

Bordeaux – Bordeaux Supérieur

Decanter Dossier spécial – parution juin 2017

DECANTER PROMOTION

Découvrez l'intégralité du dossier en cliquant ici

Bordeaux & Bordeaux Supérieur 2015 and 2016s

By Panos Kakaviatos for *Decanter*

Tasting Bordeaux and Bordeaux Superior AOC wines from the 2015 and 2016 vintages earlier this year, the two-part French wine adage – grand année, petit vin; petit année, grand vin – came to mind.

Since both 2015 and 2016 vintages can be considered “grand” the first part of the adage applies. Meaning that in great vintages, savvy consumers should seek out more economically priced wines (and the opposite for lesser vintages).

In 2015, weather conditions were optimal. Flowering, fruit set and ripening took place under excellent conditions with, for the most part, sunny days and cool nights.

2016 proved superb for reds: a long Indian summer ensued after early September rains bringing grapes to excellent maturity. While conditions were not quite as optimal for whites, some producers handled the hot, dry summer very well, as this tasting proved.

So, these two vintages proved an ideal occasion to taste many so-called petits vins of the Bordeaux and Bordeaux Supérieur AOC appellations. Not only did excellent climactic conditions ensure high quality wine, they also led to ample quantities, which means no shortage of

supply could put any low stock-based price pressure on wines that are already economically priced.

In 2015, vintners made nearly 3m hectolitres of Bordeaux and Bordeaux Supérieur AOC wines. The figure jumped to nearly 3.25m last year. With prices as low as £5 per bottle, budget conscious consumers should think indeed in terms of two great vintages and purchase some of these so-called petits vins. While many would be ideal for summer barbecues, some that I tried at Planet Bordeaux – the official association for these wines – can grace even discerning gastronomic tables.

You will be able to taste some of these wines from Bordeaux and Bordeaux Supérieur at the VinExpo show by the lake, opposite door 29: “La Brasserie des Bordeaux.”

A note on methodology

The white 2016s and red 2015s are in bottle for the most part, while the 2016 reds assessed in late March this year were all samples. The over 200 wines tasted for this article were assessed blind over a two-day period. *Decanter* has published the notes of wines I scored highest, having known only vintage and appellation beforehand.

Wines to try Whites 2016

Château Bois Malot, AOC Bordeaux Blanc 2016 91

£16.90 **Catchpole Cellars**
Lovely kiwi and quince aromas. The palate has lip smacking juiciness, neither cloying nor heavy. Medium finish that provides much pleasure with iodine freshness. A by-the-glass Bordeaux that is perfect.

Drink 2017-2019

Château Thieuley, AOC Bordeaux Blanc 2016 91

£9-11 **Wine Society**
The owners describe it as a “party wine” but it is more than that. Pleasing notes of pear, peach and grapefruit with excellent palate substance. Rich and even somewhat serious. Delicious. And an excellent price.

Drink 2017-2020 >

Bordeaux rosé

Drinking Outside the box - parution du 13 juin 2017

Bordeaux & Bordeaux Supérieur UK Press Coverage

Drinking Outside The Box

With Simon Woods - wine for people who have a life

Three French rosés May 26, 2017 at

9:46 am

Published by [Simon Woods](#) - [Comment](#)



[Taste The Difference Bordeaux Rosé 2016, France \(£7 Sainsbury's\)](#)

Not the most complex of wines, but the juicy red berry flavours and crisp, lightly tangy finish are quite appealing. B-

About Simon



Drinking Outside The Box is the blog of renowned wine writer Simon Woods. Since abandoning a career in computer systems

design in 1988 to indulge his two hobbies, wine and writing, Simon has been co-coordinator of the annual International Wine Challenge, a columnist for The Financial Times 'The Business' magazine, editor of the award-winning annual Which? Wine Guide and a contributor to numerous magazines.

www.simonwoods.com/three-french-roses

Drinking Outside The Box, 13th June 2017
Audience reach: 1,000



Bordeaux clairet, rosé et Crémant

Le Républicain - parution du 22 juin 2017

le
Republicain
SUPPLEMENT

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière



Date : 22 JUIN 17
Page de l'article : p.55



Page 1/1

D'autres plaisirs à connaître

Bordeaux Clairet

Les Clairet sont un trait d'union entre le rosé et le rouge. Pour l'élaboration du clairet, la macération est de 24 à 48 heures, ce qui donne au vin une couleur, une vinosité et une richesse de goût plus importantes. Servi frais, ce vin de saison séduit une clientèle en grande majorité anglo-saxonne. Ce vin est présent sur toute l'appellation Bordeaux.

