



BORDEAUX FETE LE VIN BRUXELLES DU 10 AU 13 SEPTEMBRE 2015

REVUE DE PRESSE FRANCE



65 000 DEGUSTATIONS SUR LES 4 JOURS DE L'EVENTEMENT. 1 300 PERSONNES FORMEES A L'ECOLE DU VIN DE BORDEAUX. 30 000 ASSIETTES SERVIES. FREQUENTATION EN HAUSSE (+25%)

SOMMAIRE



Bordeaux fête le vin sur 3 continents
Les liquoreux s'affichent
Les vins de Bordeaux ont la côte en Belgique
Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux : un mariage réussi
Bordeaux fête le vin avec succès à Bruxelles
Les vins de Bordeaux ont la cote en Belgique
Le Manneken Pis de Bruxelles intronisé par le Conseil du vin de Bordeaux
Les vins liquoreux du Bordelais redorent leur image à Bruxelles
Bordeaux fête le vin sur trois continents
Le marathon du Médoc à Bruxelles
En images : Bordeaux fête le vin à Bruxelles jusqu'à dimanche
Bordeaux fête le vin " s'exporte au Québec

Lesvinsdusoir

65.000 verres de vins servis à Eat!
Bienvenue à eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX
Rouges de la Rive gauche: Médoc (1/2)
Rouges de la Rive gauche: les Graves (2/2)
Rouges de la Rive Droite: Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac
Blancs secs: la face cachée de Bordeaux
Bordeaux: des vins doux à redécouvrir



Le Bordeaux mis à l'honneur



Le Manneken Pis nouvel ambassadeur des vins de Bordeaux



Bruxelles : les vins de Bordeaux font du Manneken-Pis leur ambassadeur



Le parc royal se transforme en restaurant géant



Bordeaux fête le vin débarque à Bruxelles



Notre compte-rendu du EAT ! Brussels, DRINK ! Bordeaux

Retombées SUITE A LA CONFERENCE DE PRESSE

« Bordeaux fête le vin à travers le monde »

lors de VINEXPO / 16 juin 2015



Bordeaux Fête le vin à travers le monde



Bordeaux Fête le vin : une stratégie du collectif gagnante



Le monde fête le vin (web + quotidien)



World tour 2015 : Bordeaux fête ses vins



Quatre dates pour "Bordeaux fête le vin"



Bordeaux fête le vin rayonne dans le Monde



Les participants devant le Manneken Pis intronisé. PHOTO S.D.

Bordeaux fête le vin sur trois continents

BRUXELLES La capitale belge accueille la Fête du vin jusqu'à dimanche. C'est la troisième destination internationale à recevoir l'événement

Le Manneken Pis compte depuis hier un nouveau costume dans sa garde-robe, celui du Grand Conseil du vin de Bordeaux. Ancré dans la tradition et le folklore bruxellois, le célèbre petit bonhomme revêtira ces prochains jours la robe rouge pour porter haut les couleurs du vin de Bordeaux. Un geste symbolique qui permet de lancer la 2^e édition de Bordeaux fête le vin à Bruxelles, qui débute aujourd'hui. La capitale belge fait en effet partie des trois destinations à accueillir cet événement d'envergure mais aussi des trois plus gros marchés à l'exportation pour les vins de Bordeaux. « Cette année, nous organisons pour la première fois trois fêtes du vin en sept semaines sur trois continents différents », souligne Stéphane Delaux, président de Bordeaux Grands Événements. Au total, 250 viticulteurs seront mobilisés pour aller au-devant de 300 000 dégustateurs.

Après Québec et avant Hong Kong, c'est donc au tour de Bruxelles de mettre à l'honneur les vins de Bordeaux. Calquée sur le modèle et l'esprit de la fête bordelaise, la manifestation partage toutefois, ici plus qu'ailleurs, la fête avec la gastronomie. Les vins de Bordeaux ont en effet rejoint le festival gourmand

bruxellois, donnant naissance à Eat ! Brussels, drink ! Bordeaux. « Cette rencontre entre vins et gastronomie apporte une vraie valeur ajoutée à la manifestation et cela nous donne des idées pour la Fête du vin à Bordeaux. »

Une autre destination ?

En attendant, cet événement dédié à l'international porte sur les vins de Bordeaux, l'image et l'attractivité de la ville mais aussi sur le business. « Il serait intéressant de trouver une cinquième destination pour Bordeaux fête le vin », reconnaît Stéphane Delaux. Pour autant, pas question de céder à toutes les sollicitations. « Cela doit rester un événement grand public, convivial et festif et en aucun cas une manifestation purement commerciale. Cela ne peut se faire qu'avec une ville ou un pays qui représente certes un marché significatif mais qui a surtout une véritable sensibilité pour les vins de Bordeaux. » Alors, demain, pour qui pas une fête du vin à Shanghai, New York ou Londres ? « Nous réfléchissons à l'organisation d'une opération à Londres mais plutôt dans un format plus court, à l'image de la Wine Party qui s'est tenue à Los Angeles en 2014. »

Stella Dubourg, à Bruxelles

« Transmettre, c'est aussi élever »

VENDANGES DE MALAGAR Le comédien Robin Renucci intervient sur cette nouvelle édition dont le thème est la transmission

CÉLINE MUSSEAU
cmusseau@sudouest.fr

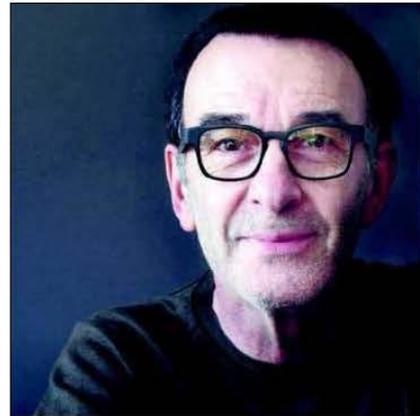
À la tête des Tréteaux de France et fondateur de l'Association des rencontres internationales artistiques (Aria) en Corse, le comédien Robin Renucci sait de quoi il parle quand il s'agit de transmission, thématique de cette nouvelle édition des vendanges de Malagar. Il interviendra samedi pour parler de la transmission de la culture.

« SudOuest ». Qu'est-ce que transmettre ?

Robin Renucci. La transmission, en général, pas seulement au théâtre, c'est ce qui a été, ce qui sera, ce lien intergénérationnel qui nous lie, qui nous a été légué et qui nous transforme. C'est une trace de l'existence, passer à travers quelque chose, de ce que l'on reçoit à ce que l'on donne. Chacun étant différent, on fait un legs à l'autre en exprimant de façon singulière quelque chose. Comme on élève une vigne, on la fait grandir, transmettre, c'est aussi cela. Le spectateur est en état d'élévation, il construit ce qui lui est donné à voir. Au théâtre, il y a en plus la question de l'oralité, avec l'idée du conte, de la parole donnée en public. Avec des valeurs d'humanité à symboliser que les mots donnent à voir.

La transmission est-elle plus compliquée aujourd'hui, avec les problèmes budgétaires que connaît le monde de la culture ? Il faut revenir aux fondamentaux. C'est-à-dire, écouter quelqu'un qui a quelque chose à dire. Il y a certes des difficultés qui font obstacle, notamment financières, mais il faut revenir au sens premier : que fait-on ensemble ? Ce ne sont pas les moyens qui comptent, mais le sens. Strehler disait qu'il jouerait partout s'il n'y avait plus de théâtre, dans la rue, n'importe où.

Beaucoup de jeunes compagnies n'ont plus cette conception d'une figure et vont vers le collectif...



Robin Renucci interviendra pour parler de la transmission dans le monde de la culture. PHOTO OLIVIER PASQUERS

C'est vrai, il n'y a plus vraiment la figure du créateur tout puissant comme nous l'avons connue à l'époque du discours de Villeurbanne en 1968. Aujourd'hui, il faut de nouveau faire avec le public et non pas seulement pour le public. Il existe énormément de travaux et spectacles où les amateurs sont à pied d'œuvre, les habitants d'un village ou d'un quartier participent, on retrouve aujourd'hui d'autres liens où il faut compter sur les capacités de l'autre. Faire d'autres choses avec les gens, dialoguer avec le public, sortir du spectacle comme un produit présenté à des consommateurs.

C'est ce que vous faites en Corse ?

Les cinquantenaires que nous sommes ont vécu dans l'éducation populaire, et nous nous inscrivons dans ce réseau. Il y a aujourd'hui beaucoup d'enseignants, d'ama-

teurs, de techniciens, d'ouvriers qui viennent suivre nos propositions. Mon flambeau de pensée, ce sera cela : création, transmission, formation, éducation populaire.

« Transmettre pour la culture ? », samedi 12 septembre à 11 h 15 au Domaine de Malagar. Rens. et programme complet : 05 57 98 17 17 ou sur malagar.aquitaine.fr

JEAN LACOUTURE

CETTE 7^e ÉDITION DES VENDANGES DE MALAGAR, à Saint-Maixent, est dédiée à Jean Lacouture. Elle s'ouvrira ce soir à 20 h 45 avec une projection-débat autour du film « Jean Lacouture ou la position du biographe » en présence du réalisateur Hugues Le Paige et en partenariat avec le cinéma Lux à Cadillac. Le modérateur en sera Jean-Claude Ragot, le directeur du Centre François-Mauriac.

les débats éco

JEUDI 17 SEPTEMBRE - 8 h 30
Technopole Agropole Estillac

Réussir l'industrie dans un département rural

122 entreprises, 2 100 emplois : comment Agropole est devenue une référence nationale ? Expert, innovations, financement... Quels sont les bons outils du développement industriel ? Comment conserver en Lot-et-Garonne les sociétés et les compétences dont ses entreprises ont besoin ? Le département est-il armé pour produire les profits et les compétences dont le département ? Les pouvoirs de décision de l'industrie agroalimentaire restent-ils dans le département ? Comment l'industrie prend-elle le virage du numérique et de l'international ? La grande région est-elle une opportunité ou un risque pour le pôle agroalimentaire lot-et-garonnais ?

Autour de **Jean-Bernard Gilles**, journaliste à Sud Ouest, seront présents pour débattre :

- Thierry Lemaire**, président de la région Societal Union Sud-Ouest et actionnaire de Boncolac
- Frédéric Ventre**, président fondateur de Yooji
- Fabrice Tuffier**, directeur général de Cité Gourmande
- Nicolas Ffion**, président du directeur de De Sangosse
- Jean-Alain Haricot**, président de la CCI de Lot-et-Garonne et d'Agropole Entreprises
- Gilles Recour**, directeur général de la technopole Agropole

Débat conclu par **Bernard Barrot**, conseiller départemental et président d'Agropole Services

Renseignements et inscriptions sur sudouest.fr/agropole et communication@sudouest.fr



Le stand de Sweet Bordeaux à Bruxelles. PHOTOS D.

Les liquoreux s'affichent

BRUXELLES Bordeaux fête du vin y est l'occasion pour les vigneronnes de promouvoir leurs nectars

Du vin blanc liquoreux avec du homard, du thon mi cuit ou un suprême de volaille ? Des associations insolites et audacieuses qui peuvent surprendre. Pourtant, cette alliance entre mets et vins fonctionne plutôt bien. « Nous voulons montrer que ces vins peuvent se marier avec d'autres mets que le foie gras. C'est le cas du mariage avec les huîtres qui, grâce à l'ode qu'elles contiennent, offre un contraste extraordinaire », explique Philippe Dejean, président des Sweet Bordeaux, présent sur Bordeaux fête du vin à Bruxelles.

Prouver que les blancs doux peuvent se marier avec un panel de plats beaucoup plus large qu'on ne l'imagine, c'est le défi que s'est lancé la marque Sweet Bordeaux qui regroupe depuis 2009 les 10 appellations productrices de vins moelleux et liquoreux.

Promotion et séduction

Une opération de promotion mise en place pour susciter la curiosité des jeunes palais et raviver celui des moins jeunes, en réponse à la lente désaffection des consommateurs pour les vins blancs doux et en par-

ticulier les Sauternes. Mais les modes changent et les habitudes de consommation ont la vie rude. Les vins moelleux et liquoreux, boudés au profit des rouges et des rosés, tentent donc d'évoluer au profit d'une certaine légèreté.

« Nous travaillons plus sur l'aromatique que sur le sucre. Mais il ne faut pas oublier que le Sauternes est un vin de haute couture », précise Eric Pothier, président de Sauternes Vignerons et propriétaire du château Pick-Laborde, à Preignac Répartis sur 4 400 hectares, dont 2 200 pour la seule appellation Sauternes, ces vins ne représentent en effet que 3 % du vignoble bordelais et 2 % en volume. Un nectar précieux qui nécessite une grande attention et une récolte exigeante. « C'est un vin de l'extrême qui est unique au monde et qui n'est pas facile à faire. Le Sauternes moyen, ça n'existe pas. Ici on ne vend pas que le liquide, on vend aussi le rêve qui est autour », confie Eric Pothier présent en véritable ambassadeur des Sauternes à Bruxelles pour que ces vins prestigieux retrouvent toutes leurs lettres de noblesse. **Stella Duboug, à Bruxelles**

Un site Internet pour l'accueil des réfugiés

SOLIDARITÉ Depuis hier après-midi, une plateforme collaborative est en ligne, via le Département, pour les réfugiés et les aidants

ISABELLE CASTÉRA
i.castera@sudouest.fr

Prendre un acte. Sortir de la litanie des intentions. Le président du Département, Jean-Luc Gleze revendique cette réactivité. Hier après-midi, à 16 heures, une plateforme collaborative a été mise en ligne sous l'appellation Solidarité Réfugiés (1). Elle a été conçue en 48 heures par les services du département de la Gironde.

Plusieurs centaines en Gironde

La France attend dans les jours prochains, l'arrivée de 24 000 réfugiés, selon la Commission européenne, dont plusieurs centaines en Gironde. D'abord les communes volontaires accueilleront, de façon équilibrée, afin d'harmoniser l'intégration de ces familles en souffrance. Le Conseil départemental a présenté, hier, ce nouveau site évolutif. « Il est simple, ergonomique, accessible à tous et efficace », a noté Jean-Luc Gleze. « Il est conçu pour anticiper les réponses à toutes les questions que l'on se pose sur l'accueil et l'intégration des réfugiés », a ajouté Mathieu Rouvère, vice-président du Département. « Il s'agit d'un outil adaptable aux consignes à venir, mais qui, dans l'immédiat, répond déjà aux fondamentaux, à l'attention



Hier, au Département, autour de Jean-Luc Gleze. PHOTO QUENTIN SALMIER

de ceux qui proposent et de ceux qui disposent », a précisé Jean-Luc Gleze. Donc clairement, ce site est ouvert aux citoyens, aux entreprises, aux associations et aux collectivités, qui peuvent proposer leur aide en ligne pour du don aux vêtements, mettre à disposition des locaux, assurer la traduction, apporter de la nourriture, un hébergement. Les associations pourront trouver une marche à suivre pour accueillir efficacement les réfugiés. Bientôt, un parcours so-

cial du réfugié, censé répondre aux premières nécessités en terme de droits et de protection maternelle infantile, sera élaboré. « Il y a une réalité à court terme à laquelle il nous fallait répondre, nous l'avons fait, a constaté le président du Département. Ce site sera un outil qui permettra aussi à la préfecture de capitaliser les informations et qui évitera les engagements téléphoniques. »

(1) girondsolidarite-refugiés.fr

La chasse à la tourterelle devant le Conseil d'état

JUSTICE Deux associations attaquent une décision leur interdisant de chasser l'oiseau en mai

Les amateurs de chasse à la tourterelle des bois risquent de devoir se contenter des deux journées fixées par décret pour se livrer à leur activité favorite : le dernier samedi d'août et le 20 février. Telles sont en effet les dates arrêtées en mars 2006 puis en janvier 2009 par le ministre chargé de la chasse. Un calendrier restreint que contestent l'Union girondine de défense des chasses traditionnelles (UGDCT) et l'Union nationale des associations de chasseurs d'oiseaux migrateurs (Unacom), qui veulent pouvoir pratiquer leur activité au mois de mai « dans certaines communes du Médoc et du bassin d'Arcachon ».

