L'EXPRESS
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : 06 / 12 SEPT 17
Page de l'article : p.144,145,1
Journaliste : Pierrick Jégu



Dossiervin

# BORDEAUX, le renouveau ?

Spéculatifs, caricaturaux, peu écologiques… les vins girondins ont été accusés de tous les maux. Aujourd'hui, des changements sont visibles, dans les vignes et dans les bouteilles.

Inconcevable d'imaginer une carte des vins sans une bouteille de bordeaux? Et pourtant! Les lieux du vin ne sont pas rares à bouder le plus célèbre vignoble français ou à en réduire la sélection à une portion très congrue. Prophètes en leur région, les vins girondins ne le sont plus forcément dans leur pays. Ce vent de défiance porte un nom quand ça tourne au vinaigre : le bordeaux bashing! Chez les patrons de bars à vins, les cavistes et les sommeliers, la liste des reproches est longue : le ronronnement des châteaux fermés comme des tours d'ivoire, une certaine arrogance, un esprit CAC 40, des pratiques culturales conventionnelles continuant de faire la fortune des vendeurs de produits phytosanitaires, des vinifications très interventionnistes, des élevages trop marqués par le bois, des vins standardisés, des prix stratosphériques, le manque d'identité de crus parfois bodybuildés, etc. Cette critique en règle n'est pas sans fondements, mais elle manque aussi cruellement de nuances. Vision partielle, aveu involontaire de méconnaissance, elle revient à mettre tous les bordeaux dans le même sac, comme si le vignoble était un et indivisible, contraint à une seule « philosophie » et à une unique façon de faire. Souvent, par exemple, ses détracteurs ne considèrent cette région viticole qu'à travers le prisme de ses grands châteaux et de ses propriétés les plus prestigieuses, qui parfois défraient les chroniques mondaine et économique, mais dont les vins ne représentent qu'un très faible pourcentage de la production bordelaise. Bref, mettons de côté ces reproches pour constater à quel point le vignoble girondin n'est pas condamné à l'immobilisme et évolue même dans le bon sens. D'après Jérôme Baudouin, journaliste à la *Revue du vin de France* et très fin connaisseur du Bordelais, « il a en tout cas vraiment pris conscience des faiblesses de son image en France et à l'étranger ». Un bon début pour une remise en question. Depuis quelque temps, il semble ainsi que se dessinent quelques (r)évolutions – dans les méthodes de production comme dans le profil des vins –, toujours insuffisantes pour ceux qui voient le verre à moitié vide, bigrement encourageantes pour ceux qui le considèrent à moitié plein.

### VERS UNE VITICULTURE BIO ?

Difficile de dire que le Bordelais, il est vrai peu favorisé par des conditions climatiques océaniques, est à la pointe du combat pour une viticulture biologique. On le dirait même un peu à la traîne, sa proportion de surfaces en bio (environ 7 %) ou en conversion progressant désormais très régulièrement mais sans encore atteindre la moyenne nationale. Reste que le sujet y est moins tabou qu'avant, pour plusieurs raisons. Bordeaux ne vit pas totalement sous cloche et ne demeure pas insensible à l'essor du bio et de la biodynamie qui touche le monde viticole et intéresse de plus en plus les amateurs, les clients domestiques et les importa-

lire l'intégralité de l'article

**Date : 23/08/2017**
Heure : 18:38:28

A Vos Assiettes

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Les Oscars des Bordeaux Rouge 2017 font leur rentrée

BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

**LE PALMARÈS DES OSCARS BORDEAUX ROUGE 2017**
**Millésime 2015**

La finale de la dégustation des « Oscars des Bordeaux Rouge 2017 » s'est déroulée mardi 30 mai 2017 au restaurant *Les Tontons* à Bordeaux, un lieu trendy situé au pied du pont Chaban-Delmas.
Les 62 dégustateurs du jury, conseillers en vins d'une enseigne de Grande Distribution Belge, œnologues et professionnels de la région de Bordeaux, ont sélectionné à l'aveugle les 6 cuvées du millésime 2015 en AOC Bordeaux Rouge, parmi les 33 finalistes.

**Date : 23/08/2017**
Heure : 18:38:28

A Vos Assiettes

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

**LES 6 OSCARS BORDEAUX ROUGE**
• **Château Lamothe-Vincent « Intense »** – 6,90 €
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon – 54 000 bouteilles
• **Merlot du Château Sainte Barbe** – 6,50 €
100% Merlot – 129 700 bouteilles
• **Château Le Bonalguet** – 7 €
80% Merlot, 10% Malbec, 5% Cabernet-Sauvignon et 5% Cabernet Franc – 78 000 bouteilles
• **Château Motte Maucourt « Elevé en Fût »** – 6,50 €
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon – 20 000 bouteilles
• **Cheval Quancard Réserve** – 7,50€
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon – 45 000 bouteilles
• **L'Envolée de Lionne** – 7,80€
100% Merlot – 15 300 bouteilles

**Les 6 Oscars Bordeaux Rouge sont disponibles en ligne sur le site www.planete-bordeaux.fr/boutique au prix départ cave**