Bordeaux rosé

Les bordeaux rosés sont des vins plaisants, bien construits, joliment

fruités. La méthode la plus courante d'élaboration des vins rosés bordelais est de pratiquer une saignée: d'une cuve de raisins rouges, on prélève, après une courte macération mais avant fermentation, une certaine quantité du jus de moût que l'on vinifie comme du vin blanc, sans nouvelle macération des peaux. Ces saignées sont d'autant plus courantes qu'elles permettent d'accroître la concentration des vins rouges.

Crémant de Bordeaux

Le ramassage du raisin se déroule

de manière exclusivement manuelle. Seuls les raisins issus de l'appellation Bordeaux peuvent servir de matière première à la vinification. La fermentation doit se dérouler dans la région. Par ailleurs, le crémant de Bordeaux doit subir une durée de conservation en bouteille sur lies d'au moins neuf mois.

Le Crémant de Bordeaux peut se garder de 2 à 3 ans. La température idéale pour l'apprécier se situe entre 5 et 7°.

Ce vin connaît un succès grandissant.

Camping Tour - Happening

Infosvins parution du 27 juin 2017

Date : 27/06/2017

Heure : 23:24:58

INFOSVIN *et les chais*

infosvin.free.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Vacances sur le Bassin d'Arcachon ?

Nous relayons avec plaisir l'information suivante:

En vacances sur le bassin d'Arcachon ?

Partez à la Découverte des Oscars des Bordeaux de l'été !

Cet été, le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur propose des animations autour des Bordeaux Blanc et Bordeaux Rosé dans la région. Les vins mis en avant ont été primés aux « oscars » de l'été en mars dernier par un jury 100% féminin composé de viticultrices, sommelières, journalistes, bloggeuses et femmes passionnées. Elles ont élu leurs coups de cœur, destinés à devenir les incontournables de l'été ! Ces vins sont réputés pour leur convivialité et leur excellent rapport qualité-prix.

Retrouvez les Oscars des Bordeaux de l'été sur www.planete-bordeaux.fr

Camping Tour 2017 : Les Bordeaux Plantent La Tente Sur Le Bassin D'Arcachon

Cap-Ferret – Andernos – Lacanau – Biscarrosse



Après une édition 2016 avec près de 3 000 consommateurs touchés sur une dizaine de campings de la Côte Atlantique, le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur repart à la conquête des campings de Lège Cap-Ferret, Andernos, Lacanau et Biscarrosse du 16 au 28 juillet.

Chaque jour, un village éphémère aux couleurs de l'été sera installé dans les 10 campings partenaires et sur les places des Offices de Tourisme de Biscarrosse et Lacanau afin d'éduquer les palais des vacanciers aux Bordeaux Blanc et Bordeaux Rosé !

Happening Bordeaux 2017: Quand Les Bordeaux Partent A La Conquête des Restaurants du Bord De Mer

Biscarrosse – Lacanau

Camping Tour - Happening

Infosvins parution du 27 juin 2017

Date : 27/06/2017

Heure : 23:24:58

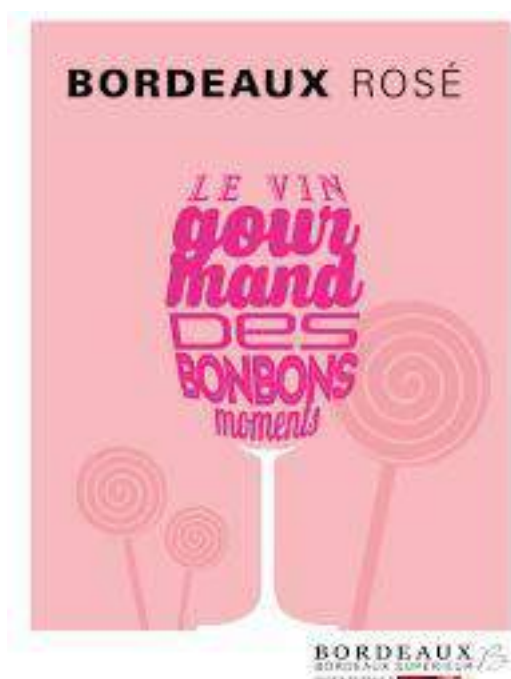
INFOSVIN. . . et les clients

infosvin.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)



