

PECHE EN MER (HORS SERIE)

Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière



Date : N 18/2017

Page de l'article : p.96-97



Page 1/2

DUOS

Les conseils du chef



Bernard Noël

Tourte de saumon et Saint-Jacques

Si l'alliance des coquilles Saint-Jacques et du saumon frais demeure un grand classique, c'est qu'elle se révèle parfaite et d'une onctueuse finesse. Dégustée toute chaude à la sortie du four ou bien froide le lendemain, cette tourte s'épanouira pleinement sous les larmes acidulées du beurre citronné.

● Cette tourte peut être préparée la veille.

● Si vous découpez la tourte à la sortie du four, préférez un couteau à pain pour ne pas l'écraser.

● Servez avec un bordeaux blanc.



Préparation de la fondue de poireau

Nettoyez les poireaux. Coupez-les en fines lamelles, puis mettez-les dans une casserole avec le genièvre, le beurre et un verre d'eau. Faites cuire jusqu'à réduction complète.



Mixage du saumon

Mixez les noix de Saint-Jacques, le saumon coupé en gros dés, l'œuf, le sel, le poivre ainsi que les deux décollites de crème.



Élaboration de la tourte

Étalez la pâte en forme de carré de 30x30 cm. Déposez une première couche rectangulaire de farce au centre, puis une couche de fondue de poireaux et enfin une couche de farce.



Cuisson de la tourte

Passez les bords au jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau, puis fermez la tourte. Faites-la cuire au four durant 30 à 35 minutes, thermostat 7 (210 °C).

Ingédients

Pour 4 personnes

- 500 g de pâte feuilletée
- 200 g de saumon frais
- 4 noix de Saint-Jacques
- 2 dl de crème fraîche
- 1 grosse pincée de genièvre
- Farine
- 1 citron
- 2 œufs
- 2 poireaux
- 100 g de beurre
- Sel et poivre



Préparation du beurre citronné

Dans une casserole, faites bouillir deux cuillerées à soupe d'eau, ajoutez 100 g de beurre coupé en dés et le jus d'un demi-citron. Remuez en permanence.

SAVEURS HORS SERIE

Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : N 29/2017
Page de l'article : p.159,165

