

Bordeaux rosé

M le Magazine du Monde - parution du 1er juillet 2017

M LE MAGAZINE DU MONDE

Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 265208

Date : 01 JUIL 17

Page de l'article : p.106,108,1

Journaliste : Rémi Barroux,
Laure Gasparotto et Ophélie
Neiman

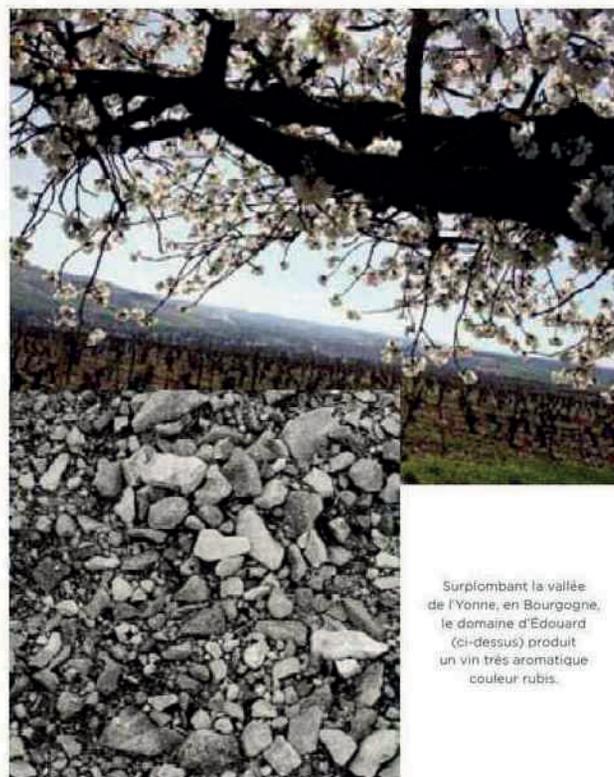


Page 1/3

Bouquets de rosés.

Corse-sartène, côtes-catalanes, tavel... Des vins, équilibrés et délicats, éclosent partout en France, venant taquiner dans notre sélection la suprématie du côtes-de-provence.

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman



Surplombant la vallée de l'Yonne, en Bourgogne, le domaine d'Édouard (ci-dessus) produit un vin très aromatique couleur rubis.

ALSACE

Domaine Armand-Gilg, «Rosé 2 Gilg», 2016
Sa robe grenadine et son étiquette moderne augurent un jus joyeux. Si le nez direct reste discret, dès que le vin est mis en bouche, il exhale une explosion de fruits rouges dans une bouche bien ronde. C'est simple, franc, très agréable. Attention, toute petite production.
8 €. Tél. : 03-88-08-92-76.

Domaine Jean-Marie Haag, «Gourmandise», 2016
Un pinot noir alsacien qui porte bien son nom : gourmand avec ses arômes de fruits rouges,

une belle robe rose orangé... Un travail délicat, et en bio, de Jean-Marie Haag pour un vin tendu, que l'on peut même garder deux ou trois ans.
8,50 €. Tél. : 03-89-49-02-38.

BORDEAUX

Château Font-Vidal, 2016
Son nez est à l'image de son étiquette colorée : explosif et amusant. Ce vin est un claret façon vin primeur, juteux, gorgé de fruits croquants du verger. Original.
5 €. Tél. : 05-57-40-55-58.

Domaine La Tourbeille, «L'Esprit de Jeanne», 2016
Un rosé franc à plusieurs niveaux : par sa couleur, par son cépage de cabernet franc (avec un peu de merlot), par son toucher doux, par son équilibre, par sa matière ferme. Finale fleurie, rehaussée de notes de cerise.
5 €. Tél. : 06-11-85-26-86.

Domaine du Salut, 2016
Nez fruité très expressif et mûr qui annonce un vin plein d'élan. Ensemble acidulé mais frais et surtout bien bâti. Un rosé qui correspond à son intention conviviale et gourmande.
5 €. Tél. : 06-60-70-78-66.

Château de Chantegrive, «La Grive Rose», 2016
Ce vin porte bien son nom, tant il est pépant et délicat. Les arômes de fraise des bois, de mûre, de cassis sont portés par une bouche très fine. Un ensemble ciselé.
7,50 €. Tél. : 05-56-27-17-38.

Château de La Rivière, 2016
Un vin soigné jusqu'au bout des ongles : sa robe, couleur chair, évoque franchement la Provence, ses arômes de framboise et d'agrumes, sa bouche très fraîche font l'unanimité. Un joli jus.
7,50 €. Tél. : 05-57-55-56-56.

Château Penin, claret, 2016
Certes, sa robe est quasi rouge vermillon, car il est issu d'une saignée et non d'un pressurage direct. Méthode à l'ancienne, donc, pour offrir un rosé vineux, structuré et équilibré. Un 100 % merlot très réussi.
7,50 €. Tél. : 05-57-24-46-98.

