

Bordeaux blanc

Cuisine et Vins de France - parution sept/oct 2017

Cuisine et Vins
de France

Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895



Date : SEPT/OCT 17
Page de l'article : p.54
Journaliste : SANDRA PASCUAL



Page 1/1

3 INGRÉDIENTS MAXI

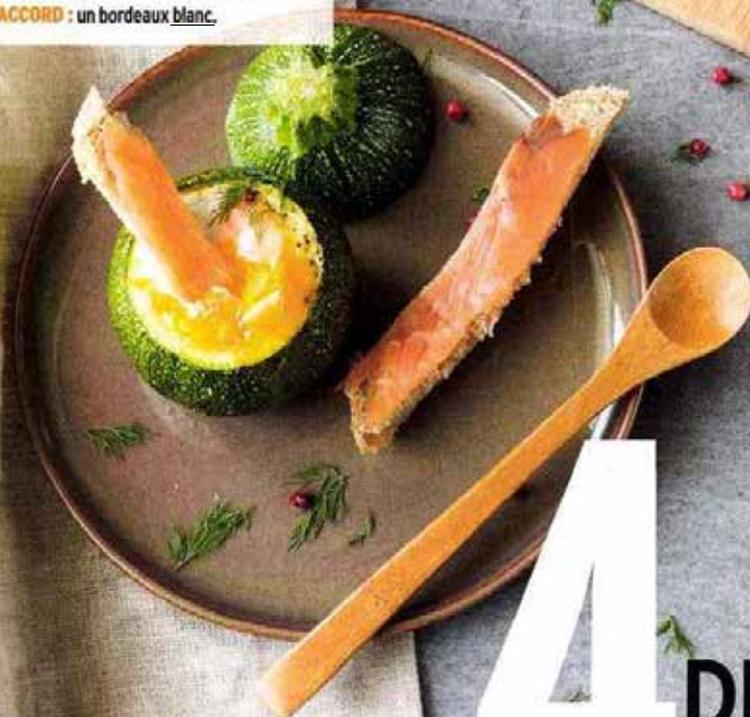
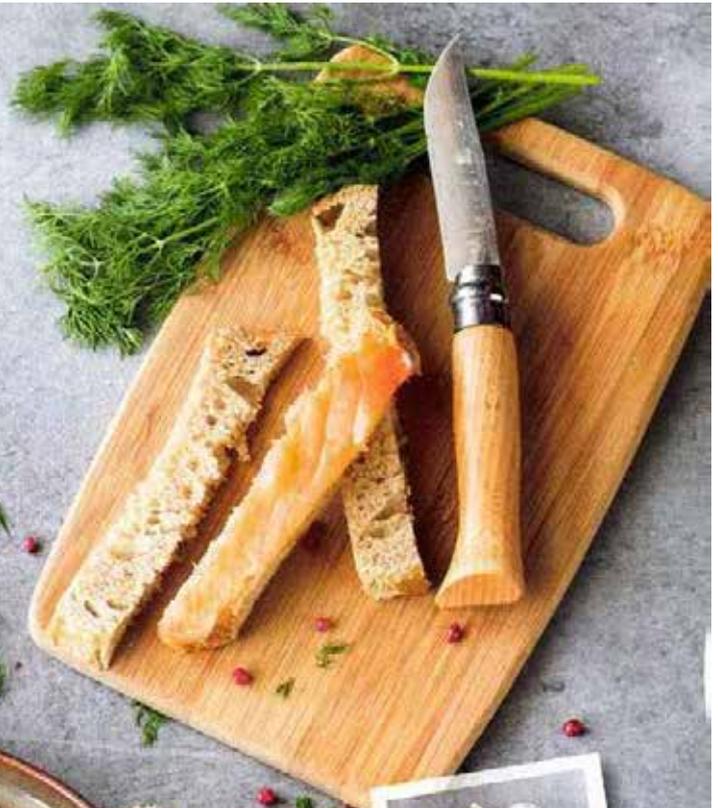
Ouf cocotte en courgette au saumon

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 10 MIN
CUISSON 20 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

Vous devez acheter : 4 courgettes rondes
• 4 tranches de saumon fumé
• 4 cuil. à soupe de crème fraîche
Vous avez chez vous : 4 œufs • 1 échalote
• Huile d'olive • Pain • Sel et poivre

