

# Crémant de Bordeaux

winerist blog - parution du 2 octobre 2017

Publication: Winerist blog

Date: 2<sup>nd</sup> October 2017

Audience: Consumer

Aud. reach: 60,000 (subscribers)

EAV: n/a



winerist

Where are you going?



£

SHOP

MAGAZINE

ENQUIRIES

LOGIN

OCTOBER 02,  
2017

## *Brilliant Bubbly in Bordeaux*



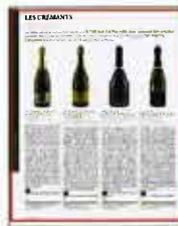
POSTED BY: GEORGIA HEATH



[Lire le dossier complet en cliquant ici](#)

## TERRE DE VINS

Pays : France  
Périodicité : Bimestriel



Date : N 50 / 2017  
Page de l'article : p.102-103  
Journaliste : Jean-Michel Brouard

Page 1/2

## LES CRÉMANTS

Les crémants ont tous en commun d'être élaborés selon la méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille. Mais là s'arrête leur ressemblance car ils sont avant tout marqués par la personnalité de l'une des huit régions françaises dont ils proviennent. Voici une sélection, de l'Alsace au Bordelais.



**DOMAINE GILBERT  
RUHLMANN FILS**  
BLANC BRUT  
CRÉMANT D'ALSACE

Dès le premier nez, impossible de ne pas être charmé par le côté atypique de ce vin. À n'en pas douter, on est en Alsace. Le riesling impose ici sa marque aromatique et prend le dessus sur le pinot blanc. Il en résulte des notes suaves de coing, de poire, et quelques effluves noisettées. Un vin bien sec qui appelle davantage un plat qu'un dessert. Fluide et délicat, il s'avère rafraîchissant avec son acidité parfaitement intégrée. De fins amers ainsi que des touches pâtisseries (crème d'amande) en fin de bouche lui apportent un surplus de complexité et d'âme. Un vin qui mérite pleinement sa place sur le podium.



Sur des nems aux crevettes.

8,50 €

67750 Scherwiller, 03 88 92 03 21  
www.vnruhlmann.fr



**DOMAINE VITICOLE  
DE LA VILLE  
DE COLMAR**  
D DE COLMAR BLANC  
BRUT CRÉMANT D'ALSACE

On peut être un blanc de blancs et être constitué de nombreux cépages différents. Démonstration avec cette cuvée aux quatre cépages : l'auxerrois, le pinot blanc, le pinot gris et le riesling. Le domaine procède, pour ce vin, à des achats de raisins auprès de viticulteurs dont la relation s'établit sur le long terme avec des terroirs d'origine variés. Un vin élégant et chatoyant où les fruits blancs et les notes de cire s'entremêlent, l'acidité apporte de la vivacité mais sans excès. Le tout n'en finit plus de s'étirer sur des arômes de pomme et de poire, tout comme la Lauch, ce cours d'eau emblématique qui traverse le quartier de la Petite Venise.



Sur un tartare de daurade.

9 €

68000 Colmar, 03 89 79 11 87  
www.domaineviticolcolmar.com



**BROUETTE  
(GROUPE JAILLANCE)**  
PRESTIGE LES CORDeliers  
BLANC BRUT CRÉMANT  
DE BORDEAUX

À 6,95 €, difficile de trouver mieux tant cette cuvée présente une personnalité intéressante et une constitution de très belle facture. Star des vins liquoreux du Bordelais, le sémillon est moins connu comme cépage utilisé pour les crémants. Majoritaire dans cette cuvée, il démontre ici toute sa noblesse et la capacité des crémants de Bordeaux à s'affirmer comme une option intéressante parmi les vins effervescents. Tout en fraîcheur, il déploie des charmes exotiques portés par des effluves d'ananas délicieux. En bouche, c'est un modèle de souplesse qui plaira au plus grand nombre, avec sa finesse de bulle qui le rend tout indiqué à l'apéritif.



Sur des rillettes de maquereau.

6,95 €

33240 Peujard, 05 57 68 42 09  
www.jaillance.com



**MAISON  
JEAN-CLAUDE BOISSET**  
JCB NO 21 BLANC  
BRUT CRÉMANT  
DE BOURGOGNE

D'emblée, cette bouteille vous fait entrer dans un autre monde. Ses teintes noir et or précieuses et son tarif élitiste sont surprenants. Mais Jean-Charles Boisset le sait : créer des ruptures et surprendre oui, mais avec un vin à la hauteur des attentes ainsi suscitées. Viscéralement attaché à sa Bourgogne natale, il a choisi le N° 21, celui du département de la Côte-d'Or où est produit cet assemblage de pinot noir et de chardonnay. Un vin de grande classe, à la texture très fine. Des agrumes, des fleurs, une pointe d'amande constituent la trame aromatique de ce vin vineux qui porte haut les couleurs d'une appellation Crémant de Bourgogne devenue incontournable.