BOURGOGNE

Jean-Marc Brocard, «Ni rouge ni blanc évidemment», 2015
Un vin très cotoré, aux arômes d'agrumes expressifs, plus carré que son étiquette diettante ne le laisse supposer. Il y a de la longueur et de la fraîcheur. Un vin plus sérieux que gourmand, très bien construit, dans un esprit de barbe faussement négligée.
6,50 €. Tél. : 03-86-41-49-00.

Le domaine d'Édouard, 2015
Édouard Lepesme a repris ce tout jeune domaine il y a trois ans seulement. Son vin (labellisé AB) affiche une couleur soutenue, pas très loin du rubis, et une étiquette très contemporaine. Dans la bouche, il est très aromatique, sur les petites baies rouges, groseille et framboise, un peu tannique aussi avec beaucoup de longueur et même une pointe de minéralité.
8 €. Tél. : 06-87-20-77-27.

CORSE

Domaine San Micheli, corse-sartène, 2016
Jolie robe couleur melon clair, très expressif avec des arômes de fleurs, de fraise sauvage, d'herbes et d'épices, une belle bouche, pleine, puissante, ébouriffante. En un mot, super !
10,80 €. Tél. : 04-95-77-06-38.

Domaine Leccia, patrimoine, 2016
Ce 100 % niellucciu nous a, beaucoup plu. Le nez chatouille de fruits de la passion, cassis et pamplemousse. La bouche est très pure, très fine, avec beaucoup plus de longueur que de largeur.

Un vin vertical (labellisé Eco-cert), sans austérité mais avec beaucoup d'authenticité.
11 €. Tél. : 04-95-37-11-35.

Clos Alliv, patrimoine, 2016
Un vrai rosé de bord de mer. Aucun arôme ultrafruité technologique ici, juste un vin traçant, minéral, salin. Une réussite.
12,90 €. Tél. : 06-19-42-54-91.

Domaine Giacometti, patrimoine, «Cru des Agriate», 2016
Un vin très équilibré. À base de niellucciu, grenache et sciaccarello, il mêle des arômes de mûre et de fleurs, une bouche ample (il a été élevé six mois sur lie) et une plaisante sensation de fraîcheur en finale.
13 €. Tél. : 04-95-37-00-72.

Castellu Di Baricci, corse-sartène, 2016
Coup de cœur pour ce vin qui respire la fraîcheur de bout en bout. Il a des arômes d'herbes aromatiques, de menthe, de fenouil mais aussi de réglisse et de pamplemousse. La bouche s'étire, toute en longueur, avec beaucoup de délicatesse. Absolument ravissant.
18 €. Tél. : 09-88-99-30-62.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine de Ravanès, pays-d'hérault, coteaux-de-murviel, «Le Guépier», 2016
Un vin simplement joli, tant par l'étiquette, la robe pétale de rose, les arômes expressifs de fruits, que par la bouche fraîche, franche, acidulée.
6 €. Tél. : 04-67-36-00-02.

Domaine de Lafforgue, côtes-catalanes, «K-ré», 2016
Bien pâle, ce catalan, mais ses notes fruitées l'emportent avec franchise et dynamisme. Matière saine et gourmande qui s'achève longuement sur une belle fraîcheur vive.
6,50 €. Tél. : 04-68-73-12-25.

Domaine Lafage, côtes-catalanes, «Côté Rosé», 2016
Robe rose pâle et nez de poivre noir, telles sont les présentations de ce rosé sincère à la matière franche et à la finale nette et harmonieuse.
6,90 €. Tél. : 04-68-80-35-82.

Le Clos des Pailles, collioure, 2016
Avec sa jolie robe saumonée, ce vin nous invite avec beaucoup d'élan à l'apprécier tant ses notes iodées titillent le nez et les papilles. Plein, gourmand, il offre des notes frandes d'une sacrée longueur.
7,50 €. Tél. : 04-68-81-49-79.

Gérard Bertrand, pays-d'oc, «Gris-Blanc», 2016
Parmi la gamme fournie de cette grande maison du

Domaine d'Édouard. Domaine D'Élie

Bordeaux rosé-clairet

Sud-Ouest Gourmand - parution juin 2017

SUD OUEST GOURMAND

Pays : France
Périodicité : Trimestriel



Date : JUIN 17
Page de l'article : p.88-89
Journaliste : CLAUDE PETIT



Page 1/2



CET ÉTÉ, ON DÉGUSTE FRAIS

Sous la chaleur estivale, inutile d'en rajouter au moment de passer à table avec des bouteilles résistant mal aux degrés élevés. Voici une sélection de fraîcheur, dans toutes les couleurs. Moitié à petit prix, moitié en « craquant » pour de jolis noms

▣ CLAUDE PETIT



Champagne Ayala brut rosé AOC Champagne

Direction les repas de fête pour cet Ayala brut rosé. Alors que les bulles champenoises sont souvent de sortie à l'apéritif, préférez cette cuvée haut de gamme pour un repas de cotillons. Sa texture et sa tenue en bouche lui permettent de bien se tenir autour d'un saumon mariné, d'une côtelette d'agneau ou d'une tarte aux fruits.