1. Préchauffez votre four à 180 °C. Lavez les courgettes puis découpez un chapeau et creusez l'intérieur. Coupez la chair en petits dés. Enfournez les courgettes évidées pour 10 minutes. **2.** Ciselez finement l'échalote et coupez la moitié du saumon en petits dés. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et dorez l'échalote avec la chair des courgettes. **3.** Répartissez la préparation dans les courgettes, ajoutez les dés de saumon et 1 cuillerée de crème puis cassez un œuf par-dessus. Salez et poivrez puis enfournez pour 10 minutes. **4.** Servez bien chaud décoré d'aneth ciselé avec le reste du saumon présenté en mouillettes.

NOTRE BON ACCORD : un bordeaux blanc.



4 RECETTES SIMPLISSIMES

LE PARI DE LA RÉDACTION ?
JUSTE TROIS PETITES COURSES
ET LES BASIQUES DU PLACARD
POUR DES IDÉES GOURMANDES
QUI DONNENT ENVIE.

PHOTO, RÉALISATION, STYLISME ET RECETTES SANDRA PASCUAL



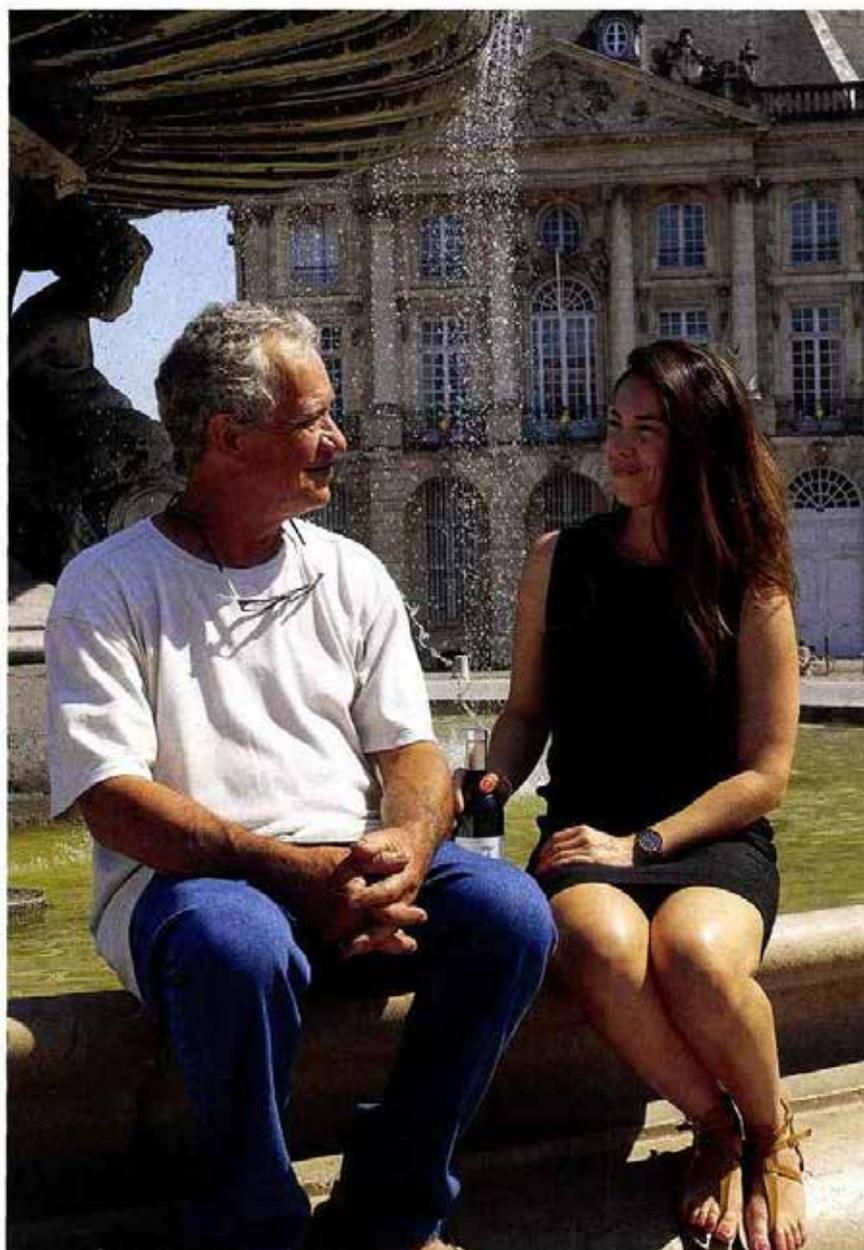
CHÂTEAU GREE LAROQUE

Arnaud et Leïla Benoît de Nyvenheim,

Patricia était infirmière psychothérapeute, Arnaud barman dans une boîte de nuit. Mariés, ils achètent une maison, ses 60 ares de vignes et un jardin. Leïla est arrivée et le jardin s'est transformé en un vignoble de 2,5 hectares, la surface idéale pour permettre à Arnaud de s'en occuper seul,

sous les bienveillants auspices du conseiller Stéphane Derenoncourt dont il fut le premier client. Évidemment, tout est bio depuis le départ sur ce vignoble timbre-poste. Preuve que l'on peut jouer dans la cour des grands en étant tout petit, les vins se vendent très bien. À 8 kilomètres de

Fronsac, entre Libourne et Saint-André-de-Cubzac, la propriété produit deux bordeaux (18,40 € et 17,40 €) dont la tension et le fruit au classicisme moderne séduisent. Peut-être Leïla, assise au côté de son père au bord de la fontaine des Trois Grâces, le secondera-t-elle dans un proche avenir.



Château le Pin Beausoleil Bordeaux Petit Soleil 2015 - 8 €

