

COULEUR ROSÉ

AOC

BORDEAUX ROSÉ • BORDEAUX CLAIRET • CRÉMANT ROSÉ

FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE

SECRETS DE FABRICATION

Les rosés de Bordeaux sont obtenus à partir de **raisins noirs à jus blancs**.

Leurs cépages sont :

- LE CABERNET SAUVIGNON
- LE MERLOT
- LE CABERNET FRANC

Le vin rosé est un vin à part entière avec un mode d'élaboration spécifique.

A Bordeaux, il existe deux types de vinification en rosé :

Le rosé de pressurage direct : les grappes entières ou éraflées (grains de raisin séparés de la rafle, support pédonculaire vert et ligneux qui structure et soutient la grappe afin de ne pas obtenir des vins trop tanniques) sont directement pressées et le jus clair immédiatement mis à fermenter.

Le rosé de saignée (technique plus fréquente pour les clairets) : la vendange éraflée est mise en cuve comme pour un vin rouge. Après une courte macération permettant d'obtenir la couleur désirée (de 6 à 12 heures), on «saigne» la cuve en prenant un volume de jus allant de 15 à 25 % du volume total de la cuve.

Le Clairet de Bordeaux : Le Clairet était apprécié dès le Moyen Âge par les Britanniques. Son nom a traversé les siècles pour signifier, outre-Manche, «vin rouge de Bordeaux» (french Claret), mais le clairet au sens français est un type de vin particulier à la Gironde. Héritier du premier vin produit dans le bordelais, l'AOC Bordeaux Clairet perpétue aujourd'hui la tradition des vins rouges du 18ème siècle.



40
MILLIONS
BOUTEILLES
PRODUITES
CHAQUE
ANNÉE

LA DÉGUSTATION

DES VINS ROSÉS DE BORDEAUX

2 typicités

Les rosés frais et fruités

Des vins d'un rose limpide, d'une belle fraîcheur, aux arômes fruités et délicats.

Appellation

BORDEAUX ROSÉ

Cépages

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET FRANC

Arômes

Pamplemousse rose
Groseille
Fraise

Les Clairets frais et gourmands

D'une couleur framboise soutenue, le Clairet offre de légers tanins de vin rouge et toute la fraîcheur du vin rosé.

Appellation

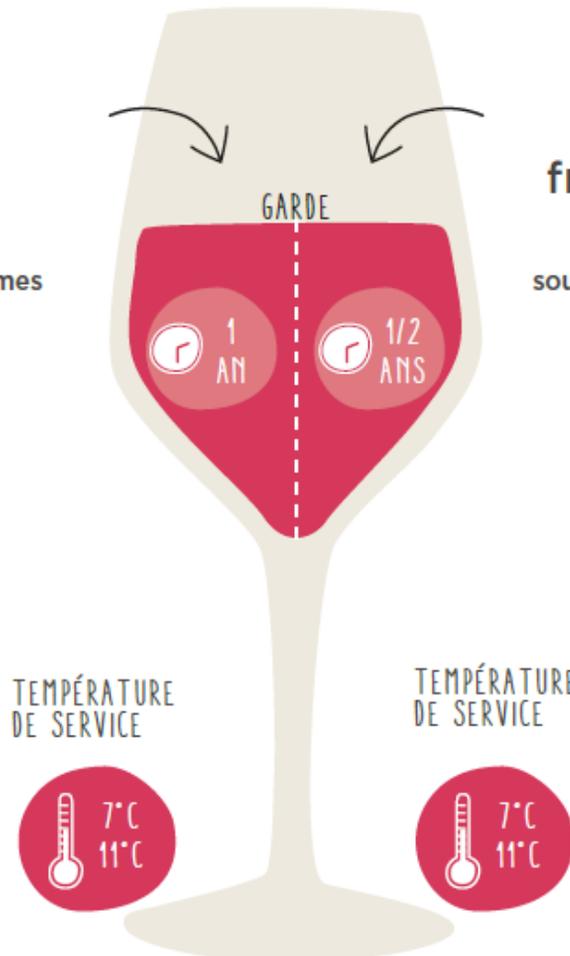
BORDEAUX CLAIRET

Cépages

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC

Arômes

Fraise
Cassis
Rose



AOC Crémant rosé

DES VINS FINEMENT EFFERVESCENTS ET VIVACES, AUX ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES

Bien que l'appellation Crémant de Bordeaux soit l'une des plus récentes du Bordelais (décrétée en 1990), la production de vins effervescents à Bordeaux est une tradition centenaire. Ces vins peuvent être produits sur l'ensemble du vignoble bordelais. Les vendanges sont exclusivement manuelles.

- CÉPAGES : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- ARÔMES : Groseille, fraise, framboise
- GARDE : 2 ans
- TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7 à 11°C

PRODUCTION 2014

Le rosé de Bordeaux peut être produit sur l'ensemble du vignoble de Bordeaux.

