

Blaye et son canton

>> Bloc Notes

Blaye

Apéro-Ginette

Apéro Ginette vendredi 26 octobre de 18h30 à 20h au départ de Bourg. 1h30 de navigation. Le prix de la balade avec dégustation 10e par adulte et 8e pour les moins de 10 ans. Billetterie au ponton. Rens. au 06 18 59 41 52.

Bâtiments de France

Xavier Clarke, architecte des Bâtiments de France du service départemental de l'architecture et du patrimoine de la Gironde, assurera une permanence en mairie mardi 20 novembre de 9h30 à 12h. Il recevra les personnes désirant des renseignements concernant l'urbanisme dans le périmètre des monuments historiques. Pour prendre rendez-vous 05 57 42 68 61.

St Paul

Comité des fêtes

Les lots de la tombola organisée par le comité des fêtes sont à retirer à la mairie avant le jeudi 1er novembre. Le comité des fêtes remercie tous les donateurs pour la tombola et vous donne rendez-vous samedi 24 novembre pour son loto d'automne et le 15 décembre pour le concert des Binuchards.

Amicale laïque

L'Amicale laïque de l'école organise du 12 au 15 novembre une bourse aux jouets, livres, jeux vidéo, cassettes, DVD, vélos... à la salle des fêtes. Les jouets et jeux doivent être complets, en bon état de marche (mettre des piles pour les jeux à piles) et propres. L'Amicale gardera 40 % des bénéfices, le reste revenant aux particuliers. Dépôt-vente à partir du lundi 12 novembre de 14h30 à 18h, puis dépôt-vente à partir du mardi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h, vente le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le jeudi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30. Retrait des inventus impératif le jeudi de 18h à 19h. Une bourse aux vêtements aura également lieu les mêmes jours et aux mêmes horaires. Prix unique des articles 2e. Renseignements au 06 10 77 94 81.

Berson

Loto

Organisé par l'USBCPB samedi 27 octobre, à 20h30, salle des fêtes.

Thé dansant

Organisé par le club du Cercle de l'Amitié dimanche 18 novembre, au foyer rural à partir de 14h30. Réservations au 05 57 64 36 12 ou 05 57 64 38 35.

FNACA

Le comité de Blaye organise son couscous dimanche 4 novembre à partir de 12h, salle des fêtes. Le prix est de 25e. Réservations jusqu'au 1er novembre au 05 57 42 04 51.

Campugnan

Loto

Organisé par le comité des fêtes, dimanche 28 octobre, à 14h, à la salle des fêtes. Nombreux lots

>> **BLAYE AU COMPTOIR.** Avec 65 vignerons dans autant de bistrots objectifs auprès des professionnels et des consommateurs. La rédaction

Vendanges réussies à Paris...

Aux «Vieilles vignes», ça dure depuis 11 ans !

De notre envoyé spécial à Paris Stéphane Hilarion

Ils étaient environ 65 viticulteurs des Côtes de Blaye les 17 et 18 octobre dernier, à investir autant de bistrots de la capitale. Deux jours durant lesquels, pour la 12e fois, les ambassadeurs de l'appellation ont fait déguster leurs nectars.

«Surtout un état d'esprit»

Cette année, la fin tardive des vendanges a failli empêcher la bonne tenue de l'événement parisien.

C'est le cas pour le vigneron de Cars Jean-Vincent Bideau, du Château Petit Boyer, qui aussitôt après avoir achevé la récolte de ses 33ha, a enchaîné avec cette escapade promotionnelle à Paname. Une visite de routine désormais pour celui qui a participé aux douze éditions de «Blaye au Comptoir». Et chaque année dans le même bar à vins, aux «Vieilles vignes», brasserie située dans le VIe arrondissement. «Cette manifestation, c'est surtout un état d'esprit, un échange important avec le patron du bistrot. Cela nous permet de dialoguer avec les clients sur nos produits dans une bonne ambiance, on établit une relation privilégiée» reconnaît Jean-Vincent Bideau.

«La présence indispensable du vigneron»

De quoi nouer des liens solides avec le patron de l'établissement Marc Fabre. Un des meilleurs goûteurs de vin de la capitale, avancent certains. Un sacré sportif aussi puisqu'il a remporté six fois le Marathon des garçons de café à Paris. «Blaye au comptoir est un événement bien ancré dans l'établissement, certains clients fidèles reviennent chaque année. Ce qui est primordial, c'est la présence indispensable du vigneron, dont les produits seront forcément à la carte le reste de l'année» confie Marc Fabre, cet ancien jockey reconvertis en restaurateur, également fier de son pays natal : le Cantal.