Lefond et la forme

Déboutés une première fois en avril, ils sont revendus à la charge, hier, à Paris, devant le Conseil d'état. Pour les deux associations, les motivations de la décision ministérielle s'appuient sur des éléments erronés. D'abord quant au nombre d'individus concernés : le ministère puis la justice évaluent à 34 000 le nombre d'oiseaux prélevés chaque année en Aquitaine, chiffre contesté par les as-



La tourterelle au centre d'une bataille juridique. « 30 »

sociations. Ensuite, UGDCT et Unacom réfutent l'argument selon lequel l'espèce serait « dans un état de conservation défavorable et que la chasse (serait) l'un des principaux facteurs de déclin de l'espèce. » Un élément décisif dans la décision d'interdire la chasse au mois de mai. Sur le fond, le rapporteur du Conseil d'état, Béatrice Bourgeois-Machureau, n'a rien trouvé à redire aux décisions précédentes.

Sur la forme, ultime argument des requérants, le conseiller d'état a indiqué que la « rectification pour erreur matérielle » de la précédente décision ne pouvait être acceptée « par le biais d'une remise en cause d'arguments purement juridiques ». Elle a donc joint les juges à rejeter la requête des deux associations de chasse. Décision dans trois semaines. **ALP**

www.aldi.fr

LA QUALITÉ ET LA FRAÎCHEUR AU QUOTIDIEN



Le Kg 1,19€

TOMATE GRAPPE
Catégorie 1
Vente en vrac
Origine France



Le sachet de 2 Kg 1,79€

POMMES
Variété Royal Gala
Catégorie 1
Calibre 136/200 g
0,90 €/Kg
Origine France



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour
www.mangerbouger.fr

Photos non contractuelles



Marc Roisin en pleine dégustation sur le stand des Bordeaux et Bordeaux Supérieur. PHOTOS: G.

Les vins de Bordeaux ont la cote en Belgique

BRUXELLES 3^e marché à l'exportation pour les vins de Bordeaux, la Belgique compte de gros consommateurs, mais aussi de fins connaisseurs

On aurait plutôt tendance à dire que les Belges sont des buveurs de bière. Mais détrompez-vous : les Belges sont aussi de gros consommateurs de vins et de fins connaisseurs en la matière. « On ne mélange pas bière et vin mais les deux ne sont pas pour autant incompatibles. Au contraire. Les Belges ont appris à déguster le vin et ont transféré ces techniques de dégustation à la bière pour mieux l'apprécier et la comprendre », explique Marc Roisin directeur de Vinogusto, guide du vin en ligne, et responsable de la rubrique Vins du journal belge « Le Soir ».

Une culture pour le vin qui se traduit depuis l'an dernier sur Bordeaux fête le vin à Bruxelles « La fête du vin rencontre un vrai succès car le Belge a vraiment le goût d'apprendre, de déguster et de partager. Mais ce qu'il aime surtout, c'est la rencontre avec les vigneronnes », précise Marc Roisin, également formateur agréé de l'école du vin de Bordeaux.

Un marché très courtisé

La production de vins en Belgique étant très anecdotique, le pays est ouvert aux influences extérieures et le marché s'expose aux sollicitations de tous les pays « Étant francophones la culture du vin français est très accessible pour les Belges. Ce qui explique que 60% du vin distribué sur

le marché Belge est français. » Les Belges consomment en moyenne une trentaine de litres de vin par an, 54% de vins rouges, 32% de blancs et 14% de rosés. Avec une affinité particulière pour les vins de Bordeaux.

Pour preuve, la Belgique a représenté en 2014 le 3^e marché à l'exportation pour les vins. Quant aux coups de cœur, ils sont plutôt consacrés aux Graves. « Notre pays est le premier pays importateur de Graves en volume ». Viennent ensuite par ordre de préférence les Saint-Émilion et les Pomerol. « Le Bordeaux Clairet rencontre aussi un véritable succès. » Selon les régions, les Belges ne boivent pas les mêmes vins.

Selon les régions

« En Wallonie, au Sud, les consommateurs préfèrent les rouges et les rosés, tandis que du côté de la Flandre, au Nord, la préférence va aux blancs et aux effervescents. Au milieu on trouve Bruxelles qui est beaucoup plus cosmopolite et où on boit de toutes les couleurs », détaille Marc Roisin. Toutefois, les Belges aiment les valeurs sûres et achètent des marques qu'ils connaissent. Des achats qui se font dans 75% des cas dans un supermarché. Quand au budget qu'ils consacrent au vin, les Belges, qui sont de bons vivants et aiment se faire plaisir, sont prêts à dépenser un minimum d'argent pour obtenir un bon rapport qualité-prix. « Ils dépensent en moyenne 5 euros par bouteille. Mais il existe aussi un marché pour les grands crus. Certains n'hésitent pas à acheter une très bonne bouteille pour une grande occasion. »

Stella Dubourg, à Bruxelles

ON EN PARLE

Nouveau stade : les Ultras soumettent cinq noms au vote

Toujours mécontents de l'appellation « Matmut Atlantique », les Ultramarins ont retenu cinq noms parmi tous ceux qui leur sont parvenus depuis la semaine dernière : stade Alain-Giresse, stade Claude-Béz, stade René-Gallien, stade de Guyenne ou stade du port de la ligne. Les supporters pourront voter au stade directement lors du match contre Lyon le 26 septembre, ou par courrier. Un bulletin est disponible sur le site des Ultramarins. Le nom choisi sera ensuite utilisé dans les



Quel nom pour le Matmut Atlantique ? PHOTOGUYEN SAUNIER

TER perturbés

BORDEAUX-ANGOULÊME Un mouvement de grève perturbe aujourd'hui la circulation des TER sur la ligne Bordeaux-Angoulême.

Boulin : un désir

LIBOURNE
Des personnalités témoignent. Et espèrent que la justice éclaircisse les mystères de l'affaire

GERARD CESAR
Sénateur, ex-suppléant de Robert Boulin à Libourne

« Connaître la vérité »

Dernier suppléant de Robert Boulin à la mairie, je suis très favorable à la réouverture de cette enquête. Tout le monde veut connaître la vérité, j'apprécie le combat mené par sa fille Fabienne. L'enquête a été bâclée et si des faits nouveaux existent, la justice doit les connaître. Robert Boulin n'était pas dépressif. Bien au contraire. C'était un homme combatif qui voulait convoquer ses avocats sur l'affaire de sa maison de Ramatuelle. Et puis cette lettre annonçant son suicide m'a toujours fait douter. J'en avais reçu un exemplaire ainsi que d'autres personnes comme Chaban. Habituellement, il m'écrivait à la mairie de Rauzan et là, j'avais reçu sa lettre à l'Assemblée nationale, ce qui m'avait étonné. La première phrase était décalée par rapport au reste... C'était étrange... Évidemment j'ai dû la remettre à la police.

JEAN-PAUL GARRAUD
Ex-député du Libournais « Les Républicains »

« Ce dossier dérange »



Si l'enquête est ouverte, c'est qu'il existe des éléments suffisamment importants et nouveaux. Quand j'étais député du Libournais, en 2005, j'ai aidé Fabienne Boulin à faire en sorte

JACQUES VALADE
Ancien ministre RPR

« Des faits éloignés »

La réouverture de cette enquête 35 ans après me semble bien trop éloignée des faits. Et il sera difficile aujourd'hui de trouver des témoignages constants. Laissons faire le juge en charge de ce dossier... Mais depuis tout ce temps, il y aura des oublis et des interprétations. Je ne sais pas si cette enquête va être efficace ou pas, je compte rendre néanmoins la démarche de sa fille,



Robert Boulin, votant à Libourne. ARCHIVES « SUDOUEST »

FLORENT BOUDIÉ
Député de Gironde

« Ils doivent parler »

que la prescription dans l'enquête sur la mort de son père ne soit pas acquise. Car si elle avait été acquise, l'affaire en serait restée là. Je me souviens qu'à ce moment-là, dès qu'on abordait ce sujet à Paris, en présence d'hommes politiques, une chape de plomb s'installait. J'ai constaté qu'à gauche comme à droite, cette affaire dérangeait beaucoup de monde. Des gens m'ont fait des confidences. Certains d'entre eux sont morts. Mais aujourd'hui, même 36 ans après les faits, je ne désespère pas d'obtenir un jour la vérité.

Il faut maintenant qu'un juge d'instruction soit désigné, sans attendre, pour engager de nouvelles investigations, aussi profondes soient-elles, et quels que soient les intérêts qu'elles pourraient faire vaciller. Bien des acteurs de cette affaire vivent encore et exercent ou ont récemment exercé des responsabilités politiques majeures. Ils doivent maintenant parler et dire ce qu'ils ont toujours su ou soupçonné pour éclairer les circonstances de la mort de l'ancien ministre. Le combat pour la vérité ne doit jamais s'interrompre malgré les années. Ce devoir de justice est indispensable dans une démocratie adulte qui doit savoir regarder son passé les yeux grands ouverts pour éclairer le présent.



Renaud, de l'orge aux raisins

BORDEAUX FÊTE LE VIN À BRUXELLES

Le Belge Renaud Limbosch, ingénieur pour la brasserie devenu vigneron à Puisseguin, faisait partie de la délégation bordelaise

STELLA DUBOURG
À BRUXELLES
sdubou@sudoouest.fr

Vocation, passion ou opportunité professionnelle, les raisons qui ont poussé les vignerons belges à s'établir dans le Bordelais sont multiples. Mais à chaque fois, ces entrepreneurs ont une histoire à raconter. C'est le cas de Renaud Limbosch, présent sur Bordeaux fête le vin à Bruxelles.

Ingénieur en agronomie, il n'était pas prédestiné au métier de vigneron et aumonde du vin mais plutôt à celui de la bière. À la fin de ses études, il travailla à relancer la production d'orge brassicole en Belgique. « On parlait de bière belge mais la matière première venait du Canada, d'Allemagne ou de France. Le but était donc de mettre en place un système de production, contrôle qualité et stockage qui soit le plus homogène possible pour fournir les brasseries belges. »

Un regard neuf

Le hasard fait qu'en 1989, le Belge croise la route d'un vigneron des Côtes de Castillon qui cherche un régisseur pour travailler sur sa propriété viticole du Bordelais. « Il voulait d'une personne avec un regard neuf qui arrivait sans a priori et

qui réfléchisse à de nouvelles techniques de production », explique Renaud Limbosch. « J'avais une vision vierge du monde du vin mais aussi mon bagage d'ingénieur agronome, une volonté de bien faire et je connaissais bien le trebuchon. » Il faut dire que depuis son plus jeune âge le Bruxellois, issu d'une famille d'épiniéristes, a éduqué son palais. « Nous avions une belle cave avec de jolis produits. Et mon grand père autorisait ses petits-enfants à goûter out ce qui passait sur la table dans un dé à coudre. »

Propriété familiale

Au fil des années, le Belge apprend toutes les ficelles du métier d'éviticulteur jusqu'à ce jour de 1997, où il a l'opportunité d'acheter son propre domaine viticole. Situé dans la commune de Puisseguin, pas très loin de Saint-Émilion, le château Tifayne est une propriété familiale à taille humaine de 16 hectares valorisant le savoir-faire et la tradition bordelaise. L'exploitation produit un panel de vins de Bordeaux en appellation Côtes de France, Côtes de Castillon, Rouge, Blanc, Rosé, Crémant de Bordeaux.

Depuis, le Belge ne compte plus les heures qu'il passe sur sa propriété, dans ses vignes ou ses



Renaud Limbosch, sur le stand des Côtes de Bordeaux à Bruxelles, sert du vin à ses compatriotes. PHOTO S.A.

chambres d'hôtes, mais aussi sur les opérations de promotion des vins de Bordeaux pour partager sa passion. En pleine époque de vendanges, il a même trouvé le temps de s'échapper quelques jours pour participer à Bordeaux fête le vin à Bruxelles. « Je participe à toutes les fêtes du vin car c'est un formidable moyen de décomplexer

les vins de Bordeaux, considérés encore trop souvent comme inaccessibles. Je suis convaincu que c'est comme ça que demain, il y aura plus de vins de Bordeaux sur les tables et que les visiteurs viendront plus nombreux encore dans notre région. »

Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux : un mariage réussi

Avec 65 000 dégustations de vin, 30 000 assiettes servies et 1300 personnes formées par l'École du vin, le succès de cette seconde édition de Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux, organisée dans son nouvel écrin du Parc Royal, est indéniable. Grâce à une situation géographique plus centrale et malgré une météo peu clémente durant le week-end, les Belges ont participé massivement à cet événement mariant vins et gastronomie. En fin de compte, ils sont venus découvrir du 10 au 13 septembre toute la diversité des vins de Bordeaux. « C'est étonnant de voir à quel point ils s'intéressent au monde viticole bordelais. Ils posent des questions sur nos appellations et nos métiers », explique l'un des 65 vignerons présents.

Face à une augmentation de la fréquentation de 25 %, un nouveau rendez-vous est déjà envisagé pour 2016. Mais d'ici là, les organisateurs du festival et les élus belges sont attendus à Bordeaux du 23 au 26 juin prochain pour la 10^e fête du vin. Pour l'occasion, dix capitales de grands vignobles comme San Francisco, Mendoza, Porto ou Bilbao ont été invitées, ainsi que les villes qui ont désiré promouvoir les vins de Bordeaux lors d'événements d'envergure à l'image de Bruxelles, Hong Kong ou Québec.

peugeotwebstorepro.com

PEUGEOT BOXER PACK CLIM NAV

À PARTIR DE 185€ HT/MOIS APRÈS UN 1^{er} LOYER DE 5000€ HT*

GARANTIE ENTRETIEN ASSISTANCE 5 ANS INCLUS**

PEUGEOT TOTAL. Contactez votre concessionnaire Peugeot ou appelez le 02 00 00 00 00.