Du 8 au 20 août, une équipe dédiée à valoriser l'AOC Bordeaux Rosé sillonnera une vingtaine de restaurants partenaires de Biscarrosse et Lacanau afin d'amener les estivants à la découverte de l'appellation Bordeaux Rosé. A l'heure du déjeuner et du dîner, nos équipes sortiront bouteilles et sommeliers pour proposer, aux clients des restaurants, un verre de Bordeaux Rosé dans un esprit de découverte et de convivialité. La dégustation sera mise en musique grâce à un duo de Jazz. Retour gagnant pour les 6 Bordeaux Rosé élus « Oscars de l'Eté » en mars dernier, par un jury 100% féminin, puisque ce sont eux qui iront se dévoiler auprès des vacanciers !

A Bord Des Pinasses



Durant toute la saison estivale, les marins des pinasses prennent les couleurs des vins de Bordeaux et proposent de découvrir la gamme des Bordeaux de l'été, au cours d'un pique nique ou tout simplement en se baladant sur l'eau...

Bordeaux

Le Point – parution du 29 juin 2017

Le Point

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 29 JUIN 17
Page de l'article : p.120



Page 1/1

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

Bordeaux

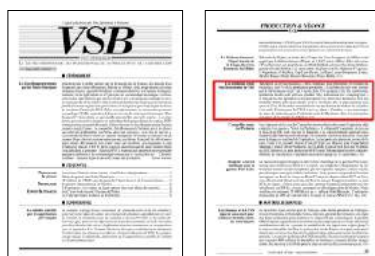
On trouve dans le Bordelais, en appellation régionale bordelaise, des rouges, des blancs et des rosés souples et fruités, à consommer jeunes, parfaitement adaptés à une consommation estivale. On peut rajouter à la liste les blancs de l'appellation entre-deux-mers, et un vin original, unique en son genre, le **clairet**, sorte de rouge léger, au nez puissant de fruits bien mûrs et d'épices. Les blancs sont parfaits sur les coquillages, en particulier les huîtres, les poissons et les crustacés simplement grillés; les rosés accompagnent un tartare de saumon ou un cocktail de crevettes, et les rouges, une entrecôte grillée à la braise. Les clairets sont tout indiqués sur les plats épicés, avec la cuisine exotique et les saveurs salées-sucrées ■

Camping Tour

SVB - parution du 30 juin 2017



Périodicité : Hebdomadaire



Date : 30 JUIN 17
Page de l'article : p.6



Page 1/1

Les bordeaux rosés font leur promo de l'été

Méconnue au niveau national, l'AOC bordeaux rosé représente 25 millions de bouteilles, soit 3% de la production girondine. 12 millions de cols sont vendus par la GD française entre 3 et 5 euros, dont 45% pendant l'été. De nombreuses opérations locales sont prévues pendant l'été, notamment un « camping tour » le long de la côte aquitaine et un partenariat avec Deliveroo Bordeaux, soit une bouteille offerte pour deux dîners livrés à domicile. Sur le plan national, huit spots de 25 et 10 secondes seront diffusés sur une dizaine de stations de mi-juillet à mi-août. D'autre part, le CIVB a mis en place « Catalina », une mécanique de bons de réduction pour l'achat de rosés de Bordeaux dans les principales enseignes de la grande distribution.



Vins d'été

Des bouteilles gorgées de soleil

**La Croix, la haute
couture
de Saint-Tropez**



LE DOMAINE PHARE du président de Vivendi, La Croix, dans la presqu'île de Saint-Tropez s'affirme d'année en année comme une des stars de l'appellation Côtes de Provence. Et pas seulement parce qu'avec 90 hectares c'est le plus étendu des crus classés en 1955. Ayant engagé de grands moyens pour le doter d'un chai haute technologie de 3 500 mètres carrés, enterré huit mètres sous terre, Vincent Bolloré a confié à Pascale Andrieux le soin d'assurer la montée en gamme du Domaine de La Croix. Symbole des vins estivaux alliant finesse, élégance et fraîcheur, les cuvées baptisées Eloge et Organdi sont des rosés de Provence de qualité. Notamment Organdi 2016, à la robe rose pâle et aux saveurs exotiques, vendu 22 euros la bouteille.

