

Les Millésimes 2019 et 2020 sont d'un excellent rapport qualité-prix

Comme les années précédentes, avec le soutien du Syndicat de l'AOC Bordeaux et de Bordeaux Supérieur, j'ai dégusté les vins rouges 2019 et 2020, actuellement sur le marché et sélectionné des bouteilles qualitativement intéressantes. Pour la dégustation, j'ai été assisté par Bernard Burtschy, un journaliste spécialisé dans le vin qui a une connaissance approfondie des vins de Bordeaux.

AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur avec un rapport qualité-prix exceptionnel

AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur 2019 et 2020 sont dans un excellent milieu triennal à partir de 2018, et les amateurs de vin peuvent facilement trouver sur le marché des bouteilles de qualité toujours plus élevée.

Il existe quelques différences entre les deux appellations, l'AOC Bordeaux et l'AOC Bordeaux Supérieur. L'AOC Bordeaux Supérieur a des restrictions légèrement plus fortes, telles que des vignes légèrement plus âgées et une période de vieillissement obligatoire de 12 mois. Cependant, de nombreux producteurs expédient les Bordeaux Supérieurs dans l'appellation Bordeaux pour des raisons commerciales.

Les Bordeaux rouges sont des assemblages de plusieurs cépages.

Les AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur sont le plus souvent constituées d'assemblages de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot. Parmi ceux-ci, le Merlot est de loin le plus utilisé, et de nombreux vins 100% Merlot sont également produits. Dans ce contexte, des bouteilles de 100% Malbec et de 100% Petit Verdot sont apparues récemment. Toutefois, l'assemblage classique est composé de 2/3 de merlot et de 1/3 de cabernet.

Des millésimes de grande qualité en 2019 et 2020

Les vins de l'excellent millésime 2018 commencent à se faire rares sur le marché et sont désormais principalement remplacés par les millésimes 2020 et 2019. Les deux millésimes sont d'excellente qualité mais de caractère légèrement différent, les 2020 étant un peu plus denses et plus classiques et les 2019 un peu plus charnus et plus faciles à boire.

En ce qui concerne le temps de consommation, la plupart des AOC Bordeaux et des AOC Bordeaux Supérieur sont faits pour être consommés au mieux pendant les premières années

sur le marché. Outre les vins destinés à être consommés immédiatement, il existe également des bouteilles qui ont un grand potentiel de vieillissement et qui peuvent être conservées en excellent état après cinq, dix ans, voire plus.

Vignoble Château des Antonins

Mise en valeur des traditions monastiques et des vins de Bordeaux contemporains

Il est bien connu que la viticulture en France s'est développée grâce aux activités des monastères sous l'égide de l'Église catholique. L'abbaye de Pondauret, qui abrite la famille De Roquefeuil, propriétaire des Vignobles Château des Antonins, est également célèbre pour les activités de ses moines Antonins pendant cinq siècles, du XIII^e siècle à la Révolution française, notamment pour l'utilisation de concoctions à base de vin pour traiter les maladies infectieuses de l'époque. C'est pourquoi Vignobles Château des Antonins est un membre actif de l'Association des Vignerons de Monastères, une association de domaines à lignée monastique.

Le couple, Geoffroy et Martine de Roquefeuil, a commencé à cultiver la vigne sur des terres héritées de leurs prédécesseurs en 1985, ce qui est relativement récent. "Alors, toutes les vignes qui avaient été plantées ont été arrachées. Désireux de faire entrer la longue tradition monastique dans l'ère moderne, moi et mon mari avons décidé de planter des vignes, de mettre en place des installations de vinification et de s'essayer à la vinification", explique Mme Martine de Roquefeuil.

C'est en 2016 que son fils Antoine de Roquefeuil obtient son diplôme d'ingénieur agronome, se forme en Nouvelle-Zélande et rejoint le domaine de ses parents. Peu après, son père, Geoffroy de Roquefeuil, décède et il reprend le domaine de 28 ha en 2017 avec l'aide de sa mère.

Cette année, il a acheté un vignoble voisin, portant la superficie cultivée à 38 ha. 31 ha de rouge et 7 ha de blanc ; le vignoble nouvellement acheté est principalement composé de merlot, avec une partie à arracher et 40 % à convertir en cabernet sauvignon à l'avenir. Le Bordeaux rouge et le Bordeaux Supérieur rouge, qui représentent 80 % de la production, sont des vins relativement précoces, vinifiés en cuve inox et élevés en cuve inox. L'entreprise prévoit d'améliorer la qualité et d'augmenter la production de blanc et de rosé à l'avenir.

