

Рубрики:

[1 -Издательская](#)

[2 –Новшества](#)

[3 - Горящее](#)

[4 - События](#)

[5 – Новые награды](#)

[6 – Свежее из прессы](#)

[7 – Полезная практика](#)

[8 – Вино&Еда](#)

[9 – Люди](#)

[10 - Планы](#)

[11 – В&G История](#)

(1) ИЗДАТЕЛЬСКАЯ от ФИЛИППА МАРИОНА

В&G. Love letters from France!

Больше, чем когда-либо стало популярным **сочетать вино и еду**. В течение последних лет появились, буквально, тысячи **веб-сайтов с рецептами и подборкой вин**, и все больше и больше новых **событий вокруг еды** посещается любителями вина. Каждая страна имеет свой собственный кулинарный телеканал или шоу, где молодые и полные энтузиазма повара демонстрируют свои навыки в приготовление пищи и ее презентации.

Соревнования поваров представлены в виде реалити-шоу, где мы можем наблюдать шеф-поваров как в своих лучших проявлениях, так и в худших. В оппозицию миру фастфуд, появились такие кулинарные движения, как **"slow food"** («медленная еда») и **"fooding"** (образованное от слов food - еда и feeling - чувства).

Когда дело доходит до сочетания вина и трапезы, некоторые известные журналы дают **строгие рекомендации**, в то время как другие придерживаются правила **"пить то, что вам нравится"**.

А в Barton & Guestier?

С недавним запуском **Гастрономической линейки**, мы постарались сделать идею сочетания вина и трапезы легкой и понятной для потребителей, и теперь, спустя несколько месяцев выведения ее на рынок, мы можем сказать точно, что это работает ([США](#)).

Но есть и другое! Как показано в разделе этого выпуска [В&G История](#), уже 1954 году, мы говорили в рекламной кампании **«B & G. Love letters from France»** *: **кусочек паштета, винный бренд и ты ...** подразумевающей, что это сочетание просто, но что есть нечто большее, чем сочетание вина и еды ... **это роман, история любви.**

Позже, в США, мы рекомендовали сопровождать обед Дня Благодарения вином B&G Sparkling Burgundy, это было замаскированное, но настоящее приглашение **собратиться вместе и радоваться жизни.**

С 1987 года [шеф-повар Фредерик](#) готовит самые изысканные блюда в пару к нашим винам, которые делают из каждого приема пищи в Шато Маньоль **кулинарное приключение.**



В программе Знаток вина, во время уроков «**кулинарные изыски**» или **сессий сочетания Вина&Еды**, мы стараемся сделать наилучшее предложение и, прежде всего, **даем людям возможность пробовать и находить различные сочетания.**

Для нас в Barton & Guestier, сумма вино + трапеза = объединять людей, создавать увлечение! В ближайшие месяцы, наша команда подготовит некоторые кулинарные сюрпризы, которые будут представлены на **Vinexpo ...**

В то же время, мы продолжаем представлять наши вина на ваших рынках, и мы настоятельно рекомендуем **вина B&G**, как наилучшее сочетание к любой пище!

B & G. Love letters from France!*

Philippe MARION

Коммерческий директор и директор по маркетингу

[Вернуться к началу](#)

(2)

НОВШЕСТВА

Празднуем Château Magnol 2010



За пару лет (урожаи 2008 и 2009), Мать-Природа поставила приграду для развития производства **Château Magnol**. 2 градковые бури подряд (неслыханное, по мнению винодела **Château Magnol**, Бернара, работающего уже 40 лет) резко сократили урожайность, заставляя нас, в течение последних 3-х лет, ограничивать в заказах наших лучших клиентов.

На самом деле, это не повредило успеху нашего флагманского вина, и мы были в состоянии соизмерить большой спрос на него со всего мира.

Чтобы отпраздновать **выход урожая 2010**, который подарил нам 15 000 коробов вина исключительного качества, мы рады предложить вам **Двойной Магнум** одного из старинных урожаев вина **Château Magnol** в подарок, **при заказе 25 коробов 12 x 0.75 Château Magnol 2010 года в деревянных ящиках!**

Старинные вина (урожаев 1998 - 1996 - 1995 - 1994 - 1993 - 1989 - 1988 - 1986) будут предоставлены клиентам, отправившим заказы первыми в период с 1 по 30 сентября и до истощения запасов. Просто укажите ваши предпочтения в Ваших заказах!



В 2010 году урожаем **Château Magnol - AOC Haut Medoc - Cru Bourgeois** – дарит интенсивный цвет, **богатый букет** с ароматами спелых красных фруктов, а также кофе и ванили. **Ароматическую палитру** украшают нотки черной смородины и вишни. **Хорошо сбалансированное вино с длинным мягким послевкусием.**

Урожай **2011 года** еще выдерживается в дубовых бочках, а **виноград урожая 2012 года** все еще находятся на виноградных лозах. Следите за их **созреванием** в разделе [Полезная практика](#) этого выпуска или на нашей Fanpage на Facebook!

Château Toinet Lavalade



К коллекции замковых вин, носящих **подпись Barton & Guestier**, как гарантию **качества**, присоединяется **АОС Сент-Эмильон, Château Toinet Lavalade**.

Это хозяйство в 2,3 гектара виноградников, с лозой в возрасте от 40 до более чем 100 лет, расположено в Vignonet вблизи Сент-Эмильон, на правом берегу реки Дордонь. Сортовой состав виноградника включает 90% Мерло и 10% Каберне Фран. На хозяйстве находится колодец римской эпохи (на снимке), который были классифицированы во всемирное наследие ЮНЕСКО.

Дегустационная оценка:

Цвет: рубиново-красный
Нос: богатый, сочетающий ароматы спелых красных фруктов (клубника, черника) с поджаренными и ванильными нотками.

Вкус: Элегантные и хорошо сбалансированные мягкие танины и свежесть. Длительное и фруктовое послевкусие.

Вино&Еда: паштеты, мясо, белое мясо, сыр.
Температура подачи: между 16 ° C и 18 ° C.