Blaye décomplexé

Un binôme vigneron-bistrotier qui symbolise bien l'état d'esprit de cette opération promotion à Paris. D'un côté les vignerons viennent crédibiliser la carte des vins des établissements, de l'autre l'appellation s'offre un sacré coup de pub en venant s'afficher en vedette dans les haut-lieux de la dégustation parisienne, devançant même avec impertinence la prochaine arrivée du



Marc Fabre et Jean-Vincent Bideau aux «Vieilles Vignes» (7e)



Visite imprévue de François Bayrou qui salue le vigneron

Beaujolais.

A l'image des autres vins de Côtes, Blaye continue au fil des ans de claironner son excellent rapport qualité-prix dans la famille Bordeaux.

Sur l'échiquier viticole national, «Blaye au comptoir» per-

met également à l'appellation de décomplexer ses étiquettes et d'afficher, en toute franchise, les progrès affichés par ses vignerons.

Et aux «Vieilles vignes», on veut que ça continue encore longtemps ! ■

Concours «Tradition du Vin», deux propriétés sacrées

La veille de l'opération, mardi 16 octobre, vignerons et gérants de bistrots participants étaient réunis à la brasserie du «Réveil Samaritain», afin de célébrer «en famille» cette 12e édition de «Blaye au Comptoir». Une soirée qui permet de renforcer les liens entre les deux corporations, et qui sert également de cadre au Concours «Tradition du vin». Lancé voilà quelques années par Jean Lapoujade (voir article page suivante), scribe de l'association «Tradition du Vin», cette compétition permet à différents crus de s'affronter, à l'aide de dégustations à l'aveugle effectuées par un jury mixte de connaisseurs et

de bons vivants. Des duels entre les vins qui se sont déroulés au sein de deux tableaux respectifs, l'un pour les Rouges, l'autre pour les Blancs.

La famille Dénéchaud fidèle au poste

Au terme de ces mises en bouche, ce concours a consacré deux vignerons de l'appellation, à savoir Franck Jullion de Berson du Château Grillet-Beauséjour pour son Blaye Rouge 2004, ainsi que la famille Dénéchaud de St Mariens pour un Blanc Cuvée Fût de Chêne du Château Haut-Terrier. Présente dans quatre établissements de la région parisienne, La famille Dénéchaud est

une habituée de la manifestation, plusieurs fois couronnée au sein du concours «Tradition du Vin». C'est la fille Sandrine qui est allé lever le trophée, des magnums peints par l'artiste «télévisioniste» Harry Walker. Une soirée qui a aussi permis de valoriser l'établissement du XIVe arrondissement «Au Réveil Samaritain», tenu par les cousins de l'Aveyron Vincent Delpeuch et Laurent Queyla, une brasserie d'ailleurs sacrée «Bouteille d'or» en 2006 et donc parmi les meilleurs bars à vins de Paris.

Presse qui roule...

Une veillée à travers laquelle vignerons et bistroters ont croi-

sé l'ancien chroniqueur scientifique de TF1 Michel Chevalet, venu goûter aux Côtes de Blaye, «sur les conseils d'un ami». Une 12e édition qui aura également bénéficié d'un retour conséquent dans la presse, puisqu'outre les médias régionaux, Le Figaro, le magazine Elle, le journal gratuit 20 Minutes et plusieurs publications spécialisées n'ont pas manqué d'évoquer dans leurs colonnes la qualité de la manifestation. De quoi assurer un bel avenir à l'opération parisienne de l'appellation blayaise, un concept décliné ce week-end à St Malo, puis en février prochain dans une trentaine de bars de Bordeaux. ■ SH



Au centre, les vainqueurs des trophées «Tradition du Vin», Franck Jullion et Sandrine Dénéchaud, entourés du directeur du syndicat viticole Jean Lissague (à gauche) et de plusieurs invités dont François Deblay (à droite)



Les deux cousins Vincent Delpeuch et Laurent Queyla, gérants du «Réveil Samaritain» (14e), brasserie qui a remporté en 2006 la Bouteille d'or du meilleur bar à vins