À dominante chardonnay (avec du pinot noir et du pinot meunier), il a vieilli trois ans dans l'ombre des caves maraîchises. Cuvée nérienne et bulles caressant le palais. Finesse et longueur en bouche sont au rendez-vous. Les filles adoreront. Et pas seulement parce que l'habillage de la bouteille (étiquette et coiffe), élégant et raffiné, est de couleur rose. À recommander aux amis.

39 €, prix constaté. A9 (51).
Tél. 03 26 55 15 44.



Château Fourcas Hosten 2015 AOC Bordeaux blanc

Fourcas Hosten, château de Listrac (Médoc), où le rouge est en quasi-monopole, a parfaitement réussi son entrée dans l'univers des blancs secs. C'est en 2012 que fut plantée la petite parcelle (2 hectares) ayant enfanté ce bébé à dominante sauvignon blanc (82 %), secondé de son cousin le sauvignon gris. Travaillé comme un grand cru, ce vin élégant et racé est déjà complet, comme un surdoué. Six mois en barriques lui donnent un toucher de bouche aussi limpide et gracieux qu'un revers de balle de Roger Federer. Un plateau de fruits de mer le mettra en valeur. À noter que cette parcelle de blanc est cultivée en respectant au maximum l'environnement : produits phytosanitaires homologués en agriculture biologique, disparition des herbicides... Des pratiques de plus en plus appliquées dans les vignes de rouge du château. Depuis 2006, cette propriété de 47 hectares de vigne est la propriété des frères Momméja, héritiers de la famille possédant la maison Hermès. Le lieu a été complètement restauré avec goût.

25 €, prix départ propriété.
Listrac-Médoc (33). Tél. 05 56 58 01 15.

Bordeaux rosé-clairet

Sud-Ouest Gourmand - parution juin 2017

SUD OUEST GOURMAND

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : JUIN 17
Page de l'article : p.88-89
Journaliste : CLAUDE PETIT



Page 2/2

0 DIS VINS

Cognac Frapin VSOP AOC Cognac Grande Champagne



Le cognac est une des eaux de vie les plus haut de gamme du monde. La maison Frapin, à la tête de 240 hectares de vignes, en est un ambassadeur. Notes épicées et florales sont ici au pouvoir. Parure orangée et harmonie des saveurs. Grande élégance. Mais, au-delà de ses qualités, le cognac - d'une manière générale - se déguste de plus en plus hors cadre classique, c'est-à-dire accompagné. Les cocktails sont ainsi à la mode : Frapin en donne même une recette, joliment baptisée Papounet. Dans un shaker, citron vert et basilic sont notamment associés à 5 cl de ce cognac, sans oublier gingembre, piment et glaçons à profusion. Bien loin du verre chambré au coin du feu. Une manière de stopper les difficultés de vente du cognac en France, pays qui ne pèse plus que 3 % des sorties totales de l'AOC.

60 €, prix constaté, Segonzac (16)
Tel 05 43 83 40 03

Le Clairet de Boutinet 2016 AOC Bordeaux clairet



Dans le Libournais, Jérôme Depoizier et sa compagne, Nathalie, sont installés vigneron depuis 2011. Beau terroir et plusieurs vins au tarif, dont ce clairet (AOC typiquement girondine) à base uniquement de merlot. Rose corsé de couleur sombre pour les uns ou rouge léger pour les autres, c'est la bouteille des barbecues-salades de l'été. Celui de Boutinet est particulièrement réussi. Le déguster, c'est croquer du fruit sous la tonnelle. Belle ampleur en bouche, et la fraîcheur qui va avec. Bouteille tout-terrain, de l'aperitif au dessert. Ce clairet de Boutinet fait partie des Oscars des Bordeaux de l'été 2017. À l'initiative du syndicat de l'AOC Bordeaux, 94 vins ont été dégustés par un jury 100 % féminin. Au final, 25 lauréats, dont ce clairet, c'est-à-dire sa qualité. Tous ces vins (blancs, roses, clairets et créments) serviront cet été aux dégustations promotionnelles du syndicat.

6,50 €, prix départ propriété
Villegouge (33) Tel. 06 45 79 56 96

Domaine de la Courtelière, Origine 2015 Vin de pays charentais



S'il est souple, un vin rouge peut s'adapter aux journées chaudes. C'est le cas des millésimes jeunes comme ce vin de pays charentais du très coté millésime 2015. A quinze minutes au nord de Cognac, la famille Quéron produit du cognac, du pineau et des vins. Antoine est la septième génération au Domaine de la Courtelière. Cette cuvée Origine, 100 % merlot, peut être l'alliée d'une grillade ou d'un poulet rôti. Du charme pour un petit prix. Ce millésime porte fièrement le label Agriculture biologique, une première pour cette propriété. Une réussite, d'autant qu'il a obtenu une médaille d'or au concours général agricole de Paris. À signaler que ce domaine propose au public un parcours ludique dans ses parcelles, portant le doux nom de Cep enchanté. La Courtelière dispose aussi d'un parcours de golf de 9 trous au milieu des vignes et des chênes truffiers.

