

Les Oscars de l'été

Elle magazine - parution du 5 mai 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



#OSCARSBDX
#PLANETEBORDEAUX

**UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX/PLAISIR IMBATTABLE !
OÙ 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.

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

Les Oscars de l'été

Elle magazine - parution du 12 mai 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
BORDEAUX SUPERIEUR 
planete-bordeaux.fr



#OSCARSBDX
#PLANÈTEBORDEAUX

**UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX/PLAISIR IMBATTABLE !
OÙ 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.

Les Oscars de l'été - Clairet

www.msn.com - parution du 17 mai 2017

Date : 17/05/2017

Heure : 09:48:37



www.msn.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

Le bordeaux-clairet, l'autre vin de l'été

[Visualiser l'article](#)

Relaxnews (AFP)

Parce qu'il n'y a pas que le rosé dans la vie d'un estivant, et parce que Bordeaux ne doit pas se résumer à ses rouges, le bordeaux-clairet offre une alternative pour rafraîchir les apéritifs de l'été.

Dans une région acquise à la cause du rouge, le bordeaux-clairet souffre d'un manque de notoriété. Pour Patrick Carteyron du Château Penin, et adhérent du Syndicat des bordeaux et bordeaux-supérieur, l'appellation n'est pas appréciée à sa juste valeur. Sa faible production est une des raisons principales qui explique que le bordeaux-clairet n'est pas communément admis par les oenophiles.

En 2016, la superficie de production n'a représenté que 0,62 % des hectares reconnus en bordeaux et bordeaux-supérieur. Seuls 18 987 hectolitres sont sortis des cuves l'année dernière, par rapport aux 27 334 hectolitres de 2015. «La baisse de production du bordeaux-clairet en 2016 s'explique par un changement de politique de déclaration des récoltes qui a eu un impact sur le clairet au bénéfice du bordeaux rouge», explique le vigneron.

Ni un rosé ni un rouge

Pourtant, sa robe saumoné foncé oblige les oenophiles à la comparer au rosé de saignée, qui est soutiré d'une cuve destinée à produire du vin rouge. Ce dernier est en opposition au rosé de pressurage, dont la robe est très claire. Produit à base de merlot, de cabernet franc ou de cabernet sauvignon, les cépages bordelais phare, le bordeaux-clairet est une appellation qui doit être distinguée des nectars rosés du vignoble bordelais.

À la différence des rosés provençaux, ces crus bénéficient d'une macération plus longue, ce qui a pour effet de développer un profil très aromatique, volontairement porté davantage sur le fruit que sur la fraîcheur. «Il est plus proche d'un rouge léger et fruité que des rosés répondant aux codes de consommation actuels, très clairs et très légers», résume le vigneron. C'est en somme, un vin rosé, qui ne se contente pas de se satisfaire de l'apéritif. Une alternative donc pour ceux qui ont envie de changement à l'occasion des beaux jours.

En mars dernier, un jury exclusivement féminin a dégusté une sélection de crus bordelais en blanc, rosé et clairet du millésime 2016 pour composer leur sélection fétiche et élire «les oscars des bordeaux de l'été». Six bordeaux-clairet se sont défaits de leurs concurrents, à savoir Château Château la Freynelle (6 €), Château la Bretonnière (5,90 €), Château Sainte Catherine (4,70 €), Clairet de Lisennes (5€), Château La Mothe du Barry Cuvée French Kiss (5,85 €), Clairet de Boutinet (6,50 €).



Concours Bordeaux Rosé

Communiqué de Presse

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

CONCOURS 2017

Bordeaux Rosé : « L'Autre Rosé » Une finale...Des Résultats



DES INNOVATIONS PLEINES D'INVENTIVITÉ POUR CETTE 6ÈME ÉDITION DU CONCOURS BORDEAUX ROSÉ !

La finale du Concours Bordeaux Rosé, « L'Autre Rosé », a eu lieu ce mercredi 17 mai aux Vivres de l'Art à Bordeaux. Ce concours a rassemblé 27 écoles, soit plus de 400 étudiants de toute la France pour un travail qui s'est inscrit tout au long de l'année.



Ces étudiants avaient préalablement été sélectionnés dans les catégories Marketing et Communication, Design et Packaging et Communication Digitale. Trois finalistes de chacune d'entre elles ont eu la chance de présenter leurs projets devant le grand jury. Parrainé par l'emblématique restaurateur bordelais Nicolas Lascombes (La Brasserie Bordelaise, l'Hôtel de la Plage, La Terrasse Rouge, ...), ce jury représentait les diverses professions liées au monde du vin et du marketing avec notamment Marc Médeville, Vice-Président du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, Philippe Massol, Directeur de la Cité du Vin, et Roland Desplobins, Verrallia, partenaire du concours qui a également désigné les trophées des lauréats.

