

Camping Tour

Elle Magazine - parution juillet 2017

BORDEAUX | B
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

CAMPING TOUR

BORDEAUX ROSÉ BORDEAUX BLANC

Pour la 3^{ème} année, les AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur repartent à la conquête des campings de Lège Cap-Ferret, Andernos, Lacanau et Biscarosse du 16 au 28 juillet !

Chaque jour, un village éphémère aux couleurs de l'été sera installé dans nos dix campings partenaires et sur les places des Offices de Tourisme de Biscarosse et Lacanau afin d'éduquer vos palais aux Bordeaux blancs et Bordeaux rosés !

Mettez vos connaissances sur le vin à l'épreuve grâce à de nombreuses animations autour de nos AOC : jeux des arômes, quizz, tabou du vin, roue de la fortune, épreuve de vitesse... Un animateur œnologique proposera des dégustations ludiques et conviviales autour de ces vins.

BORDEAUX BLANC



BORDEAUX | B
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

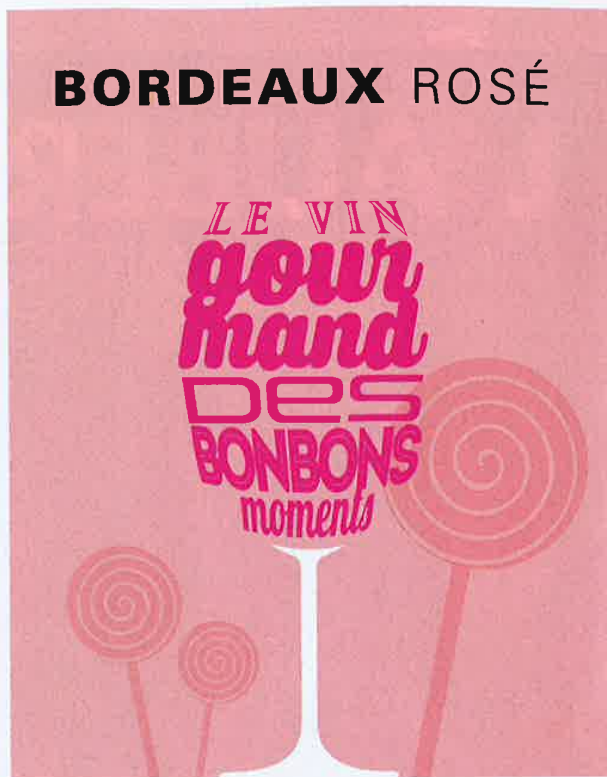
#PLANÈTEBORDEAUX, #BORDEAUXROSÉ et #BORDEAUXBLANC



COMMUNIQUÉ

BORDEAUX ROSÉ

LE VIN
gour
mand
DES
BONBONS
moments



BORDEAUX | B
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

LISTE DES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES

- Dimanche 16 juillet - Camping de Maubuisson, à Carcans
- Lundi 17 juillet - Office de Tourisme de Lacanau
- Mardi 18 juillet - Camping Spa Airotel, à Lacanau
- Mercredi 19 juillet - Village Club Cap Ferret, à Lège Cap Ferret
- Judi 20 juillet - Camping les Embruns, à Lège Cap Ferret
- Vendredi 21 juillet - Camping Fontaine Vieille, à Andernos

- Dimanche 23 juillet - Camping La Rive, à Biscarosse
- Lundi 24 juillet - Office de Tourisme de Biscarosse
- Mardi 25 juillet - Camping Campéole Le Vivier, à Biscarosse
- Mercredi 26 juillet - Camping Campéole Navarosse, à Biscarosse
- Judi 27 juillet - Camping Campéole Plage Sud, à Biscarosse
- Vendredi 28 juillet - Camping Mayotte Vacances, à Biscarosse

Sous réserve de modifications - Liste disponible sur www.planete-bordeaux.fr



Tous les vins sont à découvrir :

- sur www.planete-bordeaux.fr
- directement à la propriété ou dans la Cave des 1 001 Châteaux
Planète Bordeaux - RN 89 - Sortie 5 - Beychac et Caillau

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

Bordeaux Supérieur

Kiss my chef - parution le 18 juillet 2017

Date : 18/07/2017

Heure : 10:54:13

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Château Pabus, 1er volet de la saga des vigneron en Bordeaux Supérieur

Visuel indisponible

Sur le thème des cuvées remarquables, découvrez le fruit du travail des hommes et femmes de Gironde qui partagent leur expérience du vignoble, les secrets de leur appellation, la typicité de leurs vins et les projets œnologistiques qui leur tiennent à cœur.

