

Oscars des Bordeaux de l'été

Elle été – parutions en juin et juillet 2017

UNE SÉLECTION 100% FÉMININE

COMMUNIQUÉ

Les Oscars des Bordeaux de l'Été



Une édition bonheur pour des vins fraîcheurs !

Le 8 mars dernier, les Bordeaux blancs, rosés, claires 2016 et les Crémants de Bordeaux ont passé leur épreuve du feu face à un jury 100% féminin réuni exclusivement pour fêter la Journée Internationale de la Femme. Les 110 dégustatrices, présentes pour élire les 24 lauréats des **Oscars des Bordeaux de l'Été**, ont laissé exprimer leurs papilles pour choisir les vins qui représenteront ces 4 appellations du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur en 2017.

Ainsi, **viticultrices, négociantes, journalistes, blogueuses ou encore amatrices** ont contribué à des moments d'échange, riches en partage, le tout dans une ambiance amicale pour faire de cette édition 2017 une vraie réussite !

Crémant de Bordeaux

Perles de Garrineau
Louis Vallon
Celene "Saphir"
Les Cordeliers Grand Vintage Blanc Brut
Perle de Tutiac
Lateyron



Bordeaux Rosé

Château La Rame
Château du Barail
La Vie en Rosé du Château Landereau
Château Lauduc Classic
Château d'Haurets
Château La Freynelle



Bordeaux Blanc

Château de Bonhoste
Cellier de Bordes
Château La Freynelle
L'Instant Bordeaux
Château Le Bonalguet
Château La France



Bordeaux Clairet

Château La Bretonnière
Château La Freynelle
Le Clairet de Boutinet
Clairet de Lisennes
Château La Mothe du Barry Cuvée French Kiss
Château Sainte Catherine



BORDEAUX | *B*
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr



#OSCARSDX
#PLANETEBORDEAUX

**UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX/PLAISIR IMBATTABLE !
OU LES TROUVER ?**

À Planète Bordeaux, dans la Cave des 1 001 Châteaux ; directement chez les propriétaires ou sur leur site et sur www.planete-bordeaux.fr/boutique.

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

Bordeaux rosé

Ici Paris - parution juillet 2017



Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464

Date : 12/18 JUIL 17
Page de l'article : p.39-40



Page 2/2

Focaccia brebis, cerises de nos régions et romarin

Photo : Pierre Chivoret, Styliste : Alexia Janczy

POUR 4 PERSONNES

- 1 boule de pâte à pain crue de votre boulanger
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive extra vierge
- du romarin à volonté
- 250 g de cerises de nos régions
- 150 g de fromage de brebis frais
- sel
- poivre

- 1 Préchauffez votre four à 250 °C (th. 8).
- 2 Déposez votre boule de pain sur un plan de travail bien fariné. Etalez celle-ci à l'aide d'un rouleau sur 1 cm d'épaisseur, déposez la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson allant au four.
- 3 Avec votre doigt, appuyez fermement de manière à former des trous dans la pâte, placez les cerises dénoyautées dans chaque trou. Ecrasez le fromage à l'aide d'une fourchette et déposez les morceaux de fromage sur la pâte. Arrosez le tout d'huile d'olive et parsemez de romarin frais, salez et poivrez à votre convenance.
- 4 Placez votre focaccia dans le four chaud et laissez cuire pendant 20 min en surveillant la cuisson : la pâte doit être gonflée et bien dorée. Une fois cuite, sortez-la du four et dégustez-la pour l'apéritif, découpée en carrés.

ET ON BOIT QUOI ?

La Vie en rosé 2016 du château Landereau, AOC bordeaux.
Robe aux reflets abricotés et au nez complexe de pomme, pêche de vigne, fleurs blanches et boutons de rose. 6,70 €, cavistes

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



AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Guide Hubert - dossier 12 pages - parution juillet 2017

LE GUIDE  DES VINS

Lire l'intégralité du dossier



Bordeaux Blanc
Bordeaux Supérieur Blanc
Bordeaux Rosé
Bordeaux Clairet
Bordeaux Rouge
Bordeaux Supérieur Rouge
Crémant de Bordeaux
Fine Bordeaux



HÉLÈNE DURAND



BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planète-bordeaux.fr

PLANÈTE BORDEAUX

BORDEAUX ROUGES

AD VITAM AETERNAM
33500 Les Billaux
05 57 74 66 36

15./20 ROUGE
2015

Joli nez de fruits noirs mûrs, bois de rose, pierre chaude, touches cacao-tées, bouche bien tramée, ample, savoureuse, aromatique et très énergique. Belle tonicité et du potentiel. 19.50 €