Le concours invite les étudiants à faire preuve d'imagination en proposant leurs créations autour du Bordeaux Rosé, pour promouvoir cette AOC auprès des jeunes consommateurs. Pour le parrain, Nicolas Lascombes, ce concours est une excellente initiative : « c'est important de donner des réflexions plus jeunes, nouvelles, audacieuses et ambitieuses à Bordeaux, ça rajeunit ! ». Tout a débuté lors du Rosé Campus Tour 2017 passé par Paris, Rennes, Bordeaux, Toulouse, Montpellier et Aix-en-Provence, afin de sensibiliser plus d'un millions d'étudiants aux AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur. Être finaliste est une belle consécration !

Cette 6^{ème} édition était la dernière consacrée au Bordeaux Rosé. L'ambition pour 2018 est d'ouvrir le concours à l'ensemble des sept appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur autour du thème « Bordeaux Tendance ! », mais la forme et les modalités du nouveau concours sont encore tenues secrètes...

Cette finale a été clôturée par un défilé de mode des tenues de sommelières Bordeaux Rosé 2017 organisé par les écoles de mode de Bordeaux : ESMOD, IBSM et CREASUD. Le grand public a voté en live pour la Tenue de sommelière Bordeaux Rosé de leur choix : IBSM a remporté le titre de grand créateur Bordeaux Rosé 2017 !



Pour toute information complémentaire, vous pouvez consulter le site internet : <http://www.bordeaux-rose.com>

Contact Syndicat : Catherine Alby – catherine.alby@planete-bordeaux.fr - 05 57 97 79 18

Contacts Presse : Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com – 01 55 35 81 80

Marion Artarit – martarit@painvincompany.com – 01 55 35 81 83



Concours Bordeaux Rosé

Communiqué de Presse

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

CONCOURS 2017

Finale Bordeaux Rosé : « L'Autre Rosé » Une finale...Des Résultats

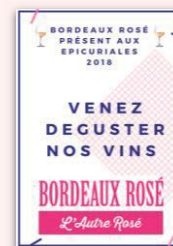


Pour la section marketing-communication :

1er prix du jury : ISEG-Bordeaux : Pauline Doumen, Laurine Jouve, Camille Collaudin, Estelle Jacquiez, Shanna Vives pour leur « Viens boire la vie en rosé » incluant des opérations spéciales autour du Bordeaux rosé avec des plages artificielles, dans une ville par semaine.

2ème prix du jury : ISEG-Bordeaux : Melissa Elissalde, Agathe Pottier, Eyembet Bombo, Julie Frasson, Alexandre Gervais pour « L'arroseur à rosé » un sac à dos abritant un bag-in-box.

Coup de coeur du jury : Kedge Business School Bordeaux : Pierre, Alexandre Bertemes, Claudia Boutonnet, Marion Gillard, Clémence Reyne, Julie Macrez « Bordeaux rosé présent aux Epicuriales ».



Pour la section design-packaging :

1er prix du jury : E-artsup-Bordeaux : Camille Plunian, Yoann Ospital avec packaging représentant une famille branchée, avec des dessins stylisés, des mots, un esprit festif.

2ème prix du jury : Ensaama-Paris : Céline Vanlaer, Lara Moog, Lucie Warschawzk ont imaginé une bouteille qui peut se transporter partout, avec des verres en plastique inclus sous la bouteille et un bouchon avec une anse, éco-responsable.

Coup de coeur du jury : Digital Campus-Rennes : Ophélie Guerchet, Estelle Kerignard, Margot Mauduit Clémence Grimoux, Sophie Lafrance qui ont imaginé une puce NFC sur la bouteille de rosé dont la spécificité est de déclencher une playlist spécifique par saison, en partenariat avec Spotify.



Et enfin la section communication digitale :

1er prix du jury : Ecole Supérieure du Digital-Bordeaux : Claire Bricheteau, Charles Dieppois avec une communication digitale autour du hashtag #bdxtresor.

2ème prix du jury : ISEG-Bordeaux : Audrey Tovagliaro, Franck Larrieule, Jane Perrin, Alix de Jaurreguiberry ont développé une stratégie de communication autour de formes de différents animaux sur les bouteilles.

Coup de coeur du jury : Digital Campus-Rennes : Camille Gaillard, Valentin Monsimier, Manon Colas, Marie Delecourt, Ludwig Hervé ont imaginé une communication autour du Bordeaux Rosé par saison.



