



CONSO

Les Bordeaux choisis par des pros

Rosé, blanc ou rouge, les Bordeaux sont dans nos grandes surfaces. Nos spécialistes ont en sélectionné 65. Voici leurs 20 coups de cœur.

Chaque année, le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) réunit une douzaine de spécialistes belges du vin et du goût pour sélectionner, lors d'une dégustation à l'aveugle, les vins de Bordeaux les plus séduisants. Parmi eux, Pierre Thirifays sommelier chez Arabelle Meirlan, Vicky Corbeels, élue « Wine lady of the years » en

2015, Yanick Dehandtschutter, meilleur sommelier 2013 et 2014...

Nos professionnels ont testé, parmi 300 vins, 65 Bordeaux vendus en Belgique offrant tous un excellent rapport qualité-prix-plaisir. « Ces vins, reflète de leur terroir, modernes et accessibles, démontrent la grande diversité des vins de Bordeaux et vous emmènent pour un voyage à travers tout le vignoble bordelais », concluent-ils.

Ils en ont bu de toutes les couleurs. Le rouge, classique, mais encore, pour l'apéro, un Bordeaux rosé frais et fruité, un

clair et croquant couleur framboise, un blanc doux bien équilibré ou un crémant aux notes d'agrumes.

ENTRE 4 ET 25 EUROS

Notion importante: les vins sélectionnés sont tous disponibles chez nous, en supermarché ou chez des cavistes, dans une gamme de prix de 4 à 25 euros. Les critères et mots clés du jury pour la sélection: diversité, expression des terroirs et haute qualité.

La sélection met en avant des vins à forte personnalité, portant la «patte» du vigneron, et valorise

aussi de plus petites appellations, moins connues comme Lustrac-Médoc, Moulis, Castillon Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy-Bordeaux, Puisseguin-Saint-Émilion...

On retrouve principalement des vins de 2014 à 2016. Impossible de citer les 65 crus sélectionnés par le jury. En voici 20. À vous de déguster, goûter, choisir...

M.SP.

À noter : Découvrez la liste et les caractéristiques de tous les vins sur le site des vins de Bordeaux <http://www.bordeaux.com/be-fr>