Château Toinet Lavalade 2011 года доступно в картонных коробах 6x75 CL, с середины октября и заменяет Шато Château Yon Lavallade.

B&G Passeport ролл-ап баннер

Для увеличения видимости в магазинах, супермаркетах или для оптимизации воздействия во время дегустации или презентации, Barton & Guestier предлагает этот B&G Passeport ролл-баннер.

Этот выдвижной баннер поставляется в сумке для перевозки. Разворачивается до его размеров 2 метра на 85 см всего за несколько секунд, просто и очень удобно.

B&G Passeport ролл-ап баннер есть в наличии на складе под номером N ° 0421 за 77,00 €.

Это ролл-ап баннер завершает перечень рекламных инструментов для продвижения коллекции Barton & Guestier Passeport, который уже состоит из сумок-холодильников, подарочных упаковок, дисплеев, плакатов, брошюр и последнего, но не менее важного B&G паспорта, который доступен на английском, испанском и французском языках!

[Вернуться к началу](#)



3)

ГОРЯЩЕЕ

Эстонские красавицы в Chateau Magnol!

Последняя неделя июля в Château Magnol была очень жаркой во время съемок третьей части эстонского реалити-шоу "Дом вина", или если вы в совершенстве владеете эстонским "Elu Veinimosas". В этом году кастинг состоял из удивительно светлых красавиц: **Liis Lemsalu**,

суперзвезда победительница конкурса, **Aleksandra Zhregelja**, профессиональная танцовщица, **Viktoria Azovskaya**, Мисс Эстония 2007, **Jana Pulk**, известный организатор гламурных событий, **Kati Veerme**, модельер и победительница конкурса моды Bastion Fashion и **Triin Sommer-Hunt**, известная артистка танцевальной музыки и лидер мнений.

Всю неделю участницы жили жизнью Шато, как ее гламурной стороной, так и ее трудовыми буднями. Они помогали нашим виноделам **Laurent Prada**, **Fabien Raboutet** и **Bernard Fulloy** в виноградниках и погребах Chateau Magnol, помогали нашей метрдотель **Monique Bonnetterre** с домашним хозяйством и шеф-повару **Фредерику** с покупками на рынке Бордо и в приготовлении пищи. В первой половине дня они узнавали о вине и дегустации с **Solange Galan**.

Неделя закончилась Cocktail Party в ходе которой сотрудники В & G были в роли гостей, а звезды исполняли роль принимающей стороны, предлагая изысканные блюда, которые они приготовили сами с шеф-поваром Фредериком и, конечно, в сочетании с прекрасным вином от В&G ! 10 эпизодов этого нового реалити-шоу будут транслироваться весной 2013 года. Как обычно, огромные рекламные акции и выкладки вина В & G в магазинах и ресторанах будут сопровождать этот период. Предыдущие выпуски шоу позволили увеличить продажи в три раза!





[Вернуться к началу](#)

4. СОБЫТИЯ & РЫНКИ

КИТАЙ

С момента запуска в 2011 году вин Barton & Guestier на этом огромном рынке Китая компанией C&D, они отлично представлены в магазинах, попадают под самые выгодные рекламные акции и дегустации.



В новом магазине **C&D в Fuzhou**, полная линейка вин V&G представлена на огромных стойках, королевского размера. Все вина доступны в подарочных упаковках.



В июле, **Карлос Варэла, представитель V&G в Китае и Южной Азии** и **Чжоу Чен, представитель группы Кастэль в Китае**, провели обучение и дегустацию для **торговых представителей компании C&D в Шанхае**. Их целью было познакомить торговую команду с винами в целом и более специфично, с винами Barton & Guestier.

6 вин V&G были продегустированы: **V&G Cuvée Spéciale** красное и белое, **V&G Reserve** сортовые Мерло и Каберне Совиньон и **V&G Gold Label** Бордо руж и **V&G Gold Label** Кот дю Рон.



Знаменитая **китайская кухня** также предлагает огромные возможности для **сочитания трапезы с вином!**





На фотографиях: Карлос Варэла и Чао Чен, специально приглашенные на событие в честь запуска вин Барон и Гестье одним из локальных дистрибьюторов **BAI SHENG SHANG MAO Ltd** в Ордас, Монголия.



Для того что бы лучше понять особенности рынков каждого региона, Карлос Варэла путешествует по городам Южного Китая, от клиента к клиенту, в **Ximen, Zhangzhou, Wuping, Longyan and Quanzhou**. Здесь, снова дегустации, презентации и встречи с людьми, это ключ к продвижению и успеху!



НИГЕРИЯ

В этот раз, визит уличного рынка в Оке Агин представителями В&G **Philippe Marion** (фото справа) и **Olivier Marc** (слева), которых сопровождали **Paul Wilson** и **Brian Munro** (в центре), выдался очень дождливый.



Наиболее успешные на рынке вина В & G, это **Cuvée Speciale**, Томас Бартон Резерв и последний, но не менее успешный: **В & G Nectarose** (Розовый нектар), новое игристое розовое вино, разработанное специально для нигерийского рынка, где люди празднуют жизнь при каждом удобном случае!



В этом году вышла новая рекламная кампания В&G Cuvée Spéciale с новым слоганом « **Nothing else will do** ».

США

Сразу после запуска новой гаммы вин **“The Pairing Collection”** («Гастрономическая линейка») по всем США проходят **многочисленные кросс промо-акции**. Владельцы и управляющие магазинов подтверждают свою заинтересованность идеей, сделать процесс сочетания вина и еды для своих клиентов проще и доступнее.

“Говорящие сами за себя” названия вин : **Мясо & Бургеры, Курица & Индейка, Сыр & Крекеры, Сёмга & Форель и Лобстер & Креветка**, так же как и очень оригинальный трехмерный дизайн этикетки, делает эти вина притягательными!

Эта коллекция вин представлена во многих каталогах, журналах, а также в специально подготовленном видео клипе, который вы можете найти на веб-сайте Wine Enthusiast по ссылке:

http://www.winemag.com/Wine-Enthusiast-Magazine/Video/index.php/playvideo/pairing_collection







Fresh Market YOUR DESTINATION FOR FINE WINE Wine Tastings Now Available!