(*) Exemple pour le crédit-bail sur 60 mois et pour 60000 km d'un Boxer Pack Clim Nav 330 L1H1 2,2 HDI 110 FAP neuf, hors option, au prix spécial de 16000 € HT, réduction faite de la prime Peugeot de 1000 € pour le reprise d'un véhicule usé (âge, au lieu de 27 900 € HT (prix conseillé) 19€ du 01/08/2015). 5^e Loyer mensuel de 185 € HT après un 1^{er} loyer payé de 5000 € HT ; chaque loyer inclut la prestation facultative Peugeot Contrat Privileges. Maximum 80 000 km/60 000 km par an. Option d'achat finale en cas d'occurrence 3 780 € HT.

(**) Selon les conditions générales du Peugeot Contrat Privileges. Les points de vente Peugeot.

Offre non cumulable, réservée aux professionnels, valable jusqu'au 31/12/2015 pour un Boxer Pack Clim Nav 330 L1H1 2,2 HDI 110 FAP neuf, dans le réseau Peugeot participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par PEUGEOT FINANCE/CREDIPAR, SA au capital de 138 917 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981 - 12, avenue André-Méroux, 93300 Levallois-Perret, mandataire d'assurance n° ORIAS 07 004 921 (www.eries.fr).

MOTION & EMOTION

PEUGEOT PROFESSIONNEL

Bordeaux fête le vin avec succès à Bruxelles

Publié le 13/09/2015

La fréquentation a augmenté de 25% et un nouveau rendez-vous est déjà envisagé pour 2016



En fins connaisseurs, les Belges sont venus découvrir du 10 au 13 septembre toute la diversité du vignoble bordelais ©

Eric.Danhier-Visit.brussels

Avec 65 000 dégustations de vin, 30 000 assiettes servies et 1300 personnes formées par l'école du vin, le succès de cette seconde édition du festival Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux, organisé dans son nouvel écrin du Parc Royal, est indéniable.



© Photo Stella Dubourg

Grâce à une situation géographique plus centrale et malgré une météo peu clémente durant le week-end, les Belges ont participé massivement à cet événement mariant vins de Bordeaux et gastronomie du monde entier. En fins connaisseurs, ils sont venus découvrir du 10 au 13 septembre toute la diversité du vignoble bordelais. "C'est étonnant de voir à quel point ils s'intéressent au monde viticole. Ils posent des questions sur nos appellations et nos métiers, c'est un vrai moment d'échanges", explique l'un des 65 vigneronns présents.



© Photo Eric.Danhier-Visit.brussels

Face à une augmentation de la fréquentation de 25%, un nouveau rendez-vous est déjà envisagé pour 2016. Mais d'ici là, les organisateurs du festival et les élus Belges sont attendus à Bordeaux du 23 au 26 juin prochain pour la 10e fête du vin. En effet, pour l'occasion, dix capitales de grands vignobles comme San Francisco, Mendoza, Porto ou Bilbao ont été invitées ainsi que les villes qui ont désiré promouvoir les vins de Bordeaux lors d'événements d'envergure à l'image de Bruxelles, Hong Kong ou Québec.

65.000 verres de vins servis à Eat!

Marc Vanel

14 septembre 2015

Bilan extrêmement positif pour l'édition 2015 du festival eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX qui s'est clôturé hier soir au Parc de Bruxelles. Depuis jeudi, plus de 30.000 assiettes et 65.000 verres de vin de Bordeaux ont été servis.



Créé en 2012, année de la gastronomie à Bruxelles, le festival eat ! BRUSSELS s'est imposé depuis comme le symbole de la variété culinaire que propose la capitale européenne. Pour la seconde année consécutive, le festival a également eu le privilège d'accueillir la manifestation œnotouristique bordelaise « Bordeaux Fête le Vin ».



De jeudi midi à dimanche soir, plus de 30.000 assiettes ont été dégustées. Les 60 vignerons et négociants bordelais ont servi 65.000 dégustations de Bordeaux, blancs, rosés, rouges et crémants confondus. L'École du Vin de Bordeaux a, quant à elle, formé 1 300 personnes en 4 jours. Notre atelier de samedi avec Isabelle Audouin a lui aussi été apprécié du public, merci aux lecteurs qui ont bravé la pluie !



Alors qu'un village international mettait à l'honneur dix régions, provinces et villes, toutes partenaires de la Région de Bruxelles-Capitale. Le déménagement de eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX du Bois de la Cambre au Parc de Bruxelles est donc une réussite malgré des conditions météo pas toujours riantes. Beaucoup de touristes et de résidents étrangers, car on entendait souvent parler anglais aux divers stands bordelais.

Vu le succès de cette édition, les différents partenaires souhaitent vivement reconduire l'événement l'année prochaine. L'an prochain, le mois de juin sera « chaud » à Bordeaux : ouverture de la Cité du Vin, 10e édition de « Bordeaux Fête le Vin » (où Bruxelles fera partie des villes invitées d'honneur) et réunion internationale des diverses Commanderies. Réservez vos dates, cela se passera du 23 au 26 juin 2016 à Bordeaux, nous y reviendrons au printemps prochain.

Lesvinsdusoir

Bienvenue à eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX

Marc Vanel

Mis en ligne lundi 7 septembre 2015, 10h12

Du 10 au 13 septembre, plus de 60 vigneron bordelais seront présents dans le parc de Bruxelles dans le cadre du festival des restaurants bruxellois « eat ! BRUSSELS ». Quatre jours de plaisirs gustatifs liquides et solides !



- Edition 2014 au Bois de la Cambre, mais maintenant dans le Parc de Bruxelles (photo Visitbrussels)

Au menu, un foisonnement de découvertes provenant des quatre coins du monde concentrées au sein du Festival : les restaurateurs du monde entier, établis dans notre capitale, redoubleront de créativité pour vous surprendre et vous régaler. Pour agrémenter votre découverte, le passeport de dégustation « Wine Pass » vous offrira la possibilité de vous mettre dans la peau d'un sommelier et de faire connaissance avec le monde vinicole bordelais.

Mode d'emploi

L'entrée est libre, mais les dégustations sont payantes selon votre appétit ou votre curiosité. Plusieurs types de produits s'offrent à vous, de l'assiette gourmande à la dégustation de vins, en passant par les produits des artisans et les masterclass Mmmmh. Pass, jetons et coupons sont en prévente sur la billetterie en ligne, ou en vente directe dans l'un des points de vente présents sur le site du festival. Le paiement en espèces n'est pas autorisé. Choisissez la formule qui vous convient le mieux, Wine Pass ou Duo et faites des économies... Le Wine pass contient 1 verre de dégustation à l'image de l'événement, 1 pochette de rangement, 1 carnet de dégustation, 1 session à l'école du vin de Bordeaux (session au choix, en fonction des places disponibles) tandis que le Duo Pass for Two contient 2 Wine Pass, 46 jetons, 2 boissons (café ou eau).

Jusqu'au 9/9, vous pouvez obtenir 10 % de réduction sur les préventes avec le code promo LESOIR.

Consommation responsable

L'association de « Bordeaux Fête le Vin » à l'événement eat ! BRUSSELS n'a pas pour ambition d'en faire une foire aux vins. Il s'agit avant tout d'en faire une manifestation promotionnelle basée sur un parcours de découverte et de vous faire découvrir la diversité des vins de Bordeaux. Dès lors, la vente de bouteille à l'unité n'est pas autorisée sur les pavillons des vigneron et des négociants. L'organisation privilégie en outre la notion de consommation

responsable. Pour cela, en échange d'un ticket dégustation du Wine Pass, le vigneron vous proposera 5cl de son meilleur cru. Par ailleurs, le dégustateur a la possibilité de recracher le vin grâce aux crachoirs disposés à proximité des comptoirs. Si vous souhaitez participer à des séances d'initiation sur l'art et la manière de déguster les vins, rendez-vous à l'Ecole du Vin de Bordeaux.

Drink ! BORDEAUX

Ayant traditionnellement lieu sur les quais de la Garonne, Bordeaux Fête le Vin rejoint Bruxelles le temps du festival eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX. Pour la seconde année consécutive, les vignerons vous feront découvrir leurs métiers et leurs produits avant de rejoindre leurs domaines pour les vendanges de septembre.

Réunis sous des pavillons leur étant entièrement dédiés, 60 vignerons bordelais seront présents pendant toute la durée du festival afin de vous initier à leur métier et à leur passion. Munis de votre Wine Pass, vous pourrez aller de pavillon en pavillon afin de découvrir, sous forme de dégustation, les nombreuses appellations de Bordeaux. Votre promenade vous permettra de découvrir les six grandes familles présentées dans notre supplément de samedi dernier : Bordeaux et Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Médoc et Graves, Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac, Blancs secs et Blancs doux.

L'Ecole du Vin de Bordeaux

Fondée en 1989 par le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, l'Ecole du Vin donne tout au long de l'année des formations accessibles à toutes et à tous : amateurs ou professionnels. Initiations à la dégustation, cours du soir, ateliers de deux heures à une ou plusieurs journées, les thématiques proposées répondent aux attentes du débutant comme de l'initié. Les sessions théoriques se déroulent dans une des salles de dégustation du CIVB tandis que les sessions pratiques se déroulent à l'extérieur, avec les vignerons et les négociants.

L'Ecole du Vin forme également des ambassadeurs chargés de répandre la bonne parole du vignoble bordelais dans le monde entier, y compris en Belgique. Cinq des huit formateurs belges accrédités (Isabelle Audouin, Philippe Berger, Marc Roisin, Fabrice Krier et Kris Van de Sompel) seront présents durant les quatre journées d'eat ! Brussels, drink ! Bordeaux et vous initieront en 45 minutes aux subtilités de ce vignoble. Samedi 12/9, la séance de 14h30 est réservée aux lecteurs du Soir, mais elle est déjà malheureusement complète. Mais il y en a une trentaine d'autres...

Programme détaillé sur eatbrussels.be

Le Bordeaux mis à l'honneur

A. F. - Mis à jour le jeudi 10 septembre 2015



Bruxelles La 4e édition du festival Eat! Brussels débute ce jeudi dans le parc Royal.

Amateurs de bon vin, cet événement est fait pour vous ! À partir de ce jeudi et jusqu'à dimanche, le festival Eat! Brussels déménage au parc Royal, où une vingtaine de restaurants bruxellois, ainsi que 10 provinces et villes partenaires se réuniront pour mettre en avant des spécialités gourmandes issues du monde entier. Les visiteurs pourront profiter des gastronomies provenant tant de Pologne, de Chine, de Hongrie, de Cuba ou du Canada !

Depuis l'an dernier, les vins de Bordeaux ont rejoint le festival, pour le plus grand bonheur des visiteurs. Un heureux mariage, reconduit donc pour cette nouvelle édition. Il faut dire qu'en Belgique, le vin est particulièrement apprécié, puisque 74 % des Belges boivent du vin chaque semaine ou plus souvent.

Cette année encore, le festival gastronomique a donc le privilège d'accueillir la manifestation œnotouristique *Bordeaux fête le vin*. Le visiteur pourra se rendre dans les différents pavillons, où les vigneron bordelais leur feront découvrir la diversité de leurs vins régionaux.

Pour ceux qui voudraient affiner leurs connaissances œnologiques, un passage au stand de l'école du vin de Bordeaux s'impose ! Des formateurs accrédités initieront les curieux à la

découverte et la richesse du vignoble bordelais. D'une durée de 30 minutes à une heure, en plusieurs langues possibles, les ateliers proposent une approche ludique de thèmes diversifiés, allant de la dégustation aux accords entre mets et vins ou encore les vins blancs de Bordeaux.

Les enfants ne seront pas en reste, avec une zone de détente et de jeux qui leur sera entièrement dédiée. Ils pourront notamment se défouler sur des jeux en bois, spécialement installés pour l'occasion, ou en se frottant au parcours acrobatique de quatre mètres de haut dans les arbres. Des cours de cuisines leur seront également proposés.

Un festival qui se veut éco-responsable, puisqu'à l'instar des années précédentes, il travaille avec des matériaux recyclables (couverts et assiettes sont entièrement biodégradables).



Rouges de la Rive gauche: Médoc (1/2)

Marc Vanel

Mis en ligne mercredi 9 septembre 2015, 6h32

Dans la famille des rouges puissants et complexes, les vins du Médoc et des Graves imposent depuis des années leurs Grands Crus classés sur les tables du monde. Première partie : le Médoc.



Le Médoc est une bande de 60 kilomètres sur 10 sur la rive gauche de la Gironde où se succèdent de grands châteaux et des appellations très prestigieuses. Au nord, le Bas-Médoc qui correspond à l'AOC Médoc proprement dite, et au sud, le Haut-Médoc composé de six appellations communales qui résonneront forcément à vos oreilles : Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe.

On n'y produit que des vins rouges, à haut potentiel de garde (20 à 30 ans sans problème), des vins très tanniques, longuement élevés en barrique et qu'il faut effectivement laisser vieillir avant de pouvoir les déguster. La particularité du Médoc provient de ses terroirs de galets quartziques et de graves garonnaises déposés par la mer tropicale qui occupait les lieux il y a quelque 50 millions d'années. Le terme « médoc » est d'ailleurs dérivé du nom « in medio aquae » que les Romains lui donnèrent.



L'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde jouent un rôle majeur dans la régulation thermique dont bénéficie la péninsule médocaine, marquée en outre par de nombreux microclimats et traversée par le 45e parallèle, une latitude réputée idéale pour le développement des grands vins du monde. Ici, on est au royaume du Cabernet sauvignon particulièrement adapté au sol graveleux et qui apporte toute la complexité aux vins du Médoc. Au merlot d'amener la rondeur, le fruit, la fraîcheur et le moelleux à l'assemblage où l'on retrouve du Cabernet franc et du Petit Verdot, et, ponctuellement du Malbec et de la Carménère.

Si lors du classement de 1855, tous les vins, sauf Haut-Brion, provenaient du Médoc, les vins y sont aujourd'hui également classés en « Crus Bourgeois » et en « Crus artisans ».

Les Crus Bourgeois, héritage du Moyen-Age

Au XVe siècle, enrichis par leurs activités de commerce international, les habitants du bourg de Bordeaux acquièrent les meilleures terres de la région du Médoc et produisent les « Crus des Bourgeois » qui traversent les siècles avec plus ou moins de bonheur. En 2009, une nouvelle démarche de qualité a été homologuée afin de sélectionner les « Crus Bourgeois », désormais dégustés plusieurs fois à l'aveugle par des jurys d'experts.



Les bouteilles sélectionnées sont frappées d'un « sticker » avec un numéro unique et un code QR permettant au consommateur d'accéder à une série d'informations sur le cru Bourgeois recherché. Cette « Sélection officielle » étant revue à chaque nouveau millésime, le nombre de Crus bourgeois varie chaque année entre 250 et 300 (267 pour la 2012, dernier millésime évalué). Par leur positionnement de prix comme par leurs critères de sélection, les Crus Bourgeois entendent se poser comme « alternative incontournable pour des consommateurs toujours plus exigeants en matière de vins ». Infos : www.crus-bourgeois.com

Crus artisans : la passion de la vigne

Seul, en couple ou en famille, avec ou sans salariés, l'artisan gère la totalité de la chaîne de production, de la vigne à la commercialisation et habite dans la grande majorité des cas sur place, contrairement à beaucoup de propriétaires locaux. Existant depuis plus de 150 ans, la dénomination « Cru Artisan » a été officialisée en 1994 par la législation européenne et le premier arrêté interministériel d'homologation en 2006 a réservé la dénomination de « Cru Artisan » à 44 propriétés réparties dans les 8 AOC médocaines, un classement pouvant être revu tous les dix ans. Et rapidement devenu un gage de qualité pour le consommateur.