Contact Syndicat : Catherine Alby – catherine.alby@planete-bordeaux.fr - 05 57 97 79 18

Contacts Presse : Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com – 01 55 35 81 80

Marion Artarit – martarit@painvincompany.com – 01 55 35 81 83



Concours Bordeaux Rosé

www.terresdevins.com - parution du 18 mai 2017



Date : 18/05/2017
Heure : 14:16:52
Journaliste : Laura Bernaulte

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Concours « Bordeaux Rosé » : les vainqueurs dévoilés

Hier soir aux Vivres de l'Art, à Bordeaux, la finale du concours organisé par le syndicat des Bordeaux & Bordeaux Supérieur a récompensé dans trois catégories la créativité de neuf lauréats.

« Ce soir il y a Cannes et Bordeaux Rosé à Bordeaux! » lançait hier soir le maître de cérémonie Benjamin Bardel (journaliste, TV7 et NRJ) en ouverture de cette 6e édition du concours « Bordeaux Rosé, l'Autre Rosé ». Et le moins que l'on puisse dire, c'est que les neuf finalistes voyaient la vie en rosé ! Sélectionnés parmi 180 dossiers de toute la France, ils se sont soumis hier après-midi à un ultime oral devant un jury de professionnels présidé par le restaurateur Nicolas Lascombes. Les trois vainqueurs ont été désignés dans chacune des catégories « marketing et communication », « communication digitale » et « design-packaging », sur des critères tels que leur créativité, la qualité technique, l'originalité, la présentation... A la clé pour les vainqueurs, 500 euros, un magnum de bordeaux rosé personnalisé, des bouteilles de rosé, un kit sommelier, des chèques cadeaux... Palmarès intégral à découvrir en fin d'article.

Pour Nicolas Lascombes, ce concours est une excellente initiative : « c'est important de donner des réflexions plus jeunes, nouvelles, audacieuses et ambitieuses à Bordeaux, ça rajeunit! » Le concours invite les étudiants à faire preuve d'imagination en proposant leurs créations autour du Bordeaux Rosé, pour promouvoir cette AOC auprès des jeunes consommateurs. Tout a commencé lors du Rosé Campus Tour 2017 passé par Paris, Rennes, Bordeaux, Toulouse, Montpellier et Aix-en-Provence, afin de sensibiliser 1075 étudiants aux AOC Bordeaux et Bordeaux supérieurs. Être finaliste est une belle consécration, élu parmi les 400 étudiants venus de 27 écoles françaises concourant au commencement.

Petit coup de tonnerre de fin de soirée : l'annonce de la fin du concours « Bordeaux Rosé » l'an prochain. Mais si cette sixième édition était la dernière, la collaboration avec l'ensemble des écoles françaises n'est pas finie pour autant. « On a envie de continuer à vous faire travailler sur cette thématique d'innovation, de tendance, de modernité, assure aux étudiants présents Catherine Alby, responsable communication et promotion du syndicat. L'année prochaine, un nouveau challenge se présentera à vous... On a besoin de vous pour continuer cette aventure! » L'ambition pour 2018 est d'ouvrir le concours à l'ensemble des sept appellations bordeaux et bordeaux supérieur autour du thème « Bordeaux Tendance! », mais la forme et les modalités du nouveau concours sont encore tenues secrètes... La finale s'est clôturée en beauté et avec style par un défilé de mode organisé par les écoles de mode de Bordeaux, ESMOD, IBSM et CREASUD.

Marketing et communication

1er prix du jury : Dossier n°136 (ISEG-Bordeaux) : Pauline Doumen, Laurine Jouve, Camille Collaudin, Estelle Jacquiez, Shanna Vives pour leur « Viens boire la vie en rosé » (opérations spéciales autour du Bordeaux rosé avec des plages artificielles dans une ville par semaine).

2e prix du jury : Dossier n°130 (ISEG-Bordeaux) : Melissa Elissalde, Agathe Pottier, Eyembet Bombo, Julie Frasson, Alexandre Gervais pour « L'arroseur à rosé » (sac à dos abritant un bag-in-box).

Coup de coeur du jury : Dossier n°66 (Kedge Business School) : Pierre, Alexandre Bertemes, Claudia Boutonnet, Marion « Bordeaux rosé présent aux Epicuriales ».