Château Pabus, une équipe internationale au service de grands Bordeaux

C'est avant tout un sentiment de plénitude qui émane du Château Pabus, situé sur les coteaux de Sadirac : la jolie chartreuse et son architecture typique de Victor Louis – à qui l'on doit le Grand Théâtre de Bordeaux – son élégant étang, où s'épanouit depuis toujours un cygne, devenu le symbole de la propriété... Un cadre enchanteur où chacun met son expertise à profit, dans la vigne, ou dans les très modernes chais, pour produire deux cuvées fidèles à l'état d'esprit du domaine.

Visuel indisponible

Un quatuor d'experts passionnés à la tête du Domaine

C'est en 2012 que le propriétaire actuel, l'américain Robert S. Dow, acquiert le Château Pabus, alliant ainsi son goût des grands crus bordelais à son envie de relever un nouveau défi. Soucieux d'assurer la continuité dans la modernité, il confie la gestion du domaine à l'ancien propriétaire et négociant belge, Kris Couvent. Ensemble, ils entreprennent d'importants travaux et s'entourent d'une équipe d'experts, dont Michel Rolland, œnologue émérite et Bruno Lacoste, son disciple, qui emprunte la voie de celui qui lui a transmis sa passion.

Un objectif commun : prôner une viticulture de précision et une œnologie raisonnée afin de sublimer le terroir.

Visuel indisponible

Bordeaux Supérieur

Kiss my chef - parution le 18 juillet 2017

Date : 18/07/2017

Heure : 10:54:13

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Ainsi, dès 2012, les chais et le cuvier se modernisent, et arborent désormais une architecture tout en ouverture et transparence, tant par la pureté de ses lignes que par le choix des matériaux utilisés, dans un objectif de lien continu avec la vigne. 2013 voit l'édification d'un nouveau bâtiment dédié au stockage du matériel agricole, auquel s'adosse un appentis, abritant les stocks, un laboratoire et le système de thermorégulation.

Derniers travaux en date, en 2015, le Château Pabus a doublé la capacité de son cuvier, pour permettre une plus grande précision dans la gestion du parcellaire, allant même jusqu'à travailler en intra-parcellaire.

Visuel indisponible

Les vins sur-mesure du Château Pabus

Si les hectares du Château Pabus se comptent sur les doigts de la main, et que la production totale n'est que de quelques hectolitres, c'est une chance pour l'équipe d'experts, qui y voit l'opportunité d'un travail minutieux, et dont les progrès se ressentent au fil des millésimes.

Tout d'abord, il y a le parti-pris de travailler le merlot et le malbec, les cépages traditionnels du bordelais, mais rarement réunis. La densité de plantation, la répartition de la charge des baies par pied et le mode de culture raisonnée ont été déterminés pour produire un raisin de haute qualité. Ensuite, pour Robert S. Dow, c'est le savoir-faire du vinificateur qui prime. Pas de cuvée remarquable sans l'expérience de l'homme, sa connaissance et son style, alliés aux qualités du terroir, au respect de la vigne et des règles de vinification.

Visuel indisponible

Château Pabus

Le premier vin est vinifié dans des barriques de 500 litres de chêne français. Le principe est simple : cueillir le raisin au moment optimal de sa maturité, le débarrasser de sa rafle et l'introduire directement dans les barriques.

A la fin de la fermentation alcoolique et de la macération, ces barriques de 500 litres sont écoulées dans des barriques de chêne français de 225 litres pour y faire les fermentations malolactiques. L'élevage durera par la suite 15 à 18 mois selon les millésimes.

Production : 20 000 bouteilles Tarif : 49,95€

Bordeaux Supérieur

Kiss my chef - parution le 18 juillet 2017

Date : 18/07/2017

Heure : 10:54:13

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Visuel indisponible

Petit Pabus

Pour ce second vin, les raisins, issus des vignes les plus jeunes, sont vinifiés dans de petites cuves inox thermorégulées, dotées d'une grande trappe pour faciliter le pigeage. Là encore, tous les leviers techniques sont à disposition pour respecter au mieux l'intégrité des raisins et l'extraction.