Michael Hallek achète en 2004 le domaine et fait partie du cercle des 8 premiers à faire confiance à Stéphane Derenoncourt qui est resté, après la vente de la propriété, consultant sur ce plateau argilo-calcaire en surplomb de la vallée de la Dordogne. Le second vin, Bordeaux Petit Soleil, est une bombe de fruit ; le 1^{er} bordeaux supérieur se vend en primeur (8,50 € et environ 20 € ensuite) et plante les banderilles de la renommée sur le cuir durci du négoce international grâce à un travail sans concession, des vendanges manuelles, de minirendements, des barriques neuves...

Le Dada de Rouillac Bordeaux 2016 - 8,50 €

Les jeunes et les moins jeunes veulent plus de légèreté, de la finesse et de l'élégance, un bordeaux sympa et décontracté, sans bois, pur jus, un rouge léger à moins de 10 euros comme il s'en fait en Languedoc ou dans la vallée de la Loire. Parl réussi pour Laurent Cisneros du château de Rouillac avec ce rouge partant sur la tendresse d'un fruit aimable et concentré. D'ailleurs, Le Repaire de Bacchus a tout de suite adhéré à ce projet...

Château Lamothe-Vincent Héritage 2015 - 9 €

L'entre-deux-mers, vignoble coïncé entre Dordogne et Garonne, couvert de vignes, de vieilles chartreuses et de monuments historiques est au cœur de la viticulture bordelaise. Les domaines se suivent sans se ressembler et certains, comme Lamothe-Vincent, ont toujours une médaille d'avance. Dans la gamme du château, on aime la cuvée Intense et cet Héritage généreux.

Cru Monplaisir Bordeaux-supérieur 2015 - 10,50 €

Dans le panier des Vignobles Gonet-Médeville qui lient la Champagne au Bordelais, Cru Monplaisir s'étend sur un domaine de 9 ha particulièrement bien situés sur un terroir béni, à Preignac. La concentration du vin et la puissance du merlot donnent le ton d'un bordeaux dense capable de vieillir.



DANS LES VIGNES

Château Jean Faux Bordeaux-supérieur 2014 - 17 €

Ce qui séduit particulièrement dans ce millésime, c'est la clarté des tanins et la franchise du vin. Sphérique et parfaitement équilibré en 2014, d'une intensité parfaite, il est à boire sur-le-champ ou à garder, signature de la sincérité des vinifications et parfaite expression d'un terroir mis en valeur par les conseils de Stéphane Derenoncourt.

