

actu

LE 9 DE CŒUR DES PRIMEURS

Photos HS



Antony Danno et Jean-Pascal Feray, le duo à la tête de la société Caviar de France, basée à Biganos, «cet élevage d'esturgeon né en 1993 fut le premier du genre en France». On ne saurait trop vous conseiller de découvrir leur production.



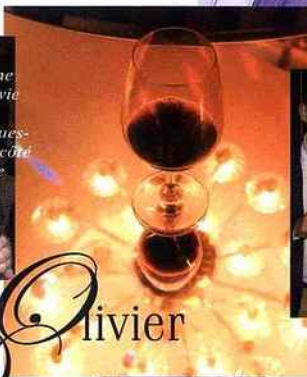
Deep House pour tout le monde ce soir avec le Dj bordelais Little



On ne les présente plus : Dj Bnx et Mélanie, de retour d'un fameux Wine for Melomane en Serbie !



Objectif bonne humeur : Sylvie Levieux, du château Rôques-Mauriac, au côté du Faiseur de Vin, Olivier Dauga.



Du côté d'Olivier Dauga

Faut-il vous présenter le winemaker bordelais Olivier Dauga ? Bien sûr que non, puisque, lecteur/trice fidèle, vous avez dévoré l'interview que nous lui avons consacré dans notre précédent numéro (Bordeaux Madame n°44, pages 54&55). L'homme fait rarement les choses comme on les attend, et pour ces

primeurs il ne dévia pas de son cap en organisant une belle soirée club, festive, aimable, conviviale, et pleine de bonne humeur, à l'image des vins qu'il crée à travers le monde. Une soirée qui clôturait une journée de dégustation des vins sur lesquels il travaille via Faiseur de vin, et où l'on pouvait croiser aussi bien les élèves de l'école d'œnologie, qu'Andreas Larsen, meilleur sommelier du monde, Gerise sur le gâteau, la dégustation de caviar affiné Ebène, 100 % local et délicieux.



Frédéric Malhier, du château la Vieille Chapelle en compagnie de Sandrine Philippe, du château Clos Saint-Emillion Philippe.



Charles et Alexia Tronquère, de Terroirs Châteaux Advisors, en compagnie de Marc Daulouède.



Chantal Benito-Larnaudie, du château Saint Nicolas, Cadillac Côtes de Bordeaux, et Xavier Gonet, du château des Eyrins, à Margaux.



François Landais, du château La Cuderie, au côté de Catherine Socasau, de Faiseur de Vin.

Côtes de Bordeaux

Photos HS

La communauté des «biodynamistes» s'est retrouvée pour sa quatrième édition des primeurs, avec, comme toujours, pour particularité de présenter des appellations de toute la France, et même d'Allemagne, «sauf que seuls les Bordelais vendent en primeurs, les autres viennent pour le fun». Pour se retrouver entre collègues de la méthode et pour la faire mieux connaître au grand public, bref plus pour le plaisir que pour les affaires, dans un exercice de convivialité caractérisée. Les viticulteurs présents à Fonroque sont membres du syndicat de Vignerons en

Biodynamie, Biodyvin, constitué en 1996. Il réunit aujourd'hui une cinquantaine de membres dans toutes les régions viticoles. Le cahier des charges prend en compte la viticulture, la vinification et la qualité des vins. Avant d'être en biodynamie, les propriétés doivent convertir l'ensemble de leur vignoble à l'agriculture biologique (la conversion du vignoble se fait sur quatre ans). C'est alors qu'avec la certification Biodyvin, sous le contrôle d'Ecocert, les propriétés peuvent obtenir le label de « biodynamie ».

L'AOC « Côtes de Bordeaux » est officiellement née le 31 octobre 2009 et représente 14 % de la production bordelaise avec une surface totale de 12 653 hectares, un volume de 550 000 hectolitres et 1 500 viticulteurs. Elle regroupe les appellations Blaye Côtes de Bordeaux, Cadillac Côtes de Bordeaux, Castillon Côtes de Bordeaux et Francs Côtes de Bordeaux qui peuvent, de façon obligatoire à partir du millésime 2009, décliner leur production à deux niveaux : une appellation générique - Côtes de Bordeaux - notamment pour l'export, et une appellation communale - Côtes de Bordeaux, précédée de la commune Blaye, Cadillac, Castillon ou Francs - pour affirmer l'identité, essentiellement pour le marché français.



Audrey Bourolleau, la nouvelle directrice de l'Union des Côtes de Bordeaux, entourée de Laurent Gapenne, et Yann Le Goaster, respectivement président et directeur de la FGVB.



Florent Dupard, président de l'Union des Côtes, au côté de Christophe Château «qui a porté le projet de l'appellation des côtes pendant cinq ans», et qui est actuellement chargé de la communication interne au CIVB.