4,60 €, prix départ propriété
Marquville (17) Tel 05 46 26 67 76

Croix d'Albret 2016 AOC Bordeaux rosé



Terre de Vignerons est un des plus grands groupes coopératifs de Gironde et de France. Au sein de son vaste portefeuille de marques, cette gamme Croix d'Albret est toute nouvelle. À côté d'un rouge à dominante merlot, ce rose millésime 2016 est une agréable surprise. Un bébé issu du cépage cabernet sauvignon, de couleur pâle, collant au « style Provence » très en vogue. Légère en bouche pour un vin de copains, tout en fraîcheur et médaillé d'argent au concours général agricole de Paris. À signaler que ces vins Croix d'Albret sont certifiés en agriculture biologique et même au-delà : le bouchon est conçu à partir de canne à sucre et l'étiquette est à 65 % en fibre recyclée. Même si le vin bio est en développement, il ne pèse que 9 % des surfaces viticoles hexagonales. Cette façon de travailler, plus respectueuse de l'environnement, pousse à se poser les bonnes questions, et ce pour tous les viticulteurs. Ce qui est une bonne chose.

4,95 €, prix constaté
Saint-Vincent-de-Pertuisas (33)
Tel 05 57 84 13 66

Bordeaux rosé

LSA - parution du 6 juillet 2017

LSA LA QUOTIDIENNE

Pays : France
Périodicité : Quotidien



Date : 06 JUIL 17
Page de l'article : p.22-23
Journaliste : SYLVIE LEBOU-
LENGER



Page 1/2

Que pèsent les trois rosés de Bordeaux?

SYLVIE LEBOULENGER



La région bordelaise produit trois rosés différents ; les rosés, les clairets et les crémants.© CIVB

Rendez-vous avait été donné au GrandCoeur, l'un des restaurants du quartier parisien du Marais les plus en vogue en ce moment. Dans ce restaurant niché dans une cour pavée, au décor de poutres et pierres apparentes, qui jouxte le Café de la Gare, le Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) a récemment invité une sélection de viticulteurs pour qu'ils fassent découvrir leurs rosés à des journalistes et des bloggeurs. Que du rosé? Oui car le CIVB a identifié le rosé comme un axe porteur. Cela tombe bien. La région compte trois rosés différents. Les voici en chiffres.

Bordeaux rosés : pâles et fruités

Traditionnellement, à Bordeaux, les viticulteurs produisent du clairnet. Un rosé un peu trop foncé pour les consommateurs d'aujourd'hui. Alors, les rosés commercialisés depuis quelques années sont aussi clairs que des rosés de Provence. Ils sont issus d'assemblages de cépages rouges à jus blancs, essentiellement du cabernet sauvignon, du merlot et du cabernet franc.

- 27 millions de bouteilles par an en moyenne
- 4% de la production bordelaise
- 1400 vigneron

En GMS :

- 11 millions de bouteilles (-4%)
- 39,2 millions € (-3%)
- 3,61 € : le prix moyen d'un bordeaux rosé en GMS

Bordeaux rosé

LSA - parution du 6 juillet 2017

LSA LA QUOTIDIENNE

Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 06 JUIL 17

Page de l'article : p.22-23

Journaliste : SYLVIE LEBOU-
LENGER



Page 2/2

- 10% des volumes sont vendus plus de 5 €
- 76% des volumes sont vendus entre 3 et 5 € (-6%)
- Les MDD captent 39% des AOC Bordeaux rosé

Bordeaux clairnet : une signature atypique qui pèse moins d'1% de la production bordelaise

Issus de la technique dite "de saignée", ces vins sont issus d'une vendange éraflée, mise en cuve comme pour un vin rouge. Après une courte macération, entre 6 et 12 heures, le vigneron "saigne" la cuvée en prélevant un volume de jus allant de 15 à 25% du total de la cuve. Cette méthode permet d'obtenir des rosés plus riches en bouche et des vins pouvant se garder deux ans. Leur couleur est bien plus intense qu'un rosé.

- 214 vigneron
- 19 200 hectolitres, soit environ 2,5 millions de bouteilles
- 0,3% de la production bordelaise

En GMS :

- 1 million de bouteilles (-7%)
- 4,1 millions d'euros (-8%)
- prix moyen : 3,84 euros
- Les MDD pèsent 24% des AOC Bordeaux clairnet

Les crémants rosés : la production a plus que quintuplé en cinq ans

Vendanges manuelles, arômes de fruits rouges issus des cépages cabernet franc et cabernet sauvignon... Les crémants rosés de Bordeaux, tout comme les crémants « blancs » ont le vent en poupe. La production est passée de 2600 hectolitres en 2011 à 14 000 hectolitres en 2016.