Légende de photos.

- Ⓐ Les quatre principaux vins proposés à la vente sont les AOC Bordeaux rouge, blanc, rosé et AOC Bordeaux Supérieur rouge. Depuis la reprise par Antoine, le rosé de saigné a été remplacé par celui de presse et le blanc avec batonnage pour l'arrondir. Il a également essayé un produit sans soufre pour les rouges.
- Ⓑ Propriétaire Antoine de Roquefeuil. Historiquement, l'abbaye servait d'étape aux pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle, et de nombreux pèlerins s'y arrêtent encore.

Vignoble La Tuilerie du Puy

Combinaison de perspectives et de techniques internationales pour explorer différentes cuvées

Le Vignoble La Tuilerie est situé dans le village du Puy, le long de la vallée de Dropt de l'Entre Deux Mers. Les vignobles couvrent environ 100 ha de trois châteaux, dont le Château Tuileries du Puy et le Château de Bon Ami. Les propriétaires, la famille Regaud, sont de vieux agriculteurs locaux avec une histoire de 400 ans. Pendant longtemps, ils ont gagné leur vie en cultivant des arbres fruitiers, des céréales et en pâturage, mais en 1929, Jacques Regaud s'est lancé dans la viticulture. M. Regaud a fondé une cave coopérative avec ses camarades, mais il a été tué par la Seconde Guerre mondiale. Sa femme est partie vivre à Paris avec leurs enfants de 2, 4 et 6 ans, et le vignoble a été mis en location.

Le fils de Jacques, Jean-Pierre Regaud., a fait des études d'agronomie et est devenu ingénieur agronome, mais n'a pas pu récupérer son contrat de location de vignes après plusieurs années et a choisi de vivre en Afrique. Heureusement, le locataire de vignes a pris sa retraite et le vignoble s'est libéré. Il est donc rentré en France en 1978 et a décidé de se consacrer à la viticulture.

A son retour, Jean-Pierre Regaud replante toutes les vignes et reconstruit le vignoble, tout en achetant un vignoble attenant pour agrandir la surface. La troisième génération, Mickaël Regaud, qui a repris le domaine en 1996, est née à Dakar, au Sénégal, et a une large perspective internationale qui diffère de celle d'un vigneron traditionnel. Il s'est également formé dans plusieurs pays, et utilise les connaissances acquises lors de son retour pour produire une gamme variée de vins.

Il y a trois vins blancs. Sauvignon, Sémillon et Muscadelle. Tous les vins sont d'un très haut niveau, mais la cuvée de prestige "Le Vigneron Inconnu" était particulièrement impressionnante.

Michaël Regaud nous a confié : "Mon père, passionné de viticulture, est décédé en janvier

dernier à l'âge de 86 ans, et je serais ravi que ma fille aînée de 21 ans, Marie, puisse prendre la relève dans quelques années et perpétuer la tradition."

Légende de la photo.

Ⓐ Le propriétaire Michaël Regaud et son assistante Angélique (ci-dessus) sur le vignoble de 1 ha de Carménère planté il y a huit ans (à gauche). Dans les très bonnes années, ils utilisent des barriques de 400 litres pour élaborer une cuvée de vinification intégral (vinification en barrique). Deux fois par jour, un processus de pigéage est effectué pour tremper le chapeau (à droite).

Ⓑ Les rouges sont tous des AOC Bordeaux Supérieur : "Cuvée Tradition", "Cuvée Grand Chêne", "Vintage", un assemblage de Malbec et de Petit Verdot, "Héritage" avec Malbec, Petit Verdot et Carménère. Le Vigneron Inconnu" issu de vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Sauvignon.

Ⓒ Au sous-sol de la cave, d'une capacité de 9 000 hl, se trouve un chai de vieillissement des barriques construit par Jean-Pierre Regaud, le prédécesseur du vigneron.

