

Accords mets et vins

Dossier spécial - août 2018

La presse a parlé de nos AOC dans des recettes plus appétissantes les unes que les autres.

Découvrez l'intégralité de ces accords mets et vins en un seul clic.

Bonne lecture !



AOC Bordeaux rosé

BEEF ! - parution juillet/août 2018

BEEF!

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : JUIL / AOUT 18
Page de l'article : p.10-11

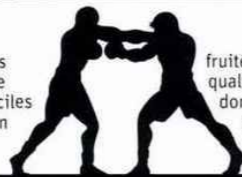
Page 1/2

BATTLE DE ROSÉS AU

QUAND ON PENSE « ROSÉ », BORDEAUX N'EST PAS LA PREMIÈRE RÉGION QUI VIENT À L'ESPRIT. POURTANT, LA RÉGION EN A DEUX DANS SA MUNETTE : LE BORDEAUX ROSÉ, FRAIS ET LÉGER COMME IL SE DOIT, ET LE BORDEAUX CLAIRET, PLUS DENSE ET VINEUX, QUI PEUT REMPLACER AVEC BONHEUR LES VINS ROUGES SUR NOS TABLES DES BELLES JOURNÉES D'ÉTÉ.

BORDEAUX ROSÉ - CHÂTEAU LA RAME « ROSE 2017 »		VS.		BORDEAUX ROSÉ - CHÂTEAU LANDEREAU « LA VIE EN ROSE 2017 »	
MAISON				MAISON	
CHÂTEAU LA RAME Le vignoble à flanc de colline surplombe la Garonne, où les sols argilo-calcaires reposent sur des bancs d'huîtres fossilisées de l'ère tertiaire. www.chateaularame.com				CHÂTEAU LANDEREAU Les vignes du Château Landereau s'étalent sur les croupes graveleuses de Sadiracou Bruno Baylet s'applique à chercher la maturité optimale de ses raisins. www.vignoblesbaylet.com	
ACCORDS METS & VINS				ACCORDS METS & VINS	
Apéritif, salades composées, grillades sur barbecue, poulet rôti. À boire dans les 2 ans. Servir à 10 °C.				Apéritifs, salades et assiettes composées, barbecue et, pourquoi pas, des fruits de mer ou un poisson cuit à la vapeur. À boire dans les 2 ans. Servir à 10 °C.	
VINIF				VINIF	
Composé de 20 % de merlot et 80 % de cabernet-sauvignon. Courte macération du raisin avec les peaux (12 à 18 heures). Élevage de quelques mois en cuve inox.				Composé de 40 % de merlot et 60 % de cabernet franc. Pressurage direct. Macération courte. Élevage de 2 mois en cuve, sur lies fines.	
ARÔMES/COMPLEXITÉ				ARÔMES/COMPLEXITÉ	
Les arômes de fraise s'étalent joliment sur le palais avec de petites notes d'agrumes et de fruits blancs. Le vin est rond et souple, bien équilibré, très frais.				Robe très claire. Joli nez, assez élégant, aux arômes de framboise et de fraise. La bouche est nette, très bien équilibrée par une belle fraîcheur, presque aérienne. Petite note minérale.	
PRIX				PRIX	
7 euros				7 euros	

CONCLUSION Les bordeaux rosés sont des vins légers mais dotés d'un peu plus de corps et de présence que beaucoup de rosés plus méridionaux. Ils sont très faciles à accorder à table. Le rosé de Château La Rame est un vin agréable et doté d'une belle expression nette et



fruitée. Il ne peut que plaire. La Vie en Rosé a les mêmes qualités et aussi un petit surcroît d'élégance qui lui donne l'avantage. Le clairnet du même Château Landereau est également assez remarquable.

BEEF!

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

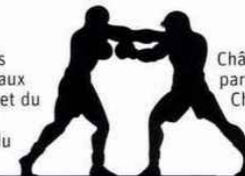
Date : JUIL / AOUT 18
Page de l'article : p.10-11