La plupart des ces exploitations familiales sont de dimension modeste et leurs propriétaires travaillent eux-mêmes les vignes pour produire des vins dont ils connaissent les moindres détails, tous les secrets. Mais ce sont aussi souvent des vignerons plus jeunes,



qui se lancent ou reprennent des vignes de leurs parents, introduisant alors de nouvelles pratiques, bousculant, avec respect, les habitudes. Un label à découvrir !

Rouges de la Rive gauche: les Graves (2/2)

Marc Vanel

Mis en ligne mercredi 9 septembre 2015, 6h43

Poursuite de notre balade sur la Rive Gauche de Bordeaux avec les vins des Graves et de Pessac-Léognan à découvrir également lors de eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX.



Château de Lionne

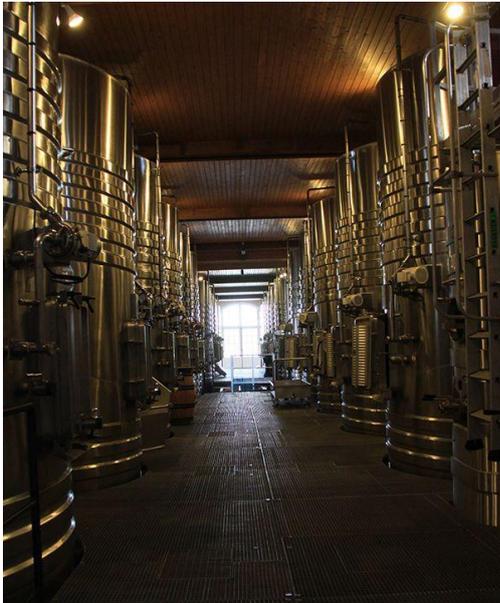
L'appellation Graves est la seule en France à porter le nom de ses sols. Composées de galets et de graviers roulés par la Garonne, de sables et d'argiles, les Graves s'étirent sur la rive gauche du fleuve, entre Bordeaux au Nord et Langon au Sud.



C'est l'un des plus anciens vignobles de cette région, il existait déjà à l'époque gallo-romaine. Dévasté par les invasions sarrazines et vikings, il renaît au milieu du XIIe siècle. Au XIVe siècle, les « new french clarets » font rayonner les « Graves de Bordeaux » produits à l'époque principalement à Pessac (Château Pape Clément), Talence, Gradignan ou Léognan. C'est le début d'une production de vins de qualité par de nombreux négociants hollandais et anglais qui s'installent le long du fleuve,

autour de Bordeaux.

Après la Révolution française, les grands domaines changent de main ; les ventes de l'époque confirment l'existence d'une « grande viticulture » qui va désormais être portée par des « châteaux », Haut-Brion sera le premier à utiliser le terme. En 1953, n'ayant pas été retenu dans le classement de 1855 (tous les rouges venaient du Médoc, sauf Haut-Brion), les producteurs des Graves établissent leur propre classement, complété en 1959, et qui distingue 16 crus classés en rouge et/ou blanc.



Sous l'impulsion d'André Lurton est ensuite fondé en 1980 le syndicat viticole de Pessac-Léognan qui va mener à la création en 1987 de l'appellation communale « Pessac-Léognan » dans les Graves pour dix communes à quelques kilomètres seulement du sud de Bordeaux.

Vendanges 2014 au Château de la Louvière

Aujourd'hui, la région des Graves est la première à réellement se structurer pour l'oenotourisme, avec une dynamique territoriale à travers un réseau rassemblant chambres d'hôtes, hôtels, restaurants, activités de loisirs et, bien sûr, vigneron. Sa proximité avec le bassin d'Arcachon, le Pays basque ou encore le Canal du Midi, sa profusion de sites historiques et ses paysages variés en font une destination oenotouristique de choix.



Ici, les vins sont surtout rouges (2500 ha sur les 3500 de l'appellation), blancs secs (700 ha) ou liquoreux (300), ces deux dernières catégories sont présentées demain et après-demain. La majorité des vins sont vendus entre 10 et 20 euros et les trois marchés d'exportation

prioritaires sont en Europe, l'Allemagne et la Belgique, quasiment à égalité, ainsi que le Royaume-Uni.



Plongez dans l'Histoire

En 2011, des partenaires publics et privés ont créé la « Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes » avec plus de 150 professionnels actifs dans les appellations de Pessac-Léognan, Graves, Barsac, Cérons et Sauternes. Grâce au travail des professionnels du tourisme et du vin, épaulés par l'ensemble des partenaires et acteurs de la région qui partagent le meilleur de leur culture et de leur identité, elle offre une formidable dynamique œnotouristique. Outre une toute nouvelle signalétique routière, une carte des acteurs, un site internet permet de découvrir en temps réel les domaines et châteaux ouverts avec ou sans rendez-vous ! Un outil remarquable à découvrir sur www.bordeaux-graves-sauternes.com.

Lesvinsdusoir

Rouges de la Rive Droite: Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac

Marc Vanel

Mis en ligne jeudi 10 septembre 2015, 11h36

Suite de notre dossier eat ! BRUSSELS, drink ! Bordeaux avec les vins de l'appellation probablement la plus connue des Belges : Saint-Emilion.



règne ici en maître.

Le vin, l'histoire et l'émotion : la ville médiévale de Saint-Emilion est classée au Patrimoine mondial et est probablement l'une des destinations les plus prisées de nos compatriotes qui raffolent de ses vins. Avec ses plateaux en pentes douces et ses vallons, le sous-sol du Saint-Emilionnais est dominé par l'argilo-calcaire et donc parfait pour préserver la fraîcheur et l'humidité si propices au Merlot, le deuxième cépage le plus planté au monde, qui

Assemblé avec les autres cépages noirs bordelais, sa rondeur et sa complexité aromatique ont vraiment fait les lettres de noblesse des vins de Saint-Emilion qui bénéficient depuis 1955 d'un classement en 64 Grands Crus Classés et 18 premiers Grands Crus Classés.

Un classement revu tous les dix ans et dont la dernière révision en 2012, contestée par trois vigneron écartés, a fait couler déjà beaucoup d'encre. Contrairement à ce que certains ont dit ou écrit, la nouvelle procédure réserve une très grande place à la dégustation qui se fait sur 10 ou 15 millésimes selon le classement demandé. Tout n'est donc pas affaire de parking, d'apparitions au cinéma ou de distance entre les parcelles...

Au nord de la ville, les communes de Lussac, Puisseguin, Montagne et Saint-Georges ont le droit de faire suivre leur propre nom de celui de Saint-Emilion, on les appelle communément les « satellites ».



Plus à l'ouest, on trouve dans le sous-sol de Pomerol ce que l'on appelle de la « crasse de fer », c'est-à-dire un mélange de roches graveleuses et sablonneuses avec des oxydes de fer. Un terroir où le merlot (80 % des surfaces) est souvent associé aux autres cépages noirs

(surtout le cabernet franc) et donne des vins à la fois souples et charnus, d'une grande puissance tannique. Son plus illustre représentant est Pétrus, l'un des crus les plus rares (et donc cher) du monde.



Enfin, dans la même famille, on trouve les rouges de Fronsac (« le jardin secret des bordeaux ») et de Canon-Fronsac, deux appellations où ne sont élaborés que des vins rouges, principalement sur des sols de calcaires et crayeux en plateaux et en coteaux. Bref, ici aussi le Merlot domine sur 80 % des surfaces. C'est ici que serait apparue pour la première fois dans le Libournais, la notion de « cru ».

Les quatre étoiles de Saint-Emilion

Au sein du classement de Saint-Emilion, quatre propriétés détiennent aujourd'hui le titre convoité de Premier Grand Cru Classé « A ». Est-ce un hasard si elles ont opté pour des proportions plus importantes de cabernet franc dans leurs assemblages : Pavie (30 %), Angélu (47 %), Ausone (55 %) et Cheval Blanc (60 %).

Arômes de jeunesse

Ils sont huit et ont moins de trente ans, ils travaillent le vin avec leurs parents ou déjà à leur compte et ils ont créé en 2012 l'association « Arômes de jeunesse ». Leur but : organiser des soirées festives pour faire découvrir leurs vins en toute simplicité, échanger des impressions, donner des conseils pratiques à d'autres vignerons ou aux particuliers. Le tout avec un but philanthropique : récolter des fonds pour la restauration du patrimoine de Saint-Emilion. Qui a dit que le vin n'était pas de la culture ? Infos :



[Facebook/aromes.dejeunesse](https://www.facebook.com/aromes.dejeunesse).

Blancs secs: la face cachée de Bordeaux

Marc Vanel

Mis en ligne jeudi 10 septembre 2015, 11h33

Avant-dernier épisode de notre périple bordelais : les vins blancs qui représentent 10 % de la production et qui sont répartis sur dix appellations.



Souvent assimilée aux vins rouges, la région de Bordeaux produit toutefois 10 % de vins blancs secs, frais et aromatiques, répartis sur dix appellations dont les plus importantes sont l'Entre-deux-mers pour les blancs secs vifs et fruités et les Graves (et Pessac-Léognan) pour les blancs secs structurés et généreux.

Les cépages les plus plantés sont ici le Sauvignon (55 %), le Sémillon (34 %), la Muscadelle (7 %) et quelques cépages complémentaires. Dans les années 90, les travaux menés sur le Sauvignon par l'équipe de Denis Dubourdieu à la Faculté d'œnologie de Bordeaux ont permis de mettre en évidence les techniques viticoles et œnologiques les plus propices à l'élaboration de vins blancs de qualité avec un bon potentiel de garde pour certains.

Dans l'Entre-deux-mers, la région située entre la Dordogne au nord et la Garonne au sud, la palette des vins joue avec des notes d'agrumes, de fleurs jaunes et de fruits exotiques. Les vins, qui allient acidité avec une légère sucrosité (toujours moins de 4 gr/litre), sont jeunes, sympas, presque sexys... Au cœur de l'E2M, l'Abbaye bénédictine de la Sauve-Majeure a joué autrefois un rôle décisif dans le déploiement des vignobles et demeure un pôle touristique important. Ici, la vigne est cultivée sur les pentes et cohabite avec de vastes forêts



de feuillus. La région est propice en outre à l'oenotourisme et propose un vaste réseau de pistes cyclables.

Changement de style dans les Graves où le Sémillon prend la main sur le Sauvignon pour donner des vins élégants et plus charnus aux arômes d'agrumes bien marqués. A Pessac-Léognan, les vins sont appréciés tant pour leur complexité et leur puissance que pour leur potentiel de vieillissement. On y retrouve de grands noms du vignoble bordelais, comme Château Pape Clément, Smith Haut Lafitte, Carbonnieux, Bouscaut ou Malartic-Lagravière, pour ne citer que ceux-là.

En plus de ces deux régions, on trouve des blancs secs dans les AOC Bordeaux (sur toute la zone viticole de la Gironde), Côtes de Bordeaux, Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Graves de Vayres, Sainte-Foy-Bordeaux, et Côtes de Bordeaux Saint-Macaire. La moitié de tous ces vins est

exportée dans le monde entier, la Belgique occupant la première place de ces importations (15 %), à parts égales avec le Royaume-Uni.

À vélo dans le vignoble

De Bordeaux à Sauveterre-de-Guyenne, la « Voie verte Roger Lapébie » propose un circuit cyclable vallonné de 45km dans l'Entre-Deux-Mers, avec des paysages très variés, allant de la vallée humide aux coteaux viticoles. Depuis 2009, cette Voie Verte est accessible depuis le centre de Bordeaux (Pont Saint Jean) par une piste cyclable continue, allongeant la balade à 54km. Cette Voie constitue aussi le premier tronçon de la Véloroute des Deux Mers, un itinéraire de 600km en cours d'aménagement. Infos sur le site des Véloroutes de France : www.af3v.org.

Bordeaux: des vins doux à redécouvrir

Marc Vanel

Mis en ligne jeudi 10 septembre 2015, 17h59

**Dernière famille des vins bordelais présentée dans le cadre de eat !
BRUSSELS, drink ! BORDEAUX : celle des blancs doux, et donc sucrés.**



On distingue les vins moelleux avec des taux de sucre résiduel entre 4 et 45 grammes par litre, et les vins liquoreux au-delà de cette limite. Cette sucrosité naturelle est obtenue par ce que l'on appelle la « pourriture noble », le « Botrytis Cinerea ». Ce champignon microscopique se développe sur la pellicule des raisins grâce aux brumes matinales générées par le Ciron, lorsque cette rivière froide se jette dans la Garonne plus chaude à Barsac. Attaqué par ce champignon, le raisin se flétrit, l'eau s'en évapore, ce qui entraîne une forte concentration de sucre. Lors de la vinification, la fermentation sera stoppée à 12° pour faire passer le sucre excédent en sucre résiduel.

Les cépages sont ici le Sémillon (80 % et parfois 100 %) et le Sauvignon (20 %). Le plus célèbre de ces vins est celui d'Yquem, dont le château est classé monument historique depuis 2003. Les vins de Sauternes peuvent atteindre plus de 220 grammes de sucre et sont parfois qualifiés d'« extravagance du parfait » ; ils représentent 49 % des vins doux qui ne représentent que 3 % de la production bordelaise.

Outre Barsac, Sauternes et Loupiac qui sont les trois appellations les plus connues, la famille des doux regroupe des vins produits dans les AOC Cadillac, Cérons, Sainte-Croix du Mont, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Sainte-Foy-Bordeaux, Graves supérieures et Bordeaux supérieur.

Les Bordeaux doux opèrent actuellement un repositionnement de leur image, car trop souvent associés à des vins lourds et très sucrés, réservés à une certaine élite et trop peu connus des jeunes. Certains proposent dès lors des alliances inédites (comme le So Sauternes proposé en cocktail avec du Perrier) qui font hurler les puristes qui détestent que l'on touche à « leur » Sauternes, mais qui méritent toutefois toute notre attention. Les Bordeaux doux sont surtout des vins gourmands, à (re)découvrir et à déguster tout simplement comme on savoure un café gourmand, pour le plaisir.



Sauternes au fil de l'eau

Descendez le Ciron en canoë biplace et découvrez le vignoble sauternais d'une façon très originale. En fin de promenade, vous accosterez chez un viticulteur qui vous accueillera en personne, vous fera visiter son domaine et déguster ses vins ! Une excellente idée mais à retenir pour 2016, car ces balades nautiques ne se déroulent que de juillet à septembre. Départs de la Base nautique de Bommès. Infos : www.tourisme-sauternes-graves.com

Les vins de Bordeaux ont la cote en Belgique

Publié le 12/09/2015

[Stella Dubourg, à Bruxelles](#)

3e marché à l'exportation pour les vins de Bordeaux, la Belgique compte de gros consommateurs, mais aussi de fins connaisseurs.