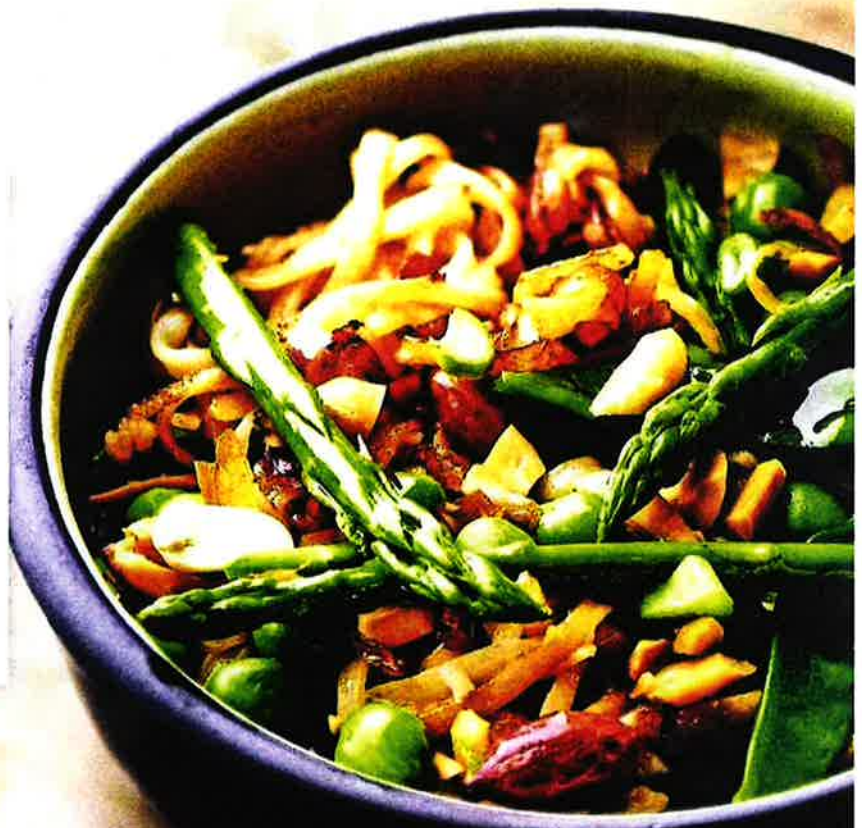


315 WOK DE PETITS LÉGUMES AUX CACAHUËTES

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

- 350 g de pâtes de riz • 200 g de haricots mange-tout • 200 g de petits pois écossés
 - 1 botte d'asperges vertes nouvelles
 - 3 oignons nouveaux • 6 c. à soupe de cacahuètes décortiquées non salées
 - 4 c. à soupe d'huile de cacahuète
 - 2 c. à soupe de sauce soja • Sel, poivre
- Portez une grande casserole d'eau à ébullition, plongez-y les pâtes pour 6 min.
- Dans une autre casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les légumes verts 1 min 30. Égouttez.
- Dans un wok, faites chauffer l'huile de cacahuète. Faites-y blondir les oignons nouveaux émincés pendant 2 min, puis saisissez-y les pâtes de riz en remuant 2 min à feu vif. Arrosez de sauce soja, ajoutez les légumes verts. Parsemez de cacahuètes concassées, chauffez 1 min de plus.
- Servez bien chaud, sans attendre.
- Quel vin ? Un bordeaux blanc.



AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

www.brussellife.be - parution du 10 septembre 2017



Brussels
Life.be

Eat! Brussels Drink! Bordeaux



Du jeudi 7 septembre au dimanche 10 septembre 2017 | De 12h à 23h

Prix 14€ Adresses
Parc Royal Bruxelles

Site internet eat.brussels

Du 7 au 10 septembre une vingtaine de chefs bruxellois, une cinquantaines de vigneronns et négociants bordelais vous font découvrir leurs délices.

Pour sa 6e édition, le festival accueille au coeur du Parc Royal: chefs étoilés et vigneronns et négociant de Bordeaux pour vous faire découvrir le meilleur de la gastronomie bruxelloise et les vins les plus fins venus tout droit de Gironde.

Une offre de restaurants étendue

Une vingtaine de chefs, pâtissiers et chocolatiers bruxellois. Ils proposeront chacun leurs plats-signature pour le prix unique de 9 euros. Laure Genonceaux du restaurant [Brinz'!](#) à Uccle, proposera par exemple: des gambas poellées, accompagnées de purée de patates douce, d'achard de légumes et de mayonnaise au curry. Luigi Circiriello de [La Truffe Noire](#) nous présentera: une timbale de risotto Carnaroli aux petits pois mantecato au parmesan, avec un espuma de mozzarella et râpée de truffe. On pourra aussi goûter au Maquereaux dieppoïis, mariné comme un Gravelax et accompagné de Brousse du Larzac et son jus à l'oseille de Karen Torosyan de [Bozar Brasserie](#).

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

www.brussellife.be - parution du 10 septembre 2017



Plusieurs pâtisseries complèteront également le menu du festival. Ils proposeront aux amateurs de douceurs de délicieux desserts à l'assiette également **pour le prix unique de 9 euros**. Laurent Gerbaud, des Chocolats Gerbaud, nous présentera, par exemple son cornet croquant, sauce au chocolat du Venezuela, shot exotique tik tik.

Dégustez les Vins de Bordeaux en mode découverte

Les six familles de vins de Bordeaux seront chacune représentées dans un pavillon dédié: Bordeaux Rouge & Bordeaux Supérieur Rouge, Côtes de Bordeaux; Saint-Emilion Pomerol Fronsac ; Médoc & Graves; Sweet Bordeaux; Rodés, Blancs secs et Crémants de Bordeaux. Nous avons rencontré Renaud Limbosch, vigneron bruxellois qui nous présente le Château Tifayne et son stand au festival.