Communication digitale

Concours Bordeaux Rosé

www.terredevins.com - parution du 18 mai 2017

Date : 18/05/2017

Heure : 14:16:52

Journaliste : Laura Bernaulte

Terre de Vins

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

1er prix du jury : Dossier n°125 (Ecole Supérieure du Digital-Bordeaux) : Claire Bricheteau, Charles Dieppois (communication digitale avec le hashtag #bdxtresor).

2e prix du jury : Dossier n°71 (ISEG-Bordeaux) : Audrey Tovagliari, Franck Larrieule, Jane Perrin, Alix de Jaureguiberry (communication autour de formes de différents animaux sur les bouteilles).

Coup de cœur du jury : Dossier n°109 (Digital Campus-Rennes) : Camille Gaillard, Valentin Monsimier, Manon Colas, Marie Delecourt, Ludwig Hervé (communication autour du bordeaux rosé par saison).

Design – packaging

1er prix du jury : Dossier n°156 (e-artsup-Bordeaux) : Camille Plunian, Yoann Ospital (packaging représentant une famille branchée, avec des dessins stylisés, des mots, un esprit festif...).

2e prix du jury : Dossier n°183 (Ensaama-Paris) : Céline Vanlaer, Lara Moog, Lucie Warschawzki (une bouteille qui peut se transporter partout, avec des verres en plastique inclus sous la bouteille et un bouchon avec une anse, éco-responsable).

Coup de cœur du jury : Dossier n°123 (Digital Campus-Rennes) : Ophélie Guerchet, Estelle Kerignard, Margot Mauduit Clémence Grimoux, Sophie Lafrance (une puce NFC sur la bouteille de rosé déclenche une playlist spécifique par saison en partenariat avec Spotify).



Crémant de Bordeaux

www.paperblog.fr - parution du 17 mai 2017



Date : 17/05/2017

Heure : 21:14:55

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/12

[Visualiser l'article](#)



Piper-Heidsieck, sous le signe de la séduction

Fondée à Reims en 1785, la Maison Piper-Heidsieck est l'une des 10 plus anciennes Maisons de Champagne. Elle a contribué à l'essor du Champagne en France et à l'étranger. Elle se révèle en 2017 autour d'une nouvelle signature de marque « A dash of seduction » ou « trait d'union » sur le marché Français. Pendant toute la durée du Festival de Cannes, du 17 au 28 mai, Piper-Heidsieck accompagnera les moments forts du Festival avec une édition spéciale.

Crémant de Bordeaux

La cuisine d'aujourd'hui et de demain - parution du 18 mai 2017

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

Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : N 43 / 2017
Page de l'article : p.14-19



Page 3/6

CHÂTEAU RASQUE - CUVÉE ALEXANDRA - ROSÉ 2016 CÔTES DE PROVENCE

50% Grenache et 50% Cinsault, robe rose tendre avec des reflets vieux rose, lumineuse, brillante tirant sur un saumoné clair. Nez complexe aux arômes de fruits rouges primesautiers où domine la fraise des bois. Sa bouche gouleyante, souple, suave, gourmande et fraîche apporte une belle présence au palais et des épices fines. Accord idéal avec une cuisine provençale, sardines grillées, anchois, carpaccio de Saint-Jacques. 17 € chez les cavistes.

CHÂTEAU RASQUE - CLOS DE MADAME - ROSÉ 2016 CÔTES DE PROVENCE

85% Syrah et 15% Rolle, jolie robe rose claire soyeuse et chatoyante aux reflets orangés irisés et lumineux. Des arômes intenses fruités, de petits fruits primesautiers et un côté floral (violette) délivrent une mise en bouche soyeuse, douce et gourmande. Rosé de gastronomie idéal avec un turbot aux échalotes ou volailles sautées au vinaigre de framboise et soupe de fraise. 22 € chez les cavistes.

CLOS BAGATELLE LE SECRET 2016 - AOP SAINT CHINIAN

50 % Mourvèdre, 40 % Cinsault et 10% Grenache clair et limpide aux reflets nacrés. Au nez, des arômes très fins de fleurs blanches et de cerises fraîches. La bouche est tendre et juteuse et la finale onctueuse. Cette cuvée s'accorde avec des mets tels que les œufs en meurette rose. Une terrine de lapereau ou un Saint-Nectaire. 12 € chez les cavistes.

CLOS BAGATELLE : LA TERRE DE MAMÈRE 2016 - BLANC AOP SAINT CHINIAN

Ptousane 50%, Carignan blanc 20 %, Grenache blanc 10%, Viognier 8%, Vermentino 8%, un vin clair et limpide aux reflets argentés. Au nez, des arômes très fins de fleurs blanches et de fruits frais. En bouche, la noisette se fait présente. Tout en finesse et élégance. 17 € chez les cavistes.