Meet the Winemaker
 Ben Flaxik from The Bachelor
 Ben will be hosting the Pinot and Zinfandel wine tastings from 11:30 am - 1:00 pm
 D&W Geology Village
 2181 Wealthy St. S.E.
 Wednesday, June 27
 11:30 am - 1:00 pm

Ben's Wines
 Oregon, Washington, Sonoma and Napa are the backbone of winemaking and their award-winning wines. The area of focus will provide these wine lovers with the "outstanding" of each grape from that region. The wines are all other bright reflections of their variety, of their soil and the loving attention they received. Sip, savor, enjoy.

Spiegelberg Red Blend	12.99
Spiegelberg Chardonnay	9.89
Spiegelberg Pinot	14.39

SAVE 10% Every Day when you buy 6 Mix or Match!

CHEESE OF THE WEEK

Da Vinci Smoked Gouda with Mediterranean Herbs	12.99
--	-------

Every Day when you buy 6 Mix or Match!

Large Spicy Pasta	7.77	6.99
The Pinot Collection	9.99	8.99
Da Vinci Smoked Gouda with Mediterranean Herbs	12.99	

when you spend \$50 on groceries in one transaction

visit shopdwwfreshmarket.com for a sale

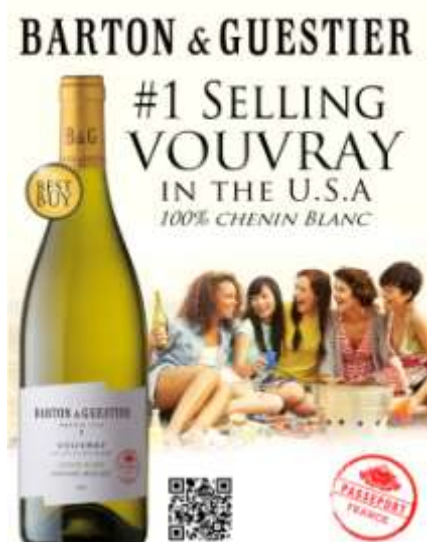
Вина Barton & Guestier участвуют в проекте SOPEXA « Wines of France Promotional Tours » («Рекламный тур Вин Франции»).

Мини-автобус необычного вида « Wines of France » («Вина Франции») путешествует по стране, сочетая французские вина со всеми типами американской кухни. В Чикагском туре, от Barton & Guestier, участвуют: розовое вино B&G Côtes de Provence Rosé (Кот де Прованс) и B&G Côtes du Rhône (Кот дю Рон).

Эти события сопровождаются забавной рекламой Вин Франции, направленной на модернизацию восприятия и репутации французских вин на Американском рынке и усиления их репутации «гарантия качества».



Креативная команда B&G США разработала специальную рекламу и шелфтокеры для продвижения вина B&G Passport Vouvray (B&G Паспорт Вуврэ), № 1 продаж в США.



ТРИНИДАД

“Возьми меня в Париж”, так называлась специальная акция, проведенная дистрибьютором вин B&G Bryden & Sons в честь **Дня взятия Бастилии**. Это мероприятие рекламировалось через креативные источники, такие как PR и пресс-релизы, сопровождаемые информацией на локальной радиостанции НОТТ 93. Много людей пришло поучаствовать в этом событии, проходившем в **Naughty Grape**. Для того что бы реализовать это событие, за неделю до него Bryden провел, в их обычную «Первую пятницу», выставку **Вина и Искусство Франции**. Вина Barton & Guestier были главным спонсором этих событий, которые анонсировались в социальных сетях (Facebook fanpages The Naughty Grape & Trinidad Wine Club). **Вина B&G** были очень хорошо представлены в магазине в момент прохождения мероприятия.



ИРЛАНДИЯ

По всей стране, на родине Томаса Бартона, **Marine Legoupié**, посол бренда **B&G**, базирующаяся в Дублине, организует дегустации и кулинарные сессии сочетания Вино & Еда, специальные промо-акции и PR события. На фотографиях ниже дегустации гаммы сортовых вин B&G Reserve в магазинах :

Supervalu Midleton, Co. Cork .

Supervalu Grange -Douglas, Co Cork.

Dunnes Cornelscourt Co. Dublin



850 VIP гостей наслаждались винами **Thomas Barton Грав блан, Бордо и Сэнт-Эмильон**, а так же **B&G Reserve Мерло, Совиньон Блан и Шираз**, на празднике, проведенном в честь **Дня взятия Бастилии**, проходившем в посольстве Франции в Дублине.



Вина гаммы **Original B&G Мерло и Совиньон Блан** были предложены «по бокалам» гостям на фестивале **Bloom In The Park Festival (Фестиваль цветов и садов)**. Уже давно, это событие Дублина стало национальным и одним из самых ожидаемых событий в Ирландии, совмещающем в себе всё вокруг сада, еды и семьи!

НИДЕРЛАНДЫ

B&G Reserve Шардоне и Мерло были выбраны послом Франции для празднования Дня взятия Бастилии во французском посольстве в Гаага.

Во время приема, 800 гостей смогли наблюдать видео клип Barton & Guestier на большом экране. Впечатляющие промо-акции вин Barton & Guestier были организованы **André Koopman**, менеджером по маркетингу группы LFE – фотография справа, **посол Франции Mr. Pierre Menat** (фото в центре).



B&G Reserve Мерло, Каберне Совиньон, Шардоне, Совиньон Блан и B&G Passeport Бордо Руж, Кот дю Рон и Макон Вилляж теперь широко представлены в большинстве супермаркетов сети **JUMBO** и **C-1000**, широчайшие выкладки!



ГЕРМАНИЯ

В Германии, для организации **успешного запуска новой этикетки коллекции вин AOC B&G Passeport**, дистрибьютор **Mack & Schühle** организовал по всей Германии специальную мотивационную программу для менеджеров магазинов.

За лучшую и наиболее эффектную презентацию новой этикетки на рынке, **победитель выигрывал поездку в Шато Маньоль**.