Château Relais de la Poste Colline des Barrails Côtes-de-bourg 2016 - 18 €

Une vinification en grappes entières, en levures indigènes et en fûts de 400 litres donne à cette cuvée de malbec, l'un des six cépages du Bordelais, un profil particulier où le grain de tanin est mis en valeur par une matière soyeuse et des saveurs de fruits mûrs et d'épices. La particularité de ce vin hors norme est soulignée par la forme de sa bouteille. Le château Relais de la Poste, suivi par Olivier Dauga, propose ainsi un visage différent des côtes-de-bourg.

Château Le Grand Verdus Grande Réserve Bordeaux-supérieur 2012 - 20 €

Voilà un bordeaux-supérieur qui a le don de rassembler tous ceux qui aiment être surpris, ceux qui ont un a priori défavorable vis-à-vis des bordeaux... et tous les autres qui aiment servir de grands vins sans forcément toucher sur l'étiquette. Complexe et torréfié, ce merlot de compétition, doté de tanins au volume moelleux et d'une finale qui s'envole, est une belle découverte.

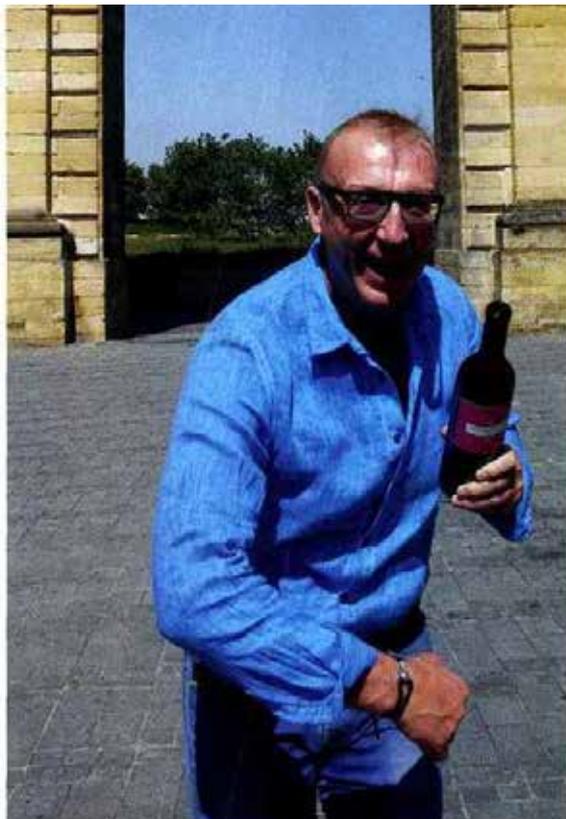
Château Marzin L'Âne de Château Marzin Côtes-de-blaye - 23 €

Un bonnet d'âne pour un vin aussi délicieux, décidément, les producteurs bordelais exagèrent ! C'est un pur jus de merlot et malbec assemblés, un vin aux tanins moelleux sur une bouche gironde dont la tension en finale l'installe sur la fraîcheur et lui permettra, si l'on veut, de tenir dans le temps.



CHÂTEAU FERRAN Julien Ferran

Depuis 1976, année où ils achètent le domaine, Alain et Béatrice Ferran améliorent la vie des sols et, par conséquent, le goût de leurs vins élevés en biodynamie sur l'intégralité des 35 hectares. Leur pureté énergétique et vibrante est renforcée à l'arrivée de leur fils Julien qui présentait, à l'occasion du salon Renaissance des Appellations à l'Espace Darwin de Bordeaux, les fruits de leur travail, dont un bordeaux-supérieur 2016 qui offre un rapport prix plaisir remarquable (8 €), et un bordeaux Sans Nom 2016 (12 €), jus de fruit sur la cerise, pulpeux et rafraîchissant, croquant et tendre.



Olivier Dauga

Son discours est aussi sincère que ses vinifications, et c'est pour ça qu'on l'aime... Mais aussi pour ses chemises colorées, ses lunettes de star américaine et ses bottes de cow-boy ! Olivier Dauga est un enthousiaste au cœur tendre resté fidèle à lui-même, peaufinant sa philosophie de faiseur de vins en même temps que l'authenticité des propriétés qu'il suit. Mais, après dix-huit ans de conseils, il a encore du pain sur la planche. Maintenant que les vins sont excellents, il faut leur retrouver un public : « J'en ai marre de voir des vigneron qui souffrent sans pouvoir valoriser leurs produits. Bordeaux est rejeté car le vignoble véhicule l'image de grands crus chers, alors qu'il est le moins cher et compte des gens qui vendent leur vin 6 euros ! » Ancien sportif de haut niveau, il n'a pas peur de se mettre en danger pour apporter de la valeur ajoutée à des vigneron qui, sans lui, auraient certainement raccroché les gants.