© 123RF, D.R

 <p>Château Ad Rosam 2015, ROSÉ BORDEAUX ROSÉ Rosé agréable et facile, mais non sans caractère ! Croquant et frais, avec des fruits rouges juteux, une note d'agrumes et un beau gras. Une belle finale. Distribution : Upperwine</p> <p>12⁵⁰ €</p>	 <p>Château de Parenchère 2015, ROSÉ BORDEAUX CLAIRET Nez expressif de fruits rouges et de fraise écrasée. Goût plaisant, très accessible, avec suffisamment de chên et une agréable amertume sur la fin. Distribution : Delhaize</p> <p>7⁶⁹ €</p>	 <p>Château Tour Saint Paul 2016, ROSÉ BORDEAUX CLAIRET Claret plein de caractère, profusion de fruits rouges avec des acides frais et une touche subtile d'amertume. Un excellent vin d'été. Il plaira aussi en accompagnement de plats de légumes et de volaille... Distribution : Louis Delhaize, Deli traiteur</p> <p>7²⁰ €</p>	 <p>Petit Guiraud 2013, LIQUEURX SAUTERNES Un sauternes bio stylé et moelleux, avec des arômes impressionnants de fleurs jaunes, de chèvre-feuille et d'abricots séchés, mais d'un goût frais surprenant ! Distribution : Colruyt</p> <p>10⁸³ €</p>
 <p>Château Deyrem Valentin 2014, ROUGE MARGAUX Robe profonde avec un nez surprenant, plein de cerises et de myrtilles. Goût bien poilé, rond et agréable. Un peu fumé, mais avant tout délicieux ! Distribution : Cora</p> <p>19⁹⁰ €</p>	 <p>Château d'Éck 2013, ROUGE PESSAC-LÉGNAN Goût large, rond et franc, avec des fruits rouges, des violettes et une touche de pain grillé, avant une nouvelle débauche de fruits en finale. Carrément bon ! Distribution : Carrefour</p> <p>16⁹⁹ €</p>	 <p>La Providence 2014, ROUGE SAINT-JULIEN Fin et savoureux avec une profusion de fruits rouges et noirs et d'épices, mais aussi une note boisée, bien intégrée. Un vin facile mais de caractère. L'idéal avec des légumes farcis ! Distribution : Colruyt</p> <p>15⁹⁵ €</p>	 <p>Château Vermont Réserve 2015, ROUGE BORDEAUX SUPÉRIEUR Nez assez complexe, légèrement épicé, avec un goût frais et facile. Un vin qui se laisse boire, tout en ayant du caractère ! Un plat oriental ou relevé est au menu ? Voilà ce qu'il vous faut ! Distribution : Delhaize</p> <p>5¹⁹ €</p>
 <p>Château de Paillet-Quancard 2014, ROUGE CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX Robe foncée, nez profond de myrtilles succulentes, goût plein. Un vin de caractère, un rien sévère mais néanmoins exquis. Distribution : Comptoir des Vins</p> <p>9⁵⁰ €</p>	 <p>Château Grand Barrail - Révélation 2014, ROUGE CÔTES DE BLAYE Pour qui aime la puissance, mais aussi une belle structure. Joli mix de fruits noirs juteux, assez bien relevé, avec une finale impressionnante. Distribution : De Coninck</p> <p>14⁷⁰ €</p>	 <p>Château Le Puy Cuvée Emilien 2014, ROUGE FRANCS CÔTES DE BORDEAUX Vin captivant, qui débordé de fruits rouges frais. Le goût est large, plein et puissant, mais aussi très tannique. Passionnant. Un excellent potentiel de garde. Distribution : Basin et Marot, Melchior, Vins le vin, Etiquette Wine, Loirovins, Roeland Fort</p> <p>19⁹⁰ €</p>	 <p>Château des 3 Seigneurs 2015, ROUGE FRONSAC Vin biodynamique savoureux, rond et velouté, avec des fruits rouges mûrs, une touche de vanille et un jeu de cuir. L'idéal en accompagnement de plats de veau et de volaille, délicieux ! Distribution : Etiquette Wine</p> <p>15⁰⁰ €</p>
 <p>Château Barberousse 2015, ROUGE SAINT-ÉMILION Rouge rubis étincelant. Nez singulier de cerises charnues et juteuses. On mordrait dedans ! Mais on reconnaît aussi des violettes. Séduisant et captivant. Distribution : De Coninck</p> <p>15⁴⁰ €</p>	 <p>Château Cabos 2015, ROUGE BORDEAUX Plein et aromatique, avec des fruits noirs, des prunes, une poignée de baies de genévrier et une structure tannique douce. Rond et goût agréable, accessible. Distribution : Delhaize</p> <p>6¹⁹ €</p>	 <p>Château Bel Air - La Perrière 2015, ROUGE BORDEAUX Frais, épicé et particulièrement savoureux, rien que pour le nez ! Et alors le goût, absolument délicieux, incroyablement juteux. Une finale soyeuse. Distribution : Cora</p> <p>5²⁰ €</p>	 <p>Château Villa Bel Air 2015, BLANC GRAVES Aromatique, ample et intense, avec des tonnes de fruits blancs, une touche boisée et une tonque fin de bouche. Vous cherchez un vin élégant pour accompagner votre repas ? Le voilà ! Distribution : De Coninck</p> <p>15⁴⁰ €</p>
 <p>Château Lusseau 2014, BLANC GRAVES Ce vin a le chic d'un Graves, avec une profusion de fruits blancs mûrs et une pointe d'amande. Un vin racé et parfaitement utilisable en gastronomie. Et quelle longueur ! Distribution : Divine Wine</p> <p>17⁶⁰ €</p>	 <p>Château Bel-Air Perponcher «Grande Cuvée» 2012, BLANC BORDEAUX Élegant et complexe, avec des fruits tropicaux fantastiques et des épices. Un vin mûr, parfaitement équilibré, avec une finale longue et puissante. Une perle ! Distribution : Vasco</p> <p>15⁵⁵ €</p>	 <p>Château Mariotte 2015, BLANC BORDEAUX Formidablement aromatique, presque exotique, profusion de fruits blancs et jaunes. Délicieusement accessible, un équilibre parfait. Le nez à l'apéritif ou lors d'un repas. Distribution : Carrefour</p> <p>7⁶⁹ €</p>	 <p>Château Doisy-Daëne 2014, BLANC BORDEAUX Élégance et style en version moelleuse. Impressions fabuleuses de zeste d'orange, de miel et de fruits exotiques, mais parfaitement contrebalancées par une acidité fraîche. Distribution : De Coninck</p> <p>22⁴⁰ €</p>