

[Bordeaux Tasting] Revivez les temps forts de la 2ème journée

10 DÉCEMBRE 2017 0 COMMENTAIRE



La première journée de Bordeaux Tasting 2017 vient de s'achever. Une septième édition qui, malgré les intempéries qui se sont abattues sur Bordeaux ce dimanche, a été marquée par un nouveau succès. Retour en images sur les temps forts de cette journée.

Les grands pomerols, c'est encore meilleur dans les grands formats. Nos visiteurs ont pu en faire la délicieuse expérience en se rendant au restaurant Le Gabriel, dans l'espace réservé à l'association Pomerol Séduction : à 11 heures, chaque propriété ouvrait un magnum. [On en parle ici](#).

« Le vin vegan, ça m'emmerde ». Ce cri du coeur est celui de Stéphane Derenoncourt. Le vigneron-consultant venait pour la première fois à Bordeaux Tasting avec son Domaine de l'A, nous en avons profité pour prendre le pouls de son actualité. Lui, en a profité pour dire tout le bien qu'il pense de la tendance « vin vegan ». [A lire ici](#).

Les champagnes étaient en vedette à l'espace Saint-Rémi, et ce dernier n'a pas désempilé ! Parmi les vigneronnes et vignerons à découvrir figurait Chantal Lallement, sans doute l'un des meilleurs rapports qualité-prix de l'événement. [A découvrir](#).

Fidèles au rendez-vous, les Grands Invités des grands vignobles français occupaient le premier étage du Palais de la Bourse, et eux aussi ont fait carton plein auprès des visiteurs. [On en parle ici](#).

Parmi les temps forts de cette journée : la Master Class « dégustation géosensorielle » animée par le vigneron alsacien Jean-Michel Deiss, avec Olivier Bernard (Domaine de Chevalier) et Serge Dubs (meilleur sommelier du monde), en présence d'amateurs mal-voyants et non-voyants. [Un moment rare et fort, à revivre ici](#).

Autre Master Class de prestige, celle co-organisée par iDealwine autour du bio et de la biodynamie, avec trois propriétés bordelaises – Grand Corbin Espagne, Durfort-Vivens, Climens. [Un joli moment de dégustation, retranscrit ici](#).

Au-delà du bio et de la biodynamie, nombreux sont les domaines bordelais qui s'interrogent sur leur démarche environnementale. Dernier en date, le château Ripeau, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, qui vient d'amorcer une nouvelle voie, zéro herbicide, zéro insecticide, zéro fongicide, zéro cuivre métal, zéro résidus. [A lire ici](#).

Les traditionnelles enchères organisées par iDealwine ont permis de récolter plus de 5000 € au profit de l'Union nationale des déficients visuels (UNADEV). [Le vin, c'est aussi de la solidarité](#).

Enfin la Master Class Cognac a permis de se replonger dans les secrets de la prestigieuse eau-de-vie charentaise. A lire très prochainement.

— *Tags*

BORDEAUX TASTING

ÉVÉNEMENTS "TERRE DE VINS"

SALONS "TERRE DE VINS"

— *Auteur*



La rédaction