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

**Date : 23/08/2017**
Heure : 18:38:28

A Vos Assiettes

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

Une dégustation de présélection a été réalisée en amont à Planète Bordeaux pour déterminer les 33 cuvées finalistes parmi 102 vins inscrits.
Ces 6 vins lauréats seront les vins phares de l'appellation au meilleur rapport qualité/prix pendant toute l'année. Ils bénéficieront d'une place de choix dans les différentes manifestations organisées par Planète Bordeaux ou à l'occasion des nombreux partenariats noués par les Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

**Vins Bordeaux & Bordeaux Supérieur**
**www.planete-bordeaux.fr**

Date : 23/08/2017
Heure : 17:29:08
Journaliste : Pascale Monier

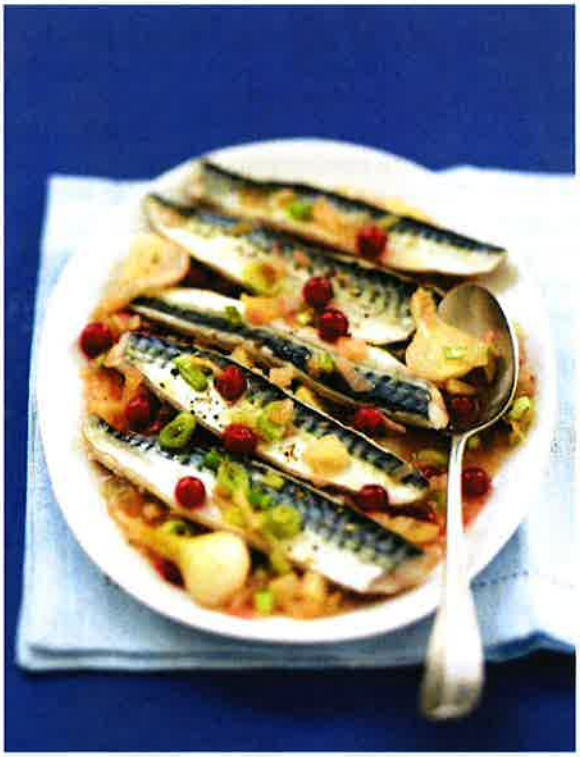
marie claire

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Maquereaux aux groseilles recette pas chère



Photos : Pierre-Louis

maquereaux aux groseilles, maquereaux d'environ, groseilles, miel liquide, vin blanc sec, plat

Infos pratiques

Nombre de personnes4
Temps de préparation25 minutes
Temps de cuisson30 minutes
Degré de difficultéFacile

Ingrédients

4 maquereaux d'environ 150 g pièce 150 g de groseilles 1 cuil. à soupe de miel liquide 1/2 bulbe de fenouil 1 botte d'oignons frais avec leur tige verte 10 cl de vin blanc sec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive sel poivre

marie claire

**Date : 23/08/2017**
Heure : 17:29:08
Journaliste : Pascale Monier

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Étapes

Levez les filets des maquereaux, ou demandez au poissonnier de le faire pour vous. Débarrassez-les soigneusement de toutes leurs arêtes. Rincez et égrappez les groseilles. Mettez-les dans une jatte, ajoutez le miel et une pincée de sel, mélangez délicatement. Nettoyez le bulbe de fenouil et détaillez-le en petits dés. Eliminez les 2/3 du vert des oignons. Epluchez les oignons et coupez-les en deux. Ciselez le reste du vert et réservez. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Saisissez-y les filets de maquereaux 20 secondes côté peau, puis retirez-les avec une écumoire. A leur place, faites dorer à feu vif les oignons et le fenouil 5 min en remuant. Ajoutez alors la moitié des groseilles, le vin blanc et 10 cl d'eau. Salez, poivrez, mélangez et laissez mijoter 15 min. Otez la sauteuse du feu. Ajoutez le reste des groseilles et le miel, mélangez puis posez les filets de maquereaux par-dessus. Couvrez et laissez finir de "cuire" hors du feu pendant 10 min. Dressez les poissons sur un plat de service, entourez de la garniture, parsemez des tiges ciselées des oignons et servez à température ambiante.

Le bon accord vin
bordeaux blanc
Bordeaux

**Date : 23/08/2017**
Heure : 10:36:22

www.undejeunerdesoleil.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

Aubergines farcies (accord mets vins)
S'il y a un plat synonyme de l'été pour moi, c'est bien les légumes farcis et notamment les aubergines que j'adore. Le plat des grandes tablées bruyantes, généreux, ensoleillé que l'on peut préparer à l'avance et qui fait toujours des heureux... encore mieux si accompagné d'un bon vin (à consommer avec modération bien sûr !).
Aujourd'hui je vous propose une de mes nouvelles versions d' aubergines farcies de viande, très savoureuse, et avec en prime une petite nouveauté : un accord mets/vins avec les Vins de Bordeaux.
Vous êtes souvent nombreux à me demander ces accords, pour une fois je m'y suis mise. C'est un exercice que j'aime bien, ludique, qui stimule l'imagination (et pas toujours facile), à la fois objectif/subjectif et surtout gourmand.
D'ailleurs en passant je vous suggère de jeter un coup d'oeil sur leur site, avec des suggestions d'accords classiques mais aussi plus originaux, histoire d'élargir encore plus notre palette.