Château Boiaire Bordeaux-supérieur 2011 - 10,50 €

Les bordeaux sont supérieurs à condition que les rendements soient diminués et que le vin vieillisse quelques mois chez le vigneron. Isabelle Mulliez propose ainsi, à partir d'un domaine fondé par son mari disparu prématurément, ce rouge dans lequel une grande part de petit-verdot donne le tempo. Les tanins lissés par les ans rehaussent une matière fine au fruit mûr et savoureux.

Les Piliers de Maison Blanche Montagne-saint-émilion 2015 12,50 €

En périphérie du vignoble de Saint-Émilion, le domaine de 40 ha d'un seul tenant est un repaire de biodiversité favorable à la gourmandise et à l'énergie des cuvées. Paré des tanins les plus fins et d'une légèreté louable dans un millésime où les degrés pouvaient monter, le vin s'installe sur un jus croquant, plus énergique en finale qu'en attaque, avec des épices douces en fin de bouche.

Château La Grave Fronsac 2015 - 15 €

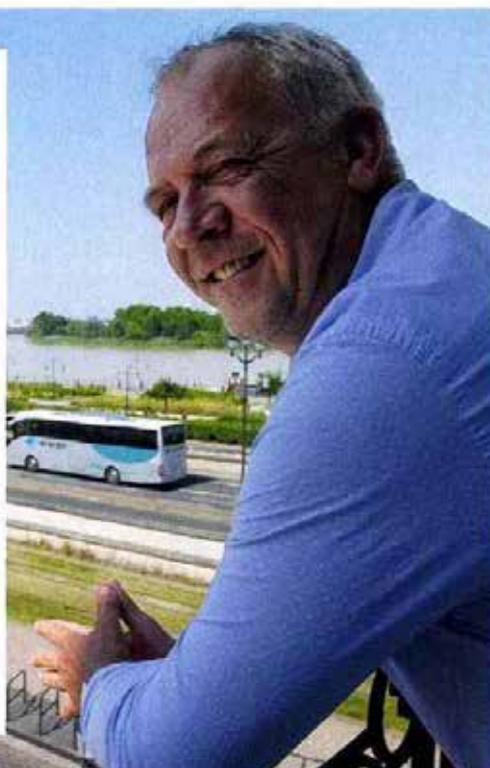
La mâche est superbe et la fraîcheur intense sur un fruit lumineux. La famille Barre offre l'une de plus jolies définitions de la culture en biodynamie dans le Bordelais. Sur le terroir de Fronsac réputé pour ses vins lents à s'ouvrir, le domaine propose cette cuvée à boire facilement. Pour la garde, on opte pour leur Fleur Cailleau (24,50 €).

Clos Puy Arnaud La cuvée Bistrot de Puy Arnaud Vin de France 2016 - 15 €

Thierry Valette, l'un des meilleurs vigneron de sa génération, profite d'un sol béni de 12 ha dominant la vallée de la Dordogne, dans le vignoble de Castillon. La cuvée Bistrot, 3^e étiquette du domaine, est surprenante dans cette appellation castillon où elle casse les codes. Presque un jus de fruit, coquet et suave tout en restant stylé.

Stéphane Derenoncourt

Lorsqu'il se lance dans le conseil, Stéphane Derenoncourt est vigneron, comme ses clients qui vivent aujourd'hui de leur vin. La recette vient du terroir : « C'est important pour moi de faire des vins différents pour renouer avec les racines du bordeaux. En 2000, il y a eu une fracture, les grands crus ont quitté le domaine de la consommation courante pour celui du luxe. L'amateur déçu s'est tourné vers le Rhône ou le Languedoc. » Il a fallu beaucoup d'énergie pour redonner au bordeaux son attractivité en misant au départ sur les « petits » crus. Stéphane Derenoncourt préfère le terme de « vins artisans » : des bordeaux, les côtes, les satellites de saint-émilion, fronsac... « Ils sont l'âme de Bordeaux mais ont disparu des cartes des restaurants. Après quinze ans de purge, il faut maintenant que cela cesse. » Le gars du Nord débarqué à Bordeaux le temps d'une vendange a tracé le sillon de sa renommée dans le respect du sol. Comme lui, ses vins ont trouvé leur place.