**Saint Mont,
des rosés très
abordables**

SITUÉE ENTRE L'ATLANTIQUE, le Gers et les Pyrénées, l'appellation Saint Mont offre de savoureux rosés à base de cépages tannat, pinenc et cabernet sauvignon. Les cuvées de la coopérative Plaimont « un air de campagne » et « océanide » aux arômes de fruits rouges et à la fraîcheur gourmande sont disponibles aux prix très abordables de 4,50 et 5 euros. Plaimont propose aussi un délicieux blanc AOC Saint Mont baptisé « Béret Blanc » réalisé avec des cépages locaux comme le gros marseng et le petit courbu.



Bordeaux rosé

L'Opinion - parution du 30 juin 2017

L'OPINION

Périodicité : Quotidien

Date : 30 JUIN / 01

JUIL 17

Journaliste : Renaud Belleville



Page 2/5

Château de La Rivière, un bordeaux rosé tout en fraîcheur

PLUS GRAND DOMAINE de l'appellation Fronsac avec 65 hectares de vignes, La Rivière ne produit pas seulement de grands rouges. Depuis quelques années, le domaine dirigé par Xavier Buffo réalise un rosé de pressé résultant d'un assemblage de 90% de merlot et 10% de cabernet sauvignon. D'une robe à la pâleur impressionnante, le Château de La Rivière rosé 2016 aux arômes de fruits méditerranéens et à la bouche vive et fraîche est produit en quantité modérée (15 500 bouteilles et 250 magnums). Il est vendu 10 euros la bouteille. Le Château lance par ailleurs cet été son premier Festival pluriculturel « Confluent d'arts » du 6 au 8 juillet, mêlant théâtre, cinéma et dégustation de vins.



Bordeaux blanc - Bordeaux rosé

Maxi Cuisine - parution juillet/août 2017

Maxi Cuisine

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546



Date : JUIL/AOUT 17
Page de l'article : p.74-75



Page 1/2

Côté vin

LES BONS COMPAGNS à moins de 9€



Des bulles pour la fête

Des blancs acidulés et vifs

1

1 CONVIVAL

Crémant-de-bourgogne, Grande Cuvée, Brut Rosé, Veuve Ambal, 8,90 €.

De sa robe couleur pétale de rose s'élançant de fines bulles aux arômes de fraise et framboise, que l'on retrouve en bouche avec une grande fraîcheur. Servez-le à 10°C avec gougères, piques de crevette-ananas, verrines d'avocat-pamplemousse, dés de saumon, soupe de fraises au poivre.

2 MINÉRAL

Vouvray Brut, domaine d'Orfeuilleilles, 8,50 €.

La bulle blonde exhale un parfum de poire et, discrètement, de pierre

3 DÉLICAT

Pacherenc-du-vic-bilh sec, Folle de Rol, cave de Crouselles, 7 €.

Arômes de pamplemousse, mandarine et pomme verte et robe dorée pour ce vin sec à la saveur délicate et ronde,

et notes d'amandes grillées. Proposez-le à 12°C avec cabillaud aux courgettes, flan de légumes, et ossau-iraty, le brebis des Pyrénées.

4 AROMATIQUE

Côtes-du-rhône, Le Gravillas 2015, Sablet, 7,20 €.

Robe paille et arômes d'abricot et de pêche blanche pour ce vin parfumé, à la saveur légèrement acidulée, à la fois fin et long en bouche. Dégustez-le à 12°C avec truite aux amandes, carpaccio de thon, timbale pamplemousse-avocat.

5 AGRUME

Pays d'Oc, Marius, Terret Vermentino, Chapoutier, 5,95 €.

D'une couleur dorée, son nez d'agrumes tout en fraîcheur donne une bouche aux notes florales (iris) à déguster à 10°C avec crevettes grises sautées, rougets juste sortis de l'eau en aioli, volaille dodue aux tomates...

6 FLORAL

Bordeaux, L'Instant Bordeaux 2016, 4,95 €.