Первой победительницей этой программы стала **Mrs. Yvonne Kleb**, которая повторила «каменный мост» Бордо - "Pont de Pierre", для того чтобы представить на нем выкладку вин B&G Passeport Бордо.



Второй победительницей стала **Mrs. Sarah Keller**, которая развевая тему путешествия в своей презентации, включила в нее все детали путешествия, багаж, пано аэропорта вылеты-прилеты, и даже зону паспортного контроля.

TEMP.	DESTINATION	VARIETAL	TASTING NOTES	FOODPAIRING
16-18°	BORDEAUX	MERLOT	FUITY AROMA, SPICY AND TART	RED MEAT, PASTRY, CHEESE
10-12°	BORDEAUX BLANC	CHARDONNAY	FRUITY FLAVOR OF BLOOD ORANGE	SEAFOOD, PASTRY, CHEESE
16-18°	MEDOC	MERLOT	FRUITY AROMA, SPICY AND TART	RED MEAT, PASTRY, CHEESE
10-12°	SANCERRE	CHARDONNAY	FRUITY FLAVOR OF BLOOD ORANGE	SEAFOOD, PASTRY, CHEESE
10-12°	CHABLIS	CHARDONNAY	FRUITY FLAVOR OF BLOOD ORANGE	SEAFOOD, PASTRY, CHEESE
14-16°	BEAUJOLAIS	GAMAY	FRUITY AROMA, SPICY AND TART	RED MEAT, PASTRY, CHEESE
15-18°	CHATEAUNEUF-DU-ROANE	SYRAH	FRUITY AROMA, SPICY AND TART	RED MEAT, PASTRY, CHEESE
08-10°	COTES DE PROVE	PROSECCO	FRUITY AROMA, SPICY AND TART	RED MEAT, PASTRY, CHEESE



Barton & Guestier с нетерпением ждет этих креативных дам в Шато Маньоль!

МАЛЬТА



B&G Passeport Rosé d'Anjou (Розэ д'Анжу с новой этикеткой гаммы Паспорт) появилось этим летом в журнале *Maltese Sunday's Taste Magazine*, который еженедельно распространяется с главной воскресной газетой острова *Times of Malta*. Эта реклама была создана компанией **Demajo**, давним дистрибьютором вин B&G на острове, где по своим продажам **B&G Rosé d'Anjou** – это вино N°1!

КАЗАХСТАН

Создать лояльное отношение к винам Barton & Guestier было главной задачей проведения Винного фестиваля в Караганде, организованного дистрибьютором **Казахстан Коммерция** 12 Июня 2012.

Это событие стало оказией для **150 гостей** (клиенты компании в регионе: директора магазинов, VIP гости, представители дистрибьютора в Караганде и Темиртау) продегустировать полную гамму вин Бартон и Гестье.

Специально приглашенные гости и ведущие рассказывали о истории B&G, технике дегустации вин и сочетании его с трапезой.

B&G Розэ д'Анжу, Вуврэ и Сотерн, стали хитами этого вечера, который закончился танцевальной вечеринкой!





РОССИЯ

Грандиозные промо-акции и выкладки вин B&G в Российских регионах были приурочены к кросс промо-акции в партнерстве с сетью ювелирных магазинов «Адамас». Вина Бартон и Гастье носили **«Золотые медальоны» - нехенгеры**. Каждый **«Золотой медальон»** имел свою ценность: на бутылке B&G Reserve - 500 рублей, а медальон на винах коллекции Золотая Этикетка – 1 500 рублей. Эти медальоны можно было обменять на скидки при покупке ювелирных украшений в сети ювелирных магазинов «Адамас». Очень оригинальная промо-акция для вин B&G!



Быть более прекрасной для летнего торжества? Этот романтичный освежающий напиток обладает таким неповторимым стилем и прекрасно сочетается с любыми фруктовыми арматурами.

С этой коллекцией розовых вин можно ознакомиться в наших магазинах!

Вино **РЕНЕ БАРБЬЕ**
Традесви Пинелос ДО
розовое сухое
12,5%, 0,75 л
Испания
369,99

Вино **БАРТОН & ГАСТЬЕ**
Роз Де Анжу
розовое л/сладкое
в л, 11%, 0,75 л
- бокка
Франция
599,99

89,99

ВЕСЬ ИЮЛЬ
Лучшие цены на розовые вина.

УКРАИНА

Благодаря нескончаемым PR акциям, организуемым дистрибьютором В&Г на Украине - **Vinfort**, вина В&Г все легче найти на полках магазинов и в ресторанах всей страны.



Вина **Barton & Guestier** стали официальным спонсором на вручение премии красоты Мэри Клер - **Marie Claire Prix D'Excellence de la Beauté 2012**, церемония которой проходила в Киеве в ресторане Прага. 300 присутствующих гостей, в числе которых представители индустрии моды и красоты, фотографы, бизнес-элиты, знаменитости, дизайнеры и журналисты. Программа события включала в себя вечеринку «по французски» с живой музыкой. Девушки-хостессы разносили «фрэнч – макарон» («macarons») и коктейли с игристым вином **B&G Sparkling Шардоне**.

Логотип Barton & Guestier был размещен на приглашениях, а видео-клип и реклама транслировались на мониторах весь вечер.





Развертка с информацией о Бартон и Гестье, как официальном спонсоре этого события, была опубликована в журналах **ELLE**, **Maxim**, и **Marie Claire**.



[Вернуться к началу](#)

(5) НАГРАДЫ

В этом разделе представлены награды 2012 года, где самые новые отмечены красным!