DANS LES VIGNES



Château Lauduc Cuvée Classic Bordeaux 2014 - 5,90 €

Il faut savoir dénicher les bonnes affaires : les vins bien dans leur costume de bordeaux, friands, en lien avec un terroir complexe que les vignerons nous apprennent à découvrir. Des argiles calcaires plus ou moins profondes couvertes par endroits de graves offrent à cette cuvée la profondeur du merlot sur des tanins suaves.

Château La Freynelle Bordeaux 2015 - 8 €

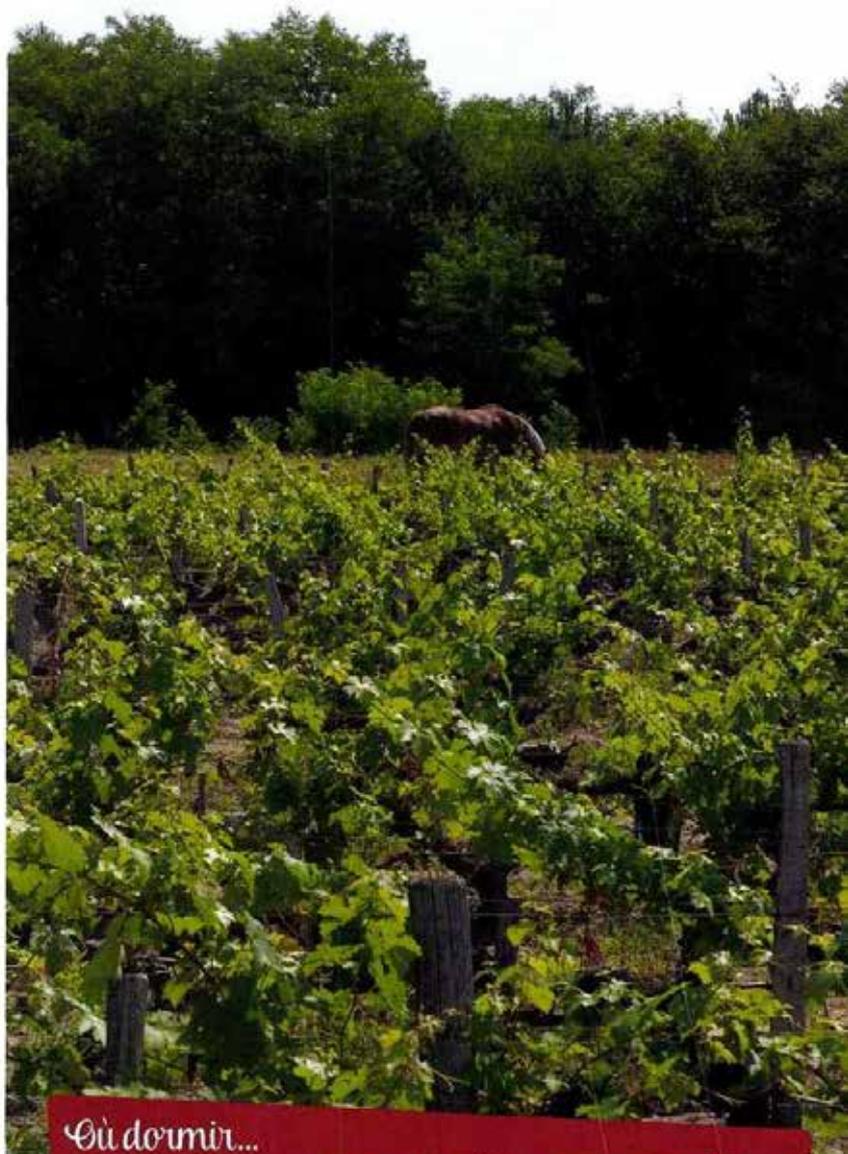
Maines fois récompensé, le domaine se place encore une fois avec ce millésime dans le peloton de tête des bordeaux gourmands qui offrent le velouté épice d'un cabernet-sauvignon bien mûr.

