# Oscars des Bordeaux de l'Eté

## Télé Loisirs - parution de 9 au 15 juillet 2018



Pays: France Périodicité: Hebdomadaire

OJD: 734557





Date: 09/15 JUILLET

2018

Page de l'article : p.109 Journaliste: CORINNE VILDER



Page 1/1



施

Cap sur le Sud-Ouest

remporté l'or au CGA\*.

On aime sa robe claire

aux reflets brillants

et ses petites notes

de fruits exotiques.

crevettes à la plancha.

A.O.P. fronton rosé,

2017, Les Vignerons

d'Ovalie, 3,95 €, GMS.

Comte de Négret

A servir avec des

avec ce vin qui a

ravit le nez et les papilles avec ses notes fruitées et sa fraîcheur en bouche. Bien vu avec un carpaccio de saumon.

A.O.P. lubéron, rosé bio 2017, domaine de Fontenille, 10 €, Le Repaire de Bacchus.

Vedettes de l'été, certains de ces vins ont été primés lors de récents concours. Faites votre choix...

# Elégant

Oscar de l'été des bordeaux et des bordeaux supérieurs, ce clairet a tout d'un grand séducteur avec ses notes de cassis et d'agrumes et sa fraîcheur. Bel accord avec des salades marines.

A.O.C. dairet 2017, château La Freynelle, 6,50 €, GMS.

Section 1



### Frais

Un rosé qui a du caractère? Bonne pioche avec cette médaille d'or du concours Mundus Vini aux notes florales légèrement mentholées. Pour l'accompagner: des poissons grillés et des fromages de chèvre. Arrogant Frog, syrah rosé 2017, I.G.P. pays d'oc, domaines Paul Mas, 6,50 €, Casino.



#### Gourmand

Une médaille d'argent décernée par le guide Bettane + Desseauve, c'est la récompense pour cette cuvée délicate aux arômes de cassis et de groseille, avec une finale épicée. Parfait avec des grillades. A.O.C. coteauxdu-languedoc, château La Sauvageonne, cuvée Pica Broca 2017, 10,90 €, GMS.

CORINNE VILDER



sont épatantes sur un poulet grillé. A.O.C. crémant de Bordeaux Jaillance rosé bio, 7,10€, GMS



Il se déguste avec des glacons comme un cocktail. crémant de Bourgogne lce rosé, Veuve Ambal,



habillage décalé et chic, ces bulles roses font honneur aux fraisiers. X Noir brut rosé. Ackerman, 6.50€, GMS.



Il se fait raffiné et délicat pour les grandes occasions! A.O.C. crémant de Loire rosé, domaine Langlois-Château, 12,90€, cavistes.

Primé à Paris et à Avignon, classé parmi les meilleurs rosés du monde, le vin d'Angelina Jolie et Brad Pitt éblouit avec son fruité minéral et sa longueur en bouche. La grande classe

à l'apéritif. A.O.P.côtes-deprovence, Miraval rosé 2017, 16,50 €, Monoprix.

# Oscars des Bordeaux de l'Eté

Elle Magazine - parutions du 29 juin et du 6 juillet 2018

## **AOC Crémant de Bordeaux**

www.rayonboissons.com-parution du 10 juillet 2018

Le chiffre du jour : Plus d'un million de cols pour le crémant de

Le crémant-de-bordeaux enregistre une belle dynamique en grande distribution. D'après les données IRI,

ses ventes se sont envolées de + 36 % en volume et de + 41 % en valeur sur les douze mois arrêtés

Avec plus d'un million de cols écoulés, les bulles bordelaises se positionnent désormais à la septième

place des effervescents AOP les plus vendus derrière le crémant-de-loire (3,2 Mcols) et désormais devant l'appellation touraine (un millions de cols). Ces performances s'expliquent par des gains de diffusion en hypers

Date: 10/07/2018 Heure: 13:08:02 Journaliste: L.L.

Ravon Boissons

en mai 2018.

www.rayon-boissons.com Pays: France

Dynamisme: 0

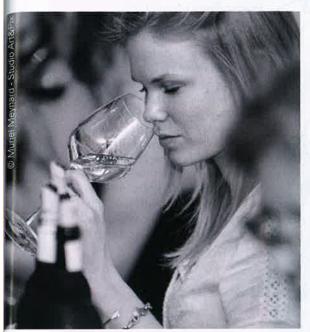


COMMUNIQUÉ

Bordeaux en GMS

et supers et une hausse de la demande consommateur.

Les Oscars des Bordeaux de l'Été Une édition bonheur pour des vins fraicheurs!



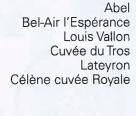
**UNE SÉLECTION 100% FÉMININE** 

Le 8 mars dernier, les Bordeaux blancs, rosés, clairets 2017 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. Une centaine de dégustatrices avaient répondu présentes pour élire les 24 lauréats des Oscars des Bordeaux de l'Eté. Elles ont laissé leurs papilles s'exprimer pour choisir les vins qui représenteront ces quatre appellations en AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur en 2018.

