroir. Vins riches au potentiel de garde supérieur aux Bordeaux, les Bordeaux supérieurs sont implantés dans tout le Sud-Gironde, notamment dans l'Entre-deux-Mers.

# Bordeaux blanc

www.vinogusto.com - parution du 26 juin 2017

26/06/2017

Comme chez eux au Comme chez soi - Vinogusto



Guide du vin, pour boire, manger et voyager

Search ...



GUIDE DU VIN ▾

**BOIRE**

**MANGER**

VOYAGER

AGENDA ▾

INDS SERVICES

## PAR PAYS

- Vins de France
  - Bordeaux et Bordeaux Supérieur
- Vins du Portugal
- Vins de Belgique

## PAR POINT DE VENTE

- 1jour1vin.com
- Corawine.be
- Delhaize
- Grandsvins-privés.com
- inVini
- Our Daily Bottle
- Rob-Cellar.be
- Vins Pirard

## METS & VINS



## Comme chez eux au Comme chez soi

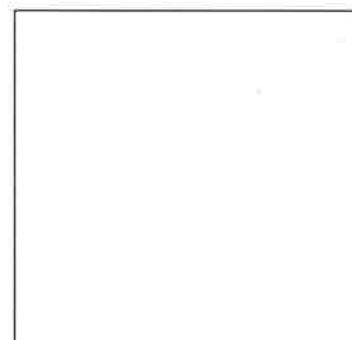
Quand j'ai reçu une sympathique invitation de Planète Bordeaux pour une dégustation de vins des appellations Bordeaux & Bordeaux Supérieur au restaurant Comme chez soi de Lionel et Laurence Rigolet, j'étais évidemment ravi, mais également un rien dubitatif quant à la démarche. Est-ce vraiment dans un étoilé que l'on peut communiquer l'esprit décontracté de ces vins ? Est-ce bien cohérent avec l'image que Planète Bordeaux veut communiquer ? Anyway, je suis curieux, et plutôt fan des vins comme de cette bonne adresse bruxelloise, donc pas de raison de ne pas tenter l'expérience...

Je ne vais pas y aller par 4 chemins, ça vallait le déplacement que l'on vienne de Bruxelles (comme moi!), d'Anvers ou de Verviers (comme le chaleureux Bernard Charlier de la Cave du Val Chaineux). Agréablement installés à la longue table en cuisine, vigneron (sans cravate ni costume 3 pièces), cavistes, journalistes et vins étaient comme chez eux au Comme chez soi. Un vrai bon moment, entre amis du vin.

1jour1vin.com

-8%	-15%
<b>Drap housse (180 cm) Confort Blanc</b>	<b>Drap housse (180 Uni Charbon</b>
22,90 €	16,99 €
<a href="#">Plus d'info</a>	<a href="#">Plus d'info</a>

Publicité



Vinatis

# Bordeaux blanc

www.vinogusto.com - parution du 26 juin 2017

26/06/2017

Comme chez eux au Comme chez soi – Vinogusto



Pour accompagner le **boeuf mariné au soja, saké, cumin et gingembre, caviar d'aubergine grillée**, la cuvée **Anne-Sophie 2011 du Château Boutillon**, un vin ainsi nommé par son grand-père en l'honneur de Anne-Sophie qui a repris la gestion de la propriété familiale. Un vin rond et soyeux, bien fondu, relativement évolué, ça passe tout seul.



Avec le **filet de sébaste, les asperges et le riz sauvage croquant**, deux bordeaux blancs 2016, le **Château Les Combes** assez classique et marqué par le sauvignon et le **Verso** dont l'étiquette originale et l'assemblage 50% sémillon vieilles vignes et 50% Sauvignon est rond et ample, mais vif et équilibré. Très bien avec un poisson, et on hésitera pas à ouvrir quelques flacons pour soutenir (moralemt du moins) les jeunes vigneronns qui ont été durement touchés par le gel ces derniers jours.

vinatis  
Vins & Champagnes

**Meilleur Prix**  
GARANTI OU REMBOURSÉ

LIVRAISON EN 24H / 2500 RÉFÉRÉ

J'EN PROFITE !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

1jour1vin

**1JOUR1VIN.com**

VENTES PRIVÉES  
DE GRANDS VINS & CHAMPAGNES  
MEILLEUR PRIX GARANTI OU REMBOURSÉ !



ACCÉDEZ AUX VENTES !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Bordeaux blanc

www.vinogusto.com – parution du 26 juin 2017

26/06/2017

Comme chez eux au Comme chez soi – Vinogusto



Pour le **Pluma Duroc au chorizo**, c'est au tour des **Château des Lucioles rouge 2015** et **Château Sainte Barbe rouge 2012** d'entrer en scène. Pour ce dernier, c'est une confirmation vu que le vin sort régulièrement parmi les lauréats du comité de dégustation de Vinogusto consacré aux Bordeaux et Bordeaux Supérieur rouges. C'est un vin à dominante Merlot, toujours bien mûr, avec un boisé homogène et aromatique, les amateurs sont chaque fois conquis. Pour le Château des Lucioles, on est carrément à 100% de Merlot, pour un vin fruité et épicé, parfaitement équilibré et homogène. Et pour ceux qui pensent encore que tout Bordeaux est fan de pesticides, Jean Dubech travaille en biodynamie. De plus, y a pas de hasard, les vins de Jean sont disponibles à la Maison des Vins de Jean-Claude Joncour à Boisfort, et chez Etiquette à Bruxelles.



Pour le dessert, un simple **tartare de fruits exotiques à la menthe poivrée, mousse légère de noix de coco au malibu et thé calcuta**. Vraiment *trop stylé* aurait dit mon fils, et même moi, pas trop fan de la note sucrée de fin de repas, je me suis régalé. Par contre, s'il s'en sortait honorablement dégusté au dessert, je pense que le **Château Jean Faux Sainte Radegonde blanc 2015** (petite nouveauté de la propriété) aurait mérité un fromage bien choisi.

En conclusion ? Un excellent repas avec des vins accessibles, fruités et à l'aise sur les tables du quotidien comme sur une table étoilée. Bien joué les vignerons de Planète Bordeaux !

PS : pour ceux qui pensent que Laurence et Lionel Rigolet se la coulent douce, je peux vous garantir que ça bosse ferme dans cette cuisine, et que passé 23 heures, ils étaient encore au boulot tous les deux. Merci pour leur accueil et le service agréable de toute l'équipe.

PPS : non seulement c'était délicieux, mais aucun de nous n'avait de place pour une petite frite en sortant. Par contre, une petite bière dans le bistro voisin...