- 94 vigneron
- 14 000 hectolitres, soit environ 2 millions de bouteilles
- 0,2% de la production bordelaise

En GMS :

- 179 000 bouteilles (+13%)
- 950 000 euros (+13%)
- prix moyen : 5,28 euros

Source : Données arrêtées au 23 avril 2017 - IRI France - CIVB – cumul 12 mois

Bordeaux rosé-clairet

Sud-Ouest Le Mag – parution du 6 juillet 2017

SUD OUEST LE MAG

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 08 JUIL 17
Journaliste : Mathieu Hervé et
Jefferson Desport



Page 1/1

CARRÉMENT SUD OUEST | *Bon appétit*

Cinq rosés pour l'été

Pour accompagner l'été,
« Le, Mag », a sélectionné,
pour vous, des rosés,
produits, dans, la, région

Textes : Mathieu Hervé et Jefferson Desport



Cuvée French Kiss Château La Mothe du Barry 2016 AOC Bordeaux Clairet

Alerte haut degré de buvabilité ! Tout aussi reconnu pour ses rouges que pour ses blancs, le vigneron Joël Duffau, œnologue de formation, livre ici un clairet 100 % merlot charmeur (au nez, des notes de fleurs blanches), à la bouche fraîche, charnue et opulente (son nom l'indique, on n'est pas déçu), aux arômes de fraise, framboise et groseille. Idéal pour une soirée d'été. Ce domaine familial (Joël représente la neuvième génération de vignerons) situé à Moulon, dans l'Entre-deux-Mers, est mené en culture biologique depuis 2009. Ouvert aux visites du lundi au samedi.

départ propriété et sites Internet.
Vignobles Joël Duffau, 2, Les Arromans, Moulon (33).
Tél. 05 57 74 93 98. Prix : 8,40 €



Château d'Haurets 2016 AOC Bordeaux Rosé

Si l'été est caniculaire, voici un rosé qui vous accompagnera sans jamais faire défaut. Nez aux arômes de framboises, groseilles et fleurs blanches, une bouche souple, sans lourdeur aucune, et un prix canon. La famille Ducourt, bien connue à Bordeaux (près de 500 hectares à son actif), montre son savoir-faire sur cette cuvée produite à 15 000 cols. Une bouteille, récompensée par un Oscar « Été 2017 » de Planète Bordeaux (le Syndicat viticole régional des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur), qui sera la partenaire des apéritifs et repas sans chichis de l'été.

Château d'Haurets – Vignobles Ducourt.
Tél. 05 57 34 54 00. Prix : 6 € environ.

Clara 2015, Clos Dubreuil, AOC Bordeaux Clairet

Le Clos Dubreuil (7 hectares) s'est fait sa place à Saint-Émilion. Le domaine est dirigé par Benoît Trocard, un viticulteur-œnologue en recherche permanente (mentionnons ici aussi son intéressant chardonnay), issu d'une des plus vieilles familles de vignerons de la rive droite de Bordeaux. Clara 2015, rosé de saignée, développe des arômes intenses de fruits rouges et de baies noires. Un jus croquant et vineux, une cerise très présente, un véritable clairet de gastronomie. On conseille tout simplement quelques tranches de jambon cru pour l'accompagner.

Clos Dubreuil, lieu-dit Jean-Guillot,
Saint-Christophe-des-Bardes (33).
Prix cavistes : 16 €.



Cadran Château Monestier La Tour, 2016 Bergerac rosé

Le Château Monestier La Tour est l'un des domaines à suivre en Bergeracois. Son rosé sec, fruit d'un assemblage à parts égales entre le cabernet-sauvignon et le merlot, mérite d'accompagner vos vacances. Au-delà de sa robe rose pâle, il offre surtout un bel équilibre en bouche : des notes de fraises, de fleurs, le tout doublé d'un propos tout en courbes généreuses. Résolument gourmand. Vite à table...

Château Monestier La Tour, Monestier (24). Prix : 8 €.



Planète Rose, Le Rosé by Hostens-Picant Grand vin de Bordeaux

Du château Hostens-Picant, situé en lisière de la Dordogne, on connaît surtout la Cuvée des Demoiselles en blanc ou encore Lucullus en rouge, leur cuvée d'exception. À présent, voici leur Planète rose. Une destination où il n'y a rien à craindre... Doté d'une couleur soutenue, ce rosé promet, dès le premier regard, une belle énergie. En bouche, la confirmation ne se fait pas attendre : des notes d'agrumes et surtout une belle fraîcheur. De l'apéritif à la grillade.