Marc Roisin en pleine dégustation sur le stand des Bordeaux et Bordeaux Supérieur. © *photo s. D.*

On aurait plutôt tendance à dire que les Belges sont des buveurs de bière. Mais détrompez-vous : les Belges sont aussi de gros consommateurs de vins et de fins connaisseurs en la matière. « On ne mélange pas bière et vin mais les deux ne sont pas pour autant incompatibles. Au contraire. Les Belges ont appris à déguster le vin et ont transposé ces techniques de dégustation à la bière pour mieux l'apprécier et la comprendre », explique Marc Roisin directeur de Vinogusto, guide du vin en ligne, et responsable de la rubrique Vins du journal belge « Le Soir ».

Une culture pour le vin qui se traduit depuis l'an dernier sur Bordeaux fête le vin à Bruxelles. « La fête du vin rencontre un vrai succès car le Belge a vraiment le goût d'apprendre, de déguster et de partager. Mais ce qu'il aime surtout, c'est la rencontre avec les vignerons », précise Marc Roisin, également formateur agréé de l'école du vin de Bordeaux.

Un marché très courtisé

La production de vins en Belgique étant très anecdotique, le pays est ouvert aux influences extérieures et le marché s'expose aux sollicitations de tous les pays. « Étant francophones, la culture du vin français est très accessible pour les Belges. Ce qui explique que 60 % du vin distribué sur le marché Belge est français. » Les Belges consomment en moyenne une trentaine de litres de vin par an. 54 % de vins rouges, 32 % de blancs et 14 % de rosés. Avec une affinité particulière pour les vins de Bordeaux.

Pour preuve, la Belgique a représenté en 2014 le 3e marché à l'exportation pour les vins. Quant aux coups de cœur, ils sont plutôt consacrés aux Graves. « Notre pays est le premier pays importateur de Graves en volume ». Viennent ensuite par ordre de préférence les Saint-Emilion et les Pomerol. « Le Bordeaux Clairet rencontre aussi un véritable succès. » Selon les régions, les Belges ne boivent pas les mêmes vins.

Selon les régions

« En Wallonie, au Sud, les consommateurs préfèrent les rouges et les rosés, tandis que du côté de la Flandre, au Nord, la préférence va aux blancs et aux effervescents. Au milieu on trouve Bruxelles qui est beaucoup plus cosmopolite et où on boit de toutes les couleurs », détaille Marc Roisin. Toutefois, les Belges aiment les valeurs sûres et achètent des marques qu'ils connaissent. Des achats qui se font dans 75 % des cas dans un supermarché. Quand au budget qu'ils consacrent au vin, les Belges, qui sont de bons vivants et aiment se faire plaisir, sont prêts à dépenser un minimum d'argent pour obtenir un bon rapport qualité prix. « Ils dépensent en moyenne 5 euros par bouteille. Mais il existe aussi un marché pour les grands crus. Certains n'hésitent pas à acheter une très bonne bouteille pour une grande occasion. »

Stella Dubourg, à Bruxelles



Le Manneken Pis de Bruxelles intronisé par le Conseil du vin de Bordeaux

Publié le 09/09/2015 par [Stella Dubourg](#)

La célèbre statue a revêtu la robe rouge du Grand Conseil du vin de Bordeaux, à l'occasion du festival "Eat ! Bruxelles, Drink ! Bordeaux"



Le Manneken Pis en costume. © Photo Stella Dubourg



Les participants officiels devant la statue ©
Stella Dubourg

La garde-robe du Manneken Pis vient de s'enrichir d'un nouveau costume, celle du [Grand Conseil du vin de Bordeaux](#). La robe rouge est le 935e costume de la célèbre statue qui symbolise la ville de Bruxelles.

Cette cérémonie a été organisée en préambule de "[Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux](#)" qui se tient **du 10 au 13 septembre au parc Royal de Bruxelles**. C'est la deuxième fois que Bordeaux fête le vin rejoint le festival gourmand Eat! Brussels.

La remise du costume par le Conseil du Grand Vin de Bordeaux à l'ordre des Amis du Manneken Pis en présence des élus bordelais et Bruxellois © *Photo Stella Dubourg*

Pour l'occasion, plus de **50 viticulteurs et négociants bordelais** ont fait le déplacement pour faire découvrir et déguster les vins de Bordeaux.



Le Manneken Pis nouvel ambassadeur des vins de Bordeaux

La statuette de bronze de 61 centimètres représentant un gamin faisant pipi, symbole de la décontraction bruxelloise, a été intronisée membre du Grand conseil des vins de Bordeaux mercredi 9 septembre.

Date de publication : 11/09/2015 à 12:37



Le Manneken-Pis a été intronisé membre du Grand conseil des vins de Bordeaux.

Le **Grand conseil des vins de [Bordeaux](#)** compte un nouveau membre quelque peu... espiègle ! Il est mutique et a tendance à se faire photographier pendant qu'il urine. Vous l'avez reconnu, il s'agit bien sûr de la très célèbre statuette de bronze bruxelloise de 61 centimètres : le Manneken Pis.

La statuette qui surplombe une fontaine est habituée aux honneurs. Elle possède en effet une garde-robe de près de mille costumes, conservée dans la Maison du roi sur la Grand-Place de Bruxelles.

C'est à l'occasion de l'édition 2015 du festival gastronomique [eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX](#) et pour célébrer la belle entente entre les deux villes, que le Grand Conseil du

Vin de Bordeaux a décidé de cette intronisation un peu particulière.

UN TITRE QUI OUVRE LES PORTES DES PROPRIÉTÉS PRESTIGIEUSES

La cérémonie était orchestrée mercredi 9 septembre par le Vice Grand Maître du Grand Conseil du Vin de Bordeaux, accompagné des membres des confréries de Bordeaux présents à Bruxelles. Une cape a été déposée sur l'épaule du Manneken Pis et un diplôme et une médaille ont été consignés aux autorités de la Ville de Bruxelles à son intention.

L'intronisation est un privilège pour les personnalités qui ont œuvré pour le renom de Bordeaux et de ses vins. Ce titre à vie leur ouvre les portes des propriétés bordelaises les plus prestigieuses.

Si vous visitez Bordeaux, essayez de vous faire passer pour le célèbre gamin de bronze, vous pourriez forcer les portes d'un cru classé !

L'année dernière, le sélectionneur de l'équipe de foot de Belgique Marc Wilmots, qui a joué au début des années 2000 avec les Girondins de Bordeaux, avait également été intronisé en compagnie d'Yvan Mayeur, maire de Bruxelles, et Rudi Vervoort, ministre-président de la région.

Fabrizio Bucella

Mardi 15 septembre 2015 - **Gens du vin**
Par Alexandre Abellan

Bruxelles : les vins de Bordeaux font du Manneken-Pis leur ambassadeur



Emblème de la capitale belge, la statue de garçonnet au flot intarissable est une fontaine que l'on connaît souvent dénudée, mais qui aime se déguiser : Dracula, père Noël, scout, Spirou... Sa garde-robe vient de s'étoffer d'une 395^{ème} tenue, celle de membre du Grand Conseil du Vin de Bordeaux. Ce costume n'est pas le premier du Manneken-Pis à être viticole, celui-ci étant déjà membre de [la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent-sur-Marne](#) et de l'Ordre de la Confrérie de Saint-Vincent ([Vins du Portugal](#)). Bon enfant, la cérémonie a fait office de prélude au lancement de la deuxième édition d'"Eat ! Brussels drink ! Bordeaux", événement gastronomique se tenant cette année dans le parc de Bruxelles.

Pour la deuxième fête des vins de Bordeaux de l'année (après [Québec](#), avant [Hong-Kong](#)), soixante négociants et vigneron girondins ont servi sur quatre jours 65 000 dégustations (+25 % par rapport à 2014) et 1 300 élèves à l'Ecole du Vin de Bordeaux (+85 %). La Belgique est le troisième marché en volume des vins de Bordeaux, avec 234 000 hectolitres expédiés en 2014, pour un chiffre d'affaires de 120 millions d'euros (-2 et -9 % par rapport à 2014).

[Photo : le Manneken-Pis dans sa tenue de membre du Grand Conseil du Vin de Bordeaux, ce 9 septembre ; [Bordeaux Fête le Vin](#)]

Bordeaux fête le vin sur trois continents

Publié le 10/09/2015

[Stella Dubourg, à Bruxelles](#)

BRUXELLES La capitale belge accueille la Fête du vin jusqu'à dimanche. C'est la troisième destination internationale à recevoir l'événement



Les participants devant le Manneken Pis intronisé. ©

photo s. d.

Le Manneken Pis compte depuis hier un nouveau costume dans sa garde-robe, celui du Grand Conseil du vin de Bordeaux. Ancré dans la tradition et le folklore bruxellois, le célèbre petit bonhomme revêtira ces prochains jours la robe rouge pour porter haut les couleurs du vin de Bordeaux. Un geste symbolique qui permet de lancer la 2e édition de Bordeaux fête le vin à Bruxelles, qui débute aujourd'hui. La capitale belge fait en effet partie des trois destinations à accueillir cet événement d'envergure mais aussi des trois plus gros marchés à l'exportation pour les vins de Bordeaux. « Cette année, nous organisons pour la première fois trois fêtes du vin en sept semaines sur trois continents différents », souligne Stephan Delaux, président de Bordeaux Grands Événements. Au total, 250 viticulteurs seront mobilisés pour aller au-devant de 300 000 dégustateurs.

Après Québec et avant Hong Kong, c'est donc au tour de Bruxelles de mettre à l'honneur les vins de Bordeaux. Calquée sur le modèle et l'esprit de la fête bordelaise, la manifestation partage toutefois, ici plus qu'ailleurs, l'affiche avec la gastronomie. Les vins de Bordeaux ont en effet rejoint le festival gourmand bruxellois, donnant naissance à Eat ! Brussels, drink ! Bordeaux. « Cette rencontre entre vins et gastronomie apporte une vraie valeur ajoutée à la manifestation et cela nous donne des idées pour la Fête du vin à Bordeaux. »

Une autre destination ?

En attendant, cet événement décliné à l'international est porteur pour les vins de Bordeaux, l'image et l'attractivité de la ville mais aussi pour le business. « Il serait intéressant de trouver une cinquième destination pour Bordeaux fête le vin », reconnaît Stephan Delaux. Pour autant, pas question de céder à toutes les sollicitations. « Cela doit rester un événement grand public, convivial et festif et en aucun cas une manifestation purement commerciale. Cela ne peut se faire qu'avec une ville ou un pays qui représente certes un marché significatif mais qui a surtout une véritable sensibilité pour les vins de Bordeaux. » Alors, demain, pourquoi pas une fête du vin à Shanghai, New York ou Londres ? « Nous réfléchissons à l'organisation d'une opération à Londres mais plutôt dans un format plus court, à l'image de la Wine Party qui s'est tenue à Los Angeles en 2014. »

Stella Dubourg, à Bruxelles



Le marathon du Médoc à Bruxelles

Publié le 13/09/2015 à 12h14 , modifié le 13/09/2015 à 12h15

Un groupe de marathoniens flamands a une nouvelle fois organisé hier sa propre épreuve dans les rues de Bruxelles



Faute d'avoir pu décrocher leurs dossards pour participer au célèbre marathon du Médoc, un groupe de marathoniens flamands a une nouvelle fois organisé hier sa propre épreuve dans les rues de Bruxelles. Passant de maison en maison pour boire un verre dans un esprit très bon enfant, ces sportifs ont également foulé les allées du parc Royal où se tient jusqu'à ce soir une déclinaison belge de la fête du vin de Bordeaux. Ils ont notamment fait une halte au stand des appellations Médoc pour déguster les vins présentés et pousser la chansonnette. Une version revue et corrigée de La Marseillaise en Flamand.

Les vins liquoreux du Bordelais redorent leur image à Bruxelles

Publié le 11/09/2015

[Stella Dubourg, à Bruxelles](#)

A Bruxelles comme ailleurs, la Fête du vin est l'occasion pour les vignerons de promouvoir leurs nectars. Et certains rivalisent d'imagination



Le stand de Sweet Bordeaux à Bruxelles. ©
photo S. D.

Du vin blanc liquoreux avec du homard, du thon mi-cuit ou un suprême de volaille ? Des associations **insolites et audacieuses** qui peuvent surprendre. Pourtant, cette alliance entre mets et vins fonctionne plutôt bien. « Nous voulons montrer que ces vins peuvent se marier avec d'autres mets que le foie gras. C'est le cas du mariage avec les huîtres qui, grâce à l'iode qu'elles contiennent, offre un **contraste extraordinaire** », explique Philippe Dejean, président des Sweet Bordeaux, présent à Bordeaux fête le vin à Bruxelles.

Prouver que les blancs doux peuvent se marier avec un panel de plats beaucoup plus large qu'on ne l'imagine, c'est **le défi** que s'est lancé la marque Sweet Bordeaux qui regroupe depuis 2009 les **10 appellations productrices** de vins moelleux et liquoreux.

Promotion et séduction

Une opération de promotion mise en place pour susciter la curiosité des jeunes palais et raviver celui des moins jeunes, en réponse à la lente désaffection des consommateurs pour les vins blancs doux et en particulier les Sauternes. Mais les modes changent et les habitudes de consommation ont la vie rude. Les vins moelleux et liquoreux, boudés au profit des rouges et des rosés, tentent donc d'évoluer au profit d'une certaine légèreté.

« Nous travaillons plus sur l'aromatique que sur le sucre. Mais il ne faut pas oublier que le Sauternes est un vin de haute couture », précise Éric Pothier, président de Sauternes Vignerons et propriétaire du château Pick-Laborde, à Preignac. Répartis sur **4 400 hectares**, dont 2 200 pour la seule appellation Sauternes, ces vins ne représentent en effet que **3 % du vignoble bordelais** et 2 % en volume. Un nectar précieux qui nécessite une grande attention et une **récolte exigeante**. « C'est un vin de l'extrême qui est **unique** au monde et qui n'est **pas facile à faire**. Le Sauternes moyen, ça n'existe pas. Ici on ne vend pas que le liquide, on vend aussi le rêve qui est autour », confie Éric Pothier présent en véritable **ambassadeur des Sauternes** à Bruxelles pour que ces vins prestigieux retrouvent toutes leurs lettres de noblesse.



En images : Bordeaux fête le vin à Bruxelles jusqu'à dimanche

Publié le 10/09/2015 Stella Dubourg, à Bruxelles

La capitale belge accueille la Fête du vin pour la deuxième fois. 50 viticulteurs y participent. Bruxelles devient la première ville européenne et la troisième ville internationale (après Hong Kong et Québec) à accueillir cet événement. L'événement sera de retour à Bordeaux en juin 2016 pour sa 10e édition, qui coïncidera avec l'ouverture de la Cité des civilisations du vin.



