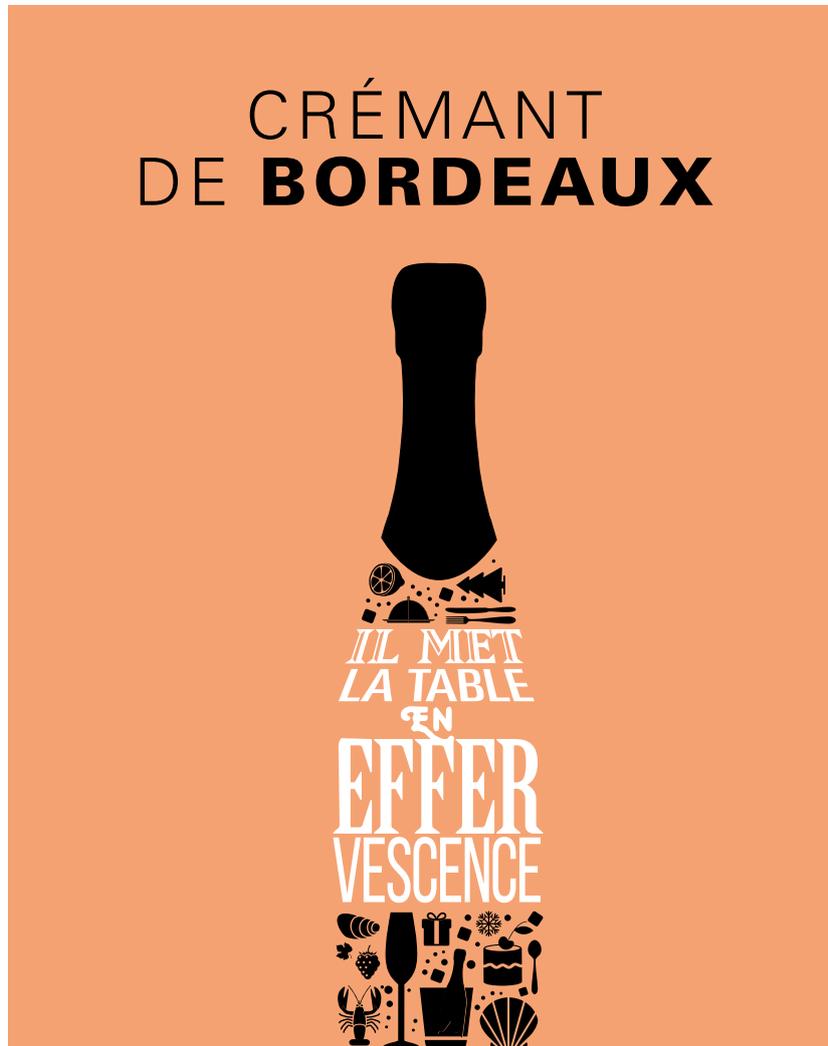


Dossier spécial Crémant de Bordeaux



La presse a beaucoup parlé de notre
AOC Crémant de Bordeaux !

Découvrez ce dossier spécial
Crémant de Bordeaux en un seul clic.

Bonne lecture !

AOC Bordeaux blanc

Saveurs - parution dec. 2017 / janv. 2018

SAVEURS

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : DEC 17/JAN 18
Page de l'article : p.133-134



Page 1/1

ENTRÉES

SAVEURS

SALADE AUX ÉPINARDS, LARDONS ET ŒUF MOLLET



PRÉPARATION: 15 MIN. CUISSON: 15 MIN. POUR 4 PERSONNES:

■ 2 grosses poignées d'épinards ■ 200 g de lardons ■ 4 œufs
■ Quelques copeaux de parmesan ■ 2 c. à soupe de graines de courge
■ 50 g d'amandes concassées
Pour la vinaigrette ■ 4 c. à soupe d'huile de noix ■ 2 c. à soupe
de vinaigre de framboise ■ 1 c. à café de moutarde de Dijon ■ 2 c. à café
de miel liquide ■ Sel, poivre

- Rincez les épinards et émincez les plus grandes feuilles.
- Faites revenir les lardons dans une poêle antiadhésive chaude pendant 5 min : ils doivent être bien dorés.
- Portez un grand volume d'eau à ébullition, plongez-y les œufs. Dès la reprise de l'ébullition, comptez 6 min de cuisson, sortez les œufs et égalez-les sous l'eau froide. Réservez.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.
- Dans 4 assiettes, dressez les épinards accompagnés de quelques lardons, d'un œuf mollet et de quelques copeaux de parmesan. Parsemez de graines de courges et d'amandes concassées. Salez, poivrez et arrosez la salade de vinaigrette.

Notre conseil vin : un bordeaux blanc.