Vignoble Florian Bouchon

La recherche de vins de Bordeaux légers et faciles à boire pour une génération plus jeune

Le Château Ferreyres, dirigé par Florian Bouchon, est situé dans le village de Pujols, à environ 20 km au sud-est de Saint-Émilion. Florian Bouchon est issu d'une famille de viticulteurs. Il a étudié la viticulture et l'œnologie à Toulouse et s'est formé en Nouvelle-Zélande. En 2015, alors que Florian Bouchon avait 27 ans, son oncle a lui présenté ce vignoble, qui était à vendre. Le village de Pujol est celui où sa mère est née et a grandi, et Florian Bouchon l'a tout de suite aimé, car il y est familier depuis qu'il est enfant. Il a acheté 24 ha de vignobles, en 2017, il a repris un vignoble de 7 ha planté par son grand-père maternel, et ensemble ils ont maintenant 31 ha en culture.

Le vignoble s'étend sur une colline surplombant la Dordogne au loin. Il est composé principalement de sols argilo-sablonneux avec une grande quantité de silex, ce qui est rare dans la région de l'Entre-Deux-Mers. Il y a trois ans, tous les vignobles ont été convertis à la bioculture, avec une certification officielle en 2022. Pour aller plus loin, ils expérimentent progressivement la biodynamie.

L'ancien propriétaire était membre d'une coopérative et livrait les raisins récoltés à la coopérative. Il n'y avait donc pas du tout de cave de vinification ou de vieillissement. Après avoir acheté le vignoble, Florian Bouchon a rénové le hangar agricole et a progressivement mis en place des installations de production. Les deux premières années, le vin a été vendu en vrac, et les ventes en bouteille n'ont commencé qu'en 2018. Cette année, les deux tiers de la production totale, soit 150 000 bouteilles, seront mis en bouteille et vendus sous le nom du château. L'entreprise se concentre sur les exportations et vend sur le marché japonais par l'intermédiaire de quatre sociétés, sur la base d'un produit par produit.

Un accent particulier a été mis récemment sur Petit Bouchon, qui a démarré en 2018 et qui n'a pas du tout de dioxyde de soufre ajouté. Elle propose une série de trois variétés - rouge, blanc et rosé - et utilise des bouteilles de type bourguignon pour se différencier.

« Il n'y a pas de bâtiments magnifiques comme dans les châteaux du Médoc, je ne fais que commencer le domaine à partir de zéro. C'est pour cela que c'est un défi et que c'est intéressant tous les jours », déclare Florian Bouchon.

Légende de photos.

Ⓐ Un grand séquoia de plus de 200 ans se trouve juste devant la Cave. Il est utilisé comme l'emblème du domaine.

Ⓑ En plus du Malbec, qui a été planté l'année dernière, il diversifie les cépages, notamment le Syrah, le cépage portugais Touriga Nacional et le cépage blanc Chardonnay.

Ⓒ Le produit principal, l'AOC Bordeaux "Château Ferreyres Rouge", est vinifié et élevé dans des cuves en acier inoxydable. Il est très bien noté et a remporté des médailles d'or dans diverses compétitions. Les vins blancs étaient auparavant des vins blancs droits, secs et un peu durs avec de la minéralité, mais il y a deux ans, il a commencé à utiliser des raisins mûrs et a passés à des vins ronds et faciles à boire. L'étiquette Petit Bouchon, qui ne contient pas de dioxyde de soufre, reprend les illustrations de Florian Bouchon sous forme de dessins animés.

Vignoble Goudichaud.

Combiner la puissance de la marque des vins de Bordeaux avec l'œnotourisme

Yves Glotin qui dirige le Vignoble Goudichaud, est le descendant de la neuvième génération de Marie Brizard, créatrice au milieu du 18e siècle de la liqueur anisée Marie-Brizard.

La famille Glotin a été responsable de la production et de la distribution de Marie-Brizard

pendant environ 250 ans et pendant huit générations, ce qui en a fait une marque mondiale. En 2006, toutes les activités ont été transférées au groupe Belvédère.

Le Château Goudichaud, noyau des Vignobles Goudichaud, a été acquis par la famille Glotin en 1930, qui continue à le gérer. Il a été géré par la grand-mère d'Yves Glotin, Henriette Glotin, pendant 40 ans avant d'être repris par Yves Glotin en 2002. Le Vignoble Goudichaud comprend plusieurs châteaux, dont le Château Goudichaud et le Château Fages, avec une superficie totale de 120 ha de vignoble, dont la majeure partie est située dans l'AOC Graves de Vayres sur la rive gauche de la Dordogne. Il y a quatre caves distinctes, tous les vins blancs et rosés étant vinifiés et élevés au Château Goudichaud, et les vins rouges étant produits principalement au Château Fages, à environ 3 km du Château Goudichaud.

