

UN JURY DE PROFESSIONNELS A ÉLU « TALENT 2010 » DU BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

LE CHATEAU PENIN « LES CAILLOUX » 2007

ET DISTINGUÉ QUATRE AUTRES FINALISTES

Bordeaux Supérieur, une appellation de talent... qui dans la grande famille des Bordeaux répond aux critères de qualité les plus stricts : sélection rigoureuse des cépages et des parcelles, vinifications pointues suivies d'un élevage de 12 mois, mise en bouteilles à la propriété (pour une exceptionnelle proportion des vins, 80 % des volumes). Une exigence et un travail sans relâche -car « sans travail, le talent est un feu d'artifice... »- apportent chaque année à ce fleuron autant de caractère que de finesse, avec une belle aptitude au vieillissement. Dans la plus pure tradition bordelaise.

Chaque année, ce "Talent" des Bordeaux Supérieur est mis à l'honneur... à travers un prix spécial décerné à leurs plus brillants représentants dans un des derniers millésimes. Parmi la gamme déjà sélective des Bordeaux Supérieur, ce Prix couronne la plus haute qualité lors d'une grande finale parisienne. Les lauréats sont en effet sélectionnés chaque année dans les règles de la dégustation à l'aveugle par un jury composé de professionnels du vin et de la gastronomie... **Un jury de talent !**

BORDEAUX SUPÉRIEUR, DEUXIÈME AOC ROUGE DU BORDELAIS

L'appellation Bordeaux Supérieur concerne environ 885 producteurs pour une production moyenne de près de près de 563 273 hectolitres, soit plus de 50 millions de bouteilles. Ce qui la place au deuxième rang en volume des appellations rouges du Bordelais, la première étant l'appellation bordeaux rouge avec plus de 2 millions d'hectolitres.

C'est **autour du millésime 2007**, marqué par des conditions climatiques difficiles (début de printemps précoce mais humide, juillet et août froids, orages de fin d'été suivis heureusement par des mois de septembre et octobre ensoleillés offrant des conditions de maturation idéales) et qui a donné naissance à des rouges réussis, fruités, d'une puissance moyenne mais d'une belle fraîcheur et gras en bouche, aux tanins de qualité, que cette treizième édition des "Talents des Bordeaux Supérieur" s'est déroulée, le 28 janvier dernier, dans le calme feutré du Pavillon Ledoyen et de ses jardins au cœur des Champs-Élysées.

Une présélection avait été effectuée au début du mois de décembre à la Planète Bordeaux. La finale a réuni un jury exceptionnel, composé d'une trentaine de spécialistes incontestables et incontestés, français et étrangers, journalistes de la presse du vin et de la gastronomie, restaurateurs, sommeliers. Après avoir goûté, nez affûté et papilles déployées, un bel échantillon de vingt et un bordeaux Supérieur 2007, chacun a noté ses cinq meilleurs vins par ordre de préférence et remis sa copie.

Le lauréat est le **Château Penin « Les Cailloux »**. Quatre autres finalistes l'accompagnent en tête du palmarès : le **Château de Parenchère « Cuvée Raphaël »** en deuxième position, le **Château Sainte Barbe** arrivé troisième, suivi du **Château de Bel « La Capitane »** et enfin **Château Pierrail**.

Contact Presse

Image et Entreprise
Jean-Pierre Tuil
Tél. 01 42 61 51 64
Email : jptuil@orange.fr

Planète Bordeaux
Catherine Alby
Tél : 05 57 97 79 18 / 06 84 83 14 53
E mail : catherine.alby@maisondesbordeaux.com

TALENTS 2009 DES BORDEAUX SUPERIEUR

CONTACTS ET PRIX

❖ LE LAUREAT

Château Penin « Les Cailloux »

Cépages : 100% Merlot
Production annuelle : 26 600 bouteilles
Prix départ chai grand public TTC : 12,20 €
Contact : SCEA Patrick Carteyron
Château Penin - 33420 Genissac
Tel : 05 57 24 46 98- Fax: 05 57 24 41 99
Email: vignoblescarteyron@wanadoo.fr
Site Internet : www.chateau-penin.com

❖ LES QUATRE FINALISTES

<p>Château de Parenchère "Cuvée Raphaël"</p> <p>Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon Production annuelle : 80 000 bouteilles Prix départ chai grand public TTC : 10,90 € Contact : SAS château de Parenchère BP 57 - 33220 Ligneux Tel : 05 57 46 04 17- Fax: 05 57 46 42 80 Email : richard.curty@parenchere.com Site Internet : www.parenchere.com</p>	<p>Château de Bel "La Capitane"</p> <p>Cépages : 100% Merlot Production annuelle : 18 000 bouteilles Prix départ chai grand public TTC : 8,25 € Contact : Olivier Cazenave Château de Bel - 1 Malbatit - 33500 Arveyres Tel : 06 63 09 75 82- Fax: 05 57 51 97 11 Email: oliviercazenave@yahoo.fr</p>
<p>Château Sainte Barbe</p> <p>Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc Production annuelle : 40 000 bouteilles Prix départ chai grand public TTC : 9,00 € Contact : Antoine Touton Château Sainte Barbe - 33810 Ambès Tel : 05 56 77 19 02- Fax: 05 56 77 17 03 Email : chateausaintebarbe@wanadoo.fr Site Internet : www.chateausaintebarbe.com</p>	<p>Château Pierrail</p> <p>Cépages : 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc Production annuelle : 180 000 bouteilles Prix départ chai grand public TTC : 9,25 € Contact : EARL Château Pierrail Château Pierrail - 33220 Margueron Tel : 05 57 41 21 75- Fax: 05 57 41 23 77 Email: alice.pierrail@orange.fr Site Internet : www.chateaupierrail.com</p>