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 2018 une vraie réussite!

# Account of the control of the contro









#### Château Lauduc Classic Château Penin Flair

Bordeaux Rosé

Château La Freynelle Château Vermont Château La Rame



#### Château Degas Château Landereau Château Moulin de Pevronin Château de Lisennes Château La Freynelle Château Turcaud

# Bordeaux

Château d'Haurets Cellier Roc de Minvielle Château La Rame Carrelet d'Estuaire Kressmann Grande Réserve Château Le Bonalquet



#OSCARSBDX #PLANÈTEBORDEAUX

#### UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX/PLAISIR IMBATTABLE OU LES TROUVER

A Planète Bordeaux, dans la Cave des 1 001 Châteaux ; directement chez les propriétaires ou sur leur site et sur www.planete-bordeaux.fr/boutique

# **AOC Bordeaux Rosé**

## Sud-Ouest - parution du 10 juillet 2018



Périodicité : Quotidien OJD: 280453 Edition: Gironde / Arcachon

Date: 10 JUIL 18

Journaliste : CÉSAR COMPADRE



Pays : France Périodicité : Quotidien OJD: 280453

Edition: Gironde / Arcachon

Page 1/2

Date: 10 JUIL 18

Journaliste: CÉSAR COMPADRE

# Vins

# Le rosé a gagné ses lettres de noblesse

ÉTÉ Vin estival, le rosé a désormais une belle image. Au château de Lisennes (33), Jean-Luc Soubie croit à son essor

> CÉSAR COMPADRE c.compadre@sudouest.fr

▼ l y a un avant et un après. L'époque où le rosé faisait plutôt mal au ventre, où son statut hybride entre blanc et rouge ne lui rendait pas service. Aujourd'hui, ce passé est révolu. Poussé par de belles améliorations qualitatives, il a acquis ses lettres de noblesse. Au point de connaître une embellie, avec un marché dynamique, en France et dans le monde (voir ci dessous).

À Tresses, aux portes de Bordeaux, Jean-Luc Soubie, à la tête du château de Lisennes, en propose 100 000 bouteilles par an, soit un quart de sa production. « Je fais du clairet depuis 30 ans, une AOC spécifiquement bordelaise que je considère comme un rosé gastronomique. J'ai aussi créé, il y a 10 ans, un rosé plus traditionnel ».

Le premier est un assemblage merlot/cabernet sauvignon/caber- 15 l/hab/an, net franc, à la couleur soutenue, presque comme un rouge clair. « Plus vineux et charnu, il peut accompagner un repas, de l'apéritif au dessert. Je crois à l'avenir de ce vin, style Tavel (Vallée du Rhône) ou Pinot noir d'Alsace ». Proposé à 5,50 €, ce clairet est surtout écoulé en France, «C'est plus difficile à l'exportation mais une fois expliqué et plus au monde goûté, verre en main, il a du succès ».

#### Le rosé de couleur pâle

Il en est différemment pour le rosé « Les 7 hectares de Lisennes », 100 % merlot, affiché à 6,50 € et labellisé bio. Son goût se rapproche d'un blanc sec (notes citronnées...) et sa couleur est pâle. C'est un point clef de l'essor du rosé : son aspect visuel presque transparent fait mouche sur les linéaires, chez les cavistes et sur les tables des restaurants.

Pourquoi ? « Je pense que c'est psychologique. Dans l'esprit des consommateurs, le côté clair est associé à une moindre quantité d'alcool dans la bouteille. Donc potenmoins nocif pour la santé » expli- comme le printemps dernier. que Jean-Luc Soubie.

C'est de Provence qu'est venue (1) www.centredurose.fr cette tendance. Ce vignoble est la référence du rosé et le Centre technique qui lui est

c'est le poids du rosé en France, le pays consomme le

ban (Var) a beaucoup travaillé sur le nuancier des couleurs (1). Au risque de

dédié à Vidau-

décevoir, il faut préciser que la couleur d'un rosé n'a pas grand-chose à voir avec son de-

gré d'alcool. Pour les plus exigeants sur le plan gustatif, une couleur pâle est même un handicap. Puisqu'elle montre qu'au moment des vinifications, le jus est resté peu de temps en contact avec les matières solides du raisin (peaux, pépins). Sachant que ces dernières fournissent aux vins l'essentiel de leurs qualités aromatiques, on comprend que des rosés pâles n'aient presque aucun goût (2).

« Servis frais, sur une salade, une grillade, les rosés ont un bel avenir. l'espère en développer ma production » assure Jean-Luc Soubie. À condition que les printemps et les étés tiellement moins mal à la tête et restent chauds et ensoleillés, pas

(2) Lerosé est fait avec du raison rouge. Il n'est pas un assemblage entre du rouge et du blanc.



Jean-Luc Soubie, au château de Lisennes, à Tresses (33). « Le rosé très pâle marche fort car il est associé à un faible degré d'alcool, alors que cela n'a pas grand-chose à voir ». PH. STÉPHANE LARTIGUE