Production : 12 000 bouteilles Tarif : 29,95€

Bordeaux Supérieur

Cuisine d'Aujourd'hui et de Demain - parution le 18 juillet 2017

CUISINE A&D D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Pays : France
Périodicité : Bimestriel



Date : N 44 / 2017
Page de l'article : p.12-14



Page 1/3

La Cave Spirituels spiritueux & Champagnes

DIPLOMATICO, RHUM VÉNEZUELIEN

Rhum premium soigneusement produit à partir de miel et mélasse de canne à sucre, à travers plusieurs méthodes de distillation. S'ajoutent à cela l'expertise et l'excellence de ses maîtres rhumiers en maître de blending pour assembler les meilleurs rhums. Ils associent méthodes de distillation traditionnelles hispanique, nord-américaine et britannique avec l'expertise du maître rhumier. Une gamme à consommer purs ou à mélanger dans d'élégants cocktails. 32 € chez les cavistes et GMS.

ROSÉ PRESTIGE DUVAL LEROY

Champagne d'été que cette cuvée Rosé Prestige Premier Cru, fruit du travail du duo féminin que forment Carol Duval-Leroy et Sandrine Logette-Jardin, la Chef de cave du domaine. Une proposition raffinée et délicate grâce au Chardonnay et Pinot Noir Premier Cru, une composition qui dévoile des nuances d'ambre, un éventail aromatique gourmand aux notes de cerises sauvages, de figues et touches de



bouche, satiné et frais. Les arômes fruités raffinés se font plus intenses (framboise) et se marient parfaitement avec des notes d'agrumes sur un fond légèrement épicé et minéral. La longueur est belle et d'une grande élégance. Un délicat apéritif estival, également délicieux avec les viandes froides, l'agneau... Et bien sûr magnifiquement en harmonie avec les desserts aux fruits rouges. 46 €. Tél : 03 26 55 21 51.

CHÂTEAU FAYAT 2014

100% Merlot, il présente une robe de couleur profonde. Au nez ce vin se révèle puissant avec des fragrances florales et fruitées. En bouche il offre une jolie harmonie, c'est un vin tendre et suave. Il dévoile des arômes de fruits tels que la mûre et le cassis, entremêlés de notes légèrement boisées qui persistent sur la longueur. 30 €.

CHÂTEAU PEDESCLAUX 2014

53% Cabernet-sauvignon et 47% Merlot, une robe profonde, intense, presque noire, il dévoile un nez d'une grande complexité, exhibant des notes fumées, de cassis, de chocolat et de noix de muscade. À l'agitation, il gagne en intensité et révèle des notes de grognes et de myrtilles. En bouche, l'attaque est ample, grasse et gourmande, les tanins sont d'une grande finesse. Un fruit complexe accompagne la bouche, qui se conclut sur des notes de caramel au lait et de cacao fraîchement torréfié. 43 €.

MACON MILLY LAMARTINE 2015

100% Chardonnay, robe d'un jaune doré étincelant qui renvoie au premier coup d'œil à la lumière et aux couleurs des Chardonnay du Mâconnais. Son nez conjugue les fruits jaunes aux fruits exotiques et évoque des nuances d'acacia et de genêt. Attaque ronde, généreuse et gourmande. Bouche juteuse, opulente mais sans excès car une acidité, légèrement acidulée (pamplemousse, fleurs d'orange) lui confère une très belle fraîcheur. La finale est rehaussée de longues notes d'épices et de réglisse. Il révèle son style particulier sur des sushis, un risotto de gambas, des coquilles Saint-Jacques ou des blancs de poulet la crème. 7,70 €.

gingembre et géranium. Promesse d'un joli moment de dégustation, pour la plus parfaite des mises en bouche par exemple.

CUVÉE ROSE SAUVAGE PIPER-HEIDSIECK

On pourrait l'appeler Summer BBQ tant elle incarne les beaux jours. Explosion de fruits rouges aux arômes les plus intenses, cette cuvée distille des sensations nouvelles dans une belle harmonie gourmande où de douces épices flamboyante rencontrent celles qui font de l'été des rendez-vous inoubliables. Pour accompagner parfaitement viandes grillées, cuisine au barbecue et mets les plus ensoleillés. Rosé Sauvage réserve une surprise : une fois le coffret ouvert, il se transforme soit en BBQ soit en seau à glace. Laissez le choix de chacun en soufflant le chaud ou le froid. 70€ aux Galeries Lafayette & Cavistes jusqu'en Septembre.