Des animations pour vous faire découvrir le vin et la bière et la bistronomie

En parallèle de la dégustation des vins, un florilège d'animations auront lieu pour vous faire découvrir les joies de la gastronomie. Tous les horaires sont disponibles [sur le site du festival](#) et l'accès est fourni par Wine Pass. L'école du vin de Bordeaux vous proposera du jeudi au dimanche, différents ateliers ludiques et pédagogiques pour découvrir les différents vins, les terroirs, cépages, assemblages. Cette année deux nouveaux ateliers auront lieu autour du chocolat et de la pâtisserie. Lors des Ateliers Bistronomie Tchivittel, vous pourriez participer à un atelier cuisine le tout sous la houlette de Bruno Antoine l'un des chefs les plus créatifs de la bistronomie bruxelloise. Via les workshops Duvel, des passionnés de la bière vous parleront de brasseries, de bières spéciales et de leur lien avec la gastronomie.

Crémant de Bordeaux

www.homactu.com - parution du 19 septembre 2017

Date : 19/09/2017

Heure : 08:01:22

Journaliste : Dominique ragazon

HOMACTU

homactu.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/13

[Visualiser l'article](#)

Le Crémant, un vin effervescent qui monte en gamme !



Avec 80 millions de cols vendus en 2016, le marché des Crémants se porte bien, en France comme à l'international avec une belle progression de 5 à 7 % chaque année. Source : FNPEC (Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant). Les bulles de Crémant ont vraiment le vent en poupe !

Lire le dossier en intégralité

Vin: nouveau départ pour le bordeaux



Lire le dossier en intégralité



Quel vin boire avec des lasagnes ?



Un plat de lasagne a toujours du succès. Soit on joue la version originale en cuisinant des lasagnes à la bolognaise. Soit on se lance dans des versions alternatives reprenant le même principe d'un empilement de différentes couches. Découvrez le vin à choisir en fonction des ingrédients du plat. Le bon accord avec des lasagnes à la bolognaise

Avec des lasagnes à la bolognaise, choisir un vin italien comme le chianti classico est tentant mais concrètement, à l'achat, il est plus facile de dénicher un rouge français ! Il peut avoir l'accent du Sud comme un côtes-de-provence rouge ou un lubéron rouge pour un accord entre puissance et rondeur, répondant à la richesse du plat composé de viande hachée, sauce tomate et béchamel.

Que boire avec des lasagnes de veau

Des lasagnes de veau au parmesan contiennent toujours de la sauce tomate et de la béchamel mais le goût fin de la viande de veau incitent à choisir un vin élégant comme un bourgogne, par exemple un saint-romain rouge ou un côte-chalonnaise.

Que boire avec des lasagnes au confit de canard

La recette traditionnelle des lasagnes se transfigure totalement avec des lasagnes au confit de canard. Pas de tomate mais des petits pois et des champignons donnant au plat un caractère printanier. Optez pour la rondeur fruitée d'un bergerac rouge ou d'un bordeaux supérieur.

Bordeaux blanc

Vital Food - parution sept/nov 2017

VITAL FOOD

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 77304



Date : SEPT/NOV 17
Page de l'article : p.118-119



Page 1/2

CONSO | je décrypte

Bordeaux blanc

BOIRE FRAIS & TENDANCE!

Avouez! Si on évoque le bordeaux, seul le vin rouge vous vient à l'esprit. Et pourtant, on aurait tort de se priver des crus blancs de ce vignoble. Facile à accorder, l'autre couleur prend sa revanche!

Bérangère Chatelet

Bordeaux est célèbre dans le monde entier à travers ses vins rouges, ce qui lui vaut souvent d'être désignée comme capitale internationale du vin. Pourtant, le vignoble bordelais n'a pas toujours eu d'yeux que pour la couleur sang. Les cépages blancs y étaient même majoritaires jusqu'au milieu des années 70. Aujourd'hui, le vin blanc ne représente guère plus de 11 % de la production bordelaise. Mais les choses sont en train de changer, aussi bien du côté des grands châteaux que des domaines plus confidentiels qui osent ajouter à leurs gammes un bordeaux blanc sec. Compte tenu de la spéculation autour des crus bordelais qui transforment les vins rouges en véritables petits bijoux cédés à des prix délirants, les nouveaux vins blancs offrent une alternative grâce à leurs prix accessibles. ●

**SE CONSERVENT-ILS
COMME LES ROUGES?**
DE NOMBREUX CRUS BLANCS DU
VIGNOBLE BORDELAIS SE SAVOURENT SANS
ATTENDRE CAR LEUR INTÉRÊT TIENT
DANS LE GOÛT FRUITÉ. POUR AUTANT, LE
TEMPS PEUT ÊTRE UN ATOUT POUR
GAGNER EN COMPLEXITÉ, ON LES GARDE EN
CAVE PENDANT DEUX ANS, VOIRE TROIS
POUR LES BORDEAUX SUPÉRIEURS BLANCS.
SI LE VIN A ÉTÉ ÉLEVÉ EN FÛTS DE
CHÊNE, ON S'AUTORISE À LE BICHONNER
DURANT CINQ ANS.

