

## **TALENTS DES BORDEAUX 2021 LES AOC BORDEAUX ROUGE ET BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE RÉCOMPENSÉES !**

Le Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur dévoile aujourd'hui les résultats de la sélection annuelle réalisée pour valoriser les pépites des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, et le travail des femmes et des hommes qui se cachent derrière ces vins. Voici les vins primés en AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge, millésime 2019.

### **RÉSULTATS MILLÉSIMES 2019**

*Les notes et classements du jury ont permis de déterminer les 12 lauréats qui deviennent ainsi les ambassadeurs 2021 des Talents des Bordeaux :*

#### ***Bordeaux Rouge, millésime 2019***

- Château Haut Vieux Chêne - 5 euros
- Château Notre Père Bordeaux - 6 euros
- Château Thieuley Réserve Francis Courselle - 12 euros
- Damnation, Château Roques Mauriac - 15 euros
- Kressmann Monopole - 7,90 euros
- N°1 de Dourthe - 8,80 euros



#### ***Bordeaux Supérieur Rouge, millésime 2019***

- Château Haut-Gaussens - 7,80 euros
- Château Haut-Rieufayet Cuvée Prestige - 12,90 euros
- Château Landereau Cuvée Prestige - 13,40 euros
- Château Laurence - 15 euros

Château Pierrail - 12 euros  
Citran - 5,95 euros



*Les prix affichés sont les prix ttc départ chai.*

### ***Une nouvelle façon de déterminer les Talents !***

L'objectif renouvelé de cette édition 2021 ? Distinguer les meilleurs millésimes dans les deux appellations Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge. Pour déterminer les lauréats primés, le processus de sélection s'est déroulé en plusieurs étapes avec beaucoup de rigueur, d'enthousiasme et une dose de nouveauté. Le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur n'a pas hésité à bousculer ses traditions pour une finale connectée sous la forme d'une « e-dégustation » effectuée à domicile par les jurés.

### ***L'e-dégustation : un format de dégustation innovant !***

Une dégustation à distance résolument différente, qui a séduit bon nombre des trente membres du jury composé journalistes spécialisés, influenceurs et professionnels de la filière. Beaucoup ont particulièrement apprécié la possibilité de prendre le temps de déguster les pépites qu'ils devaient évaluer. Certains se sont rassemblés pour comparer leurs appréciations. D'autres ont partagé leurs visio-dégustations sur leurs réseaux sociaux pour le plus grand plaisir de leurs abonnés. A chacun sa dégustation des Talents !

### ***Une sélection gourmande aux notes prononcées***

Lors de la dégustation, les jurés n'ont pas manqué d'être séduits par la couleur des pépites sélectionnées. Du grenat intense à la cerise brillante, la robe des millésimes dégustés laissait deviner une belle alliance de cépages et de notes équilibrées. Une analyse visuelle largement confirmée par le nez. Pour la majorité des jurés, l'analyse olfactive de la sélection de cette année a révélé des notes fruitées, boisées ou épicées tour à tour intenses ou pleines de suavité. Côté goût, les millésimes sélectionnés sont bien équilibrés, élégants en bouche, avec des arômes persistants et des tanins bien intégrés.

**CONTACTS PRESSE**

Julia BADETS

[julia@juliarp.com](mailto:julia@juliarp.com)

06 86 75 56 12

**À PROPOS DE PLANÈTE BORDEAUX**

Planète Bordeaux, siège du Syndicat des AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) Bordeaux et Bordeaux Supérieur, a été créée en 1967.

Située symboliquement au cœur du vignoble bordelais, à Beychac et Caillau, elle est la vitrine des viticulteurs et la garante d'une qualité qu'elle a à charge de promouvoir. Les rôles et missions principaux du Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont la gestion, la défense et la promotion de ses AOC. Depuis 2007, le Syndicat des Bordeaux est reconnu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour les AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux et depuis 2014 pour l'IG Fine Bordeaux.

Le service Promotion de Planète Bordeaux organise et anime des actions de promotion en France et à l'étranger, en collaboration avec le CIVB (Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux). Le site œnotouristique et la cave des 1001 Châteaux, ouverts toute l'année, sont des outils promotionnels incontournables du Syndicat.