CUVÉE BRUT ROSÉ CASTELNAU STYLE, MODERNITÉ ET ELEGANCE POUR UN CHAMPAGNE SUBTIL ET GOURMAND.

L'esprit d'audace qui caractérise la marque depuis 100 ans s'affiche avec cet assemblage original de Pinot Meunier (48,5%), de Chardonnay (37,5%) et de Pinot Noir (14%) pour une cuvée toute en subtilité et ampleur. Le vin rouge élevé avec soin et l'apport de vins de réserve (19%) fournissent le caractère et l'élégance de cette création. Il révèle une bouche tout en tendresse et volupté, délicate et gourmande où s'épanouissent les arômes de petits fruits rouges. L'harmonie de plaisir en version rosée s'appuie sur une belle et complexe maturité aromatique. 90 € chez les cavistes.

CHAMPAGNE BOIZEL FLAMINGO, ENVOLEZ-VOUS POUR UN ÉTÉ TENDANCE ROSE

Série limitée éditée à 200 exemplaires. 50 % Pinot Noir (dont 8 % vinifiés en rouge), 20 % Chardonnay 30 % Pinot Meunier pour un voyage léger, aérien et tout en fraîcheur. Robe rose pâle, avec des reflets cuivrés mordorés. Bulles très fines, aériennes, nez, fin et subtil aux saveurs fruitées et délicates de petits fruits rouges (fraise des bois, cerise). En



RIESLING 2014 GRAND CRU KIRCHBERG DE LA CAVE DE RIBEAUVILLE

Un nez très minéral et intense avec des arômes de mandarine, de menthe et de raisin mûr. En bouche, ce vin sec développe des notes de citron en fin de bouche. Il possède une belle longueur soulignée par une minéralité profonde, héritage de son terroir d'origine. Il est le partenaire idéal pour sublimer des fruits de mer, une salade de fruits de mer aux agrumes, une choucroute, des poissons nobles comme du sandre ou encore des fromages secs. 18,50 €.

FOURCAS HOSTEN BLANC 2015

Fourcas Hosten Blanc 2015 est le second millésime du Château en appellation Bordeaux blanc. Il est issu d'un assemblage de 82% Sauvignon Blanc, 17% Sauvignon Gris, 1% Sémillon. Un profil aromatique de fleurs blanches annonce une structure ample et élégante pour une finale intense et fraîche. 25 €.

Bordeaux Supérieur

Cuisine d'Aujourd'hui et de Demain - parution le 18 juillet 2017

CUISINE A&D D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : N 44 / 2017

Page de l'article : p.12-14



Page 2/3

CHABLIS LES VÉNÉRABLES 2014

Un vin limpide et brillant à la robe or pâle. Le premier nez ouvert évoque les fruits blancs mûrs du verger avec une douce touche vanillée. À l'aération, une fraîcheur florale légèrement mentholée accompagne la note minérale. En bouche, il présente une très belle matière avec du volume, un fruit frais et très pur. La finale est équilibrée et finement minérale. Enfin, ce vin offre une grande longueur. 15,60 €.

MICHEL LYNCH NATURE ROUGE 2015

Composé exclusivement de merlots issus de l'agriculture biologique, Michel Lynch nature rouge 2015 est doté d'une robe pourpre aux reflets violine. Il offre un nez éclatant de fruits mûrs, cerise noire et cassis. La bouche se dessine tout en équilibre et en élégance, mêlant des tanins soyeux, notes de moka et de fruits noirs. La finale dévoile une belle longueur, fraîche et gourmande. 12 €.

BLASON D'ISSAN 2013

Second vin du Château d'Issan, grand cru classé de Margaux, Blason d'Issan 2013 est issu d'un assemblage de 43% Cabernet Sauvignon et 57% Merlot, il arbore une couleur sombre à l'intensité moyenne. Son nez est discret et fruité. En bouche, le vin se révèle délicatement parfumé avec de la souplesse et de la finesse. Un vin agréable et charmeur qui sera à son apogée en 2018-2020. 20 €.

L'EXTRA PAR LANGLOIS

60% Chenin et 40% Chardonnay. Il se distingue par des bulles fines et persistantes, un nez intense, des arômes de pomme et de poire, une bouche fruitée, harmonieuse, et une belle longueur. 8,90 €.