Château Magnol 2009

- **Серебряная медаль** – Vinalies 2012 (Франция)
- **Бронзовая медаль** – Decanter World Wine Awards 2012 (Англия)
- **Бронзовая медаль** – International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)
- ***** три звезды** – Decanter Cru Bourgeois Blind Panel tasting (Англия)



Les Charmes de Magnol Médoc 2009

Выбор из 100 лучших вин Бордо - Selektion der 100 besten Bordeaux-Weine
TOP 100 BORDEAUX (Германия)

Les Charmes de Magnol Rosé 2011
« Отмечено »
International Wine Challenge 2012 (Англия)



Thomas Barton Réserve Privée Médoc

- **Серебряная медаль** - International Wine & Spirit Competition 2012 (UK)
- **Серебряная медаль** – Sélections Mondiales Canada 2012
- **Отмечено** – Decanter World Wine Awards 2012 (UK)



Thomas Barton Reserve Médoc 2010 Бронзовая медаль

International Wine Challenge 2012 (United Kingdom)



Thomas Barton Réserve Saint-Emilion 2010 Золотая медаль

Sélections Mondiales Canada 2012





B&G Passeport Bordeaux Rouge 2010
Бронзовая медаль - International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)
Бронзовая медаль – Japan Wine Challenge 2012



B&G Passeport Saint-Emilion 2010
Бронзовая медаль - International Wine & Spirit Competition 2012 (Англия)
Seal of Approval – Japan Wine Challenge 2012



B&G Passeport Côtes du Rhône 2011
Bronze Medal - International Wine & Spirit Competition 2012
(Англия)

B&G Passeport Médoc 2010
« Отмечено » - International Wine Challenge 2012 (Англия)

Selection in 100 Best of Bordeaux - Selektion der 100 besten
Bordeaux-Weine
TOP 100 BORDEAUX (Германия)



B&G Passeport Rosé d'Anjou 2011
« Commended » - International Wine Challenge 2012 (Англия)



B&G Reserve Merlot 2011

« **Commended** » - International Wine Challenge 2012 (Англия)

Seal of Approval – Japan Wine Challenge 2012



B&G Reserve Chardonnay 2011

Серебряная медаль - Best Chardonnay of the World 2012 (Бургундия - Франция)



B&G Reserve Sauvignon Blanc 2011

Бронзовая медаль – Japan Wine Challenge 2012



B&G Sparkling Chardonnay

Золотая медаль - Slovakia Wine Competition 2012 (Словакия)



(6)
СВЕЖЕЕ ИЗ ПРЕССЫ :



Выпуск Сентябрь 2012



Thomas Barton Réserve Saint Emilion 2010

Wine Enthusiast - Buying Guide: 88

«Выдержка в бочках придает этому вину, с доминантой Мерло, хорошую структуру и полнотелость, с привлекательной танинной структурой и сочными ароматами черных ягод. Это вино зрелое, насыщенное и готовое к употреблению.»



Thomas Barton Réserve Margaux 2010

Wine Enthusiast - Buying Guide: 88

«Вино с мягкой текстурой, богатство этого вина исходит из ароматов черных и красных ягод. Древесные ароматы и сочность ягод хорошо сочетаются в этом привлекательном вине, которое готово к употреблению через несколько месяцев.»



Thomas Barton Réserve Sauternes 2009

Wine Enthusiast - Buying Guide: 88

«Вино богатое, с хорошим балансом между тропическими фруктами и кислотностью. С нотками специй и меда, с кислотностью абрикосового сока. Это вино готово к употреблению.»



Thomas Barton Réserve Graves Blanc 2011

Wine Enthusiast - Buying Guide : 87

« Выдержка в дубовых бочках придала вину многогранность ароматов. Начиная цитрусовыми ароматами, они переходят в ароматы тропических фруктов, с хорошей кислотностью и длительным свежим послевкусием. Пить сейчас, или выдерживать в течение следующих лет. »



Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2008

Wine Enthusiast - Buying Guide : 87

«В то время, как ароматы говорят о выдержке в дубовых бочках, ароматы фруктов покрывают небо. Это прямое, полнотелое и сухое вино, свежий аромат черной смородины поддерживает его структуру».



Partager Reserve Merlot 2010

Top 50 Value wines at the LCBO

«Марка Partager присутствует на нашем рынке десятилетиями, так что пришло время для преобразования. Это вино сорта Мерло урожая 2010 года, происходит из местности Pays d'Os на юге Франции, является отличной покупкой. От него вы можете ожидать глубокого фиолетово красного цвета с мягкими ароматами черных и красных ягод. Оно насыщенное и ароматное с длинным сухим послевкусием. Оно нуждается в сопровождение сочным жареным мясом или сыром для того что бы его лучше оценить. Декантировать за час до подачи на стол. Рекомендовано к употреблению с 2012 по 2015 год. »

Wine Align - Steve Thurlow (Канада)



Thomas Barton Reserve Médoc 2010 :

Rating 15/20 – Jacques Dupont – LE POINT



"Нос - черные фрукты, вкус: округлое, бархатистое, изысканное, гибкое, с мягкими бархатными танинами, хорошим длительным послевкусием, оно очень хорошо".

(7) ПОЛЕЗНАЯ ПРАКТИКА

Виноградники on line :

Следите за развитием винограда на V&G Bunchies (V&G Грозди) на Facebook



Чаще всего, когда мы наслаждаемся бокалом вина, мы не задумываемся ни о том, каким образом этот нектар оказался в бутылке, ни о том, как выглядело вино, а именно виноград, ранней весной. Но для тех кому это интересно, впервые за свою историю, Barton & Guestier, дарит возможность следить за тем, что происходит в виноградниках неделя за неделей.



Bernard Fulloy, винодел Chateau Magnol отвечает на наши вопросы:

Бернар, что такое V&G Bunchies?

V&G bunchy это виноградная гроздь, которая просто весит на лозе, в ожидании того, что должно случиться.... 4 виноградные грозди V&G Bunchies, за которыми мы следили в 2012, все принадлежат сорту **Каберне Совиньон**.

Где они располагаются ?

Сразу за **Шато** – вниз по ступенькам – **9 ряд – 1 лоза!**

И что, все могут их увидеть?

До настоящего времени, лишь немногие привилегированные гости Шато Маньоль могли наблюдать их воочию, но теперь, каждый посетитель фан странички на Facebook (www.facebook.com/bartonguestier) может следить за ними в **фотоальбоме V&G bunchies**. Мне очень нравится эта идея рассказать о них таким способом.

А что касается других сортов в виноградниках Шато Маньоль ?