3 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC) :
BORDEAUX ROSÉ, BORDEAUX CLAIRET, CRÉMANT ROSÉ



5 500
HECTARES DE VIGNE

300 000
HECTOLITRES PRODUITS EN 2014

= **40** MILLIONS DE BOUTEILLES
6% DE LA PRODUCTION DE BORDEAUX



COMMERCIALISATION

EN FRANCE //
EN GRANDE DISTRIBUTION



13 MILLIONS DE BOUTEILLES
VENDUES EN 2014
EN 10 ANS, DES VENTES POUR
BORDEAUX MULTIPLIÉES PAR 2

7% DES VENTES DE VINS DE BORDEAUX
SUR CE CIRCUIT

L'ÉTÉ = **42%** DES VENTES DE
BORDEAUX ROSÉ

PRIX MOYEN D'UNE BOUTEILLE DE VIN ROSÉ DE
BORDEAUX EN GRANDES SURFACES

À L'EXPORT

4,4 MILLIONS DE BOUTEILLES
EXPORTÉS EN 2014
SOIT 33 000 HECTOLITRES EXPORTÉS

2% DES EXPORTATIONS DE VINS DE
BORDEAUX.

- # 1^{ÈRE} DESTINATION : ROYAUME-UNI
- # 2^{ÈME} DESTINATION : BELGIQUE
- # 3^{ÈME} DESTINATION : PAYS-BAS

LA ROBE DES ROSÉS DE BORDEAUX

La couleur de l'AOC Bordeaux Rosé s'étend sur une palette de «roses» très variée : du rosé clair à un rose plus soutenu ou même un rose orange. Ces variations sont liées à la macération des peaux des raisins qui colorent le jus. La couleur est ainsi plus ou moins prononcée en fonction de la durée de cette macération.

La couleur de l'AOC Bordeaux Clairet se situe entre un rose plus soutenu et un rouge plus léger en raison d'une macération plus longue que les Bordeaux rosés (entre 24 et 48h).



COULEUR ROSÉ

MARIÉE AUX SAVEURS DE L'ÉTÉ

À MARIER AVEC...

Les rosés de Bordeaux se dégustent à l'apéritif autour des gourmandises comme à table avec des plats légers. Sur le sucré, le rosé de Bordeaux apportera sa fraîcheur et ses belles notes fruitées.

QUELQUES IDÉES POUR DES ACCORDS RÉUSSIS

Viandes grillées,
tartares, carpaccios,
cuisine asiatique
Tartes et cakes, tapas,
salades, à l'apéritif
Desserts aux fruits



TAPAS AUX HERBES ET YAOURT À L'AIL

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 œufs • 2 oignons • 1 botte de persil, 1 botte de coriandre et 1 botte d'aneth • 1 cuillère à soupe de farine • 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol • 500 g de yaourt nature • 100 g d'ail nouveau

- 1) Mixer l'ail. Le mélanger avec le yaourt. Réserver.
- 2) Laver les herbes. Éplucher les oignons et mixer-les avec les herbes.
- 3) Dans un saladier, casser les œufs et ajouter la farine, ainsi que l'huile. Saler et poivrer.
- 4) Ajouter le mélange herbes-oignons à cette préparation. Former des boulettes.
- 5) Dans une poêle, verser l'huile de tournesol, y déposer les boulettes et les aplatir pour leur donner une forme de galette.
- 6) Cuire environ 2 minutes de chaque côté.

A servir chaud ou froid avec le yaourt à l'ail en guise de sauce



BORDEAUX ROSÉ

Escortez la fraîcheur de cette entrée ou tapas aux herbes par un vin rosé de Bordeaux vif et fruité.



SAUMON CONFIT A L'HUILE D'OLIVE FAISSELLE ET JEUNES POIREAUX

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 pavés de saumon (150 chacun) • 1 citron jaune non traité • 1 botte de persil plat • 18 mini poireaux • 400g de faiselle • 300g de graines de sésame dorées • 50g de câpres • 5cl de vinaigre de xérès • 30g de câpres a queue • 1 échalote

- 1) Zester les agrumes et les mélanger à l'huile d'olive.
- 2) Faire chauffer à 55 °C l'huile d'olive avec les zestes d'agrumes et assaisonner de piment d'Espelette.
- 3) Déposer ensuite les pavés de saumon et les retirer quand la température à cœur atteint 44 °C. Laisser les saumons dans l'huile jusqu'au service.
- 4) Concasser le persil, le mélanger avec les graines de sésame et la fleur de sel puis saupoudrer le saumon de ce mélange.
- 5) Récupérer le jus du 1/2 citron et le mélanger à l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis réserver.
- 6) Cuire les poireaux à l'anglaise et une fois passé dans la glace les laisser mariner une nuit dans la vinaigrette.
- 7) Hacher les câpres, l'échalote, l'estragon, les cornichon et les ajoutés à la faiselle puis assaisonner de sel poivre et de vinaigre de xérès.



BORDEAUX ROSÉ ses notes de fruits rouges et d'agrumes apporte de la fraîcheur et dynamise l'ensemble



CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 personnes

Ingrédients : 300 g de framboises • 4 œufs • 75 g de sucre • 160 g de crème épaisse • 1 cuillère à soupe d'eau de vie (framboise si possible)

- 1) Mélanger dans un saladier les œufs, le sucre et la crème ainsi que l'eau de vie.
- 2) Préchauffer le four à 180 °C.
- 3) Beurrer un plat et saupoudrer de sucre en poudre.
- 4) Disposer les framboises au fond du plat. Recouvrir avec la préparation à clafoutis.
- 5) Cuire 20 minutes au four.
- 6) Servir avec une boule de glace vanille ou un coulis de fruits rouges.



BORDEAUX ROSÉ

Pour accompagner les framboises et jouer l'accord ton sur ton, choisissez un vin rosé pour sa couleur et ses arômes de fruits rouges.