BENOÎT ET VALÉRIE CALVET
33290 Parempuyre
05 57 87 46 31
www.benoitvaleriecalvet.com

14./20 ROUGE
CLARET BORDEAUX RÉSERVE
2015

Nez très épanoui, fruit rouge vif, notes d'épices et de résineux, fleur d'eucalyptus, bouche souple, charnue, fruitée, avec des tannins frais et une légère fermeté en finale. Équilibré. 2.00 €



CADIOT
33460 Soussans

14./20 ROUGE
PETIT VERDOT 2015

Nez fruité et minéral, notes d'eucalyptus, bouche ronde, savoureuse, avec un grain de tannins harmonieux, des arômes persistants et de la fraîcheur. Pas très puissant mais bien fait. 7.80 €

CASTEL
21-24 rue Georges Guynemer
33290 Blanquefort
05 56 95 49 97

14./20 ROUGE
MALESAN 2015
Nez fondu et épanoui, petits fruits rouges et fleurs suaves, touches d'aristoloche et de pierre à fusil, bouche souple, fruitée, aromatique et très vive. Facile et nerveux.

14./20 ROUGE
BARON DE LESTAC 2015
Nez harmonieusement fruité et boisé, nuances de cuir et d'épices, bouche franche, charnue, fruitée, finement tannique et très fraîche. Équilibré et facile à boire. 3.95 €

CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE
33540 Saint Laurent des Bois
05 56 76 46 02
www.chaigne.fr

13./20 ROUGE 2015
Nez de fruits noirs, pierre chaude, épices et fumée, bouche charnue, fruitée, vive et nerveuse. De la personnalité et de l'énergie.

CHÂTEAU BEL AIR
Domaines Martin
33250 Saint Julien Beychevelle
05 56 59 08 18
www.domaines-henri-martin.com

15./20 ROUGE
L'ESPÉRANCE 2015
Nez puissant de fruits noirs et rouges bien mûrs, notes de truffe et de violette, bouche dense et ample, avec une trame tannique serrée et mûre, des arômes persistants et un bon équilibre sur la vivacité. Du potentiel. 5.00 €

CHÂTEAU BEL-AIR L'ESPÉRANCE
33760 Targon
0556239395

15./20 ROUGE 2015
Nez puissant de fruits noirs et rouges bien mûrs, notes de truffe et de violette, bouche dense et ample, avec

une trame tannique serrée et mûre, des arômes persistants et un bon équilibre sur la vivacité. Du potentiel. 5.00 €

CHÂTEAU BOUTILLON
33540 Mesterieux
05 56 71 41 47

16./20 ROUGE
2015
Nez puissant de fruits noirs très mûrs, notes de réglisse et de truffe, belle minéralité, bouche savoureuse, avec une trame tannique enveloppante et mûre, des arômes persistants et beaucoup de fraîcheur. Équilibré, flatteur et énergique.

CHÂTEAU BOUTILLOT
Yvon Mau
33190 Gironde sur Dropt
0556615454

15./20 ROUGE
2015
Le nez exprime un joli fruit bien mûr, d'agréables notes d'épices et de fleurs suaves, la bouche, dans le même style, s'adosse sur une trame savoureuse et fondante, avec des arômes persistants et une très belle fraîcheur en finale. Harmonieux, équilibré, du potentiel. 5.00 €



Bordeaux blanc

Marie-Claire - parution du 10 juillet 2017

Date : 10/07/2017

Heure : 14:43:04

marie claire
Cuisine et Vins

www.cuisineetvinsdefrance.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Rémoulade de bulots à l'indienne



Facile

Bon marché

Pour 4 personnes

30 minutes

45 minutes

© Photos : Laurent Rouvrais

le bon accord vin

Un bordeaux blanc

Bordeaux

ajouter à mes recettes mesures et conversions voir en plein écran
ingrédients

Rémoulade de bulots à l'indienne

1 kg de bulots



www.sudouest.fr

Pays : France
Dynamisme : 0

Date : 13/07/2017

Heure : 13:14:58

Journaliste : Patricia Marini-Metge



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)

À Saint-Martin-du-Bois, cinq chambres d'hôtes dont une suite familiale (de 230 € à 350 €, petit déjeuner 20 €) www.prieure-marquet.com . Tél. 05 57 49 41 70.