PREMIÈRE DE FIGUIÈRE

Mourvèdre, Cinsault, Grenache pour un vin rosé bio. Robe d'un rose très pâle, nuancée de gris. Nez fruité aux notes d'ananas, d'abricots, de brugnons et de litchis, accompagnées d'herbes de Provence, de poivre et de muscade. Bouche ample et croquante aromatiquement dominée par la fraise et le poivre. Finale harmonieuse, fine et longue sur les épices et sur une note saline. À servir entre 8 et 10° sur des apéritifs élégants, des crustacés ou fruits de mer nobles, des poissons crus, des plats épicés, également des fromages type Saint-Marcellin ou Beaufort. 15,50 €.

CRÉMANT DE DIE, ICÔNE BIO

Crémant issu de raisins biologiques rigoureusement sélectionnés sur les meilleures parcelles. 36 mois de vieillissement sur lattes. En bouche, l'attaque fraîche et citronnée laisse place à d'harmonieuses notes florales pour terminer sur une longue et élégante finale légèrement fruitée. Vin d'apéritif, le Crémant se marie parfaitement à une tapenade d'olive de Nyons sur pain grillé. Il accompagne aussi agréablement un poisson ou encore une volaille. 12,50 €



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ROSÉ, CUVÉE DE L'ABBAYE

Ce Crémant de Bordeaux Jaillance est un vin gourmand qui se distingue par ses délicieuses notes de fruits rouges, 100% merlot pour une robe brillante d'un rose saumoné intense. Parfait en apéritif, il s'accorde très bien avec les volailles, telles qu'un poulet aux épices. Ses notes fruitées accompagnent aussi parfaitement les tartes raffinées et toutes sortes de fruits. 9,40 €

CRÉMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU BLANC BRUT

Chardonnay, Cabernet franc, Pinot noir, Chenin blanc. Bulle légère, aérienne, robe or-argent, pâle, de belle transparence et brillante, lumineuse. Nez : bouquet fruité pomme-poire-coing, fleurs blanches, fines herbes estragon-aneth, une note miellée. Bouche ronde et harmonieuse, équilibrée entre la fine acidité du Chenin et la vinosité apportée par les autres cépages. Jolie persistance sur une touche agrumée. Accords : à l'apéritif avec fruits secs et fruits confits, boudin blanc grillé, saint-jacques aux agrumes, soufflé au crabe, blanquette de poissons, châtaigne grillée, saint-félicien, panna cotta. 7,90 €.

CRÉMANT DE LOIRE MONMOUSSEAU ROSÉ BRUT

Cabernet franc, Pinot d'Aunis et Pinot noir, robe élégante, rose pâle saumon, lumineuse. Nez vif fraise des bois, note florale rose, herbes aromatiques et poivre gris. La bouche est très équilibrée entre gourmandise et fraîcheur. Accords : à l'apéritif avec pruneaux au bacon, poulet à la crème, saumon grillé, vacherin et charlotte aux fraises.

LES VIGUIERS 2016 - ORTAS CAVE DE RASTEAU CÔTES-DU-RHÔNE

Robe pâle et lumineuse, à reflets argentés. Nez fruité ananas, brugnons, poire, amande fraîche, une touche d'estragon et une fine note florale. Bouche harmonieuse et fondue, équilibrée et longue sur les agrumes. Ses plats : salade mangue-betterave, taboulé de fruits de mer, crevettes sautées aux épices, dorade au citron vert, picodon, carpaccio d'ananas. 6,35 €.

GRANDE RÉSERVE 2016 - CAVE DE VISAN - CÔTES-DU-RHÔNE VISAN VILLAGES.

Robe brillante jaune pâle à reflets verts. Nez parfumé et floral freesia, fruits à chair blanche pommes-poire-coing, abricot, pêche, finement épicé cannelle-poivre gris, amande fraîche, estragon. Bouche fraîche, ronde, minérale, jolie persistance fruitée. Avec une terrine de poisson, terrine de lapin à l'estragon, bar au fenouil, tajine de poulet aux abricots ou fruits secs, saint-félicien. 6,35 €.

LE GRAVILLAS 2015 - CAVE DE SABLET - CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Robe or très pâle nuance argentée, brillante. Nez ananas, une note florale rose et lilas, pain grillé, poivre gris. Bouche ample et fruitée abricot et zeste d'orange, une touche anisée jusque dans la longueur. Accords : tourteau, suprême de poulet à l'estragon, blanquette de poisson, lotte au safran, fromage de chèvre. 7,20 €.