В следующем году в свете прожекторов появятся Мерло и Каберне Фран. Было бы замечательно показать различия в цикле их созревания.

Только посмотрите на великолепное развитие виноградных гроздей Каберне Совиньон с Мая по конец Августа!



Четверг 31 Мая



Среда 13 Июня



Среда 27 Июня



Вторник 10 Июля



Пятница 27 Июля



Начал появляться цвет ! Пятница 3 Августа



Пятница 10 Августа



Понедельни 20 Август

Следите за развитием событий на Fanpage на Facebook www.facebook.com/bartongquestier!
[Вернуться к началу](#)

(8) Сочетание Вина & Еды

25 лет кулинарных приключений с Шеф-поваром Фредериком в Шато Маньоль!

Frederic Prouvoeur известен многим партнерам Barton & Guestier во всем мире. Он занимает пост эксклюзивного шеф повара замка Шато Маньоль с января 1987 года. В 1978 году Фредерик учился искусству кухни в Ле Туке, на севере Франции. За свою долгую и успешную карьеру он работал во многих престижных ресторанах мира: в Швейцарии – Volkshauss Hotel, на лазурном побережье Франции в Oustau de Baumanière (2 звезды гида Мишлен) с известным шеф поваром Раймондом Тюилье, а так же в Лондоне в ресторане «La Gamin». В течение нескольких лет Фредерик совершенствовал свой талант на океанских лайнерах Массалиа и Мермоз.

Barton & Guestier гордится таким великим шеф-поваром, который не только виртуозно готовит обеды и ужины гостям замка и участникам программы Знаток вина, но и организует сессии сочетания вина и трапезы и уроки кулинарных изысков.

По просьбе наших клиентов и регионального совета вин, шеф Фредерик создал специальные рецепты.

Fred's Rhône Beef-Burger - Ронский Биф-Бургер от Фреда, это один из тех рецептов, которые он создал по просьбе совета виноделов региона Долины Роны!

Ниже представлен рецепт этого блюда, что бы вы попробовали и насладились им в сочетании с вином V&G Passeport Кот дю Рон!



Гостей: 6

Время подготовки : 45 минут

Время приготовления :

2 -3 часа для приготовления тушеного мяса по Бургундски (плечо или грудинка)

10 минут для яблок

Ингредиенты для тушеного мяса по Бургундски:

800 гр говядины (лопатка, вырезка)

1 бутылка V&G Кот дю Рон

50 г моркови

50 г сладкого лука

50 г лука-порей

2 зубчика чеснока

½ литра бульона из телятины (для соуса)

100 г шоколада (70% какао)

Соль и перец



Ингредиенты для гамбургеров:

6 яблок
200 г свежих листьев шпината
250 г сладкого лука
150 г несоленого сливочного масла
1 зубчик чеснока
семена кунжута
1 яйцо
Соль и перец

Способ приготовления:

Подготовить за день до....

Помыть, очистить, и нарезать овощи кубиками.
Довести красное вино до кипения в достаточно большой кастрюле, чтобы вместить все мясо.
Разогреть сковороду, добавить соль и перец, и подрумянить мясо. Затем перевернуть мясо и переместить его в жаровню.
Обжарить овощи.
Положите их в кастрюлю с чесноком и бульном из телятины.
Варить на медленном огне 2 - 3 часа, убирая, время от времени, пенку и жир.
После 2-3 часов варки, слить мясо и выпарить в два раза соус.
Отфильтровать соус ("через шумовку"), приправить по вкусу солью и перцем и добавить шоколад.
Вернуть обратно мясо в соус и варить 15 минут.

В тот же день...

Половину приготовленного заранее мяса смешать с яйцом до получения фарша.
Добавить эту смесь к оставшейся половине. Перемешать вручную.
Приправить по вкусу солью и перцем.
Сформировать стейки для гамбургера.
Разрезать яблоко пополам и удалить семена.
Разместить их на смазанное маслом блюдо.
Смазать маслом яблочную кужуру и посыпать сверху кунжутом.
Выпекать в духовке при температуре 180 ° C в течение 10 минут.
Нарезать лук.
Приготовить его на медленном огне со сливочным маслом, солью и перцем.
Подрумянить полученные стейки на сковороде
Приготовьте листья свежего шпината на сковороде с маслом, немного чеснока и соли.

Подготовьте свой гамбургер:

Положите листья шпината на одну из половин яблока.
Положите лук на шпинат и положите стейк гамбургером на вершину.
Укройте другой половинкой яблока.
Украсьте вокруг соусом.
Подавать с картофельными или морковными чипсами, приготовленными в масле.

... И, конечно, дегустировать этот рецепт стоит с B&G Passeport Ком дю Рон!



[Вернуться к началу](#)

(9) ЛЮДИ

Интервью ...

Марина Жюльен

B & G Бренд-менеджер / менеджер Duty Free Travel Retail

По приходу в компанию в 2008 году, каково было ваше первое впечатление от имиджа B&G бренда?

Я была действительно впечатлена тем, какая богатая и долгая история у Barton & Guestier. Это является ключевым моментом в понимании бренда потребителем, особенно в винном бизнесе. Barton & Guestier по всему миру является одной из самых сильных французских подписей.

Поэтому, когда вы решаете создать и вывести на рынок новое вино, вы должны уважать это великое наследие и держать его в центре вашего развития.



Каков, на ваш взгляд, имидж B&G бренда сегодня?

Благодаря знаниям и умению нашей команды виноделов, мы можем предложить нашему потребителю большой выбор лучших французских вин под одной подписью. На протяжении многих лет мы стараемся сделать наше предложение понятным потребителю в трендовой, ясной и элегантной упаковке. Конкуренция в винном бизнесе огромная и французское предложение, большей частью, слишком сложно, поэтому нашей задачей является помочь потребителю в выборе своего французского вина, всегда и везде.

Где вы видите возможности развития?

Конечно, азиатские рынки представляют значительный потенциал бизнеса, где французское предложение остается уникальным.

Южная Америка показывает большой потенциал, даже если большинство из этих стран являются производителями вин.