Jaune pâle au bouquet floral de fleurs d'acacia,



Bordeaux blanc - Bordeaux rosé

Maxi Cuisine - parution juillet/août 2017

Maxi Cuisine

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 139548

Date : JUIL/AOUT 17
Page de l'article : p.74-75



Page 2/2

ONS DE VOS REPAS

Des blancs acidulés, des rosés légers, des rouges sur le fruit ou des bulles qui picotent le nez... tous ces jolis flacons mettent en valeur votre cuisine, sans vous ruiner !

ce bordeaux blanc exprime complexité et rondeur. La saveur des fruits exotiques et des agrumes rejoindra une cuisine régionale de canard aux pêches, limande aux agrumes et même sauté d'agneau aux petits pois.



7 ÉLÉGANT
Médoc, château de Verdun 2014, 5,85 €. Couleur grenat, ce rouge équilibré exprime l'élégance de son terroir : générosité en bouche, délicatesse et



persistance au palais. Servez-le à température avec carpaccio de bœuf, tournedos aux pâtes fraîches, noisette d'agneau.

8 SOUPLE
Saumur bio, Azuré, 5,80 €. Une robe rubis bien brillante et des arômes de cassis et framboises pour un vin rouge fruité, souple, aux tannins très fins. Servez-le entre 15 et 16 °C avec des pizzas aux anchois, une pintade grillée aux légumes de printemps, un blanc-manger-coulis de cassis.

9 ÉQUILIBRÉ
Bordeaux, Carrelet d'Estuaire 2016, Vignerons de Tutiac, 4 €.

Des arômes de framboise rose et de framboise donnent un vin rosé équilibré entre vivacité et rondeur, à la finale persistante. À servir à 12 °C avec tarte aux tomates, carpaccio de bœuf, sushis, cake aux légumes, fraises au poivre.

10 COMPLEXE
Côte-de-provence, château Cavalier, Terre de Provence 2016, 8 €.

D'une couleur rose pâle brillante, le nez exhale des notes de fruits exotiques comme ananas, mangue, litchis. La saveur est fine, délicate, avec une impression de fraîcheur sur le palais. Servez-le à 12 °C avec dés de saumon crus, ratatouille, brochette de volaille, salade de fruits rouges.

11 FRAIS
Côte-roannaise, domaine des Pothiers, Granit rose 2016, 7,90 €.

Des parfums d'iris et de lilas pour ce côte-roannaise agréablement fruité et vif, idéal entre 12 et 13 °C pour un apéritif tout rose : canapés au saumon, toasts d'œufs de lump roses, verrines de tarama, cerises en gelée.

Des rosés soyeux et frais

12 INTENSE
Saint-chinien, Clos Bagatelle 2015, 7,90 €.

Nez de pêche et robe rose pâle saumonée annoncent un vin à la bouche gourmande, à la saveur de fraise associée à une vivacité plaisante. Dégustez-le entre 10 et 12 °C avec saucisses au barbecue, salades d'été, calamars grillés, sorbets aux fruits rouges.



Adresses page 96

Haut de gamme



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

Crémant de Bordeaux

Régal - parution juillet/août 2017

REGAL

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 185218



Date : JUILLET/ AOÛT
17
Page de l'article : p.100,102



Page 1/2

RÉGAL EN BOUTEILLES

19:00

Apéro sous la tonnelle

Sur les terrasses ombragées, place à l'apéro, le plus doux des rituels de l'été. On trinque à la journée passée avec des vins légers, taillés pour ouvrir l'appétit.

Le vin d'apéro désouffle et rafraîchit. Il ouvre l'appétit avec légèreté. Champenoise ou non, la bulle (blanche ou rosée) stimule l'esprit et la conversation comme aucun autre vin : champagne blanc de blancs, crémant, prosecco, cava, dûment plongés dans un seau (2/3 d'eau, 1/3 de glace) pour les maintenir à bonne température (6/8°C). Légères en alcool, embaumant le fruit frais avec une pointe de douceur, les bulles de Gaillac (méthode gaillacoise), de Limoux

(blanquette), du Diois (clairette de Die) ou du Piémont (asti) sont idéales pour l'occasion. Place aussi aux blancs frais et parfumés (muscat sec, sauvignon, viognier léger, gewurztraminer) et aux rosés vivaces (Provence, Corse, sud de la vallée du Rhône) avec ce qu'il faut de corps pour trinquer sur les tapas, anchoïades et autres tapenades. Cocktails à base de fruits et anisettes (frappées et en long drink) restent des must de l'apéro d'été. Santé!