Pour revenir à la recette, les aubergines sont à la viande mais en robe moelleuse et légère car il y a aussi plein de légumes. J'ai apporté deux petits plus : du jambon dans la farce et un peu de chapelure dessus pour la texture. Une recette vraiment très facile (le plus long est de cuire mais il ne faut rien faire) que vous pouvez préparer à l'avance même la veille pour le lendemain.

Concernant le vin, alors qu'on associe souvent les vins de Bordeaux (connus du monde entier) à des vins rouges prestigieux, en réalité la gamme est beaucoup plus vaste avec des vins blancs et des vins rosés à découvrir.
Ici, vu le type de viande on aurait tendance à vouloir y associer un vin rouge mais compte tenu de la présence des légumes, des herbes, d'un côté plus végétal et léger j'ai opté pour un Bordeaux AOC Rosé qui s'y marie très bien. Plus précisément, j'ai choisi un Château La France, fruité (notamment aux notes de groseilles et d'agrumes), épicé et un peu charnu tout en restant frais Il s'associe à la fois aux légumes grillés et au goût subtil de la viande. Servez-le entre 7 et 11°C.

En passant, pour ceux qui connaissent un peu, les rosés de Bordeaux sont composés de cépages typiques de vignobles locaux : Cabernet franc, Cabernet et Merlot. Ils sont affinés de deux manières différentes : l'une comme un vin blanc sec classique l'autre comme un vin rouge. Dans ce dernier cas on parle de Bordeaux Clairet qui est frais comme le rosé mais légèrement tannique. Tout ça pour dire que, selon vos goûts et si vous souhaitez un vin avec plus de corps, vous pouvez associer ce plat à un Bordeaux Clairet.

Et si vous cherchez d'autres idées d'accords et de belles adresses, allez voir sur le Fooding avec sa Eat list de l'été.

**Date : 24/08/2017**
Heure : 11:23:32
Journaliste : Aurélie Lombange

www.infobassin.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Vous allez déguster : Vins Rosé ou Clairet ?

Des vins pour prolonger l'été : Rosé ou Clairet de Bordeaux ? ***« Vous allez déguster*** … » : Rosé ou Clairet de Bordeaux ?
*Pour InfoBassin,* ***Aurélie Lombange*** *(Expertise, dégustation en vin, constitution de cave), nous présente une région viticole ou un vin emblématique de France, d'Europe ou du Nouveau Monde, et les accords mets et vin. Une nouvelle chronique à consommer sans modération…*

*Michel Lenoir, Directeur de Publication*

**Des vins pour continuer l'été : Rosé ou Clairet de Bordeaux ?**

Il fait encore beau et chaud. Avec les barbecues, selon les goûts, les rosés et clairets s'invitent sur nos tables, pour l'apéritif ou pour accompagner le repas.

Mais lequel choisir ? Pourquoi faire la distinction entre rosé et clairet ? Quelles sont leurs différences ?

C'est ce que nous allons découvrir aujourd'hui dans « vous allez déguster ! »

Un peu d'histoire…
Le Vin rosé est le plus anciens des vins

En effet, il y a 26 siècles, les Phocéens (Grecs venus d'Asie Mineure) fondent la ville de Marseille, et vont introduire les premières vignes et la culture du vin. A l'époque, on ne maitrisait pas les techniques de vinification, les vins produits alors, étaient de couleur très claire car la macération des jus avec les peaux était inconnue.

A Bordeaux, c'est le Clairet !

**Date : 24/08/2017**
Heure : 11:23:32
Journaliste : Aurélie Lombange

www.infobassin.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

Le 17 juillet 1453, la Bataille de Castillon met fin à la guerre de 100 ans, après 300 ans d'occupation anglaise. A cette époque, le vignoble de Bordeaux est appelé le vignoble d'Angleterre puisque cette occupation a favorisé l'exportation de masse des vins de Bordeaux sur le marché britannique.

Les anglais raffolent de ce vin rouge, peu macéré, à la fermentation courte, charmés par sa claire robe rouge, Le « Claret » de Bordeaux.

En 1950, le célèbre œnologue Emile Peynaud, élabore le Clairet, qui deviendra par la suite une véritable AOC (appellation d'origine contrôlée) Bordeaux Clairet.

Une palette de couleurs
La couleur plus ou moins prononcée du Rosé ou du Clairet n'est absolument pas due au mélange d'un rouge et d'un vin blanc (c'est interdit).

Elle vient d'une part, de la pellicule du raisin (cépages à peau noire et à pulpe blanche – indigènes) et d'autre part de son temps (ou pas …) de macération en cuve.

Différentes techniques permettent de produire un vin aux couleurs plus ou moins intenses :

**1/ Le pressurage direct**

Cette technique consiste à presser directement les grappes entières (avec ou sans les rafles – partie verte qui maintient les baies en grappe) et de mettre immédiatement le jus obtenu en fermentation. Les rosés issus de cette technique sont généralement très clairs

**2/ La macération pelliculaire**

**Date : 24/08/2017**
Heure : 11:23:32
Journaliste : Aurélie Lombange

www.infobassin.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

Les raisins noirs arrivent au chai, sont égrappés, et les baies séparées de la rafle. Les baies sont alors foulées. De cette façon, elles libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus. On appelle ça le « moût ».