Мы должны также учитывать Африку, где население растет и где, в будущем, будут находиться 10 крупнейших городов мира.

Бизнес в Duty Free также растет и представляет хорошие возможности для нашего бренда по всему миру.

Что стало вашей победой?

Запуск новой упаковки для нашей коллекции вин французских АОС - **B&G Passeport**.

Мы работали над этим проектом в течение двух лет и потребитель, действительно, был в центре нашего исследования. Главной целью было запечатлеть момент обучения и путешествия под одной сильной подписью. Все элементы упаковки изучались в целях упрощения доступа к французской региональной классификации вин.

Запуск на рынках, который начался в апреле, до сих пор имеет большой успех. Обратная связь от наших клиентов действительно положительная, им всем очень нравится этот новый дизайн. Мы уверены, что потребителю он так же понравится!

Каково ваше самое лучшее воспоминание от поездки? Самое худшее?

Я помню свое первое участие в TFWA в Каннах. Это большая выставка посвящена бизнесу Travel Retail. На выставке представлено много компаний крепкого алкоголя, шампанского и вина, но так же великие имена парфюмерии и кондитерских изделий! Chanel, Guerlain, Hermes для удовольствия глаза и Leonidas, Valrhona, для сладких перерывов во время выставки! В конце недели, каждый пытается обменять свои твары на флакон духов (что очень трудно сделать даже предлагая великое Марго!) или несколько конфет!

Я держу свои пальцы скрещенными, но, на данный момент, мне не попадались трудные клиенты и я не переживала неприятных моментов!

Любимый рынок?

Ну, Италия может стать одним из моих любимых рынков, потому что я большая поклонница итальянской кухни!

Во всяком случае, я действительно хотела бы больше путешествовать по рынку США и пересечь эту удивительную страну из Нью-Йорка до Лос-Анджелеса.

Каждый штат представляет собой мини-страну, где пейзаж, культура и вино отличаются, это очень захватывающая задача, создавать и развивать бренд в такой большой стране.
У нас есть все компоненты для большого успеха, и я действительно надеюсь, что вино B & G вернут свое место в сердцах американских потребителей.

Какое ваше любимое вино от B & G?

Original B&G Совиньон Блан. Это вино из долины Луары, а я большая поклонница сорта Совиньон Блан. Мне очень нравится свежесть и минеральность этого вина.
Это идеальное вино для аперитива со своими друзьями, я часто подаю его с креветками, в начале приятного вечера.

Марина присоединилась к команде Barton & Guestier в 2008 году после 8 лет работы в группе Castel, где она получила солидный опыт в винном бизнесе. Она имеет степень магистра маркетинга в Школе управления Тулузы. Марине 38 лет, у нее 2 детей, и она любит готовить блюда французской кухни.

[Вернуться к началу](#)

(10) ПЛАНЫ

Встречи с B&G.

Запланируйте вашу встречу или объявите о вашем присутствии на этих выставках нажав на ссылки.

- **21-26 Октября, 2012 – TFWA – Канны – Франция**

Booth N° D42

B&G contacts:

philippe.marion@barton-questier.com –
marina.julien@barton-questier.com



- **11-15 Февраля, 2013 – Prodexpo – Moscow - Russia**
B&G contact: Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com
- **20 Марта, 2013 – France Under One Roof – London - United Kingdom**
B&G contact: ignacio.marcos@barton-questier.com
- **24-26 Марта, 2013 – Prowein – Düsseldorf - Germany**
B&G contacts: ignacio.marcos@barton-questier.com - philippe.marion@barton-questier.com
- **Март 2013 – TANG JIU HUI 2013 – Chengdu – China**
B&G contact: carlos.varela@barton-questier.com.cn
- **7-11 Апреля, 2013 – Duty Free Show of the Americas – Orlando - USA**
B&G contacts: audrey.clos@barton-questier.com – philippe.marion@barton-questier.com
- **21-23 Мая, 2013 – London Wine Fair – United Kingdom**
B&G contacts: ignacio.marcos@barton-questier.com - philippe.marion@barton-questier.com
- **16-20 июня, 2013 – Vinexpo Bordeaux - France**
B&G contact: philippe.marion@barton-questier.com



(11) B&G История

Хотя часто историю называют скучным и бесполезным занятием, история **Barton & Guestier** захватывающая и богатая. Почти три века вина, этикеток, рынков, людей и увлечений ...

Ниже вы откройте для себя некоторые рекламные кампании **B&G**, которые были созданы за последний век!

1904



1948



1950



1950



From the famous poster by HENRI-GEORGES CLAUDE



For the Holidays

The wine that rises to the occasion

... to add sparkle to Holiday family dinners and the New Year's celebration.
... a dry, fragrant Sparkling Burgundy from Burgundy!



B&G

SPARKLING BURGUNDY

One of the finest wines of FRANCE

By BARTON & GUESTIER, Established 1789, Reims, France. Imported by Brown-Forman Co., Inc., New York City. Sole Distributors for U.S.A.

1952

Menu

SPÉCIALITÉS POUR THANKSGIVING - 25 NOVEMBRE 1954



DINDON Froid
(turkey with stuffing)

BARTON & GUESTIER
SPARKLING BURGUNDY
(Fragrant, bubbly red wine)

The wine that makes the Royal People -
A dry, delicious, Sparkling Burgundy -
from Burgundy!



B&G

The finest wines of FRANCE

By BARTON & GUESTIER, Reims, France. Imported by Brown-Forman Co., Inc., New York City. Sole Distributors for U.S.A.

1954

From France... with love and care

Fine French wines are the mark of genius. They have temperament. In being and their best, they excel handily... with understanding and respect. That's why the name of the Skipper is so important. Look for the "B & G" initials on the label. They tell you that this is a Barton & Guestier selection, backed by more than 200 years of wisdom in the ways of wine. They assure you that dedicated wine men have pursued each Bordeaux or Burgundy as lovingly as if it were reserved for their own table. Ask your wine merchant to show you the wide range of B & G selections.

the finest wines of France **B&G**

BY BARTON & GUESTIER, INC. 170 N. 5TH ST. PHILADELPHIA, PA. 19106

1958

B&G PRESENTS
THE FOUR PRINCES
Four French regional wines of birth and breeding

These Four Princes are here as Ambassadors from France, bringing good news to the wine lovers of America. Each Prince bears the best possible credentials—the "B & G" initials on the label, which mark it as a Barton & Guestier selection. And each is living proof that you need no longer pay a king's ransom for a genuine Bordeaux or Burgundy.