BONNE MESURE

BOIRE UN VERRE, OUI,
MAIS QUELLE DOSE
D'ALCOOL CONTIENT-IL ?
SI UN VERRE CONTIENT
ENVIRON 10 GRAMMES
D'ALCOOL PUR,
ALORS...
10 CL DE VIN À 12°
(UN VERRE À PIED)
= 25 CL DE BIÈRE
(UN DEMI)
= 3 CL D'ALCOOL À 40°
(WHISKY OU VODKA)
= 2,5 CL D'ALCOOL
À 45° (PASTIS)



Soirée en blancs

Jean-Claude Mas, Viognier, Le Pioch IGP Pays d'oc, 2016 Floral et rond. 4,50 €
Villa Dria, Colombard & sauvignon Côtes-de-gascogne blanc, 2016 Punchy et exotique. 4,90 €
Extra-Blanc Gerard Bertrand IGP Pays d'oc blanc, 2016 Sudiste et élégant. 7,30 €
Château Sizard, Blanc d'Amour Grignan-les-adhémar blanc, 2016 Floral et langoureux. 9 €
Clos Bagatelle, La Divins Vin de pays de l'hérault blanc, 2016 (moelleux) Oriental et allègre. 9,50 €
Susanna Balbo, Crios, Torrontes Mendoza, 2016 Acidité et fruité. 14 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© VIEWBART / ISTOCK

Crémant de Bordeaux

Régal - parution juillet/août 2017

REGAL

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218

Date : JUILLET/ AOÛT
17
Page de l'article : p.100,102



Page 2/2



La vie en rose

Château Sainte Roseline, Le Cloître Côtes-de-provence rosé, 2016 Classique et raffiné. 11,50 €. **Figueras, Première** Côtes-de-provence rosé, 2016 Parfumé et élégant. 12,50 €. **Château Roubaud, cru classé, Premium** Côtes-de-provence rosé, 2016 Floral et tendre. 15 €. **Domaine de la Bastide Blanche** Côtes-de-provence rosé, 2016 Long et délicat. 16 €. **Château de Berne** Côtes-de-provence rosé, 2016 Généreux et fruité. 19 €. **Château La Calisse, Patricia Orteil** Coteaux varois rosé, 2016 Vibrant et fin. 20 €.

Bullez!

Domaine de Brousse, L'Authentique Mauzac Méthode ancestrale Tendre et savoureux. 9,50 €. **Domaine Sarrabelle, Belles Bulles, Brut Gallac** méthode ancestrale Frétilant et pimpant. 9,10 €. **Jalliance, Cuvée de l'Abbaye, Brut rosé, crémant de bordeaux rosé** Fruité et festif. 9,50 €.



TOUT BIO, TOUT BON ?

Si le bio est plus sain (et plus responsable), est-il meilleur que le non bio (ou conventionnel) ? Pas nécessairement, et bien malin celui qui fera la différence sans le savoir. Le bio, ça n'est pas une question de goût, mais le choix de n'utiliser aucun produit de synthèse dans la vigne. On peut être sensible à la cause (ou au marketing), et ne pas être doué pour vinifier... et l'inverse ! Dernière mode : le vin vegan (non labellisé) qui proscrit les produits d'origine animale (lait, œuf, poisson, parfois utilisés pour clarifier les vins). En espérant qu'aucun insecte ne se soit glissé dans la cuve...



TOUTES NOS ADRESSES PAGE 128

HABILLEZ VOS BAG-IN-BOX AVEC UN OBAG, TISSUS ASSORTIS AUX TENUES DE L'ÉTÉ, CHIC ASSURÉ.

À partir de 29 € sur obag.fr



LABUS VINICOLE EST DANS LEUR BUT POUR LA SANTÉ & LE CONSUMEUR AVEC MODÉRATION
© OLIVIER FISTOCK

Bordeaux rosé

Régal - parution juillet/août 2017

REGAL

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218



Date : JUILLET/ AOUT
17
Page de l'article : p.104-105



Page 1/2

RÉGAL EN BOUTEILLES



20:30

Dîner aux chandelles

Dans la quiétude du soir, on profite des premiers instants de fraîcheur. Nos sens s'éveillent, titillés par le fumet du dîner qui s'annonce. Accords majeurs en vue.

