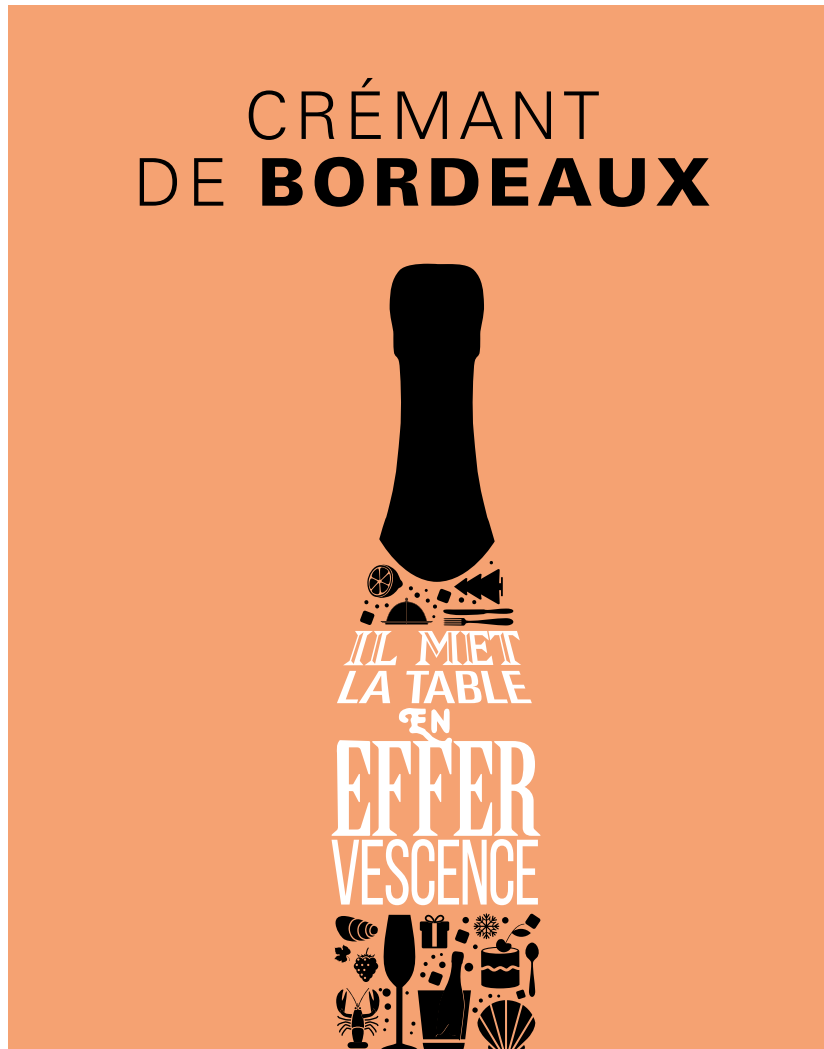


# Dossier spécial Crémant de Bordeaux



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

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

***Bonne lecture !***

## [BORDEAUX TASTING J-6] Sous la bulle, les pépites



**Ce dôme cristallin posé sur la place de la Bourse de Bordeaux abritera pour la troisième année consécutive un beau panel de bordeaux et bordeaux supérieurs. Incontournable pour dénicher des rapports qualité-prix d'exception**

Elle se posera à nouveau sur la place de la Bourse avec ses occupants venus de... planète bordeaux et bordeaux supérieur ! A l'occasion de Bordeaux Tasting, les samedi 9 et dimanche 10 décembre prochains, dix-huit propriétés des appellations bordeaux et bordeaux supérieur investissent « la bulle des extra-terriens », devant le restaurant le Gabriel. Si cet écrin translucide hors-norme, avec sa vue de choix sur la place de la Bourse et la Garonne, ne surprend plus les habitués du festival des grands vins, elle continue d'attirer les regards des passants curieux, et intrigue les nouveaux dégustateurs.

« Le positionnement géographique de la bulle au sein de Bordeaux Tasting est très visible, avec une mise en scène particulièrement originale, qui continue à garder son originalité même après trois ans. C'est une belle exposition pour nos vins » se réjouit Bernard Farges, le président du syndicat des bordeaux-bordeaux supérieur. Si l'écrin est spectaculaire, son contenu est lui aussi hautement attrayant. D'abord par sa diversité, avec des vins pour tous les amateurs, « majoritairement bordeaux et bordeaux supérieurs en rouge, mais aussi des blancs secs, des rosés et des crémants, un produit en fort développement » détaille le président. Ensuite

par le choix des millésimes présentés, « des 2014, des 2015, un peu de 2016, de très beaux millésimes. » Et enfin, par » l'accessibilité de nos vins, d'excellents rapports qualité-prix, globalement entre 5 et 10€.