SAVIGNY-LES-BEAUNES HAUTS MARCONNETS PREMIER CRU DU DOMAINE CHANSON

Exclusivement composé de Chardonnay, il présente une couleur or pâle avec une belle brillance. Le nez révèle d'intenses notes fruitées auxquelles se mêlent des touches florales ainsi qu'un léger boisé. En bouche : ample, dense tout en laissant une sensation de grande fraîcheur. Un superbe équilibre se prolongeant par une finale persistante révélant des arômes de noisettes et d'amandes grillées. 37,50 €.



BLANC DE LYNCH-BAGES 2015

Assemblage des trois cépages blanc traditionnels de l'appellation Bordeaux, le Sauvignon, le Sémillon et la Muscadelle. Couleur jaune pâle brillante, Blanc de Lynch-Bages 2015 se révèle au nez sur des notes florales et des arômes d'agrumes. À la dégustation, l'attaque est vive et le milieu de bouche d'une grande amplitude. Le vin s'impose par son volume, sa fraîcheur et sa persistance aromatique remarquable. Entre 45 et 52 €.

LES BELLES ÉCHAPPÉES MARRENON - CROZES-HERMITAGE 2015

100% Syrah, aux expressions de fruits frais et de notes florales. La bouche est fraîche, sculptée et tendue. Elle intègre des sensations de douceur et de

rondure veloutée avec une grande finesse des tanins. 16 €.

GIGONDAS 2015

80% grenache et 20% syrah. A Gigondas, ces cépages donnent des vins charpentés, mûrs et puissants, dotés de notes de fruits noirs, presque sur-mûrs. Tout en rassemblant ces caractéristiques, ce Gigondas est marqué par le style de Marrenon qui lui confère une pointe de fraîcheur et un équilibre dans lequel les tanins se fondent avec élégance. 19 €.

PLAN DE DIEU 2015

Issu d'un assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre, un vin équilibré, où l'impression de matière est présente mais affinée pour créer des sensations en bouche empreintes de douceur et de velouté. Les notes épicées de la Syrah et le Mourvèdre apportent de la complexité au style traditionnel et aux arômes de fruits murs du Grenache. 9 €.

AOC BORDEAUX - CHÂTEAU PENIN CLAIRET 2016

Superbe robe cerise et framboise soutenue, le nez offre une grande complexité, sur des arômes de fruits puissants et floraux. Une bouche savoureuse, de la fraîcheur et une belle longueur. Le Clairét est issu du seul cépage merlot, ces raisins proviennent de 8 hectares de vignes plantés sur sols argilo-limono-sableux qui permettent d'affiner le fruit et d'assouplir les tanins. Une présence en bouche typique, plus vineuse et persistante qu'un rosé. Il s'accorde d'un apéritif et supporte parfaitement les grillades d'été. 7,50 €



Bordeaux Supérieur

Cuisine d'Aujourd'hui et de Demain - parution le 18 juillet 2017

CUISINE A&D D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Pays : France
Périodicité : Bimestriel


Date : N 44 / 2017

Page de l'article : p.12-14



Page 3/3

IGP PAYS D'OC ROSÉ - MAISON CALMEL ET JOSEPH VILLA BLANCHE 2016

Fondée en 1995 Calmel et Joseph est une maison de négoce spécialisée dans les vins du Languedoc ayant pour mission de faire découvrir les terroirs méconnus du pourtour méditerranéen. Ce rosé provient de l'assemblage de grenache gris (70%) et noir (30%). La robe est très pale avec une grande brillance, le nez est floral, avec des arômes de rose, de fleurs blanches et quelques notes d'agrumes. La bouche est agréable, bien équilibrée, ronde et vive à la fois, de belles notes d'agrumes avec une finale mentholée gourmande. Rosé typique d'été, il accompagne à merveille une salade fraîcheur et un apéritif convivial. 7€. 


AOC BORDEAUX MÉDOC - CRU BOURGEOIS - CHÂTEAU LA ROQUE DE BY 2014

50 % cabernet sauvignon et 50 % merlot cultivés sur 5ha de sol argilo-calcaire dominé par les graves, terroir typique du Médoc. Une robe claire et limpide dévoile un nez riche, sur les fruits rouges, les épices et un boisé fin. En bouche se développe une matière ronde et bien extraite, étayé par des tanins soyeux. Une bouteille de garde qui s'apprécie aussi dans sa jeunesse. A déguster sur une grande variété de plats : fromages, agneaux, gibiers... 12,50 €. 