Le moût va être transférer en cuve, où il va macérer entre 2 et 20 heures à une température contrôlée entre 16 et 20°C. C'est ainsi que l'on va déterminer la couleur du vin rosé, les pigments et les arômes contenus dans le moût vont favoriser la coloration. Par la suite, on presse le moût pour séparer le « chapeau de marc » ( peau +pépins) qui fermentera seul à basse température pour fixer les arômes.

**3/ La Méthode de Saignée ( rosé de saignée ou Clairet)**

Comme pour le rosé de macération pelliculaire, le rosé de saignée ou le clairet, est obtenu à partir de baies mise en cuve, mais qui sont destinées à produire du vin rouge.

Après quelques heures de macération, le maître de chais va « libérer » une partie de ce jus à la couleur très intense et va le vinifier à part.

L'autre partie du jus terminera sa vinification et produira des vins rouges.

Ceci explique la couleur rouge claire de ces vins, et le côté « tannique » que l'on peut ressentir quelquefois en bouche.

Ne négligez pas la température de service !
Pour les rosés vifs et fruités – par ex : Côtes de Provence, Rosé de Loire : entre 8 et 10°C

Pour les rosés plus corsés, plus vineux – par ex : Bandol, Bordeaux Clairet : entre 8 et 11°C

Très bonne dégustation !

Le JOURNAL de SAINT-PALAIS

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 25 AOUT 17

Page 1/1


LES BONNES RECETTES

### Sandre à la Bordelaise

POUR 4 PERSONNES

Ingredients 4 filets de sandre, 1/2 bouteille de Bordeaux 4 echalotes hachees, 125 g de beurre, 1/2 cuillère à cafe de sucre, sel et poivre

*Dans une sauteuse, faites revenir une échalote dans 10 cl de vin*

*Ajoutez les filets de sandre, salez et poivrez*

*Versez un peu d'eau de manière que les filets de poisson baignent a moitie dans la preparation*

*Maintenez un feu tres doux et couvrez jusqu à ebullition*

*Retirez la sauteuse du feu et reservez*

*Coupez le beurre en morceaux*

*Dans une petite casserole, versez le reste du vin, les échalotes restantes et le sucre Portez a ebullition et laissez reduire (il doit rester environ 1 cm de liquide)*

*Retirez la sauce du feu et ajoutez les morceaux de beurre Melangez bien a l aide d'une fourchette, salez et poivrez Vous pouvez presenter la sauce à part ou la verser directement sur le poisson*

BOISSON RECOMMANDEE Bordeaux rouge

# Oscars de Bordeaux rouges

## Décision Boissons - parution du 1er septembre 2017

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Périodicité : Hebdomadaire

**Date : 01 SEPT 17**
Page de l'article : p.5



Six **Oscars Bordeaux Rouge**, qui seront les ambassadeurs des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur, ont été distingués cette année : Château Lamothe *« Intense »* (6,90 €), Merlot du Château Sainte Barbe (6,50 €), Château Le Bonalguet (7 €), Château Motte Maucourt *« Élevé en Fût »* (6,50 €), Cheval Quancard (7,50 €), et L'Envolée (7,80 €).

Oscars de Bordeaux rouges

mybettanedessauve.fr - parution du 8 septembre 2017

Date : 08/09/2017
Heure : 16:10:42
Journaliste : A. Couture

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# AOC bordeaux, le meilleur de 2015

Les vins listés ci-dessous sont les lauréats des “Oscars des bordeaux rouges 2017” qui se sont tenus en mai dernier. A ce titre, ils sont les ambassadeurs de leur appellation pendant toute l'année et bénéficient d'une *« place de choix »* dans les différentes manifestations organisées par Planète Bordeaux (interprofession des vins d'AOC bordeaux et bordeaux supérieur). Sélectionnés à l'aveugle par un jury de 62 dégustateurs professionnels parmi les 33 cuvées finalistes de cette session 2017 (sur 102 vins inscrits), ces six représentants du millésime 2015 en AOC bordeaux sont tous vendus moins de 8 euros*. .

*De gauche à droite sur la photo ci-dessus :*

**Château Le Bonalguet**
80 % merlot, 10 % malbec, 5 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet franc
78 000 bouteilles
7 euros

**Cheval Quancard, Réserve**
80 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon
45 000 bouteilles
7,50 euros

**Château Motte Maucourt, «Elevé en fût»**
90 % merlot, 10 % cabernet-sauvignon
20 000 bouteilles
6,50 euros

**Date : 08/09/2017**
Heure : 16:10:42
Journaliste : A. Couture

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

**Merlot du Château Sainte Barbe**
100 % merlot

129 700 bouteilles
6,50 euros

**Château Lamothe-Vincent, Intense**
60 % merlot, 40 % cabernet-sauvignon
54 000 bouteilles
6,90 euros

L'Envolée de Lionne
100 % merlot

15 300 bouteilles

7,80 euros

* Prix départ cave, vins disponibles à l'achat sur la boutique en ligne de Planète Bordeaux, c'est par là.

marie claire

Date : 11/09/2017
Heure : 21:26:08
Journaliste : Catherine Gerbod

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Que boire avec des moules-frites ?