AOC Bordeaux Supérieur rouge

Daily Mail - parution du 25 novembre 2017

Publication: Daily Mail

Date: 25th November 2017

Audience: Consumer

Aud. reach: 1,491,264

EAV: £8,910



eviva communications

MATTHEW JUKES' WINE LIST

A bargain Bordeaux, a rare Italian grape – and a wine that's a tribute to a football club!

1 2016 The Crossings, Pinot Gris, Marlborough, New Zealand
£11.50, Booths
With sauvignon blanc hogging the limelight in the Marlborough region, pinot gris rarely gets a chance to shine, which is a pity as it's fabulous there. This example is no exception – beautiful, juicy and sultry, it has masses of class and I'm sure you'll want for it.

2 2015 Château Tour de Gilet, Bordeaux Supérieur, France
£9.99, selected Waitrose branches and waitrosecellar.com
Even though 2015 was a great year, it's still a lottery whether a wine will live up to a vintage's billing. This one, however, is really smooth and classy – trust me, I am so fussy about red Bordeaux. And what's more, it only costs a tenner!

3 2015 Mi Tractor Azul, Tempranillo, Toro, Spain
£7.59, cellarandkitchen.adnams.co.uk
The name is Spanish for My Blue Tractor, a nod to Adnams' local, blue-shirted football team, Ipswich Town, nicknamed the Tractor Boys. But you don't have to be a football fan to enjoy this incredibly well-made wine – it's powerful and packed with juicy fruit.

4 2017 Jacob's Creek, Le Petit Rosé, South Eastern Australia
£6.99, Co-op
Jacob's Creek's take on a French rosé style is incredible and also perfectly judged – no one in France can make a rosé this elegant for seven quid. This wine shows just how modern, internationally aware and also mightily impressive this titan of the Australian wine trade is.

BEHIND THE LABEL...

2016 Tesco Finest Passerina, Abruzzo, Italy. £6.50
Passerina is a rare white grape grown in little pockets around central Italy, and this is the only example I've seen on these shores in years. With a pear and apple scent and a tart, racy finish, it's a fabulous little glugger at an unmissable price.

SHIPPING: GUY BONES; FOOD STYLING: MITZE WELDON; PROP STYLING: FENNY EGGLER

2 2015 Château Tour de Gilet, Bordeaux Supérieur, France
£9.99, selected Waitrose branches and waitrosecellar.com
Even though 2015 was a great year, it's still a lottery whether a wine will live up to a vintage's billing. This one, however, is really smooth and classy – trust me, I am so fussy about red Bordeaux. And what's more, it only costs a tenner!



Portrait de vigneron

Kiss my Chef - parution du 26 novembre 2017

Date : 26/11/2017

Heure : 18:13:39

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/6

[Visualiser l'article](#)

Le vin par les femmes, Château Thieuley et les sœurs Courselle



Le Syndicat des Bordeaux –Bordeaux Supérieur initie une nouvelle saga. Après les vigneron découverts cet été, voici les vigneronnes. Sur le thème des châteaux au féminin, découvrez les femmes de Gironde qui partagent leur expérience du vignoble, les secrets de leur appellation, et la typicité de leurs vins autour de projets innovants.

Lire l'intégralité du portrait en un seul clic !

KallyVasco

leonmazzella.hautetfort.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Six bordeaux rouges de talent

Nous écoutons et regardons Hélène Grimaud interpréter Rachmaninov (concerto n°2 pour piano et orchestre), puis Brahms (concerto n°2, aussi), tout en lisant à voix haute divers ouvrages épars, devant, à droite, à gauche : Nimier, Huguenin, Sénèque, Jünger, Genevoix, Yourcenar... *Picorages*, dirait Montaigne.



Un bordeaux supérieur, **château La Verrière** à Landerrouat (85% merlot, 15% cabernet-sauvignon), stupéfiant de concentration et de vérité - loin de ces centaines de bordeaux buvardeux, rêches, austères mais sans classe, *chiants* dès le début -, s'ouvre à nous (: trois amateurs lisant à voix haute et qui brandissent le verre à pied - et qui rentreront de même, et avec moins de verve - quoique...). Le viticulteur se nomme Alain Bessette et son œnologue Jean-Louis Vinolo. Les vignes sont en conduite raisonnée. Le flacon ne coûte pas 6€, c'est donc une superbe affaire : c'est élégant et vigoureux, souple et riche, dense et fruité à souhait, pur et *propre*, avons-nous envie d'ajouter.

Il fait partie des six nouveaux **Bordeaux et Bordeaux Supérieur rouges « de talent »**, sélectionnés récemment dans le **millésime 2015**, au cours d'une dégustation à l'aveugle d'une centaine de flacons. **Et c'est notre chouchou...**

***Lire l'intégralité du dossier spécial « Les Talents »
en un seul clic !***