Le festival Eat ! Brussels, drink ! Bordeaux a ouvert ses portes aujourd'hui à midi dans le magnifique parc royal de Bruxelles© *Stella Dubourg*



C'est la seconde fois que Bordeaux fête le vin dans la capitale belge. © *Stella Dubourg*



Du 10 au 13 septembre, des milliers de visiteurs, amateurs de vins ou néophytes, sont attendus sur le site pour déguster les vins de Bordeaux mais aussi pour tester leurs connaissances œnologiques grâce aux ateliers de l'école du vin. © *Stella Dubourg*



Les premiers visiteurs munis de leur pass dégustation sont allés à la rencontre des viticulteurs dans les différents pavillons installés sur le site. © *Stella Dubourg*



Au total 65 vigneron et négociants bordelais ont fait le déplacement pour promouvoir les vins de Bordeaux. © *Stella Dubourg*



A Bruxelles, les vins de Bordeaux partagent l'affiche avec la gastronomie. © *Stella Dubourg*



Ainsi une vingtaine de restaurants de la région bruxelloise ainsi que dix provinces et villes partenaires sont réunis sur le site pour présenter des spécialités gourmandes d'Asie, de Suisse, du Maroc, d'Italie ou encore du Liban. © *Stella Dubourg*

Le parc royal se transforme en restaurant géant

Par: rédaction

9/09/15 - 20h13 Source: Belga



© eat! BRUSSELS.

Une vingtaine de restaurants bruxellois seront présents ce week-end dans le parc de Bruxelles, à l'occasion du festival "[eat! BRUSSELS](#)", qui met en avant des "spécialités gourmandes des quatre coins de la planète".

Pour la deuxième année consécutive, l'événement accueille en même temps la manifestation œnotouristique bordelaise, "Bordeaux Fête le Vin". Grâce à un "passeport de dégustation", le visiteur pourra se rendre dans les différents pavillons où les vigneron et négociants bordelais leur feront découvrir la diversité des vins de leur région. Des ateliers ludiques et pédagogiques de l'École du Vin de Bordeaux seront aussi proposés.

Pour sceller la collaboration entre Bruxelles et les vins de Bordeaux, le Grand Conseil du vin de Bordeaux a intronisé mercredi après-midi Manneken Pis au sein de la Commanderie des Vins de Bordeaux.

Le festival ouvrira ses portes du jeudi au samedi de 11h00 à 23h00 et le dimanche de 11h00 à 20h00. Un village des artisans sera par ailleurs installé dans le parc.

Bordeaux fête le vin" s'exporte au Québec

Publié le 29/08/2015

[Xavier Sota](#)

30 000 visiteurs attendus pour la déclinaison américaine de Bordeaux fête le vin



L'opération Bordeaux fête le vin à Québec se poursuit jusqu'à dimanche. ©

Photo DR

Les Québécois sont décidément très curieux. Constat unanime dressé par les 60 vignerons et négociants qui, sous l'égide du CIVB et de Bordeaux Grands Événements, participent à la déclinaison de Bordeaux fête le vin à Québec.

Dès le lancement de la manifestation sur les rives du Saint-Laurent, le public a répondu présent. À l'image de Donald, Québécois pur sucre : « Ici, on aime bien boire. Ce qui est formidable c'est de rencontrer les gens qui fabriquent le vin : car pour beaucoup ce ne sont que des bouteilles sur des étals de supermarché. Là, cela prend chair. Je ne boirai plus de la même manière. »

La principale difficulté pour les Bordelais qui font découvrir toutes les familles des vins de Bordeaux est de pouvoir rassasier la curiosité des Québécois. « Ils sont aussi curieux que patients. C'est là que l'on comprend, malgré la langue, que l'on n'est pas en France », souffle, hilare, un viticulteur.

Marketing aussi

L'opération séduction, prévue jusqu'à dimanche, fonctionne bien. Elle sera complétée par les services marketing. En effet, tout le mois qui vient, les vins de Bordeaux seront à l'honneur dans les enseignes de la SAQ, la Société des alcools du Québec, structure qui détient le monopole de la vente d'alcool dans la Belle Province.

Mais tous les Bordelais présents n'y sont pas (encore) référencés, aussi, en marge de la fête proprement dite, chacun y va de ses contacts. À noter toutefois que la SAQ a installé une antenne à Bordeaux.

Ce n'est pas par goût de l'exotisme que la profession fait le déplacement en Amérique du Nord. Le Canada (et essentiellement le Québec) est en effet le 9^e marché des vins de Bordeaux à l'export, avec 8 millions de bouteilles et 53 M€ de chiffre d'affaires sur les douze derniers mois.

C'est la troisième fois que la fête du vin s'y tient. Bien que l'on ne fasse pas du commerce pendant l'événement, les graines qui y sont semées semblent porter leurs fruits. Les ventes de vins de Bordeaux bondissent de 25 % quand la fête du vin se tient à Québec.

Un outil de rayonnement « indispensable », relève Bernard Farges, président du CIVB. À la fin de l'année, 21 fêtes du vin auront été célébrées dans le monde. Cette année se révèle particulière, puisqu'en six semaines trois fêtes se tiendront sur trois continents : Québec, Bruxelles (fin septembre) et Hong Kong (fin octobre). Avant la célébration de la dixième édition de la mère de toutes ces manifestations : Bordeaux fête le vin, sur les quais de la Garonne. « Et entre-temps, il y a les vendanges », poursuit-il.

Le plus grand « tchin-tchin »

Car les Bordelais présents à Québec restent en contact permanent avec leurs propriétés girondines, où les vendanges sont sur le point de démarrer, « dans l'optimisme et même l'enthousiasme », ose ainsi Bernard Farges.

Le même enthousiasme qui anime les Québécois et notamment leur maire pour accueillir la fête du vin. C'est d'ailleurs lui qui harangue la population pour réaliser dimanche le plus grand « tchin-tchin » collectif d'Amérique du Nord. Un record qu'il entend faire homologuer au « Guinness Book ». Et dans chaque verre, il y aura du bordeaux.

Notre compte-rendu du EAT ! Brussels, DRINK ! Bordeaux

By LaPige.be on septembre 19, 2015



Pendant quatre jours, entourés des drapeaux tricolores qui planent au-dessus du Palais Royal et de ses environs, l'alliance tacite qui unit Bordeaux à Brussels, celle du goût pour le vin, a été célébré. Et comme la plupart des amateurs sont également de fines bouches, le mariage de « Bordeaux Fête le Vin » et de « eat ! BRUSSELS » réussit plutôt bien.

« drink ! BORDEAUX »

Première injonction.

D'un pavillon à un autre il y avait de quoi s'exécuter. Des appellations connues et reconnues telles que Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac, Graves, Médoc ; au récent regroupement des Côtes de Bordeaux (Cadillac, Castillon, Francs, Blaye), en passant par les Bordeaux Supérieurs et l'appellation générique, mais sans oublier les Blancs secs, doux, ainsi que les Crémants, les Rosés et les Clairets nous permettaient de se faire aisément une idée de la diversité des terroirs girondins et des vins qui en sont issus.

Pour les présenter, des commerciaux étaient présents, mais c'est dire si le consommateur belge (3ème importateur des vins de Bordeaux) attire, puisque des vigneron ont aussi fait honneur de leur présence, alors que les raisins des futurs blancs secs sont déjà rentrés au chai et que la date de vendange des rouges promet d'être avancée d'une semaine. Les Belges savent accueillir, on le savait déjà, mais le bruit qu'ils consomment une trentaine de litre de vins en moyenne par

an semble être arrivé aux oreilles des Bordelais. D'ailleurs, si la partie « drink ! BORDEAUX », organisée par « Bordeaux Fête le Vin », a lieu un an sur deux à Vancouver et Hong-Kong, c'est dorénavant chaque année qu'ils viendront à Brussels. Les Belges savent boire de la bière, mais pas que...

Pas de listes de coups de coeur à vous faire partager

Malgré quelques belles découvertes, on aurait aimé être plus surpris par les vins dégustés... Toutefois, le simple fait que l'on ne puisse pas acheter de bouteilles sur le site nous montre bien que l'intention n'est pas tout à fait là, mais plutôt dans une découverte pédagogique des vins de Bordeaux. En proposant un panel de dégustation assez large sur chaque pavillon, les visiteurs ont eu la possibilité de se rendre compte de l'homogénéité d'une appellation, ou au contraire de sa disparité. Dans ce cas c'est l'influence du terroir, ou bien de la vinification qu'ils ont dégusté. Quand après un tour des différentes appellations ils ont pu se rendre compte de l'effet millésime sur la Gironde en général. 2012, qui n'avait rien pour être facile offre une explosion de fruit très plaisante, mais à déguster sans trop attendre. Quant à 2011 qui reste malgré tout un bon millésime, il ne peut être placé qu'en-deçà de 2010 et de 2009, exceptionnels. Il en est de même pour 2013, qui a essuyé une météo difficile dans le Bordelais, obligeant les grands crus à baisser leur prix de vente. Le millésime 2014, certes pas à la hauteur des trois grandes années que Bordeaux a connues ces dernières temps est déjà plus prometteur que son prédécesseur.

Les Côtes de Bordeaux : l'union fait la force ?

Cette jeune AOC aura retenue notre attention. Datant de 2009, elle regroupe tout de même aujourd'hui près de 1000 producteurs et a réussi à s'imposer sur le marché, puisqu'une bouteille de Bordeaux vendue sur 10 en provient.

Leur union semble avoir fait leur force de dynamisme et de communication, bien que chaque terroir reste tout de même fier d'afficher ses propres spécificités et d'offrir des vins à la typicité assumée. Alors que les Francs, nés d'un sol calcaire donnent des vins sur le fruit frais, avec des finales aux tanins presque mentholés, les vins de Blaye sont plus puissants et tanniques, ayant profité d'un fort ensoleillement. Quant à Cadillac et à son terroir alliant à des graves un sol argilo-calcaire, les vins qui en proviennent sont plus minéraux, alors que ceux de Castillon, plus intenses, dévoilent des notes d'épices.

« learn ! BORDEAUX »

L'École du Vin de Bordeaux a dispensé des ateliers de dégustation thématiques consacrés aux vins blancs de Bordeaux, aux accords mets et vins, ou encore à la distinction de la Rive droite et gauche. À la portée de tous mais néanmoins très intéressants, ces ateliers, gratuits, attestent encore de cette volonté à vouloir sensibiliser et éduquer plutôt que de vendre à tout prix. Cette École du Vin est en outre représentée toute l'année en Belgique par ses 13 formateurs accrédités, sur les 200 répartis dans 19 pays. De quoi prouver une fois de plus que la Belgique est bonne élève quant il s'agit de boire du Bordeaux...

« eat ! BRUSSELS »

Deuxième injonction. Là encore, difficile de pas obéir quand, ici et là, à toute heure de la journée des effluves libérées des cuisines vous chatouillent le nez...

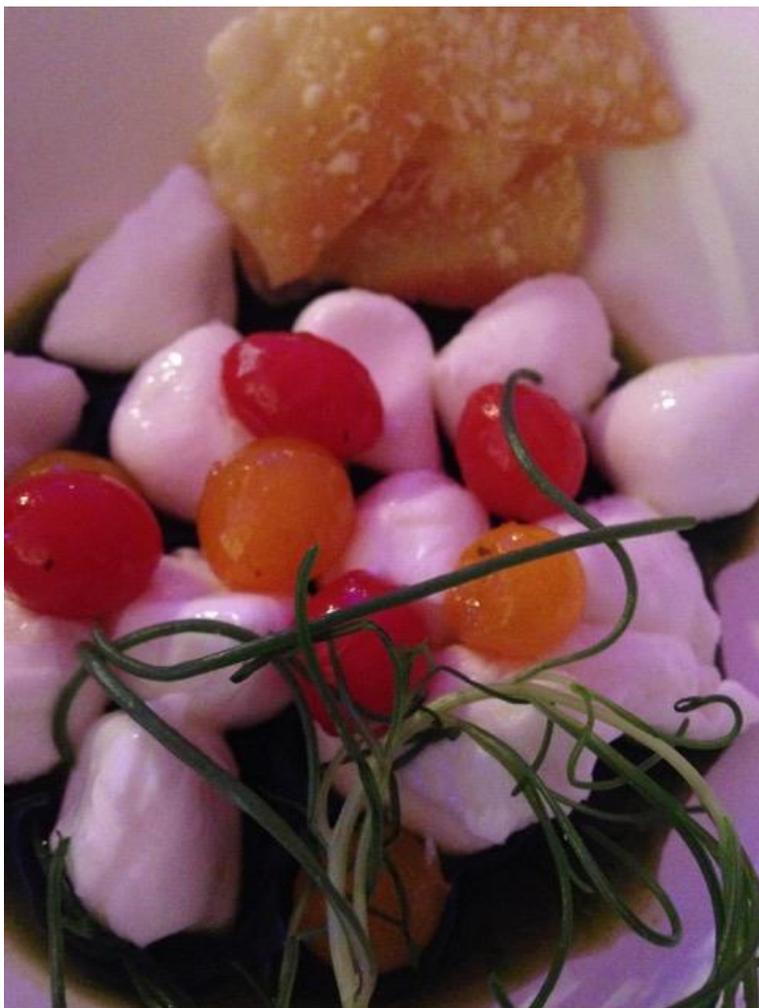


« eat ! » : Des partenaires internationaux

Incarnés par de fameux établissements représentant les provinces avec lesquelles la région de Bruxelles-Capitale est liée de partenariats, dont l'Île de France, toute proche, mais aussi la Voïvodie de Mazovie, Budapest, Sofia, ou Ljubljana. La région de Rabat, La Havane, Québec, venus avec des pancakes et du sirop d'érable, mais aussi des cidres de glace et des bières issues de micro-brasserie, pour faire concurrence à leur hôte. Enfin l'Asie était aussi à l'honneur. Alors que le Beijing Hotel proposait des Dim Sum et des nouilles au sésame et au vinaigre local, à mi-chemin entre le vinaigre balsamique et la sauce soja ; le restaurant Chengdu, de la province du Sichuan, a mis en avant ce poivre du même nom, citronné et boisé, qui a déjà acquis sa notoriété.

« eat ! » : Des enseignes bruxelloises

Mais de nombreux restaurants basés à Brussels étaient également mis à l'honneur. « eat ! BRUSSELS », c'était la possibilité, et La Pige vous l'avez conseillé, d'aller goûter un menu confectionné par Giovanni Bruno, chef étoilé du *Senzanome* (Sablon), qui a aussi régalié les passagers du *Tram Expérience*. Au cas où vous l'auriez oublié, il s'agissait de perles de bufflonne accompagnées d'un caviar de tomates, d'huile d'olive au basilique et de son pain sarde ; d'un œuf 63°C dans une crème de Grana Padano, orné d'un crumble de pancetta, de croutons toastés et de truffe, ou bien, pour ceux qui étaient allergiques à cette dernière, une roulade de volaille fermière farcie à la mortadelle aux pistaches, cuite à basse température et accompagnée d'un confit de tomates. Et tout cela pour 10 jetons, soit la modique somme de 10 euros... Une bouchée de pain quant à la qualité servie, qui donne envie de déguster d'autres de ses plats, et pourquoi pas assis dans un tram, même si, pour le coup, l'expérience est plus onéreuse... Côté sucré, La Pige aura retenu la mousse au chocolat et ses tuiles poivrées du *Big Boss Restaurant* (Rue Francois Vekemans 120 – 1120 Bruxelles), et les Pasteis de Nata du *Tiago's* (Rue Archimède 7 – 1000 Bruxelles).