Un soufflé aux écrevisses.

15 €

21700 Nuits-Saint-Georges, 03 80 62 61 00  
www.jbcollection.com

# AOC Bordeaux blanc

Cuisine Actuelle - parution de novembre 2017

Cuisine  
Actuelle

Pays : France  
Périodicité : Mensuel  
OJD : 143070

Date : DEC 17  
Page de l'article : p.26,28



Page 2/2

SAINT-PIERRE



*Supplément fraîcheur*  
Parsemez d'estragon ciselé, de  
petits dés de tomate pelée ou  
même de pulpe de pamplemousse.

## SAINT-PIERRE POÊLÉ, PURÉE D'ARTICHAUTS

●○○ Pour 4 personnes - Prépa : 40 min - Cuisson : 30 min

◆ 4 filets de saint-pierre avec peau ◆ 1 cuil. à s. d'œufs de poisson ◆ 400 g de fonds d'artichauts surgelés ◆ 6 choux de Bruxelles ◆ 12 marrons sous vide ◆ 1/2 oignon ◆ 10 cl de crème ◆ 60 g de beurre ◆ 1 cuil. à s. d'huile de noix.

**CUISEZ** les fonds d'artichauts 20 min à l'eau bouillante salée. Égouttez. Mixez avec la crème, l'huile de noix. Salez et poivrez. Réservez sur feu très doux.

**EFFEUILLEZ** les choux de Bruxelles puis plongez-les 10 secondes dans de l'eau en ébullition. Égouttez-les et arrosez-les aussitôt d'eau glacée.

**FAITES DORER** l'oignon émincé dans une casserole avec 30 g de beurre chaud. Ajoutez les marrons, du sel et du poivre

et couvrez d'eau à mi-hauteur. Laissez cuire 10 min sur feu moyen.

**CHAUFFEZ** le reste de beurre dans une grande poêle. Déposez dedans les filets de saint-pierre côté peau puis faites-les cuire 3 ou 4 min de chaque côté.

**SERVEZ** les filets de saint-pierre sur des assiettes chaudes avec une quenelle de purée, les choux de Bruxelles aux marrons. Décorez d'œufs de poisson.

◆ **VIN** ◆ Bordeaux blanc.

# Les Talents

L'Avenir Aquitain - parution du 3 novembre 2017

**L'AVENIR**  
MAGAZINE AQUITAIN

Pays : France  
Périodicité : Bimensuel



Date : 03 NOV 17  
Page de l'article : p.4



Page 1/1

## Le temps d'une image



### Les Talents 2017 des Bordeaux Supérieur Rouge

L'appellation Bordeaux Supérieur distingue chaque année ses «talents» qui récompensent des cuvées entre 5 et 18 euros. Ils étaient 100 candidats à concourir sur le millésime 2015. 29 vins étaient en finale pour une dégustation à l'aveugle le 17 octobre à Paris, parrainée par le sommelier Philippe Faure Brac en présence de 34 jeunes dégustateurs et futurs professionnels de plusieurs grandes écoles (Sciences Po, ENS, ESSEC, HEC, AgroParisTech et Paris Dauphine) et des apprentis sommeliers de l'Ecole Ferrandi.

**6 talents ont été décernés. Les lauréats :** Château Barreyre, Château Pierrail, «Fouque» du Château Saincrit, «Héritage AL» Château Les Reulles, Château la Verrière et Château Landereau «Cuvée prestige.»

# AOC Bordeaux Supérieur rouge

Terre de Vins - parution de novembre 2017

## TERRE DE VINS

Pays : France  
Périodicité : Bimestriel



Date : N 50 / 2017

Page de l'article : p.60,62,64,66

Journaliste : Mathieu Doumenge,  
Yohan Castaing et Jean-Charles Chapuzet



Page 1/4

## BORDEAUX

Par Mathieu Doumenge, Yohan Castaing  
et Jean-Charles Chapuzet

### Château Marsau

France - Margaux  
Château Marsau

2014

17 €

Fer de lance d'une appellation trop méconnue de la rive droite, Château Marsau est tout simplement l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Bordeaux. Ce 2014, à carafes, allie distinction, pureté de fruit et fraîcheur. Un bijou d'équilibre, un vrai « plaid de merlot », enveloppant et suave.

■ Avec un bœuf wellington.

### Château Reignac

France - Cognac  
Château Reignac

Grand vin de Reignac 2015

10 €

Tout le monde connaît Reignac, le « Bordeaux Sup » qui a battu les plus grands crus à l'aveugle. Cet outsider de luxe continue de tracer son bonhomme de chemin, comme l'atteste le millésime 2015, encore bien jeune mais tellement équilibré ! Gourmand, soyeux, plein de sève et de séduction, c'est un vrai bonheur à table.

■ Sur un bœuf en croûte.