LE PLUS INSOLITE : LAMOTHE DU BARRY



Des chambres d'hôtes qui portent le nom des cuvées

Crédit photo : Christophe Pit

Chacune des trois chambres d'hôtes du domaine porte le nom d'une cuvée. « À mon loup » est aussi surprenante que la cuvée du même nom, sans sulfites. Elle est aménagée dans trois anciennes cuves en béton, qui servaient à la vinification. C'est Sandrine Duffau qui se charge de faire visiter la propriété et ses vins bio (ou en conversion), vinifiés avec cœur par Joël (Bordeaux, Bordeaux supérieur, Entre-deux-Mers). Le petit déjeuner est préparé maison.

2, Les Arromans, à Moulon. De 115 à 135 €, petit déjeuner inclus. Du 15 avril au 15 octobre. www.vignoblesjoelduffau.fr . Tél. 05 57 74 93 98.

LE PLUS PRESTIGIEUX : SIAURAC

Bordeaux rosé

France Dimanche – parution du 14 juillet 2017

**France
Dimanche**

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 283202



Date : 14/20 JUIL 17
Page de l'article : p.34-35



Page 1/1

**Nouveautés,
produits...**



1 2 3

**LA
RÉDACTION
VOIT
LA VIE
EN
ROSÉ !**

1) Gourmand

• 4,95 €. L'instant bordeaux 2016, maison Bertrand Ravache. En GMS.

2) Expressif

• 7,30 €. Clair de rose, Les Javelles. Chez Nicolas et sur www.lesvinsdecarole.fr

3) Tropical

• 6,05 €. Grain d'amour, Les Vignerons Brulhois. Chez les cavistes.

4) Australien

• 9,80 €. Mathilda millésime 2017, maison Chapoutier. Chez les cavistes et épicerie fines.

5) Effervescent

• 29 €. Champagne brut, Louis Brochet. www.champagne-brochet.com

6) Frais

• 12,50 €. Côtes-de-provence, M de Minuty. Chez les cavistes.

7) Équilibré

• 11,50 €. Nuances 2016, maison Lorgierit. Chez les cavistes.

8) Champêtre

• 4,50 €. Un air de campagne, Saint-Mont, Plaimont Producteurs. En GMS.

9) Plaisir sans alcool

• 3,20 €. Grain d'envie, syrah, Société des vins de France. En GMS.



4 5 6



7 8 9

Bordeaux rosé

Télé Loisirs - parution du 17 juillet 2017

Télé Loisirs

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 734557



Date : 17 JUIL 17
Page de l'article : p.108
Journaliste : CORINNE VILDER



Page 1/1

CONSO



Doux. Produit dans le Saumurois, ce vin a pour emblème un papillon, dont la survie dépend d'un environnement et d'une biodiversité préservés. Un rosé aromatique pour sublimer un fraisier.
Cabernet d'Anjou AOC, Azuré, rosé bio 2016, Alliance Loire, 5,50 €, en GMS.

Gourmand. Une robe rose saumonée, des petites notes de fraises sauvages, une finale ample et souple : un vin épatant à l'apéritif avec des acras de morue et des miniquiches au thon.
Côtes-du-rhône AOC, Mademoiselle R'osez! 2016, Ortas Cave de Rasteau, 4,90 €, Cora et Leder.



Élégant. Cap sur Les Baux-de-Provence pour découvrir un de ses fleurons en biodynamie, qui fait honneur à ce sublime terroir. Un vin délicat que l'on sert avec une pissaladière.
Alpes IGP, Château Romanin rosé 2016, 10 €, Nicolas.

Rosés : quels bons plan(t)s !

Pour les apéros chaise longue ou les tapas sous la tonnelle, on mise sur les petites surprises de nos terroirs. Côté budget, c'est le succès garanti.



Médaille. Pari réussi pour cette cave coopérative du Sud-Ouest, médaille d'or au dernier Challenge millésime bio. On se régale avec ces beaux arômes fruités, qui accompagnent des magrets grillés.
Buzet AOC, Les Vignes d'Henry, rosé bio 2016, Les Vignerons de Buzet, 6 €, en GMS.



Ensoleillé. La cuvée coup de cœur d'un grand sommelier, qui a cherché le bon mariage entre la fraîcheur et le caractère acidulé du rosé. Parfait avec un carpaccio.
Côtes-de-provence AOC, Les Garrigues d'Éric Beaumard rosé 2016, Château des Demoiselles, 9 €, Casino.