Et puis « eat ! BRUSSELS » c'est aussi l'occasion de revoir des adresses bien connues et plus accessibles. Le *Toukoul* (cuisine éthiopienne – 34 rue de Laeken & 1 rue du Marronnier – 1000 Bruxelles), dont les assiettes veggies ne déçoivent jamais ; au *Rôle-Bol* (Rue du Page 6 – 1050 Ixelles) pour leurs gyozas et makis, ou encore à *Éclairs & Gourmandises*, dont les ateliers et points de vente sont partagés entre Uccle, Woluwe-St-Pierre et la rue du Marché aux Herbes.

« eat ! de la truffe »

« eat ! BRUSSELS » c'était encore l'occasion de noter que la truffe « d'été » ou « de saison », en lamelles, en émulsion ou en crème deviendrait au goût de tous et semblerait même se démocratiser, en venant s'encanailler dans des Pistolets américains, des Burgers ou des croquettes de fromages... Et autant dire qu'il ne valait mieux pas y être allergique, puisqu'une enseigne bruxelloise sur deux en proposait.

« eat ! »..... des grillons!
 Pour ceux-là, il était encore possible d'aller déguster des grillons, et des grillons Saint-Gillois s'il vous plaît. « Little food », dont le slogan est « tomorrow is good » a représenté entre autres la Belgique à l'Exposition Universelle de Milano 2015, qui avait un thème aussi crucial que préoccupant : nourrir la planète. Little Food, sur le modèle d'un « social business », se veut « producteur, préparateur et promoteur du grillon en tant qu'aliment ». En misant sur l'agriculture urbaine, l'élevage d'insecte, les circuits courts, l'utilisation de co-produits (invendus et déchets de l'agro-alimentaire bio) pour nourrir les grillons, en s'inspirant du

biomimétisme, et en nous incitant à y croire avec eux via un financement participatif ([info sur leur site](#)), ils n'ont certes pas l'intention de nourrir la planète mais peuvent tout de même se targuer de quelques chiffres... En produisant la même quantité de protéines, un grillon exige 25 fois moins de nourriture que le bœuf, 300 fois moins d'eau, 60 fois moins de gaz à effet de serre et évidemment moins d'espace. Des chiffres qui font tout de même réfléchir, y compris les mordus de viande, mais pour qui, il sera sans doute très difficile de troquer une côte de bœuf contre un plat de grillons.

Pour les plus impatientes vous pouvez prendre rendez-vous, visiter l'élevage et acheter la gamme de produits, et pour les autres, des tubes de grillons séchés sont déjà disponibles dans des magasins bio et le seront bientôt chez Carrefour.



Un projet : HIDDEN DISTRICT

« eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX », [enfin c'était l'occasion de découvrir un projet](#). Acheter une bouteille de vin en ligne, se la faire livrer à vélo en échange de l'appartenance à une communauté d'épicuriens qui se retrouvent sur des événements « underground » que Brussels garderait précieusement cachés... L'idée, qui a déjà bien investi le monde de la bière semble conquérir celui du vin. Et puisque ça nous plaît, on vous en parle bientôt...

Et avant de vous dire à l'année prochaine pour une cinquième édition, on vous rappelle qu'en manque de Bordeaux, il est toujours possible de venir en déguster le 23 Septembre, à l'after-work Bordeaux Experience, au Café Roskam, 9 rue de Flandre, dès 18h30. [Plus d'infos ici](#).

Clotilde Chastanet

Bordeaux fête le vin à Bruxelles



10 septembre 2015

Après Québec, Bordeaux fêtera le vin dans la capitale belge, du jeudi 10 au dimanche 13 septembre. Pour l'occasion, plus de 50 viticulteurs et négociants bordelais animeront huit pavillons de dégustation au cœur du Parc royal de Bruxelles. Au menu, des dégustations de vins, bien sûr, mais aussi de produits du terroir ainsi que des cours de cuisine et des animations gastronomiques.



EVENEMENT La manifestation bordelaise poursuit son développement à l'international, avec une édition bruxelloise pour la première fois cette année...

Bordeaux fête le vin débarque à Bruxelles



Les vins de Bordeaux au Hong Kong wine and dine Festival. - Mickaël Bosredon / 20 MINUTES

Elsa Provenzano

Après Hong-Kong et Québec, c'est à Bruxelles que va s'exporter la fête du vin, du 11 au 14 septembre 2014. Elle y sera déclinée d'une façon particulière puisque cette fois, elle vient en complément d'un autre événement, le festival de la gastronomie bruxelloise, baptisé eat ! Brussels et créé en 2012.

Il faudra donc y ajouter cette année drink ! Bordeaux. Soixante producteurs de différentes appellations bordelaises se rendront dans la capitale belge, où 25.000 personnes sont attendues. Une bouteille de Bordeaux sur vingt est exportée en Belgique. «C'est un marché très important pour nous», souligne Hervé Grandeau, du conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB), associé à Bordeaux Grands événements pour ce projet, voué à se pérenniser.

FÊTES DU VIN À QUEBEC PUIS À BRUXELLES

Un succès confirmé pour les vins de Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac

Deux semaines après le franc succès de Bordeaux Fête le Vin à Québec, c'était au tour de nos amis Belges d'être conquis avec un record de fréquentation sur le pavillon Saint-Emilion – Pomerol – Fronsac pour cette 2ème édition d'Eat Bruxelles ! Drink Bordeaux ! qui s'est déroulée du jeudi 10 au dimanche 13 septembre 2015 dans l'un des plus emblématiques écrans de verdure de la capitale : le parc de Bruxelles.



Emilion, Puisseguin Saint-Emilion, Montagne Saint-Emilion, Saint-Georges Saint-Emilion, Canon Fronsac, Fronsac, Lalande de Pomerol et Pomerol.

Alors que les festivités battaient leur plein, le dîner de Gala des Grands Crus Classés de Saint-Emilion se déroulait au 27ème étage de The Hôtel avec une vue panoramique sur la capitale Belge. Les 120 convives ont pu apprécier le menu gastronomique élaboré par les chefs étoilés Jean-Pierre XIRADAKIS (La Tupina - Bordeaux) et Pierre BALTHAZAR (The Restaurant - Bruxelles).

La tendance se confirme pour les vins de Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac ...

16 500 verres de dégustation servis à Québec,

7 600 verres de dégustation servis à Bruxelles.

BORDEAUX FETE LE VIN A QUEBEC

Une délégation de 7 viticulteurs et négociants avait fait le déplacement pour venir à la rencontre des Québécois. Renforcé par une équipe de jeunes passionnés, élèves en sommellerie, le stand Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac a servi plus de 16 500 verres de dégustation pendant ces 4 journées intenses et riches en échanges avec le public à la fois curieux et connaisseur.

Les lunettes de toutes les couleurs qui étaient offertes sur le stand ont fait le bonheur des Québécois et de toute la délégation officielle réunie pour l'inauguration. (Légende : Alain JUPPE, Maire de Bordeaux, Régis LABEAUME, Maire de Québec, Stéfan DELAUX, Président de Bordeaux Grands Evénements et toute la délégation officielle).

En marge de la manifestation, une grande « classe de maître » était organisée pour faire découvrir les Grands Crus Classés de Saint-Emilion. Animée par une viticultrice de Saint-Emilion, cette initiation a permis de montrer aux Québécois, s'il en était besoin, le mariage parfait des vins de la rive droite avec la cuisine traditionnelle Québécoise : 3 bouchées étaient préparées pour accompagner le service des 6 Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

EAT ! BRUXELLES - DRINK ! BORDEAUX

Pendant les 4 jours de festivités, plus de 7 600 verres ont été servis sur le stand Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac par une équipe de 9 professionnels, viticulteurs et négociants qui n'ont pas hésité à se mobiliser pour aller à la rencontre du public Bruxellois.

Sous les conseils avisés des vignerons, les visiteurs ont eu le plaisir de découvrir et de déguster la gastronomie Bruxelloise et celles des quatre coins de la planète avec un verre de vin des appellations de Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Lussac Saint-

Retombées presse suite à la Conférence de presse « Bordeaux fête le vin à travers le monde » lors de VINEXPO / 16 juin 2015



Bordeaux Fête le vin à travers le monde

Publié le 21 juin 2015 à 15:33

Tourisme, gastronomie, vins



La marque Bordeaux "Fête le vin" est une marque qui s'exporte avec bonheur de Hong Kong à Québec en passant par Bruxelles. Lors du premier Bordeaux Fête le vin en 1998 pendant la Coupe du Monde de Football personne ne pouvait imaginer un tel développement.

On peut dire sans se tromper que Hong-Kong, Québec et Bruxelles ont osé Bordeaux sa fête et son vin, un Bordeaux sympathique, joyeux et sans débordements où l'on déguste plus qu'on ne boit et si l'on boit, on boit raisonnablement, même si parfois les "carreaux s'illuminent" un peu. Pour présenter cette succession de Bordeaux Fête le Vin à travers le monde c'est **Bernard Farges** qui a pris la parole en premier pour rappeler que c'est Hong Kong qui a exploité la

première le concept qui est devenu le Hong-Kong Wine and Dine Festival qui se tient chaque année depuis 7 ans et qui dure quatre jours en prélude à un mois de festivités. Le Wine and Dine Festival marque le début du Wine and Dine Month consacré à la gloire du vin et de la bonne chère. Hong-Kong a donc été la première ville convertie sans grande difficulté, à cette idée de Bordeaux Fête le vin mais depuis 2009 d'autres villes sont venues lui emboîter le pas.



Quand en 2010 Québec ville jumelle de Bordeaux est invité d'honneur pour la septième édition de Bordeaux Fête le Vin, c'est son maire **Régis Labeaume** qui découvre l'ambiance extraordinaire de Bordeaux Fête le Vin et il s'empresse de demander à **Alain Juppé** si par hasard on pourrait pas lui monter un "truc comme ça" à Québec. Le défi relevé pour un "one shoot" ayant parfaitement réussi, cela s'est transformé en une alternance avec les années paires Bordeaux Fête le Vin à Bordeaux et les années impaires Bordeaux Fête le Vin à Québec. Québec a beaucoup insisté pour accentuer le côté gastronomie et pour cette édition 2015 de Bordeaux Fête le Vin Québec c'est **Christophe Girardot** qui est convié à l'invitation d'**Yvan Ouellet** du restaurant le 47ème parallèle à officier chaque soir pour les diners de gala qui sont programmés. Pour l'occasion **Christophe Girardot** se fait accompagner de **Solenn Lemonnier** qui a été couronnée meilleure apprenti de France, une juste récompense pour cette espoir de la cuisine.

Bruxelles pour sa part cherchait à sortir de son image de ville administrative de l'Union Européenne qui s'occupe de tout et qui interdit beaucoup de choses, alors que ce n'est pas la mentalité du Bruxellois de base qui aime bien la fête. C'est pourquoi quand **Alain Juppé** a proposé le concept au maire de Bruxelles, ce dernier a sauté sur l'occasion d'autant que Bruxelles à aussi une tradition forte d'un produit bien connu qui est la bière. C'est ainsi qu'est né Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux qui va fêter sa deuxième édition cette année. On retrouve

comme partout l'esprit Bordeaux Fête le vin à travers des cours de cuisine, des dégustations de produits du terroir et des animations gastronomiques. Bien sur l'immuable viatique du modèle de Bordeaux Fête le vin c'est le pass dégustation. Sous la bannière "Bordeaux European Best Destination 2015" les atouts touristiques de Bordeaux et de sa région seront mis en avant lors de cette manifestation qui se déroulera au Parc Royal de Bruxelles du 10 au 13 septembre 2015.



Aussi bien **Stéphane Delaux** que **Nicolas Giraud** ainsi que **Christophe Chateau** ont bien précisé que tout cela n'aurait pas atteint ce niveau de développement sans un travail collectif entre la ville de Bordeaux, la Chambre de Commerce et le CIVB qui ont fait que les viticulteurs ont suivi la démarche même si cette année cela va être difficile avec Bordeaux Fête le Vin Québec du jeudi 27 au dimanche 30 août où une soixantaine de vignerons et négociants feront le déplacement, Bordeaux Fête le Vin Bruxelles du jeudi 10 au dimanche 13 septembre où là encore plus de 50 viticulteurs et négociants feront le déplacement, **Philippe Close** Echevin des Finances, du Personnel et du Tourisme de Bruxelles était présent lors de cette annonce des Bordeaux Fêtes le Vin 2015. Pour clôturer la série 2015, Hong Kong Wine and Dine Festival du jeudi 22 au dimanche 25 octobre qui se déroulera sur Central Harbour Front sans oublier que la Chine et Hong Kong comptent parmi les destinations export les plus importantes pour les vins de Bordeaux.

Bordeaux Fête le vin : une stratégie du collectif gagnante



De gauche à droite : le commissaire belge d'Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux, Stephan Delaux (Ville de Bordeaux), Bernard Farges (CIVB) et Christophe Chateau (CIVB)
(Crédits : Pauline Douillac) Pauline Douillac | 16/06/2015, 15:03 - 900 mots Jamais Bordeaux n'avait organisé plus de deux éditions de Bordeaux Fête le vin la même année. Elle s'apprête à en organiser trois en 2015, et ce en l'espace de deux mois à Québec, Bruxelles et Honk Kong. L'événement sera de retour en terres bordelaises, pour sa 10e édition, en juin 2016 alors que s'ouvrira la Cité des civilisations du vin et que l'Euro de football battra son plein.

Dans le vin, la preuve est qu'on gagne à jouer collectif. Et ce n'est pas Nicolas Girod, le directeur général de la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, qui dira le contraire puisqu'il reconnaît qu'on est "jamais meilleur que quand on joue collectif". Bordeaux Fête le vin, événement créé en 1998 comme un outil d'animation de la ville et de promotion du vin de Bordeaux, est, dix-sept ans après, le plus grand événement œnotouristique en France. Le concept a, depuis 2009, dépassé les frontières. Hong Kong a été la première ville à accueillir l'événement avant que Québec et Bruxelles ne suivent.

"Ces quatre fêtes du vin sont différentes mais ont la même volonté : désacraliser l'image de Bordeaux et mettre en avant ses différentes identités, couleurs. Cet événement permet d'être au contact du consommateur pour présenter la diversité des bordeaux. La Fête du vin, c'est un événement collectif où les producteurs et négociants ne présentent pas leurs produits mais une œuvre collective de leur région viticole", explique Bernard Farges, président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

La Ville de Bordeaux, le CIVB et la CCI de Bordeaux ont mutualisé leurs efforts ce qui leur a permis d'ouvrir des portes notamment du côté de Québec et de Bruxelles.