Le Château Fages a été racheté par Yves Glotin en 2015. Les 27 ha de vignobles délabrés ont été replantés et reconstruits, et encore plantés de nouvelles vignes pour étendre le vignoble à 45 ha, ainsi que l'installation d'un équipement de vinification de pointe. Parallèlement, il a construit un hôtel quatre étoiles de 26 chambres avec restaurant, piscine, terrasse et salon et le nommé "La Maison des Vignes" pour développer l'œnotourisme.

Le nouveau concept comprend une vue sur le vignoble et les caves de vieillissement en barrique depuis les couloirs de l'hôtel, ainsi qu'une salle à manger de style familial où l'on peut déguster des plats et des vins. Afin de partager la connaissance du vin avec les touristes qui visitent le château, 20 cépages de différentes régions de France ont été plantés l'année dernière dans le vignoble situé en face du château.

Yves Glotin est président de l'association des viticulteurs de l'AOC Graves de Vayres depuis de nombreuses années et participe activement aux activités visant à renforcer le prestige des vins locaux.

Légende de photos.

Ⓐ Entrée au Château Fages, hôtel de quatre étoiles.

Ⓑ M. Yves Glotin était en visite au Japon le jour du grand tremblement de terre du Japon et a été frappé par une secousse qu'il n'avait jamais connue auparavant. À cette époque, il a été impressionné par la résistance du peuple japonais, qui s'est comporté de manière tout à fait calme.

Ⓒ Le Château Fages se trouve à 30 minutes de la ville de Bordeaux et à 20 minutes de Saint-Emilion. Une belle piscine et une terrasse sont entretenues dans la cour.

Ⓓ Les bouteilles sont variées : AOC Bordeaux blanc, rosé, clairet, AOC Graves de Vayres rouge, blanc, AOC Entre-Deux-Mers et AOC Bordeaux Supérieur rouge. En particulier, l'AOC Bordeaux Supérieur " Château Brondeau du Tertre " a reçu de nombreux éloges, dont deux étoiles dans le guide des vins Hachette. Les vins sont de style classique mais souvent

agréables, avec des tanins bien fondus et un bon fruité.

⑤ Le chai du Château Goudichaud a été construit sur le site d'un ancien entrepôt à grains. Les cuves en ciment sont recouvertes de résine à l'intérieur.

Vignoble Coudert

Promotion dynamique des cuvées sans soufre pour conquérir le marché.

Le Vignoble Coudert est situé dans le village de Villegouge, sur la rive droite de la Dordogne, près de Fronsac. Il est dirigé par Lydia Coudert, la cinquième génération qui a rejoint en 2016 le domaine de son père, Bernard Coudert. Lydia Coudert a fait des études d'ingénieur avant de travailler à la compagnie d'électricité. Elle a travaillé pendant 10 ans aux États-Unis, en Belgique et en Suède. Cependant, elle a voulu perpétuer les racines de sa famille dans la tradition viticole et a décidé de reprendre le domaine lorsque son mari, qui travaille comme ingénieur pour une entreprise de matériel médical, a été affecté à Bordeaux.

Depuis que Lydia a rejoint le domaine, elle a poursuivi la vinification de son père et a considérablement élargi la gamme de vins. Elle a notamment mis l'accent sur une gamme sans soufre et a gagné de nouveaux clients. Lorsque Julie, responsable de la vinification, une amie de Lydia depuis la maternelle, a suggéré l'idée d'une cuvée sans soufre, l'œnologue-conseil du domaine s'est opposé à cette idée, mais Lydia l'a activement fait avancer.

Lydia se dit "très heureuse du résultat, une cuvée très fruitée, agréable à boire avec précocité, en conservant la chair et la concentration d'un vin de Bordeaux". Le vin est vendu sur le marché japonais par trois sociétés, dont deux s'occupent de la cuvée sans soufre et affirment qu'elle se vend très bien.

La famille Coudert a commencé à vinifier elle-même lorsque le grand-père de Lydia était vigneron, puis son père Bernard Coudert a pris la relève et a développé le vignoble. Les vignobles, d'une superficie initiale d'environ 20 ha, totalisent aujourd'hui environ 60 ha, dont le Château Castagnac (38 ha), le Château Cleyrac (12 ha) et le Château Coudert-Mauvezin (10 ha), plantés de Merlot (75%), de Cabernet Franc (15%) et de Cabernet Sauvignon (15%). La famille a 3 ha de vignobles AOC Fronsac, mais tout le reste est AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieure. L'année prochaine, le Marcelin nouvellement autorisé sera planté. Il est également prévu de produire du vin blanc à l'avenir.