Les cépages du bordeaux blanc

Quels raisins procurent cette fraîcheur, cette minéralité et ce délicieux petit goût d'agrumes?

Le sauvignon. Le cépage est planté aussi bien en Afrique du Sud qu'en Californie ou en Australie. Selon le pays, le raisin n'a pas la même saveur, à cause du climat et de la terre où la vigne a poussé. Il est tendance dans le monde entier, à commencer dans le val de Loire. Les vignerons bordelais veulent surfer sur la vague du succès, le sauvignon figure donc dans la recette des bordeaux blancs. Mais à Bordeaux, on cultive aussi le **sémillon**, un raisin aux baies légèrement dorées.

C'est le cépage incontournable des fameux vins liquoreux comme le sauternes. La **muscadelle** complète l'assemblage bordelais, pour apporter une délicate saveur florale et végétale.

Bordeaux blanc

Vital Food - parution sept/nov 2017

VITAL FOOD

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 77304

Date : SEPT/NOV 17
Page de l'article : p.118-119



Page 2/2

LE CONSEIL
ON SERT LES CANNELÉS, LES FAMEUX EMBLEMES SUCRÉS BORDELAIS FONDANTS À L'INTÉRIEUR ET CARAMELISÉS À L'EXTÉRIEUR, AVEC UN CRÉMANT DE BORDEAUX.

Valeurs sûres et accessibles
CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE
CLOS DES LUNES
CHÂTEAU DOISY-DAËNE
CHÂTEAU REYNON

Qui l'eût cru ?
Un comble pour un domaine dont le nom se dévoue au blanc. Le prestigieux Château Cheval Blanc, connu dans le monde entier, ne produisait pas de blanc sec jusqu'à l'automne dernier. C'est le millésime 2014 qui a bénéficié de cette grande première, intitulée Petit Cheval Blanc. La nouveauté a demandé pas moins de huit années de travail. Un cru qui n'est pas accessible à tous, puisqu'il coûte la modique somme de 90 € la bouteille. Seuls les plus avertis ont pu tremper leurs lèvres dans ce sauvignon produit à seulement 4 500 bouteilles.

Le bon service
Les bordeaux blancs secs se boivent frais, mais pas trop ! On sert à une température comprise entre 11 et 12 °C. On peut descendre jusqu'à 8 °C pour l'AOC bordeaux blanc. Attention, les bordeaux liquoreux se dégustent entre 9 et 10 °C. Pourquoi est-ce important ? Parce que le plaisir ne sera pas le même ! S'il a trop froid, le vin ne parvient pas à libérer les arômes. Trop chaud, il s'oxyde et on ne sent plus son bon goût.

Bordeaux en ébullition
Bordeaux sait maîtriser les bulles pour donner un air de fête à ses crus. Le crémant de Bordeaux est une alternative au champagne, tout autant qu'un crémant d'Alsace ou de Bourgogne. C'est une appellation depuis 1990, mais les vigneronns utilisent la méthode traditionnelle depuis longtemps pour proposer des vins de Bordeaux effervescents. On le sert entre 6 et 8 °C. Et on le garde en cave trois ans maximum.

Leçon de géo
L'appellation bordeaux blanc représente 5 000 hectares, soit 8,63 % de la production, et l'AOC bordeaux supérieur blanc correspond à seulement 61 hectares. Par comparaison, l'appellation bordeaux rouge est représentée sur 35 000 hectares ! On trouve surtout des bordeaux blancs dans le vignoble coincé entre la Dordogne et la Garonne, c'est-à-dire dans les appellations entre-deux-mers et sainte-foy-bordeaux, mais aussi en bordure de Gironde, avec les côtes-de-blaye, ou au sud de la Garonne (graves, pessac-léognan).