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU PENIN « TRADITION » 2014

90% de merlot et 10% de cabernet franc sur un sol de graves très profond donne un vin harmonieux, rond et charnu. Une robe rouge soutenue, limpide et brillante révèle un nez floral et élégant. La bouche est équilibrée, harmonieuse sur les petits fruits rouges acidulés. Typique de son terroir de graves qui le différencie des autres Bordeaux supérieur, il accompagne les viandes rouges grillées et les charcuteries... 7,50 €. 

VENT FRAIS 2016

Domaine Cazalet est l'un des trois seuls vignobles indépendants en Tursan. Produit en petite quantité, le rosé offre la typicité des cépages autochtones et la singularité climatique de cette région entre Landes, Pyrénées et océan Atlantique. 55% Cabernet franc, 45% Fer Servadou, cépage typique du Sud-Ouest. Un vin gourmand sur fruits rouges (fraise des bois, framboise), rehaussé de notes d'agrumes. A l'apéritif avec quelques tapas et autour de grillades mais aussi de fruits de mer et de poissons, grâce à son côté salin. 8,90 € chez les cavistes et www.boutique.laballe.fr 

CHÂTEAU LA COSTE


Château La Coste Coteaux d'Aix-en-Provence a une longue histoire, sa terre est marquée par une tradition agricole et viticole qui date de l'époque romaine. Les vins du domaine sont labélisés « Agriculture Biologique », pour un 60 % 

Grenache, 20 % Syrah et 20% Cabernet Sauvignon. Une belle robe brillante, au nez un bouquet intense de fruits. En bouche, c'est un rosé ample, frais et floral, il dégage des arômes de fruits blancs et rouges. A l'apéritif, tapas, grillades, salade Paëlla aux fruits de mer. 14 €. - 2750 Route de La Crède - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate - Tél : 04 42 61 92 92

LA ROSE DES VENTS - COTEAUX VAROIS 2016


Situé à la Roquebrussanne, le vignoble s'étend sur 40 hectares. Les vins offrent une légère acidité mais très rafraîchissants à l'apéritif.

Robe rose clair. Le nez est fruité (pêche, abricot, fraise). La bouche est fraîche, ronde, gourmande. On y retrouve les arômes fruités

du nez (fraise). Un pur rosé de Provence : élégance, fraîcheur et gourmandise. 9,90 €, en exclusivité au Repaire de Bacchus et www.lerepairedebacchus.com 

LE PETIT GASCOÛN - CÔTES DE GASCOGNE 2016

La famille Laffitte cultive des vins droits, authentiques et généreux. Très expressif, sur les agrumes, avec une belle fraîcheur, ce vin rosé tout droit venu du Sud-Ouest désaltère et appelle au farniente. Un rosé

peu dosé en alcool et qui explose sur le fruit frais avec un goût de reviens-y. 6,50 € en exclusivité au Repaire de Bacchus et www.lerepairedebacchus.com 

ROSÉ 2016 DOMAINE DE FONTENILLE

Cette cuvée 2016 est un concentré de fraîcheur. A la dégustation éclate une symphonie pleine de nuances et de variations : l'élégance des agrumes alterne avec la fraîcheur des fruits rouges. La mesure suivante propose une attaque enveloppante, pour un premier contact en douceur. Il trouve sa place sur les tables chaleureuses de l'été, en famille ou entre amis, autour de charcuterie fine, de bœuf grillé ou d'un carpaccio de saumon. 

PINEAU DES CHARENTES BLANC REYNAC

Le vin provient essentiellement des cépages Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard. Fruité et délicat, ce pineau offre une agréable sensation de douceur et d'équilibre. Son arôme se caractérise principalement par des notes de raisins frais, mûris sous le soleil, puis un final de tilleul séché. Toujours servi frais, en apéritif ou en cocktail, et accompagne aussi bien des Saint-Jacques poêlées que du foie gras. 7,50 en GMS. 