Avec les frites, les moules forment un célèbre duo à succès, dont la popularité dépasse très largement le nord de la France et la Belgique. Avec ou sans frites, les moules sont presque toujours préparées en moules marinières mais elles peuvent se décliner en de multiples recettes faciles à réaliser comme les moules au roquefort. La bière n'est pas le seul accord possible !

Comment choisir le bon vin L'accord classique : moules-frites et vin blanc
L'allié le plus populaire des moules-frites est la bière que l'on choisira plutôt blonde pour ses arômes légers et son pouvoir désaltérant. Mais un blanc sec et léger a également le profil convivial et désaltérant si adapté à ce plat pas snob,dont on se régale avec les doigts. L'un des plus indiqué est le muscadet, toujours bien en phase avec les produits de la mer. Les vins issus du cépage chardonnay sont aussi une bonne piste lorsqu'ils ont la simplicité d'un petit-chablis ou d'un mâcon-villages.

Sans frites, les moules osent des recettes plus relevées comme des moules au chorizo. Le vin montera alors en puissance en ayant plus d'arômes, de gras et de rondeur tout en restant sec et nerveux. C'est le cas des blancs du Sud-Ouest comme le pacherenc-du-vic-bilh sec.

Tout savoir sur la façon d'accorder les moules-frites et le vin

Date : 11/09/2017
Heure : 21:26:08
Journaliste : Catherine Gerbod

marie claire

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

Qu'elles soient servies avec des frites ou pas, les moules sont le plus souvent préparées en moules marinière, c'est-à-dire cuisinée avec un oignon et/ou échalote émincés, un peu de vin blanc et un bouquet garni (persil, branche de céleri, thym, laurier).

Certains y rajoutent de la crème. Les moules ont de la douceur avec une texture plutôt tendre et un goût pas trop iodé. Les frites ajoutent un côté salé et gras. D'où l'envie d'un vin doté d'une vivacité qui désaltère.

Les accords vins classiques pour des moules-frites
Un muscadet :

Ce vin de la région nantaise a l'esprit marin et atlantique. Ses arômes légèrement citronnés comme son côté salin et tonique sont idéaux sur les coquillages. Sur les moules-frites dans la plus pure tradition lilloise, il est rafraîchissant. Il convient tout aussi bien à des simples moules marinières.

Un bordeaux blanc :

Restez dans l'esprit atlantique avec un bordeaux blanc, plus gras et aromatique mais toujours dans un esprit tonique, surtout si les moules sont bien parfumées d'herbes comme le persil, l'estragon, la coriandre ou le basilic.

Un picpoul-de-pinet :

Originaire de la région de l'étang de Thau en Languedoc où l'on produit aussi des moules, ce vin d'esprit méditerranéen aux parfums d'agrumes et de fleurs blanches déploie aussi la vivacité requise.

Un mâcon-villages :

Originaire du sud de la Bourgogne, il a de la rondeur et n'est en général pas boisé. Il est bienvenu sur lorsque la préparation est plus riche comme les moules sauce poulette intégrant du jaune d'œuf et un peu de crème fraîche.

Les alliances plus originales
Un cidre :

Pour des moules au cidre, un cidre extra-brut ou brut permet de rester dans l'esprit.Son effervescence contraste très bien avec la texture plutôt souple des moules. Evitez les cidres doux qui seraient trop sucrés.

Un pacherenc-du-vic-bilh sec :

Ce blanc du Sud-Ouest aux arômes très expressifs de fruits exotiques et d'agrumes, généreux en matière et doté d'une acidité tonique est parfait lorsque l'assaisonnement des moules est bien relevé. C'est le cas des moules au safran, des moules au roquefort, des moules au chorizo ou encore de moules à la plancha parsemées d'ail et d'huile d'olive en fin de cuisson. Egalement sur les rangs, le jurançon sec, produit autour de Pau ou un côtes-de-gascogne à base de cépage manseng.

Date : 11/09/2017
Heure : 21:26:08
Journaliste : Catherine Gerbod

marie claire

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Quel vin servir avec un axoa de veau ?

L'axoa de veau (prononcer "achoa") est une spécialité du Pays Basque. Ce plat en cocotte associe de la viande de veau et des poivrons, et se pimente bien sûr de piment d'Espelette. Ses possibilités d'accords ne se limitent pas au vin rouge local. Découvrez quels vins boire avec ce plat savoureux.

Comment choisir le bon vin
L'accord classique : axoa et vin rouge
L'axoa de veau est un plat mijoté, traditionnellement réalisé avec de la viande de veau et relevé de piment d'Espelette. Il incite à ouvrir un vin rouge répondant à son côté chaleureux. Produit au Pays Basque, l'irouléguy rouge est un allié évident.

Mais bien d'autres rouges sont possibles. Dans le même quart sud-ouest de la France, un madiran vinifié de façon moderne ou un bordeaux supérieur auront du répondant sur ce plat de caractère. Et rien n'interdit

**Date : 13/09/2017**
Heure : 17:25:49
Journaliste : Julie Alves

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Charlotte façon Tiramisu

Dans le cadre d'un concours de recette d'accord mets et vins, j'ai réalisé une recette de charlotte façon tiramisu pour accompagner un Bordeaux Rosé.