### Tisser un lien direct

Sans ceux qui le font, le vin ne serait rien. Bordeaux Tasting est l'occasion idéale de mettre un visage sur un vin, les propriétaires étant présents en personne pour échanger en face à face avec les amateurs. « Le vin, c'est aussi l'image que l'on se fait du produit que l'on consomme, analyse Bernard Farges. Et derrière le vin, il y a beaucoup d'humain. Nos vins sont issus de la vigne et du territoire bordelais, mais aussi faits par des hommes et des femmes. Ce sont ces faiseurs de vin qui seront là sous la Bulle, pour raconter leur métier et une histoire autour de leurs vins. »

Pas de honte à ignorer une information sur un vin en particulier ou sur le monde viticole en général, osez donc poser toutes les questions qui vous taraudent encore. « A Bordeaux, le vin peut sembler totalement évident, mais ça ne l'est pas pour tout le monde, constate Bernard Farges. Il y a beaucoup de néo-Bordelais et de Bordelais qui ne connaissent pas forcément le vin, ni les bordeaux et bordeaux supérieurs, ni les autres vins présents à Bordeaux Tasting. » Les vigneronnes sont aussi là pour faire preuve de pédagogie et rendre leur art intelligible à tous, novices ou amateurs plus avertis. Et si vous aussi, vous rentriez dans la bulle des bordeaux et bordeaux supérieurs ?

## Le terroir du Château Landereau

Les vignes du Château Landereau bénéficient d'une belle exposition sur les coteaux vallonnés et graveleux de Sadirac, aux portes de Bordeaux et en plein cœur de l'Entre Deux Mers...



Depuis 3 générations, ce terroir se transmet au sein de la Famille Baylet. Enrichi du savoir-faire familial, Bruno Baylet, vigneron passionné, ne cesse de surprendre avec des vins d'une qualité exceptionnelle.

### Château Landereau 2015 - AOC. BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Bouteille lourde couleur antique: 37.5 cl, 50 cl, 75 cl, Magnum - Capsule personnalisée en aluminium embouti de couleur rouge.

CEPAGES : Merlot noir : 60 % - Cabernet Sauvignon : 20 % - Cabernet Franc : 20 % - TERROIR : Argilo-siliceux avec croupes graveleuses.

VINIFICATION : Récolte mécanique et, en partie, manuelle. Tri des raisins au conquet dès réception. Eraflage et foulage des raisins avant l'encuvage. Macération à froid durant quelques jours avant fermentation alcoolique à température régulée de 25 à 28° C, avec 6 à 8 petits remontages quotidiens et maintien du chapeau de marc immergé. Ensuite, macération pouvant durer jusqu'à 15 jours selon les millésimes et les cépages. Fermentation malo-lactique dans la foulée.

Elevage durant 12 mois en cuves et fûts de chêne avec soutirages durant les 6 premiers mois. Collage au blanc d'oeuf suivi d'une pré-filtration. Filtration sur plaque puis mise en bouteilles au château.

#### SUGGESTION DU SOMMELIER :

Le Château Landereau accompagnera merveilleusement bien les viandes, les volailles, les gibiers et les fromages. Il doit être servi à une température ambiante de 17° C. Ce vin, agréable à boire dès maintenant, peut se conserver et s'améliorer durant 4 à 10 ans selon les millésimes.

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Très belle robe rouge sombre. Ce vin, au nez très intense et aux arômes de fruits rouges et noirs, est très élégant. Bouche ronde, souple, charnue, aux tanins mûrs et frais. La finale est persistante.

**Informations :** Château Landereau 6 D671, 33670 Sadirac, tél. 05 56 30 64 28 - www.vignoblesbaylet.com

# AOC Bordeaux blanc

www.kissmychef.com - parution du 30 novembre 2017

Date : 30/11/2017

Heure : 10:17:15

KISS MY CHEF

*Cliquez pour lire l'article en intégralité*

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Pana cotta au foie gras de canard, moule à la marinière, jus de betterave et pomme de Cédric Béchade



Juste avant les fêtes, Cédric Béchade, chef étoilé de l'Auberge Basque, vous souffle quelques idées pour transformer vos repas de fête en repas d'exception. Découvrez-ici sa recette de Pana cotta au foie gras de canard, moule à la marinière, jus de betterave et pomme.

Cet amoureux du Pays-Basque a imaginé des recettes de caractère, à l'image de sa région, pour que le réveillon soit un véritable succès. A travers 3 entrées, 3 plats et 1 dessert, faciles à reproduire à la maison, son menu de Noël est à cuisiner à l'envie !