"Bordeaux Fête le vin est un succès collectif. L'événement n'a jamais été aussi fort depuis que nous marchons main dans la main", insiste Stephan Delaux, adjoint au maire en charge du Tourisme, de la Promotion touristique du territoire, de l'Animation de la ville et de la Vie fluviale.

En 2015, Bordeaux sera à l'honneur dans trois pays différents : le Québec, la Belgique (Bruxelles) et la Chine (Honk Kong).

Bordeaux Fête le vin à Québec (27-30 août)

Lancé en 2012 pour célébrer les 50 ans du jumelage entre Bordeaux et Québec, la manifestation est identique à l'événement bordelais. Chaque édition (2015 sera la 3e) se déploie au bord du fleuve Saint-Laurent. Le rendez-vous québécois se tient tous les deux ans, à la fin de l'été, en alternance avec Bordeaux Fête le vin à Bordeaux (années paires). Christophe Chateau, directeur de la communication du CIVB et commissaire général de Bordeaux Fête le Vin, a tenu à souligner que chaque événement progressait grâce aux autres fêtes. Québec s'est inspiré de l'offre gastronomique très évoluée de "Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux". 20 chefs proposeront pour la 3e édition des accords vins de Bordeaux et produits régionaux québécois. Christophe Girardot, le chef de La Guérinière à Gujan-Mestras (33), représentera la gastronomie française.

Les ventes de vin de Bordeaux au Canada (Québec inclus) en 2014 se sont élevés à 8 millions de bouteilles pour une valeur de 53 millions d'euros. C'est le 9e pays en volume et en valeur pour les vins de Bordeaux.

Eat ! Brussels, Drink ! Bordeaux

Pour la 2e édition, l'événement quitte le Bois de la Cambre pour s'installer dans le centre-ville au sein du Parc Royal de Bruxelles. Plus de 50 viticulteurs et négociants bordelais animeront, du 10 au 13 septembre, 6 pavillons de dégustation : Bordeaux & Bordeaux supérieur, Côtes de Bordeaux, Médoc & Graves, Saint-Emilion - Pomerol - Fronsac, Sweet Bordeaux, Crémants de Bordeaux, Blancs secs, rosés et crémants de Bordeaux. 30.000 personnes ont fréquenté l'édition 2014. La Belgique est le 3e pays en volume et le 6e en valeur pour les vins de Bordeaux. 31 millions de bouteilles ont été exportées pour une valeur de 120 M€ en 2014.

Hong Kong Wine and dine festival (22-25 octobre)

Hong Kong a été la 1re destination en 2009 à adopter le concept de Bordeaux Fête le vin pour son Hong Kong Wine and dine festival, une fête du vin qui met en avant tous les vins du monde.

Les vins de Bordeaux y ont une place importante puisqu'ils occupent 30 % de la surface de stands vin.

La Chine occupe la 1re place en volume comme en valeur. 49 millions de bouteilles de vin de Bordeaux exportées en 2014 pour un CA de 221 millions d'euros. Honk Kong occupe le 7e rang en volume et le second en valeur. 11 millions de bouteilles de vins de Bordeaux exportées pour une valeur de 214 M€ en 2014.

Bordeaux Fête le vin (23-26 juin)

Le mois de juin 2016 s'annonce chargé à Bordeaux. La 10e édition de Bordeaux Fête le vin aura lieu en même temps que l'inauguration et la préouverture au public de la Cité des civilisations du vin et que l'Euro 2016 (5 matchs à Bordeaux dont un quart de finale). L'organisation de l'événement travaille avec la Cité des civilisations afin de proposer des visites du futur totem bordelais. Pour fêter sa 10e édition, la Ville de Bordeaux a souhaité accueillir 10 villes invitées d'honneur : Québec, Bruxelles, Hong Kong et les villes membres du Réseau des capitales de grands vignobles (créé en 1999 par la CCI de Bordeaux) : Bilbao (Espagne), Cape Town (Afrique du Sud), Mainz (Allemagne), Mendoza (Argentine), Porto (Portugal), San Francisco (USA) et Valparaiso (Chili).

Mais avant cela, la fin d'année risque d'être compliquée. Bernard Farges rappelle que les producteurs devront jongler entre Québec, Bruxelles, Hong Kong... et la gestion des vendanges.



Le monde fête le vin

Publié le 17/06/2015 [xavier sota](#)

Trois fêtes du vin cette année avant le 10e anniversaire à domicile en 2016.



Philippe Close, échevin de Bruxelles, Stéphan Delaux, adjoint au maire et directeur de l'office du tourisme, Bernard Farges, président du CIVB, et Christophe Chateau, commissaire général des Fêtes du vin. ©

photo quentin salinier

«Une aventure collective qui désacralise notre image, Bordeaux, c'est la diversité », explique Bernard Farges, président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB). En plein salon professionnel de Vinexpo, les partenaires historiques de Bordeaux fête le vin se sont donné rendez-vous : Bordeaux Grand Événements, l'office de tourisme, la Chambre de commerce et d'industrie. Cette année, en l'espace de six mois, il y aura trois Fêtes du vin sur trois continents.

Six mois, trois fêtes

Troisième édition à Québec (60 000 visiteurs) du 27 au 29 août, à la veille des vendanges. Quand celles-ci battront leur plein, entre le 10 et 13 septembre, ce sera le tour de Eat ! Bruxelles Drink ! Bordeaux, une seconde édition (40 000 l'an dernier) qui monte en gamme puisqu'elle se tiendra dans le Parc royal de Bruxelles, au cœur de la ville en face du Palais royal. La troisième et dernière Fête du vin de 2015 est prévue du 22 au 25 octobre à Hong Kong. Ce sera la septième édition de la manifestation qui avait attiré l'an passé 180 000 visiteurs. Il existe bien évidemment quelques nuances selon où l'on célèbre Bordeaux mais les fondamentaux restent rigoureusement les mêmes : des viticulteurs qui viennent à la rencontre du public pour faire goûter les vins de Bordeaux. « Ce n'est pas un événement commercial, mais une découverte, une fête à déguster », précise Christophe Chateau, commissaire général des Fêtes du vin. Autre élément fondamental : l'École du vin qui traverse les continents pour dispenser la bonne parole et donner des clés et un sens aux dégustations. « Nous diffusons un patrimoine, un art de vivre, une consommation responsable en France et ailleurs dans le monde », poursuit Bernard Farges.

La Fête du vin est donc un outil de promotion du vin de Bordeaux. Dans sa ville natale, la fête se tient toutes les années paires. La dixième édition, de ce qui est devenue la plus grande manifestation œnotouristique de France, se tiendra du 23 au 26 juin 2016.

Bien évidemment, une programmation exceptionnelle est en cours d'élaboration : contenus découvertes, culturels, pédagogiques, une route des vins de plus de deux kilomètres sur les quais de la Garonne. À deux pas de là, la « fan zone » de l'Euro 2016 aura pris ses quartiers sur la place des Quinconces. Une grande fête en perspective.

Pour célébrer l'événement, toutes les villes du réseau des Capitales de grands vignobles (créé en 1999 par la CCI) (1) seront à l'honneur. Bordeaux sera, comme actuellement avec Vinexpo, l'épicentre de la planète vin.

(1) Bilbao (Espagne), Cape Town (Afrique du Sud), Mainz (Allemagne) Mendoza (Argentine), Porto (Portugal), San Francisco (États-Unis), Valparaiso (Chili), et les partenaires traditionnels que sont Québec, Hong Kong et Bruxelles.



World tour 2015 : Bordeaux fête ses vins Mardi 16 juin 2015 - **Oenotourisme**
Par Alexandre Abellan

World tour 2015 : Bordeaux fête ses vins



Trois continents en deux mois : ce sera une première pour l'événement Bordeaux fête le vin, qui se tiendra en 2015 sur les quais du Saint-Laurent à Montréal (Québec, 27-30 août), au

parc royal de Bruxelles (Belgique, 10-13 septembre) et sera de retour au Central District de Hong Kong (Chine, 22-25 octobre). Dans ses déclinaisons mondiales, comme en France, « *le fil conducteur, c'est de se rapprocher des consommateurs et de désacraliser l'image de Bordeaux : il n'y a pas que les grands crus, il y a de la diversité et la découverte comme le montre notre dernière campagne de communication* » explique Bernard Farges, le président du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux.

Chaque édition délocalisée rassemble ainsi une soixantaine de vignerons et négociants des groupes bordelais, pour 10 à 15 000 bouteilles dégustées. « *Bordeaux fête le vin, c'est une belle aventure collective* » confirme Stéphane Delaux (adjoint au maire de Bordeaux, chargé du tourisme), qui remercie au passage « *la générosité des viticulteurs qui viennent bénévolement pour présenter le vin d'autres vignerons* ». Et si l'événement est grand public, « *ce n'est pas une foire. On n'y vient pas pour acheter une caisse de vins, ce n'est pas un événement commercial, mais de découverte* » précise Christophe Chateau (commissaire général de Bordeaux Fête le Vin).

En juin 2016, l'événement sera de retour sur les quais de Garonne et fêtera sa dixième édition bordelaise sur le thème de "*10 capitales du vignoble mondial*" (soit les 3 villes accueillant les fêtes du vin et celles du réseau des Grandes Capitales du Vin*). Hasard du calendrier, lancée en 1998 sur une coupe du monde de football, la prochaine fête du vin se tiendra en écho à l'Euro 2016 (dont Bordeaux est une ville hôte).

* : Réseau créé en 1999 à l'initiative de la Chambre du Commerce de Bordeaux, et réunissant les villes de Bilbao, Cape Town, Mayence, Mendoza, Porto, San Francisco et Valparaiso.



Quatre dates pour "Bordeaux fête le vin"

Les organisateurs de "Bordeaux fête le vin" ont profité de Vinexpo pour présenter leurs prochaines manifestations. La manifestation s'exportera de nouveau à Québec du 27 au 30 août. Ce sera ensuite Bruxelles du 10 au 13 septembre. Puis Hong Kong du 22 au 25 octobre. Philippe Close est l'adjoint au maire de Bruxelles chargé du tourisme. Pour lui la venue de "Bordeaux fête le vin" dans sa ville permet d'en changer l'image.

"On dit toujours Bruxelles a interdit le fromage au lait cru, Bruxelles a interdit cela... On veut casser cette image. La 1ère édition a été un formidable succès. Cette fois, on a choisi d'installer la fête dans le parc le plus emblématique, le parc Royal situé en plein coeur de Bruxelles."



Philippe Close, l'adjoint au maire de Bruxelles chargé du tourisme, est venu à Vinexpo ce mardi © Radio France

Les organisateurs ont également dévoilé **les dates de "Bordeaux fête le vin 2016" : du 23 au 26 juin**. Ce sera la dixième édition et Bordeaux invitera à cette occasion les autres capitales de vignobles (Bilbao, Cape Town, Mayence, Mendoza, Porto, San Francisco et Valparaiso).

. La Belgique est le 3e pays en volume et le 6e en valeur pour les vins de Bordeaux. 31 millions de bouteilles ont été exportées pour une valeur de 120 M€ en 2014.

Hong Kong Wine and dine festival (22-25 octobre)

Hong Kong a été la 1re destination en 2009 à adopter le concept de Bordeaux Fête le vin pour son Hong Kong Wine and dine festival, une fête du vin qui met en avant tous les vins du monde. Les vins de Bordeaux y ont une place importante puisqu'ils occupent 30 % de la surface de stands vin.

La Chine occupe la 1re place en volume comme en valeur. 49 millions de bouteilles de vin de Bordeaux exportées en 2014 pour un CA de 221 millions d'euros. Honk Kong occupe le 7e rang en volume et le second en valeur. 11 millions de bouteilles de vins de Bordeaux exportées pour une valeur de 214 M€ en 2014.

Bordeaux Fête le vin (23-26 juin)

Le mois de juin 2016 s'annonce chargé à Bordeaux. La 10e édition de Bordeaux Fête le vin aura lieu en même temps que l'inauguration et la préouverture au public de la Cité des civilisations du vin et que l'Euro 2016 (5 matchs à Bordeaux dont un quart de finale). L'organisation de l'événement travaille avec la Cité des civilisations afin de proposer des visites du futur totem bordelais. Pour fêter sa 10e édition, la Ville de Bordeaux a souhaité accueillir 10 villes invitées d'honneur : Québec, Bruxelles, Hong Kong et les villes membres du Réseau des capitales de grands vignobles (créé en 1999 par la CCI de Bordeaux) : Bilbao (Espagne), Cape Town (Afrique du Sud), Mainz (Allemagne), Mendoza (Argentine), Porto (Portugal), San Francisco (USA) et Valparaiso (Chili).

Mais avant cela, la fin d'année risque d'être compliquée. Bernard Farges rappelle que les producteurs devront jongler entre Québec, Bruxelles, Hong Kong... et la gestion des vendanges.

Les Bordeaux ne sont pas que rouges !



2014, chef d'orchestre de la 10e édition de la viticulture dans la région de Bordeaux.

Enfin, gentlemen, c'est de Bordeaux, gentlemen, c'est de Bordeaux... et c'est de Bordeaux que nous sommes !

Les Bordeaux ne sont pas que rouges ! C'est de Bordeaux que nous sommes ! C'est de Bordeaux que nous sommes !

Les Bordeaux ne sont pas que rouges ! C'est de Bordeaux que nous sommes ! C'est de Bordeaux que nous sommes !

Bordeaux fête le vin rayonne dans le monde

Québec fin août, puis Bruxelles en septembre et enfin Hong-Kong en octobre : 2015 est l'année de BVV.

Né en 1994, le Comité de Bordeaux pour le Vin (BVV) est devenu beaucoup plus que cela.



Philippe Clève, docteur en œnologie, Stéphane Clérou, président de Bordeaux Tourisme et Gilles de la Cour, directeur général de Bordeaux Métropole.

Le BVV a été créé en 1994 par le Conseil municipal de Bordeaux (CMVB).

Le BVV a été créé en 1994 par le Conseil municipal de Bordeaux (CMVB).

Le BVV a été créé en 1994 par le Conseil municipal de Bordeaux (CMVB).

Le BVV a été créé en 1994 par le Conseil municipal de Bordeaux (CMVB).

Un été œnologique riche et varié

Les quatre appellations de Bordeaux, Cuvée, Cuvée, Cuvée, Cuvée...

Les quatre appellations de Bordeaux, Cuvée, Cuvée, Cuvée, Cuvée...



Découverte du vignoble à Chavac.

Déguster le vin autrement

Jenny Lioret propose le quatrième vendredi de chaque mois une séance de « Relax Tasting » avec la Maison des vins de Cadillac.

La dégustation est un art, elle est un moment de partage, de découverte...

La dégustation est un art, elle est un moment de partage, de découverte...



Séance de Relax Tasting à la Maison des vins de Cadillac.

La dégustation est un art, elle est un moment de partage, de découverte...

La dégustation est un art, elle est un moment de partage, de découverte...