Château Fleur Haut Gaussens Bordeaux-supérieur 2015 - 8 €

Dans un dossier sur le renouveau des vins de bordeaux, impossible de passer à côté d'Hervé Lhuillier. Depuis qu'il a repris la propriété familiale en 1996 et avec les conseils d'Olivier Duga, le vigneron a hissé son vin parmi les meilleurs du Bordelais. La Viminière, une excellente nouvelle cuvée, est admirable, mais on reste fidèle à l'étiquette gourmande des débuts.

Ronan by Clinet Bordeaux 2015 - 8 €

Pour Ronan Laborde, l'idée de sortir des frontières du sublime socle de pomerol pour explorer de nouvelles possibilités est une évidence. Même les clients de son pomerol Clinet sont demandeurs d'un bordeaux accessible et identitaire. Ainsi huit vignerons contribuent-ils au succès de ce bordeaux rouge velouté, où le merlot distille sa signature sous la coupe d'un terroir d'argile et de calcaire.



Où dormir...

DANS LE VIGNOBLE DE PESSAC LÉOGNAN

Au Château Le Pape, seconde propriété de Robert Wilmers (Château Haut Bailly), cinq chambres d'hôtes ont fait partie du vaste projet de rénovation et s'ouvrent au public à partir de 220 € la nuit.

DANS LE NORD DU MÉDOC

Avant de quitter le Médoc par le nord et de profiter de ce coin de nature sauvage, on finit un tour du vignoble avant de prendre le bac pour Royan au château Rollan de By, pourvu d'un hôtel de charme chic.

DANS LE SUD DU MÉDOC

Le dégustateur goûte un repos bien mérité au château Mayne Lalande, qui propose chambres d'hôtes de charme, spa et piscine au cœur d'un parc ouvert sur la vigne. Selon la chambre, de 102 à 180 € la nuit.

Bordeaux blanc

The Cambridge Wine Blogger - parution 16 août 2017

Publication: The Cambridge Wine Blogger

Date: 16 August 2017

Audience: Consumer

Aud. reach: 2,300

EAV: n/a (Equivalent Ad Value)



THE CAMBRIDGE WINE BLOGGER

A BLOG. ABOUT WINE. MOSTLY.

WEDNESDAY, 16 AUGUST 2017

Late Summer Sipping



Two whites for late-summer sipping

As we move into late summer, the evenings get cooler even on a hot day; sitting out in the garden can mean repositioning several times to follow the patch of sun as it sets more quickly than a few weeks earlier.



Read full article:

<http://cambridgewineblogger.blogspot.co.uk/2017/08/late-summer-sipping.html>

Bordeaux blanc

The Cambridge Wine Blogger - parution 16 août 2017

WEDNESDAY, 16 AUGUST 2017

Late Summer Sipping



Two whites for late-summer sipping

As we move into late summer, the evenings get cooler even on a hot day; sitting out in the garden can mean repositioning several times to follow the patch of sun as it sets more quickly than a few weeks earlier.

Bordeaux blanc

The Cambridge Wine Blogger - parution 16 août 2017

These two white are light enough for summer drinking, but have a bit more warmth and substance; [Les Jamelles](#) produce consistently good wines mixing, as befits their origins, Burgundian elegance with New World fruit and precision; this vintage won a silver medal at the Decanter World Wine Awards 2017.

Château Toutigeac is new to me, but the increasing quality of white Bordeaux is not; warmer than the Loire and with the ability to blend grape varieties, white Bordeaux shows variety around a theme of freshness and substance.

Les Jamelles Viognier 2016 (£6.99, Co-op) honeysuckle, sweet spices and ripe yellow stone fruit, with a freshness and minerality. Long, warming and adept.

Good.

Bordeaux Blanc Château Toutigeac (£7.99, Bordeaux-Undiscovered) a blend of Sauvignon and Semillon with a dash of Muscadelle, it is fresh, slightly floral and musky with citrus, white and yellow stone fruit, good structure and mineral underpinnings. A beautifully crafted wine.

Good and good value.

This wine also features in the [Everyday Bordeaux](#) offering.

REACTIONS: positive (0) negative (0) no opinion (0)