Sec n'est pas doux
Ne pas confondre les bordeaux blancs secs et les bordeaux blancs doux. Dans cette seconde catégorie, la star, c'est les sauternes ! Ces vins liquoreux, élaborés à partir de raisins très mûrs et dont la teneur en sucres dépasse les 50 grammes par litre de vin, sont une spécialité française, qu'on retrouve aussi à Barsac, Cérons et Cadillac.

JE SERS QUEL BORDEAUX BLANC ?

• En entrée Un carpaccio de daurade ou de noix de Saint-Jacques + un entre-deux-mers Les notes d'agrumes s'associent aux produits de la mer et à leur condiment.	<i>La tendresse des vins de Graves rappelle celle de la viande de veau.</i>	• En dessert Une salade de fruits + un blaye-côtes-de-bordeaux Les vins blancs secs de ce vignoble s'accordent parfaitement aux desserts à base de fruits à chair blanche, comme la pêche, et atténueront le goût sucré.
• En plat Une blanquette de veau + un graves	• Au fromage Un beaufort + un pessac-léognan Les vins blancs pessac-léognan sont élégants et allongeront la pâte pressée savoyarde en bouche.	

Bordeaux blanc

Voyages & Hôtels de rêve - parution automne 2017

VOYAGES & HOTELS DE REVE

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : AUTOMNE 17
Page de l'article : p.108-111



Page 3/4

CHAMPAGNES

Marin-Lasnier, Brut

Une robe jaune-vert pâle, une brillance remarquable, des arômes de fleurs blanches et une belle minéralité. 15 €.

Denis Salomon, Millésime 2011

Une belle robe or jaune doré à reflets jaune pâle, des bulles légères et une attaque souple et fraîche. 23,90 €.

Pannier, Rosé Velours, Sec

Un grand champagne rosé aux reflets rubis et aux bulles fines, tout en douceur. 55,50 €.



BLANCS

L'Instant Bordeaux, Bertrand Ravache, 2016

Un Bordeaux blanc tout en rondeur avec un nez aromatique sur les agrumes et une pointe d'acidité en finale. 5 €.

Prosecco Signore Giuseppe

Envie d'un Spritz, le cocktail le plus en vogue venu directement de Venise ? Voici un Prosecco à la fois fruité et aux bulles fines pour réussir ce cocktail. 5,95 €.

Domaine du Grand Tinel, Côtes du Rhône, 2014

Fraîche et minérale, cette jolie cuvée vendangée à la main aux arômes de poire et de nectarine sera parfaite sur une viande blanche ou un poisson. 10 €.

Bordeaux rouge

Voyages & Hôtels de rêve - parution automne 2017

VOYAGES & HOTELS DE REVE

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : AUTOMNE 17
Page de l'article : p.108-111



Page 4/4



ROUGES

Gato Negro, Cabernet Sauvignon, Chili, 2016

Un rouge emblématique du Chili à prix très doux avec du caractère, une belle robe rubis et des arômes de fruits rouges gorgés de soleil. 4,50 €.

Saint-Mont, Chemin des Pèlerins, Vieilles Vignes, 2014

Des notes boisées et de fruits rouges pour une belle puissance tannique qui accompagne parfaitement magrets et confits pour un excellent rapport qualité / prix. 5 €.

Château La Freynelle, Clairet de Cabernet Sauvignon, Bordeaux, 2016

Un joli Clairet couleur grenadine parfait sur des grillades, salades et pâtes fraîches. 7,20 €.

Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie, 2014

La plus grande appellation chalonaise en version originale avec ce joli cru aux arômes de fruits rouges et noirs, à la bouche très ronde qui accompagnera parfaitement les viandes rouges grillées ou rôties. 25 €.



Château de Sancerre, 2015

Un Sancerre remarquable et très caractéristique de l'appellation avec une belle robe brillante et des notes de fruits frais et d'agrumes. 15 €.

Viré-Clessé, Maison Albert Bichot, 2015

Un merveilleux blanc aux multiples arômes de rose et de mangue. Une bouche minérale et une dominante fruitée. Idéal à l'apéritif, sur un poisson, une viande blanche ou un plateau de fromages. 17 €.



Tous droits réservés à l'éditeur

{} BORDEAUX 4629422500507