Légende de la photo.

Ⓐ La machine à vendanger avec fonction de tri qui a été achetée il y a deux ans. Cette année, elle a fonctionné pendant 15 jours.

Ⓑ Bernard Coudert et Lydia (à droite). « Le 1er octobre, la totalité de la récolte 2022 est terminée. Nous étions inquiets pour le rendement en raison de la grêle et de la sécheresse, mais il a été d'environ 45 hl par hectare, ce qui a dépassé nos attentes et nous sommes très heureux. La qualité est également bonne » ont-ils déclaré, rayonnant du début à la fin.

Ⓒ Deux contenants en forme d'œuf pour cinq barriques placées au fond du chai. À l'intérieur des contenants se trouvent des staves (plaques de barriques), dans lesquelles une partie du Bordeaux Supérieur est élevée. (À gauche).

La Cuvée Margaux, sans soufre, qui porte le nom d'un enfant de Lydia. Le même vin mais avec 5 étiquettes illustrant différents (Au milieu).

L'ambitieuse Barrique Rebelle, sans soufre et vieillie en barrique et des autres vins représentatifs du domaine (À droite).

Vignoble Lauduc

Le mono-cépage et les cuvées sans soufre ouvrent de nouveaux marchés

Le Vignoble Lauduc est un producteur de premier plan en AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieure. Il possède environ 110 ha de vignobles, dont le Château Lauduc, le Château Le Gay et le Château Flamand Bellevue. Les frères, Régis et Hervé qui gèrent actuellement le domaine, sont la quatrième génération issue de la première génération, Jean Grandeau. Après une longue période de viticulture, parallèlement à l'arboriculture et au pâturage, le fils aîné, Régis Grandeau a repris le domaine au début des années 1980. Il s'est consacré à la viticulture à plein temps, et en construisant une cave avec des cuves en acier inoxydable en 1988, posant ainsi les bases de son développement.

Puis, en 1997, Hervé Grandeau, le plus jeune fils ayant une expérience professionnelle dans la vinification et la vente, rejoint le domaine pour développer de nouveaux marchés et développer le domaine.

La plupart des 110 ha de vignobles sont plantés en vin rouge, avec seulement 2 ha plantés en blanc. Le vignoble n'a pas été en mesure de répondre à la demande croissante de vin blanc, de sorte que la superficie plantée en blanc est en cours d'agrandir. Le rosé est également populaire et ils prévoient d'augmenter la production à l'avenir.

La nouvelle cuverie construite en 2018, est une installation moderne avec une boutique à l'entrée du rez-de-chaussée et une salle de réception et de dégustation au premier étage, dans la perspective d'un futur œnotourisme.

Un système de triage ultramoderne utilisant la gravité spécifique et une nouvelle pressoir pneumatique ont également été installés récemment. En outre, une fosse septique destinée à collecter toutes les eaux usées a été installée dans le sous-sol de la cuverie, ce qui permet de progresser régulièrement vers l'objectif de réduction de l'impact environnemental.

La quasi-totalité des fûts utilisés pour le vieillissement sont des fûts de 400 litres, plutôt que les barriques traditionnelles de Bordeaux de 225 litres, afin de ne pas être boisé. En outre, la quantité de soufre ajoutée, qui est une préoccupation croissante des consommateurs, a été réduite à la moitié de la quantité autorisée dans toutes les cuvées depuis plusieurs années. En outre, à partir de 2019, la fermentation des rouges se fait presque exclusivement avec des levures indigènes. Et pour répondre à une nouvelle génération de consommateurs de vin, plus jeune, Le Vignoble Lauduc accentue la vente de cuvée de merlot sans soufre ajouté, et de cuvées mono-cépage. Le vignoble se convertit à la bioculture à partir de 2019, et tous les vignobles seront officiellement certifiés bio en 2023.

Légende de photos.

Ⓐ La nouvelle cuverie est dotée d'une façade en verre sur le côté ouest afin de laisser entrer efficacement la lumière naturelle et de créer un environnement agréable.

Ⓑ De gauche à droite : la nouvelle cuvée "Papa & Tonton" dans une bouteille bourguignonne, légère et facile à boire ; "L'Invincible" sans soufre ; la cuvée mono-cépage "Etoile de Lauduc Petit Verdot " et celle de Malbec ; la cuvée de luxe du Château Lauduc " Grande Cuvée "

Ⓒ Hervé Grandeau a été élu président du Syndicat de l'AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur en 2013 grâce à sa réputation de producteur dynamique et son vin de qualité.