Château Hostens-Picant, lieu-dit Grangeneuve Nord,
Les Lèves-et-Thoumeyragues (33). Prix : 8,90 €.



Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Bordeaux rosé

Terre de Vins Dossier spécial - parution juillet 2017

TERRE DE VINS

Pays : France
Périodicité : Bimestriel



Date : N 48/ 2017
Page de l'article : p.56,57,75
Journaliste : Sylvie Tonnaire



Page 1/3



Lire le dossier dans son intégralité

IL EST DE TOUTES LES SOIRÉES D'ÉTÉ ! QUI ? LE ROSÉ. BIEN SÛR, ON L'AVAIT DÉJÀ REPÉRÉ AUX APÉRITIFS, AUX DÉJEUNERS EN TERRASSE, IL S'ÉTAIT MONTRÉ À LA PLAGE, MAIS MAINTENANT C'EST AUSSI LA STAR DES SOIRÉES. SUCCÈS TOTAL POUR CE SÉDUCTEUR, CHAMPION TOUTES CATÉGORIES DE LA CONQUÊTE DES PALAIS, CAR OUI, TOUT LE MONDE AIME LE ROSÉ !

Par Sylvie Tonnaire

Si la consommation mondiale de vin est quasiment stable depuis 2002, le rosé a de quoi pavaner puisqu'il affiche, lui, sur cette période, un joli 30 % de progression. Aujourd'hui, dans le panier des amis du vin, plus d'une bouteille sur dix affiche sa robe claire, synonyme de beaux jours et de convivialité. Les raisons de la gloire sont assez évidentes : le public a pris le contre-pied de l'avis des grands pontes qui pendant longtemps ne lui accordaient que peu de crédit et encore moins leur estime, le traitant comme un sous-produit de la dive bouteille. Justement, lui qui ne se pousse pas du col, lui qui ne fait pas son aristocrate, eh bien il rassure, démystifie, plaît et remporte la mise. Mais l'affaire aurait vite tourné au succès d'estime si, accompagnant les pulsions du marché, les producteurs n'avaient pas mis en regard tout leur professionnalisme : oui, dans les caves, je le vois à chaque fin de vendanges, les vinificateurs se prennent au jeu, il faut « réussir son rosé ». Chacun sa technique de veille et sa stratégie, bien que sur les rotules au sortir de la campagne de cueillette, les yeux cernés mais le regard pétillant à l'ouverture du robinet de cuve pour faire goûter « le jus de goutte, la saignée, la macération de quelques heures... », la patte

du maître des lieux dont la réussite est une course contre la montre. Aux côtés des Provençaux qui l'ont depuis longtemps mis sur un piédestal et lui ont donné ses lettres de noblesse (leurs trois AOC pèsent pour 42 % des rosés AOC français et affichent + 60 % de chiffre d'affaires sur les cinq dernières années), les autres vignobles peaufinent leur offre, avec en tête le Languedoc-Roussillon, où le label IGP Pays d'Oc, référence nationale en vins de cépage, livre un volume légèrement supérieur à la Provence, avec en tiercé gagnant les cépages grenache, cinsault et syrah. Que le vin rosé y représente 89 % de la production d'AOC comme en Provence, ou 3 % comme à Bordeaux (mais qui a doublé ses ventes en dix ans), nos vignobles nationaux restent les premiers producteurs mondiaux de rosé, face à un consommateur français qui, lui aussi, est sur la plus haute marche du podium avec 35 % des achats (médaillon d'argent pour les États-Unis avec 14 %), soit, pour la population de plus de 15 ans, plus de 20 bouteilles de rosé par an, dont la moitié en été. Il y a de quoi explorer, que ce soit dans la Loire, la Champagne ou la moitié sud du pays, avec nos 150 flacons sélectionnés, nous vous souhaitons un bel été couleur rosé.

Bordeaux blanc

Terre de Vins Dossier spécial - parution juillet 2017

TERRE DE VINS

Pays : France
Périodicité : Bimestriel



Date : N 48/ 2017
Page de l'article : p.78-83
Journaliste : Laura Bernaulte
et Yohan Castaing



Page 1/6

Bordeaux

Lire le dossier dans
son intégralité

est aussi terre de blancs

Dossier réalisé par Laura Bernaulte et Yohan Castaing (introduction), photographies DR