Aromatique. Un vin du Mâconnais à la robe limpide, qui reste fruitée avec des viandes et des poissons grillés.
Mâcon-cruille AOC, Clos des Avoueries rosé 2016, Château de Messey, 8 €, Le Repaire de Bacchus.



Équilibré. Une cuvée originale à base du cépage négrette qui s'épanouit dans le vignoble toulousain. C'est un rosé équilibré, frais, avec une pointe d'acidité qui convient aux tartes salées.
Vin du Sud-Ouest, Villa La Vie en Rose 2016, Lionel Osmin & Cie, 7,90 €, Le Repaire de Bacchus.



Fruité. On apprécie sa robe rose pâle, ses arômes élégants de pêche et de fruits rouges. Sa vivacité vient enjoliver une mozzarella-tomate, un taboulé ou un poulet thaï.
Bordeaux AOC, L'Instant Bordeaux rosé 2016, Maison Bertrand Ravache, 4,95 €, Carrefour, Intermarché, Auchan.



Frais. On salue la démarche 100% nature de cette cuvée, qui porte le label Bee Friendly pour la préservation des abeilles. Dans le verre, un bouquet de petits fruits rouges tout en fraîcheur.
Pays d'Oc IGP, Solaris, grenache rosé 2016, Gérard Bertrand, 6,90 €, en GMS.

■ CORINNE VILDER

Bordeaux rosé

Télé 2 Semaines - parution du 22 juillet 2017



Pays : France
Périodicité : Bimensuel
OJD : 784794



Date : 22 JUIL / 04
AOUT 17
Page de l'article : p.162
Journaliste : CORINNE VILDER



Page 1/1

shopping | VINS



Doux. Produit dans le Saumurois, ce vin a pour emblème un papillon dont la survie dépend d'un environnement et d'une biodiversité préservés. Un rosé tendre et aromatique pour sublimer un fraisier.
Cabernet d'anjou AOC, Azuré, rosé bio 2016, Alliance Loire, 5,50 €, en GMS.

Gourmand. Une robe rose saumonée, des petites notes de fraises sauvages, une finale ample et souple : un vin épatant à l'apéritif avec des acras de morue et des miniquiches au thon.
Côtes-du-rhône AOC, Mademoiselle R'Osez! 2016, Ortas Cave de Rasteau, 4,90 €, Cora et Leclerc.



Élegant. Cap sur Les Baux-de-Provence pour découvrir un de ses fleurons en biodynamie, qui fait honneur à ce sublime terroir. Un vin délicat que l'on sert avec une pissaladière.
Alpilles IGP, Château Romanin rosé 2016, 10 €, Nicolas.

Rosés : nos bons plan(t)s !

Pour les apéros chaise longue ou les tapas sous la tonnelle, on mise sur les petites surprises de nos terroirs. Côté budget, c'est le succès garanti.



Médaille. Pari réussi pour cette cave coopérative du Sud-Ouest, médaille d'or au dernier Challenge millésime bio. On se régale avec ces beaux arômes fruités qui accompagnent des magrets grillés.
Buzet AOC, Les Vignes d'Henry, rosé bio 2016, Les Vignerons de Buzet, 6 €, en GMS.



Ensoleillé. La cuvée coup de cœur d'un grand sommelier qui a cherché le bon mariage entre la fraîcheur et le caractère acidulé du rosé. Parfait avec un carpaccio.
Côtes-de-provence AOC, Les Garrigues d'Eric Beaumard rosé 2016, Château des Demoiselles, 9 €, Casino.

Aromatique. Un vin du Mâconnais à la robe limpide et à la bouche vineuse, qui reste fraîche et fruitée avec des viandes et des poissons grillés.
Mâcon-cruillat AOC, Clos des Avoueries rosé 2016, Château de Messey, 8 €, Le Repaire de Bacchus.



Frais. On salue la démarche 100% nature de cette cuvée qui porte le label Bee Friendly pour la préservation des abeilles. Dans le verre, un bouquet de petits fruits rouges tout en fraîcheur.
Pays d'Oc IGP, Solar 6, grenache rosé 2016, Gérard Bertrand, 6,90 €, en GMS.

■ CORINNE VILDER



Fruité. On apprécie sa robe rose pâle, ses arômes élégants de pêche et de fruits rouges. Sa vivacité vient enjoliver une mozzarella tomate, un taboulé ou un poulet thaï.
Bordeaux AOC, L'Instant Bordeaux rosé 2016, Maison Bertrand Ravache, 4,95 €, Carrefour, Intermarché, Auchan.