Page 2/2

PAYS DU BORDEAUX

BORDEAUX CLAIRET - CHÂTEAU THIEULEY « CLAIRET 2017 »		VS.		BORDEAUX CLAIRET - CHÂTEAU PENIN « CLAIRET 2017 »	
MAISON				MAISON	
CHÂTEAU THIEULEY Au cœur de l'Entre-deux-Mers, Francis Courselle a largement développé le domaine créé par son père et ce sont ses filles qui le dirigent aujourd'hui. www.thieuley.com				CHÂTEAU PENIN Ce domaine est situé sur les croupes de Génissac à l'opposé de Saint-Émilion de l'autre côté de la Dordogne. Un beau terroir graveleux, pauvre et bien drainé. www.chateaupenin.com	
ACCORDS METS & VINS				ACCORDS METS & VINS	
Pintade, grillades, tomates farcies, cuisine exotique. À boire dans les 2 à 3 ans. Servir à 12 °C.				Grillades de viande rouge, magret de canard, lapin à la moutarde, cuisine exotique. À boire dans les 2 à 3 ans. Servir à 12 °C.	
VINIF				VINIF	
Composé de 70 % merlot et 30 % cabernet-sauvignon. Macération de 30 heures : les peaux apportent plus de couleur et de présence. Élevage de 3 mois en cuves sur lies fines.				100 % merlot. Pressurage direct. Macération longue pour la couleur et la complexité. Fermentation à basse température. Élevage de 4 mois en cuves.	
ARÔMES/COMPLEXITÉ				ARÔMES/COMPLEXITÉ	
Robe dense, couleur framboise. Nez un peu retenu de petits fruits rouges et de cerise. Quelques notes épicées. La bouche est bien équilibrée, expressive, fruitée et nette.				La robe est particulièrement dense et foncée. Le nez est assez discret mais la bouche est charnue, bien plus expressive avec ses arômes de fraise et de framboise, et de petites notes d'épices.	
PRIX				PRIX	
7 euros				7 euros	

CONCLUSION Plus vineux que les bordeaux rosés, les bordeaux clairets sont une merveilleuse alternative aux vins rouges lors des chaudes journées d'été. Le clairnet du Château Thieuley forme un bel ensemble et sera un compagnon apprécié de nombreux plats. Le clairnet du



Château Penin se montre encore supérieur, quasiment parfait, alliant présence et délicatesse. Le rosé du Château Penin est tout aussi délicieux.

SUD OUEST GOURMAND

Pays : France
Périodicité : Trimestriel



Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.76,77,110,111
Journaliste : STÉPHANE LARTIGUE

SUD OUEST GOURMAND

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : JUILLET 18
Page de l'article : p.76,77,110,111
Journaliste : STÉPHANE LARTIGUE



FONCER VERS LES BEAUX JOURS

Apéro en tongs, déjeuner décontracté ou dîner élégamment habillé, l'été sonne l'heure de toutes les occasions pour apprécier un bon vin et le moment qui va avec. Voici une sélection tout terrain

■ STÉPHANE LARTIGUE



ROCHE MAZET MERLOT ROSÉ 2017 IGP Pays d'oc

La majorité des Français achètent leurs vins en grande distribution, là où Roche Mazet est un champion. Cette marque créée il y a vingt ans, dans le Languedoc, par le géant Castel, est une des plus vendues en France : 40 millions de bouteilles au compteur !

La recette est simple : qualité millimétrée et tarif attrayant. Dans ce rosé issu du cépage merlot, on retrouve tout ce qui est attendu d'un vin d'été à ouvrir sous la tonnelle, à côté du barbecue : fruité, fraîcheur et gourmandise. La contre-étiquette, avec d'intéressantes informations pratiques, pourrait servir d'exemple à bien d'autres opérateurs. Fait rare, on y précise, à côté d'un verre dessiné, qu'« une unité d'alcool = 10 cl ». Une information qui pourrait se retrouver demain sur toutes les bouteilles. Les pouvoirs publics y réfléchissent...

Prix : 4 euros.



CHÂTEAU DE BOUILLEROT, LE PALAIS D'OR 2016 AOC Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

Située aux portes de Langon, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire est une AOC girondine proposant du liquoreux, ce vin doux, fruit du botrytis cinerea, un champignon bienfaiteur.

Au château de Bouillerot, 9 hectares (bio depuis 2013), Thierry Bos produit ce Palais d'or, à déguster comme une gourmandise en fin de dîner. 100 % sémillon, fermentation en barriques neuves, puis douze mois d'élevage également en fûts. Une couleur jaune paille qui donne immédiatement envie de mettre son chapeau de soleil. Notes de miel et d'abricot. Belle amplitude en bouche. Les collectionneurs, amoureux de vins patinés par le temps, peuvent le laisser s'épanouir en cave quinze ou vingt ans. Vendu en bouteille de 50 cl.

Prix : 10 euros.