PINEAU DES CHARENTES ROSE REYNAC

Produit exclusivement à partir de cépages rouges comme le Cabernet (Franc ou Sauvignon) et le Merlot. Ce pineau procure une agréable sensation de fraîcheur. Ses arômes de fruits rouges comme la cerise ou le cassis en font un produit élégant et généreux. Servi bien frais, il sera excellent en apéritif ou avec un melon charentais en entrée ou un fondant au chocolat en dessert. 7,50 en GMS. 

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Elle à table – parution le 21 juillet 2017



Le concours des vins ELLE à table 2017
désigne ses 10 vins de l'année



Le choix fut difficile, mais il fallait le faire ! Le jury des Trophées ELLE à table a désigné ses 10 coups de cœurs parmi les 208 médailles d'or du Concours des Vins 2017.

Réuni le 12 juin dans la prestigieuse boutique parisienne de Lavinia, partenaire du concours 2017, le jury était comme chaque année composé de membres de la rédaction de ELLE à table, accompagnés de professionnels et d'amateurs éclairés.

> DÉCOUVRIR LES TROPHÉES <

Camping Tour

Echos Judiciaires Girondins - parution le 21 juillet 2017



Périodicité : Hebdomadaire

Date : 21 JUIL 17



Page 1/1

LES BORDEAUX PLANTENT LA TENTE SUR LE BASSIN D'ARCACHON

À Lège-Cap-Ferret, Andernos, Lacanau ou Biscarrosse... Le syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux supérieurs repart à la conquête de 10 campings, jusqu'au 28 juillet. L'occasion de séduire les palais des vacanciers en leur faisant découvrir les « Oscars » de l'été : une sélection de Bordeaux blancs et rosés primés en mars dernier par un jury 100 % féminin, composé de viticultrices, sommelières, journalistes, bloggeuses et femmes passionnées. Du 8 au 20 août, une équipe dédiée sillonnera à son tour une vingtaine de restaurants partenaires, pour dévoiler les arômes des AOC Bordeaux rosés à l'heure de déjeuner ou du dîner. Le tout sur fond de musique jazz et... avec modération.

Bordeaux rosé

Sud-Ouest – parution le 21 juillet 2017

**SUD
OUEST**

www.sudouest.com

Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Toutes éditions



Date : 21 JUIL 17
Journaliste : Jean-Pierre Tamisier



Page 1/1

LE FLACON

CHÂTEAU D'HAURETS 2016

AOC Bordeaux rosé. Le rosé de château d'Haurets, propriété de la famille Ducourt (13 propriétés, 450 hectares de vignes), a figuré parmi les 18 lauréats des Oscars des bordeaux de l'été,



décernés parmi 94 vins, rosé, blanc et clair-rot, par un jury exclusivement féminin. Vin destiné aux moments de plaisir dans la chaleur de l'été, il se distingue par une couleur plutôt soutenue.

À la pâleur recherchée par certains, les vignobles Ducourt privilégient en

effet l'intensité aromatique, qui passe par une macération pelliculaire de vingt-quatre heures.

D'où un vin fruité, aux arômes de framboise, avec une pointe florale pour l'apéritif ou pour accompagner pizzas ou charcuteries.

Jean-Pierre Tamisier

Prix : 5,50 €.

Renseignements : 05 57 34 54 00
ou ducourt.com

Bordeaux rosé

Télé 7 jours - parution du 29 juillet au 4 août 2017



Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 1126650



Date : 29 JUIL / 04
AOUT 17
Page de l'article : p.114-115
Journaliste : Nicole Korchia



Page 1/2



Je consomme **malin**

Les rosés de l'été à moins de 10 €

INCONTOURNABLE DES TABLES ESTIVALES, CE VIN PLAISIR SE DÉCLINE DE L'APÉRO JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT. FRAIS, FRUITÉ, GOURMAND... LE ROSÉ MET LES VERRES AU DIAPASON. **Nicole Korchia**

Sud-Ouest

Négrette, Lionel Osmin & Cie, 2016



Tout en équilibre, ce rosé au nez agréable de violette et de fruits rouges est un charmeur. Rond et frais ! 6,70 €

Se déguste avec : des tapas, des salades estivales, une pizza et une soupe de fraises.
Où ? Monoprix

Bordeaux

Château La Rame 2016



À la fois gourmand, puissant et vif, ce vin joue sur la séduction, en dévoilant un subtil sillage de litchi et d'agrumes. 7 €

Se déguste avec : une assiette de melon au jambon et des plats du Sud.
Où ? www.planete-bordeaux.fr