J'ai profité de cette recette pour réaliser le gâteau que nous avons dégusté pour l'anniversaire de mon cher et tendre puisque le tiramisu est son dessert préféré.

Vous allez voir la recette est facile et rapide à réaliser ! Allez hop on enfile son tablier et on file en cuisine.

Ingrédients pour un cercle de 20cm de diamètre :
250g de mascarpone
4 œufs
50g de sucre roux
30 biscuits cuillères
1cc de vanille liquide
500g de fraises
100g de framboise
Sirop de fraise
Commencez par séparer les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ensuite, ajoutez le mascarpone et la vanille délicatement, à l'aide d'une maryse.

Montez les blancs en neige et ajoutez-les doucement au mélange pour ne pas les casser.

Lavez puis équeutez les fraises.

Déposez votre cercle à entremet sur un plat et ajoutez une bande de rhodoïd pour que ça ne colle pas au cercle. Par la suite, déposez des biscuits cuillères que vous aurez préalablement passé rapidement dans un

Date : 14/09/2017
Heure : 12:23:49
Journaliste : Sonia Kordjani

marie claire

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

# Recette tarte au chocolat, meringue au café

Raffinée, gourmande et originale, cette tarte risque bien de faire de multiples adeptes parmi vos proches. Composée d'une pâte sablée et d'une ganache au chocolat noir fondante, elle est ensuite surmontée d'une délicieuse meringue parfumée au café. Servie en dessert ou à l'heure du thé, elle comblera l'appétit de tous les gourmands !

Infos pratiques
Nombre de personnes4
Temps de préparation30 minutes
Temps de cuisson25 minutes
Degré de difficultéConfirmé
CoûtBon marché
Ingrédients

Date : 14/09/2017
Heure : 12:23:49
Journaliste : Sonia Kordjani

marie claire

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

1 rouleau de pâte sablée
250 g de chocolat noir (au moins 52 % de cacao)
25 cl de crème liquide
2 blancs d'œufs extra-frais
1 cuil. à soupe d'extrait de café (type Vahiné)
80 g de sucre en poudre

Étapes

1. Préchauffez le four à 180° (th 6). Déroulez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette. Posez dessus un disque de papier sulfurisé, puis des haricots secs, et enfournez pour 20 min environ de cuisson "à blanc", la pâte doit être dorée.

2. Dès que la pâte a cuit, débarrassez-la des haricots et du papier, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

3. Pendant ce temps, faites bouillir la crème dans une casserole. Râpez le chocolat ou hachez-le au couteau. Hors du feu, ajoutez-le à la crème chaude et remuez pour obtenir une ganache homogène. Laissez-la refroidir en remuant de temps en temps.

4. Versez la ganache froide sur le fond de tarte refroidi, lissez la surface à la spatule et réservez au moins 2 h au frais.

5. Montez les blancs en neige ferme (au batteur électrique) en versant le sucre peu à peu, puis l'extrait de café. Réservez au frais.

6. Au moment de servir, disposez la meringue sur la tarte, à l'aide d'une poche à douille.

Le bon accord vin
un joli bordeaux supérieur blanc
Bordeaux

Conseils
Si vous souhaitez la réaliser vous-même, retrouvez ici notre recette de pâte sablée.

Côté vin, trouvez l'association parfaite pour ce plat en lisant notre article sur les vins à servir avec le chocolat !

prima

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : OCT 17
Page de l'article : p.117




# prima etc.

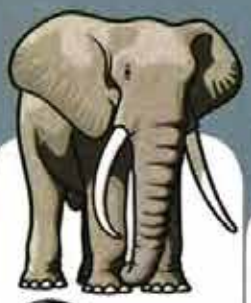
SOLUTIONS / MAISON / CUISINE / CONSO / BONS PLANS

## 39

C'est, en pourcentage, le nombre de Français qui se disent plus attentifs au fait que leurs meubles répondent à des normes, marquages et labels de qualité. Nous sommes, en effet, désormais quasiment tous favorables à la mise en avant de la certification NF Ameublement sur le mobilier de bureau, des administrations et de nos logements! Cette dernière garantit d'acheter des meubles sûrs, durables et sains, testés et contrôlés par un organisme indépendant. Sont concernés le mobilier de cuisine et de salle de bains, les sièges, tables, lits, meubles de rangements et mobilier de puériculture. Plus d'info sur www.nf-ameublement.com.

## 67%

C'est la part de vins de Bordeaux vendus en France, en grandes et moyennes surfaces. Les achats chez les cavistes ou au domaine directement représentent moins d'un tiers des ventes. C'est le bordeaux rouge qui emporte le marché, loin devant le bordeaux rouge supérieur (60% contre 20%). Ce sont les Chinois (33% des 3,3 millions d'hectolitres produits en 2016) qui en consomment le plus! Mais il y a de nombreux autres vins à découvrir dans le Bordelais, comme le bordeaux blanc, bien sûr, le crémant de Bordeaux, mais également le rosé, à goûter de toute urgence!