C'est le moment de sortir vos belles bouteilles, sans y laisser votre budget vacances. On a envie d'un brin de fraîcheur, d'élégance, et de légèreté en alcool. Avec les viandes grillées et rôties (agneau, bœuf, volaille), faites place aux bourgognes rouges de bon standing (franc, mercurey...), aux vins du Haut-Médoc (haut-médoc, moulis, listrac...), aux belles syrahs du nord du Rhône (saint-joseph, crozes-hermitage), aux cuvées du Sud-Ouest assagies (cahors de quelques années). En blanc, chardonnays de Bourgogne (rully, chablis),

chenins blancs de Loire (saumur, anjou blanc), rieslings d'Alsace ou sauvignons haut de gamme (sancerre, pouilly-fumé) tiennent la dragée haute aux poissons grillés et aux crustacés. Avec un soupçon d'épices et une sauce légère, optez pour un jeune blanc du Sud, suave et épicé (cassis, vallée du Rhône...) ou un blanc raisonnablement boisé de Bourgogne ou de Bordeaux (pessac-léognan, graves). Avec un poisson à chair rouge, un rosé de caractère (bandol) ou un rouge léger de Loire (bourgueil, chinon) ou de Bourgogne.



Les septentrionaux

Domaine de La Bergerie, Les Pierres Girard Anjou blanc, 2015 Structuré et éclatant. 8,50 €. **Yannick Amiraux, La Courbe Bourgueil rouge, 2015** Croquant et généreux. 10 €. **Joseph Brochet, Coteaux bourguignon rouge, 2015** Fruité et généreux. 10 €. **Château de Chamilly, Les Basses Montagny, 2015** Floral et élégant. 11 €. **Petit Clos by Clos Henri, Sauvignon blanc, Marlborough, 2015** Intense et lumineux. 11 €. **Domaine Rumbault Sancerre blanc, 2016** Éclat et fraîcheur. 12,50 €.

LABUS D'ALCOOL EST BIEN CÉLÈBRE POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© THINKMYMIND / ISTOCK

Bordeaux rosé

Régal - parution juillet/août 2017

REGAL

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218

Date : JUILLET/ AOUT
17
Page de l'article : p.104-105



Page 2/2



LES TROIS
PILIERS D'UN
BON ACCORD
METS-VINS :
INSPIREZ-VOUS
DU TERROIR,
CHOISISSEZ
L'HARMONIE
DES ARÔMES OU
JOUZ SUR LES
CONTRASTES.

Les sudistes

Cabnet et Joseph. Les Terroirs Corbières rouge 2015 Moderne et vivant. 7,50 €.
Château La Liquière. Les Amandiers Languedoc blanc, 2016 Rond et iodé. 8,20 €. **Pinot noir by Jeff Cavali IGP Pays d'oc Subtil** et léger. 9 €.
Domaine de Fontenille. Luberon rosé, 2016 Élégant et vineux. 10 €. **Domaine de Paternel Cassis blanc, 2016** Tendre et méditerranéen. 16 €.



FROID OU CHAUD ?

Trop froid, le vin semblera dur, acide, tannique (si c'est un rouge) et pas très parfumé. Trop chaud, on sentira l'alcool plus que le fruit avec une impression de lourdeur. A chaque vin sa bonne température : bulles et blancs légers (de 7 à 10°C), blancs plus riches (11°C), rouges légers (13°C), rouges corsés (16°C). En été, pensez toujours à le servir un peu plus frais.

LE GOÛT DES RICEYS

Une rareté : voilà un vin rosé tranquille (sans bulles) produit en Champagne avec des raisins de pinot noir. Issu de vieilles vignes, il n'est élaboré que les années très ensoleillées. Son goût est unique (régliasse, fruits rouges frais), sa robe foncée donne presque l'impression d'un vin rouge sans les tanins. L'appellation, située dans l'Aube, fête ses 70 ans. Champagne Devaux. La Rareté, rosé des Riceys 2012, 22 €.



Mais encore...

Le rosé de Château La Rivière Bordeaux rosé Pâle et fringant. 10 €.
Domaine Charles François et Fils. Cuvée du Menhir Hautes côtes de beaune rouge, 2014 Charnu et élégant. 12,90 €. **Château Lestage Lustrac-médoc, 2014** Délicat et élégant. 15 €.
Domaine Serol. Perdrièze Côte roannaise rouge, 2015 Minéral et intense. 16,40 €.



Tous droits réservés à l'éditeur

;) BORDEAUX 4628771500503