Rosé Canicule Le Chat



Intense et fruité, il explose de fraîcheur. Un vin facile, axé sur la convivialité et le plaisir. On aime l'étiquette dessinée par Philippe Geluck. 3,69 €

Se déguste avec : des salades d'été, des viandes et des poissons grillés.
Où ? Lidl

Tendre Rosé 2016



Un rosé convivial qui charme de l'apéritif au dessert. Un vin équilibré avec une belle richesse aromatique. 3,50 €

Se déguste avec : des tomates à la provençale, des grillades et des plats asiatiques.
Où ? Leader Price



Val de Loire

Crémant de Loire Rosé Brut De Chanceny



Des bulles pour faire pétiller vos repas. On aime sa bouche élégante et ses subtils arômes de fruits rouges. 9,20 €

Se déguste avec : des apéritifs généreux, des salades italiennes et du saumon.
Où ? Cavistes

Pays d'Oc

Cuvée Jean-Claude Mas rosé Aurore 2016



Un vin généreux, de caractère, avec une belle complexité, s'ouvrant sur des notes de fruits confits. 3,95 €

Se déguste avec : des crudités, de la charcuterie et des fromages à pâte molle.
Où ? E.Leclerc

Corse

Corse Expert Club



Minéralité et fraîcheur caractérisent ce rosé sec et fruité, qui se prête à toutes les cuisines d'été. 3,99 €

Se déguste avec : des assiettes de charcuterie, des poissons grillés et des poêlées de légumes.
Où ? Intermarché

LE CHOISIR ET LE DÉGUSTER, AVEC NATHALIE POUZALGUES, ŒNOLOGUE*



La couleur
Si vous aimez les rosés légers, aériens et délicats, choisissez un vin à la robe pâle dans des nuances saumonées claires. Plus la teinte monte en intensité et plus il sera puissant.

La région
Le berceau des rosés est la Provence. Ainsi, les Côtes de Provence présentent une large variété de cépages (cinsault, grenache, tibouren...) sur un terroir particulièrement adapté à ce type de vin.

La dégustation
Mettez votre vin quatre heures au réfrigérateur, puis placez-le dans un seau rempli de glace. Les rosés légers s'accordent avec des salades de la mer et la cuisine thaïlandaise. Les plus puissants s'apprécient avec une bouillabaisse, une paella ou des grillades.

* du Conseil Interprofessionnel des vins de Provence (CIVP)

Bordeaux rosé

Vins et Gastronomie - parution été 2017



Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : ETE 17
Page de l'article : p.1,65



Page 2/2



Château Landereau « La Vie en Rosé »

Couleur sable, sa robe devance un nez abricoté et aux couleurs estivales (giroflée). Fine et délicate, la mise en bouche se révèle d'un bel équilibre en final.

Prix : 6,70 euros

Château du Barail

Brillante, sa robe d'un rose clair présente brillance et limpidité. Expression olfactive intense au nez, sur la quetsche et la pâte de coing. Attaque souple en bouche, joli vin sur un beau repas estival.

Prix : 5 euros

Château d'Haurets

D'un joli rose cerise prononcé, sa robe séduit l'œil. Belles notes de salade de fruits au nez, que l'on retrouve dans une bouche gourmande jusqu'en finale.

Château Petit Val « Rose du Val »

Sa robe évoque un voile rosé estival, diaphane et lumineux. Superbe expression de florale et fruitée mélangée au nez, avant une mise en bouche de velours, sur les pâtes de fruits, le coing et un bouquet floral final.

Le Coup de Coeur de Pierre Jamar.

Prix : 15 euros

Château Penin

Sa robe cuivrée présente une limpidité exemplaire. Premier nez végétal qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges et de baies (cassis). Attaque fraîche suivie d'une belle vinosité jusqu'à la finale sur le poivre rose.

Château Belle Garde

D'un rose orangé, sa robe préfigure l'expression miellée perçue au nez, avant une mise en bouche fruitée rouge et une finale légèrement iodée et tannique.

Prix : 5,30 euros

Clarence Dillon Wines « Clarendelle »

Sous une robe d'un rose vif se dégagent des effluves de bouquet printanier. Beaucoup d'élégance dans une bouche dominée par la fraise et le poivron rouge jusqu'à la finale sur les épices douces.

Prix : 12 euros