## 2...

C'est le nombre d'heures de sommeil nécessaires aux éléphants pour être actifs durant plus de quarante heures. Des chercheurs de l'Université de Witwatersrand, en Afrique du Sud, se sont donc intéressés à ces mammifères, pour tenter de mieux comprendre les effets des troubles du sommeil, notamment chez les personnes âgées, qui souffrent de sommeil polyphasique. Ils évaluent ainsi les effets positifs ou négatifs de ces phases sur les fonctions cognitives ou physiques.

*Source:* Journal du CNRS

## 42 tonnes

C'est le poids total des pesticides récupérés, puis détruits, lors des collectes organisées par l'enseigne Botanic, dont la 8e édition se tiendra les 22-23 et 29-30 septembre. Chacun est invité à rapporter en magasin ses pesticides, entamés ou non. En échange, un bon de 5 € sera remis, afin de découvrir les produits naturels (à valoir à partir de 35 € d'achat). Pour rappel, la vente en libre service de pesticides est interdite depuis le 1er janvier 2017, et il n'est pas possible à toutes les déchetteries de traiter ces produits toxiques. Plus d'infos sur www.botanic.com.

marie claire

**Date : 18/09/2017**
Heure : 17:09:39
Journaliste : Catherine Gerbod

www.marieclaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Visualiser l'article

L'aïoli c'est à la fois le nom d'un plat et d'une sauce. La sauce est une sorte de mayonnaise généreusement parfumée à l'ail et à l'huile d'olive. Elle accompagne des légumes (fenouil, haricots verts, chou-fleur., pommes de terre...), du poisson, des bulots simplement bouillis et des œufs durs comme dans le classique grand-aioli-marseillais.

Les blancs aromatiques avec de la puissance et du gras peuvent tenir tête à l'ail et à l'huile d'olive, tout comme les rosés expressifs et toniques. Les vignobles de Provence, de Corse, du Sud du Rhône et du Languedoc-Roussillon offrent une large palette de possibilités.

Les accords classiques
**Un bandol blanc :**

Admirablement situé au bord de la Méditerranée, Bandol est désormais surtout connu pour ses rosés mais on y produit d'excellents blancs. Un bandol blanc a des arômes complexes entre fruits exotiques, fruits blancs, agrumes et fleurs blanches et une fine fraîcheur rappelant qu'il est sous influence marine. Il est parfait sur un aïoli de lotte.

**Un coteaux-varois-en-provence rosé :**

L'appellation coteaux-varois-en-provence est l'une des appellations de rosé provençal. Les vignes sont implantés dans un paysage souvent sauvage et à une altitude relativement élevée. Les rosés ont une expression fruitée intense et nervosité rafraîchissante. Pour un aïoli classique comme un aïoli de lotte.

Accords plus originaux
**Un gaillac blanc sec :**

Le gaillac blanc est produit dans le Sud-Ouest dans la région de Toulouse à partir de différents cépages locaux dont le mauzac ce qui lui apporte une belle ampleur aromatique. Il est aussi d'un style désaltérant, parfait sur un aïoli de lieu ou un aïoli à la morue fraîche.

**Un bordeaux blanc :**

Souvent marqué par les arômes du sauvignon et toujours d'une bonne fraîcheur, un bordeaux blanc peut faire un accord simple et sans prétention avec un aïoli de bulots ou un aïoli à la morue fraîche.

**Un IGP pays d'oc vermentino :**

L'IGP pays d'oc vermentino met en avant le cépage vermentino, aussi appelé rolle dans la région. Ce grand cépage blanc fait des vins aromatiques, alliant avec brio la puissance et la fraîcheur. En version IGP, il développe avec franchise ses notes d'agrumes et de fleurs.

SUBSCRIBER LOGIN

(/)

HOME (/) / NEWS (/NEWS/CATEGORYFRONT.PHP/ID/11/NEWS.HTML)

# West Country turns out for SITT Bristol

By Angela Mount
Published: 19 September, 2017

Yesterday saw the highly popular SITT show return to Bristol, with a high turnover of visitors and strongly positive response from the wine and spirits industry of the West Country.

Hosted amidst the sleek columns and classic architecture of the historic Bristol Museum and Art gallery, and with 60 wine and spirit producers exhibiting, SITT was applauded by key industry figures from all sectors of the trade for bringing their exhibition to Bristol.

Among the guests was Susy Atkins, wine editor of Delicious, and wine writer for the Sunday Telegraph.

"This was the perfect time for SITT to visit Bristol as the wine scene in the city, and in the wider South West, is enjoying a golden age with far more interesting wine lists, bars and independent retailers than ever before. The South West's appetite for new, rare and inspiring labels has never been keener".

Exhibitors ranged from established distributors such as Hatch Mansfield, ABS and Seckford Agencies, to new additions such as Global Wine Solutions, a strong presence from emerging regions Lebanon and Hungary, and the arrival, - for the first time - of the burgeoning Wines of Brasil, which presented an impressive array of their sparkling wines.

Peter McCombie MW hosted masterclasses on the opportunity for Hungarian wines, while Angela Mount discussed the issues facing the west county wine industry, with a strongly-opinionated audience.

With hundreds of wines on display, SITT Bristol gave both visitors the opportunity to taste a vast array of wines, and meet producers from across the board, without having to make the journey to London, where the wine world remains focused, whilst giving smaller importers and agencies the chance to meet and understand the needs of this vibrant market.