### Château Fontenil

France - Fronsac  
Château Fontenil

2011

30 €

Propriété de Dany et Michel Rolland, figurant parmi les stars de l'appellation Fronsac, Fontenil dévoile avec ce 2011 un parfait merlot prêt à boire. Une coulée de fruits noirs (mûre, cassis, cerise à l'eau de vie), une trame encore un peu serrée qui demande au vin d'être carafé. Mais un excellent compagnon de table pour les fêtes.

■ Avec un gigot de sept heures.

### Château Cantemerle

France - Margaux  
Château Cantemerle

2015

32,40 €

Même sur un millésime solaire, Cantemerle reste sur la finesse.

C'est le cru le plus margalais des haut-médoc. La noblesse du cabernet sauvignon domine au nez. En bouche, les tannins sont multiples et délicats avec des notes de fruits noirs et de tabac séché.

■ On prend déjà du plaisir sur une belle assiette de tapas.

### Château d'Agassac

France - Margaux  
Château d'Agassac

2005

28 €

Magnifique haut-médoc que cette belle propriété d'Agassac, avec un nez de myrtille, élégant et racé. Des tanins structurants, superbement austères, bouche dense. Un haut-médoc qui joue le registre paullacais.

■ Sur un tournedos Rossini.

### Château Moutte Blanc

France - Margaux  
Château Moutte Blanc

Marguerite Déjean 2015

13,80 €

Des parfums médocains de sous-bois et de fruits noirs donnent de la noblesse au nez. Belle attaque très élégante pour une bouche équilibrée avec des tannins serrés et puissants. La belle acidité présage d'une belle garde (5-8 ans).

■ Sur un rouget au lard grillé.

### Château La Fleur de Bouard

France - Pomerol  
Château La Fleur de Bouard

2011

32 €

Le Lalande-de-pomerol de Coralie de Bouard dévoile toutes ses qualités après quelques années de garde, comme l'atteste ce 2011 : jolie matière, un fruit plein et rond, gourmand, une belle persistance. C'est un vin charmeur et épicé, d'un très bel équilibre général.

■ Sur une oie rôtie.

### Château Clarke

France - Margaux  
Château Clarke

2010

24,95 €

Porté par un millésime exceptionnel, ce Listrac délivre un superbe nez salin et de fraises écrasées. La bouche est ronde, équilibrée, avec une belle longueur. Le temps lui confère des notes de cerise à l'eau-de-vie. Il en a encore beaucoup sous le pied.

■ Joutes de lotte à la sauce tomate à la Kari Gosse.

### Château Fourcas Hosten

France - Margaux  
Château Fourcas Hosten

2011

18 €

C'est quoi, un grand médoc ? C'est cela : un fruit juste à point, droit, affûté, une trame veloutée, élégante, suave, persistante. Des épices et de la fraîcheur en finale. Tout est en place et d'une grande buvabilité. Fourcas Hosten est l'un des pépites de la presqu'île, qui signe des merveilles à prix doux.

■ Avec des perdreaux en cocotte.

### Château Reverdi

France - Margaux  
Château Reverdi

2015

14 €

Encore l'illustration que l'on peut signer un magnifique médoc à prix très doux. Avec son importante proportion de petit verdot (35%)

dans l'assemblage et son élevage discret (10% de bois neuf), ce Reverdi 2015 allie caractère, élégance et fraîcheur. Un pur plaisir à ne pas manquer.

■ Avec une côte de bœuf aux sarments.

### Château Marquis de Terme

France - Margaux  
Château Marquis de Terme

2015

35 €

Le millésime 2015 restera exceptionnel dans ce coin de Margaux. C'est toujours l'équilibre qui signe ce vin, une force tranquille avec une parfaite maturité des cabernets sauvignons. C'est une définition de l'élégance.

■ Sur un jambon persillé et une poêlée de trompettes de la mort.

### Château Brane-Cantenac

France - Margaux  
Château Brane-Cantenac

2015

18 €

La finesse est le marqueur du margaux d'Henri Lurton. Sur la retenue en primeur, ce vin s'ouvre désormais sur un touché de tannins très délicat, une justesse de tir pour une belle longueur en bouche. Les notes de cassis légèrement mentholées signent l'ensemble.

■ Un wok de légumes et canard légèrement laqué.

### Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande - Grand Cru classé 1855

Pauillac 2015

142,80 €

Si l'élevage fait souvent la bouteille, ici la bouteille fera l'événement. Le nez profond et complexe - paullacais jusqu'au bout des ongles - laisse entrevoir un grand vin. En bouche, c'est encore un nouveau né mais la touche des tannins, le rapport acidité/sucrosité et la pureté du fruit espèrent la Comtesse en haut de l'affiche. L'idéal est encore de patienter une dizaine d'années, mais les amoureux de vins jeunes, sur la puissance et la chair, peuvent le carafes dans un an ou deux.

■ Des rôti de veau trévis sur le vin, quelques gigots sautés.