(Ci-dessous) La boutique à l'entrée du rez-de-chaussée de la nouvelle cave abrite les produits des Vignobles Lauduc.

Vignoble Jalousie Beaulieu

Le plus grand producteur de l'AOC Bordeaux Supérieur

Le Vignoble Jalousie Beaulieu est un domaine situé dans le village de Galgon, sur la rive droite de la Dordogne, datant de 1910. En 1999, la cinquième génération, Philippe Person, a repris le domaine et a étendu le vignoble à 200 ha, ce qui en fait le plus grand producteur privé de

l'AOC Bordeaux Supérieure. En 2016, son fils Pierre Person (28 ans) a rejoint le domaine après avoir suivi une formation aux États-Unis, en Afrique du Sud et dans d'autres pays, et lui et son père (60 ans) travaillent ensemble pour trouver une nouvelle façon pour le domaine de faire son prochain bond en avant.

Lorsque le domaine a été fondé, la production était essentiellement constituée de vin blanc, mais aujourd'hui la majorité est constituée de vin rouge. Les cépages plantés sont le Merlot (80%), le Cabernet Franc (12%), le Cabernet Sauvignon (7%) et le Malbec (1%). À l'exception de certains rosés et blancs, tous les vins rouges sont des AOC Bordeaux Supérieur. La société a commencé à mettre en bouteille dans les années 1970, a installé sa propre ligne d'embouteillage il y a 10 ans et produit en moyenne 1,5 million de bouteilles.

Elle exporte 80 % de ses produits dans 35 pays, principalement par l'intermédiaire de négociants. Elle espère augmenter le commerce direct avec les importateurs à l'avenir, et dans ce cadre, elle prévoit de participer à une exposition au Japon en 2023 pour développer sérieusement le marché japonais.

Légende de photos.

Ⓐ 700 m² de panneaux solaires ont été installés sur le toit du parc à matériel pour fournir 100 % de la consommation électrique interne nécessaire.

Ⓑ 6^{ème} génération Pierre Person. Produit une large gamme de vins, des vins légers, fruités et faciles à boire dans des bouteilles de type bourguignon aux vins de garde traditionnels.

Producta Vignobles

Une gamme de vins agréables, distinctifs et techniquement parfaits.

Producta Vignobles, fondée en 1949, est la branche commerciale de la fédération des coopératives de Bordeaux. Le chiffre d'affaires total s'élève à 50 millions d'euros (environ 7,3 milliards de yens), dont 70 % en AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieure.

Avec Sarah Van Der Beek, qui est rentrée du Japon il y a une semaine, nous avons goûté 13 bouteilles expédiées sur le marché japonais. Les vins ont tous dépassé les attentes, étant techniquement parfaits et extrêmement purs, et chaque bouteille avait une personnalité distincte, me surprenant par le haut niveau des vins de la coopérative.

Par exemple, le Mission Saint Vincent blanc, produit phare de Producta Vignobles et populaire au Japon, et le Bordeaux Révolution blanc sont faits principalement à partir du

même Sauvignon. Mais tous les deux sont très différents. L'un a une acidité fraîche et d'agréables arômes de citron et de pamplemousse, tandis que l'autre, en revanche, est plus ample, avec des saveurs de fruits tropicaux et une complexité. Le "Bordeaux Révolution Rosé", composé à 100% de Cabernet Franc, est également frais, équilibré et délicieux.

Légende de la photo.

Ⓐ La canicule de l'été 2022 a entraîné une faible production, notamment de vins blancs, comme l'année précédente.

Ⓑ Les vins blancs de Bourgogne sont aujourd'hui trop chers et rares, et seront remplacés par des bouteilles distinctives et à prix compétitif, comme le "Grain de Lune blanc", composé à 100 % de sauvignon gris. En vins rouges, le "Château Bellevue Rougier" et le "Château Chaubinet" en AOC Bordeaux et le "Château du Ballandreau" en AOC Bordeaux Supérieure sont excellents. Les vins peuvent être comparés aux vins du Cru Classé de Saint-Emilion.

Ⓒ Technicien Achats, M. Mathias Arné et responsable des exportations pour l'Asie, Mme Sarah Van Der Beek