Stephen Barrett, wine writer and educator from Plymouth was vociferous in his support: "The West Country presents so many challenges to our industry, because it's so varied. Whilst there is wealth in the urban conurbations of Bristol, Bath and Plymouth, the scene is very different in the more rural areas, and there is less disposable income, so restaurants and pubs need to get it absolutely right, to tempt people in. It's great that there is this opportunity to discover an entire wealth of new wines, without having to trek up to London".

Nik Darlington, MD of Red Squirrel Wines was equally focused on the West Country.

"Yes, I live in London, but I prefer to be out visiting customers in the West Country," he said.

"We don't use regional wholesalers. We prefer to go direct, and there is a real vibe and energy about this part of the world right now."

As discussed in the masterclass, the scene in the South West is very polarised. "There are fabulous destination restaurants and hotels such as Nathan Outlaw's, Rick Stein's and Michael Caines," continued Barrett.

"Then you have country pubs. But there is still a lack of understanding and a need to approach the middle sector, although Bristol is now addressing this with its pop-ups and more relaxed format approach."

Other exhibitors were equally supportive.

"It's important that we get out to retailers and restaurants all over the country, and this is where SITT does such a good job," said one.

"As smaller producers, we don't necessarily have the national reach, and have to rely often on regional wholesalers, so it's very important that we have the platform to speak to the key businesses and influencers in the West Country directly".

Ana Sofia Oliveira, representing Wines of Brasil, was equally enthusiastic.

"We support SITT. It's important that we showcase our clients' wines outside of London, and these events give us the opportunity to meet with regional trade and understand more about their business needs and new trends".

Marty Grant, co-owner of Corkage in Bath also commented: "We try to get to as many tastings as possible. But it's not always easy, given location. It's also the larger wholesalers and distributors who host those tastings, so having the opportunity to taste wines from smaller producers, who may otherwise slip under the radar, on our own doorstep, is just perfect, and will help me and other wine businesses build new contacts, explore new ideas, and keep the offer fresh. Smaller producers either don't get the opportunity or get lost in the mix at big shows such as the London Wine Fair, so the SITT concept is perfect."

Given the distance from Cornwall to London, SITT Bristol saw a high response, and a welcome response from the vibrant and ever-burgeoning wine scene in the West Country.

SITT London takes place tomorrow (Wednesday 20) and will similarly offer similar opportunities to showcase the quality and variety from the exhibitors' portfolios.

Register now for free at http://www.sittastings.com (http://www.sittastings.com).

Printer friendly version (/news/printpage.php/aid/22375/West_Country_turns_out_for_SITT_Bristol.html)

Keywords:

wine (/news/articlebykeyword.php/id/4/keyword/wine) SITT (/news/articlebykeyword.php/id/196/keyword/SITT)

Independent (/news/articlebykeyword.php/id/602/keyword/Independent) west (/news/articlebykeyword.php/id/1549/keyword/west)

country (/news/articlebykeyword.php/id/1550/keyword/country) bristol (/news/articlebykeyword.php/id/1551/keyword/bristol)

smaller producers (/news/articlebykeyword.php/id/1552/keyword/smaller producers)

Other articles of interest

- The Good Wine Shop embraces hybrid model (/news/fullstory.php/aid/22272/The_Good_Wine_Shop_embraces_hybrid_model.html)
- Sign up for SITT - the event for indie merchants and specialist importers (/news/fullstory.php/aid/21486/Sign_up_for_SITT_-_the_event_for_indie_merchants_and_specialist_importers.html)
- Desoutter & James coming to SITT (/news/fullstory.php/aid/21422/Desoutter___James_coming_to_SITT.html)
- Connoisseur Estates to unveil new M?ori winery at SITT (/news/fullstory.php/aid/18845/Connoisseur_Estates_to_unveil_new_M_ori_winery_at_SITT.html)
- UK launch for Canella Bellini aperitif at SITT (/news/fullstory.php/aid/18824/UK_launch_for_Canella_Bellini_aperitif_at_SITT.html)

Comments Login

There are no comments posted yet. Be the first one!

Post a new comment

Enter text right here!

SAVEURS HORS SERIE
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : N 29/2017
Page de l'article : p.5,19



## 35 TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD

*PREPARATION 20 MIN POUR 4 PERSONNES*

**• 250 g d'œufs de cabillaud fumés (1 poche environ) • Le jus de 1 citron • 1/2 jaune d'œuf • 10 cl de lait • 75 g de mie de pain rassis • 10 cl d'huile d'olive**

• Recuperez les œufs de cabillaud en ouvrant la poche a l'aide d'un couteau fin puis en grattant l'interieur avec une cuillere

• Placez la mie de pain dans un saladier avec le lait et le jus de citron

• Laissez la mie gonfler puis fouettez-la a l'aide d'un batteur electrique Ajoutez le jaune d'œuf et continuez a fouetter

• Incorporez un filet d'huile et, peu a peu, les œufs de poisson ainsi que l'huile restante, sans cesser de fouetter jusqu'a l'obtention d'un melange bien mousseux

• Couvrez avec du film alimentaire et reservez au frais jusqu'au moment de servir.

**Quel vin ? Un bordeaux blanc.**