Dans l'imaginaire commun, Bordeaux n'est pas terre de vins blancs. Pourtant, historiquement et techniquement, Bordeaux est une vraie « terre à blancs », comme aimait le dire Émile Peynaud, l'inventeur de l'œnologie moderne. Au XVII^e siècle, la forte demande de vins blancs pour élaborer des eaux-de-vie était telle que les marchands hollandais, alors précurseurs, prirent le contrôle du vignoble bordelais. Sous leur égide, il connut un fort développement, notamment par la plantation de vignes à raisins blancs et grâce à un apport technique indéniable : la mèche à soufre. Évitant les soucis d'oxydation prématurée lors des transports maritimes en barriques, les Hollandais furent à l'origine des vignobles des Graves et du Sauternais. Petit à petit, la consommation française et internationale se tourna vers les vins rouges et délaissa le vin blanc avec son accent populaire. Bordeaux produisait toujours beaucoup et les marchés de vins blancs étaient très volatils. Décision fut prise par les instances d'arracher une grande part des vignes pour limiter la production et créer la rareté. Les prix se stabilisèrent, la production aussi. Aujourd'hui, les raisins blancs à Bordeaux représentent quelque 20 % de la surface des vignes et l'appellation Bordeaux blanc, fer de lance de la production de vins blancs secs, affiche un généreux 6 058 hectares, soit près de 11 % de la surface plantée. Des chiffres stables qui ne doivent pas cacher le réel regain d'intérêt

de la part des consommateurs. En proposant des vins frais, précis, aromatiques et à prix doux, les vins blancs de Bordeaux rivalisent de prix tendres avec les autres régions françaises. Les adeptes des apéritifs décontractés, du petit blanc sous la tonnelle, l'ont bien compris. La prise de conscience des vignerons également, mettant en exergue la qualité des terroirs par des vins plus identitaires et dans un salutaire refus de singer les sauvignons de Nouvelle-Zélande ou d'ailleurs, est un pas de plus vers les consommateurs du monde entier.

Ainsi, Bordeaux met en avant ses terroirs adaptés aux cépages blancs comme le sémillon, qui représente quelque 47 % des surfaces plantées. Dominant à Sauternes, ce cépage apporte du charnu, du gras, des touchers de bouche juteux en vin blanc sec, là où le sauvignon, l'autre cépage important avec 45 % des surfaces plantées, joue le registre de la tension et de la droiture. Sans oublier le colombar (près de 2 %) et les autres cépages dits « auxiliaires », comme le merlot blanc, entre autres, qui apportent singularité et diversité.

Alors oui, Bordeaux peut être fier de ses vins blancs. Produits sur l'ensemble du territoire de l'appellation Bordeaux, ils sont également l'identité bordelaise. Une identité fortement concurrencée mais qui commence à trouver une clientèle fidèle. Avec cette sélection, c'est un peu de cette identité « rafraîchissante » que nous vous proposons.



Philippe Roy

Bordeaux frais - Camping tour

Bordeaux Madame - parution du juin/août 2017

BORDEAUX MADAME

Pays : France
Périodicité : Bimestriel



Date : JUIN/AOUT 17
Page de l'article : p.93,100



Page 1/1



LE BORDEAUX CAMPING TOUR 2017

La troisième édition du **Camping Tour** est prête à débiter ! Du 16 au 28 juillet, le **Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur** partira à la conquête des campings de Lège Cap-Ferret, Andernos, Lacanau et Biscarosse ! Un village éphémère coloré sera installé dans les dix campings partenaires et sur les places des offices de Tourisme

de Biscarosse et Lacanau. **Multipl**es animations ludiques et originales seront proposées afin que les estivants puissent tester leurs connaissances en matière de vin !

Au programme ? Jeux des arômes, quizz, tabou du vin, roue de la fortune, épreuve de vitesse... Un animateur œnologique proposera des dégustations autour du bordeaux blanc et bordeaux rosé. Une belle occasion d'éduquer vos palais ! Ces vins connus pour leur très bon rapport qualité-prix seront sans aucun doute votre compagnon pour cette belle saison estivale.

À votre santé !
www.planete-bordeaux.fr

Bordeaux blanc

Marie-Claire - parution du 4 juillet 2017

marie claire
Cuisine et Vins

Date : 04/07/2017
Heure : 18:34:56

www.cuisineetvinsdefrance.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Recette feuilles de bettes farcies

Facile

Bon marché

Pour 4 personnes

30 minutes

30 minutes

Ingrédients : blette



© Alain Muriot

le bon accord vin

Un bordeaux blanc
Bordeaux

Bordeaux blanc

Pêche en mer - parution juillet 2017

PECHE EN MER (HORS SERIE)

Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière

Date : N 18/2017

Page de l'article : p.1,96,97

Journaliste : Bernard Noël



Page 2/3

Les conseils du chef



Bernard Noël

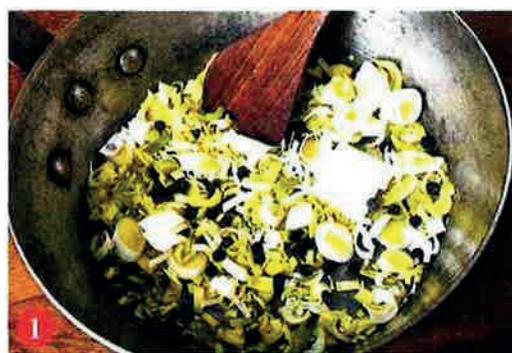
Tourte de saumon et Saint-Jacques

Si l'alliance des coquilles Saint-Jacques et du saumon frais demeure un grand classique, c'est qu'elle se révèle parfaite et d'une onctueuse finesse. Dégustée toute chaude à la sortie du four ou bien froide le lendemain, cette tourte s'épanouira pleinement sous les larmes acidulées du beurre citronné.