Although modestly priced, these are pampered Princes! Like all Barton & Guestier regional wines, they are backed by more than two hundred years of wine experience, and have had their full share of loving care, respect and understanding. Ask your wine merchant to show you the complete range of imported Barton & Guestier selections.

the finest wines of France **B&G**

BY BARTON & GUESTIER, INC. 170 N. 5TH ST. PHILADELPHIA, PA. 19106

1961

A Loaf of Paté, a Label of Wine and Thou.
 B&G. It's all the French you'll ever need. B&G. Two eloquent letters
 the French have used since 1725 to describe their best—from Beaujolais to Pouilly Fuisse,
 from Pommard to Chablis—B&G. Could anything be more romantic?

B&G. Love letters from France.
BARTON & GUESTIER. 36 FINE WINES IN ONE FINE FAMILY.

1967

B&G invites you to buy a house in France.

Introducing the best of the great
 B&G labels: The B&G Chateaux
 Wines.

The B&G Chateaux are nine
 distinguished wines from the most
 distinguished houses in France.

And among those officially
 classified in 1855 as elite wines, we
 offer our exquisite Leonville-Barton
 and Chateau Langon-Barton.

In fact, all our chateaux wines
 are impeccable. A Beaujolais and
 Morgon from the Chateau de Pizay.
 A Bordeaux from the Chateau
 Grand-Poinet. A Rosé from the
 Domaine de la Meynard.

Each is nurtured in the finest
 French tradition and bottled
 exclusively at its chateau.

Bring her home a house tonight.
 A B&G Chateau.

B&G. Love Letters from France.
Barton & Guestier. 36 fine wines in one fine family.

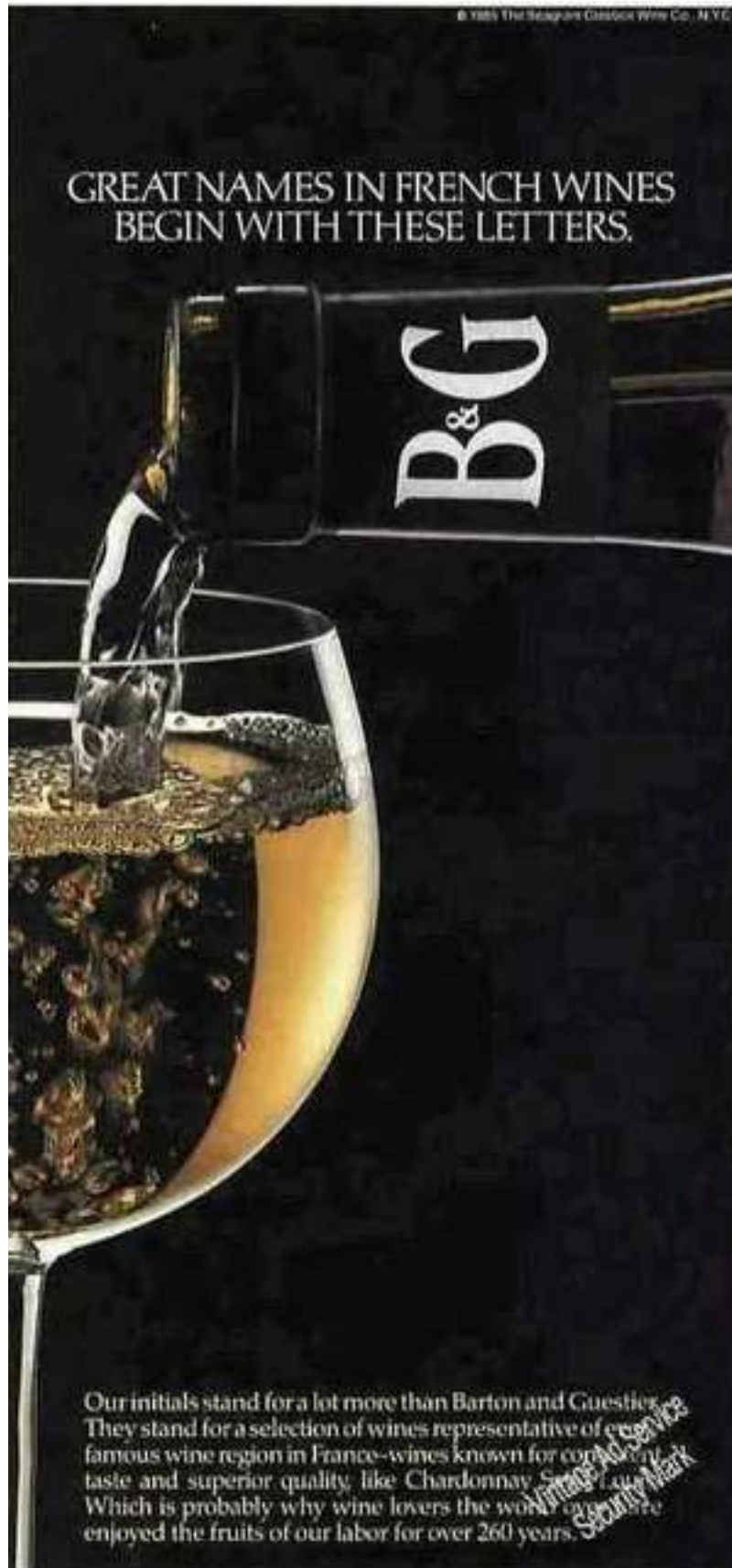
1974



1981



1981



1985

Если вы хотите получить эти рисунки в формате для печати, пишите в отдел маркетинга по адресу petra.frebault@barton-guestier.com.

[Вернуться к началу](#)