CHÂTEAU COUTET 2015 AOC Saint-Émilion grand cru

La famille David Beaulieu joue à domicile au château Coutet depuis des siècles. Ici, les traitements chimiques n'ont jamais eu vraiment prise et l'exploitation (12 hectares de vigne) est certifiée bio depuis 2012.

C'est peut-être ce qui donne à ce millésime 2015 ampleur et précision gustative. À dominante merlot (60 %), c'est un vin abouti que l'on pourra garder en cave dix ou quinze ans. Les ceps ayant en moyenne 37 ans à Coutet, c'est aussi une preuve que les « vieux » peuvent encore être beaux. À ouvrir avec un magret et un gratin de courgettes, simple et bon. Ce château 2015 mérite d'aller à l'essentiel. Le millésime 2015 est souvent de très bon niveau qualitatif dans notre région.

Prix : 24 euros.



M DE MAGNOL 2017 AOC Bordeaux blanc

Barton & Guestier est un négociant girondin historique. Comme nombre de ses confrères, il propose ce qu'on appelle des vins de marque. C'est-à-dire qu'il achète du vrac à des partenaires vigneronniers ou des coopératives du département pour élaborer - après l'assemblage de ces différents lots - ses propres bouteilles, sous son nom.

Cette nouvelle gamme « M de Magnol » est de cette veine. À côté de ses versions rouge et rosé, ce blanc est plein de tonus. Composé en totalité de cépage sauvignon, il allie arômes, vivacité et amplitude en bouche. Une bouteille digne de confiance pour accompagner des sushis et rêver du mont Fuji. Étiquette et capsules sont élégantes. Magnol est le nom du château que la société exploite à Blanquefort (30 hectares, AOC Haut-Médoc).

Prix : 7,90 €.



ROSÉ CANICULE 2017 Vin de France

La famille Icard, dans l'Entre-deux-Mers, a un partenariat avec le célèbre dessinateur belge Geluck, le père du Chat, personnage aux jeux de mots hilarants. La marque Rosé Canicule est née de leur coopération, en partenariat avec l'enseigne Lidl. Sur la gamme actuellement en linéaires, le Chat est en pleine forme. On peut lire, sur les étiquettes : « Par cette chaleur, restons de glace », « Les glaçons, j'en suis glagla », « Toujours frais et dispo » ou « Je suis en froid avec la chaleur ».

Du coup, l'envie d'en découdre, verre en main, est immédiate. Les arômes de pamplemousse et de pêche sont présents, comme cette saveur acidulée qui plaît tant. En fait, du sucre contenu dans le raisin n'a pas été transformé en alcool à l'issue de la fermentation. Ce que les techniciens appellent les « sucres résiduels » ; il y en a 20 g/l dans Rosé Canicule. La famille Icard conseille de le boire avec des glaçons.

Prix : 3,99 €.



CHÂTEAU ARMENS 2015 AOC Saint-Émilion grand cru

La famille Malet Roquefort est une référence à Saint-Émilion, où elle exploite le château La Gaffelière, un cru classé de gros calibre. Comme souvent en Bordelais, autour d'une marque phare, un groupe se construit en achetant des propriétés sur des AOC voisines. C'est le cas de ce château Armens qu'Alexandre de Malet Roquefort a repris en 1999. De gros travaux, 17 hectares d'un vignoble restructuré, et en bout de course des bouteilles qui donnent le sourire. Ce bébé 2015 - 80 % de merlot - est à tire-bouchonner un dimanche de fête. Notes de réglisse et tanins domptés. Vin désaltérant dont une seule gorgée vous transporte dans un champ de coquelicots. Les Malet Roquefort exploitent également les châteaux Chapelle d'Aliénor (AOC Bordeaux supérieur) et La Connivence (AOC Pomerol).

Prix constaté : 25 euros.

Retrouvez nos adresses en page 108.

AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Reportage TV en Chine - juillet 2018

L'année dernière, nous avons reçu, pour la 1ère fois, une équipe de tournage de la chaîne de télévision chinoise « Tabi Channel » dans le cadre d'un voyage de presse dans le vignoble.

Du 1^{er} au 7 juillet dernier, nous avons renouvelé l'expérience avec une nouvelle équipe, venue en région pour mettre en images le côté « humain » de nos AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Le film sera diffusé dans les avions des compagnies aériennes chinoises et sur des chaînes de télévision web. Une belle communication pour nos Bordeaux, auprès d'un public toujours curieux de découvrir l'authenticité de notre terroir.

A visionner sans modération !