● Cette tourte peut être préparée la veille.

● Si vous découpez la tourte à la sortie du four, préférez un couteau à pain pour ne pas l'écraser.

● Servez avec un bordeaux blanc.



Préparation de la fondue de poireau

Nettoyez les poireaux. Coupez-les en fines lamelles, puis mettez-les dans une casserole avec le genièvre, le beurre et un verre d'eau. Faites cuire jusqu'à réduction complète.



Mixage du saumon

Mixez les noix de Saint-Jacques, le saumon coupé en gros dés, l'œuf, le sel, le poivre ainsi que les deux décilitres de crème.



Élaboration de la tourte

Étalez la pâte en forme de carré de 30x30 cm. Déposez une première couche rectangulaire de farce au centre, puis une couche de fondue de poireaux et enfin une couche de farce.



Cuisson de la tourte

Passez les bords au jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau, puis fermez la tourte. Faites-la cuire au four durant 30 à 35 minutes, thermostat 7 (210 °C).

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 g de pâte feuilletée
- 200 g de saumon frais
- 4 noix de Saint-Jacques
- 2 dl de crème fraîche
- 1 grosse pincée de genièvre
- Farine
- 1 citron
- 2 œufs
- 2 poireaux
- 100 g de beurre
- Sel et poivre



Préparation du beurre citronné

Dans une casserole, faites bouillir deux cuillerées à soupe d'eau, ajoutez 100 g de beurre coupé en dés et le jus d'un demi-citron. Remuez en permanence.

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 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 Garard, Bertrand IGP Pays d'oc blanc, 2016 Sudiste et élégant. 7,30 €. Château Rizard, Blanc d'Amour Grignan-les-adhémar blanc, 2016 Floral et langoureux. 9 €. Clos Bagatelle, Le Divins Vin de pays de l'hérault blanc, 2016 (moelleux) Oriental et allègre. 9,50 €. Susanna Balbo, Crios, Torrontes Mendoza, 2016 Acidulé et fruité. 14 €.

UN BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© VIVAPART / 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 Saint-Rose, Le Cloître Côtes-de-provence rosé, 2016 Classique et raffiné. 11,50 €. **Figuera, 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 Galisse, Patricia Ortelin** Coteaux varois rosé, 2016 Vibrant et fin. 20 €.

Bullez !

Domaine de Bronsse, L'Authentique Mousse Méthode ancestrale Tendre et savoureux. 9,50 €.
Domaine Sarrabelle, Belles Bulles, Brut Gaillac méthode ancestrale Frétilant et pimpant. 9,10 €.
Millaine, 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 129

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

À partir de 29€ sur obag.fr



LABES D'ACCOCI EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSERVER AVEC MODÉRATION
© CULANIA / 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 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 (francy, 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 Aubranil Le Couderoye Bourgueil rouge, 2015** Croquant et généreux. 10 €. **Joseph Bricolais Coteaux bourguignon rouge, 2015** Fruité et généreux. 10 €. **Clément de Chanilly, Les Buissons Montagny, 2015** Floral et élégant. 11 €. **Peut Clos by Clos Huet Sauvignon blanc, Marlborough, 2015** Intense et lumineux. 11 €. **Domaine Rainsault Sancerre blanc, 2016** Éclat et fraîcheur. 12,50 €.

UNBUT DALCOOL EST DANCAHEUX POUR LA SANTE. LA CONSUMER AVEC MODERATION.
© 2017 WINEWORLD

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

**Cabanel et Joseph, Les
Terrains Corbières rouge**
2015 Moderne et vivant. 7,50 €.
**Château La Liqueur, Les
Amandiers Languedoc
blanc, 2016** Rond et iodé.
8,20 €. **Pixot pour by jell
Cassid IGP Pays d'oc Subtil**
et léger. 9 €.
**Domaine de Fontenille,
Luberon rosé, 2016** Éléphant
et vineux. 10 €. **Domaine de
Fauvel 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.
À 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 (réglisse,
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
Favre Bordeaux rosé**
Pâle et fringant. 10 €.
**Domaine Charles François
et Fils, Cuvée du Menhir
Hautes côtes de beaune
rouge, 2014** Charmé et élégant.
12,90 €. **Château Lestage
L'istrac-médoc, 2014**
Délié et élégant. 15 €.
**Domaine Serol,
Perdrièze Côte
roannaise rouge, 2015**
Minéral et intense. 16,40 €.



Tous droits réservés à l'éditeur

;)' BORDEAUX 4628771500503