

# BLAYE

Citadelle des Bordeaux



# *Bienvenue à* **BLAYE** *Citadelle des* **Bordeaux**

*Sur ce terroir riche et chargé d'histoire, on cultive un vignoble qui, depuis les temps gallo-romains, contribue au charme particulier du Blayais. Tout ici respire l'authenticité et le bien-vivre : c'est ce qui donne toute sa chaleur et son intimité à cette campagne si attachée à ses traditions, et qui ne ressemble à aucune autre.*

*C'est sans doute ainsi qu'elle a su séduire les nouvelles générations, qui participent activement aujourd'hui, grâce à une volonté et une démarche hautement qualitatives, à produire des vins charmeurs et racés qui donnent toutes leurs lettres de noblesse à l'appellation, pour notre plus grande fierté et pour le plus grand plaisir de tous les amateurs !*



*Christophe Terrigeol Président  
Syndicat des Premières Côtes de Blaye*



MAISON DU VIN DE BLAYE



# BLAYE,

## *Une vieille histoire*

*Ce sont les Grecs, puis les Romains, installés dans cette région propice, qui furent les premiers à mesurer tout l'intérêt de se lancer dans la viticulture et de s'ouvrir au commerce du vin. Ainsi la vigne fut plantée dans le Blayais bien avant qu'elle ne le soit dans le Médoc, pourtant si proche.*

*La renommée des crus gagna rapidement Rome, les domaines viticoles se développèrent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.*



### **M o y e n  A g e**

Au Moyen Age les vignes héritées des Romains n'avaient pas disparu, et le vin gardait toute sa notoriété, même si le vignoble s'était réduit pour se cantonner aux abords des ports d'embarquement.

### **L o u i s  X I V**

Sous Louis XIV, la position stratégique de Blaye s'affirma avec la construction de la citadelle par Vauban. Il estima qu'elle fut la plus grande réussite de sa carrière. Sa vocation militaire au cours des 5 siècles suivants perturba considérablement l'activité commerciale de la région.

### **L e  X V I I I  è m e**

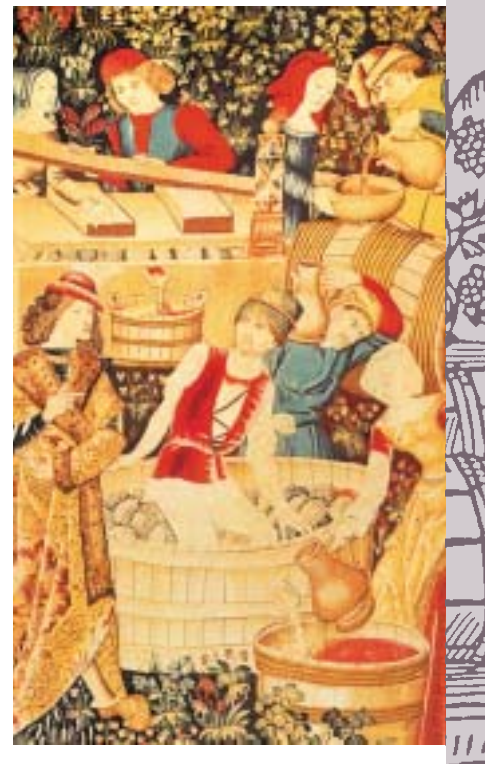
Le calme revenu, le XVIII ème siècle fut le témoin du retour à une vie paisible. De nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, apportèrent au marché du vin un sang neuf assorti d'une nouvelle prospérité.

### **L ' é p r e u v e**

Hélas, Blaye n'échappa pas aux terribles fléaux qui ravagèrent le vignoble français dans la seconde moitié du XIXème siècle. Ainsi, la production de vins en Blayais chuta en 1853 à 10% de la récolte normale.

Il fallut tout le courage, tout l'espoir et toute la passion des hommes du terroir pour redonner petit à petit au vignoble ses lettres de noblesse.

Ce n'est qu' à partir de 1860 que les progrès commencèrent à donner des résultats qualitatifs plus marquants, réouvrant les portes du commerce avec Paris, puis la Hollande, l'Angleterre, la Belgique, l'Allemagne...



### **L e  s i è c l e  d e s  p r o g r è s**

En 1905 la création des Appellations d'Origines (délimitation administrative ayant comme origine les usages locaux) ouvrit la voie d'un siècle de progrès techniques et législatifs. Avec tout d'abord la création de l'AO « Bordeaux » en 1908, puis en 1935 l'établissement des fameuses AOC qui, dès lors, réglementent les aires de production, l'encépagement, le rendement autorisé à l'hectare et le degré alcoolique minimum naturel du raisin. C'est en 1938 que sont créées les Premières Côtes de Blaye, Côtes de Blaye et Blaye.

### **D e  n o s  j o u r s**

Durant la deuxième moitié du XXème siècle c'est l'avènement de « l'œnologie moderne » chèrement défendue par le grand Œnologue Bordelais Emile Peynaud.

Puis dans les années 80-90 c'est au tour de la viticulture de faire sa révolution de la qualité à laquelle les jeunes vigneron de Blaye ont largement contribué en se regroupant en 1987 sous l'égide de la Maison du vin de Blaye.

Ces récentes évolutions permettent aujourd'hui la renaissance de l'AOC Blaye rouge, promise à un bel avenir...



# BLAYE,

## *La Maison du Vin*



*La Maison du Vin de Blaye est le symbole d'une nouvelle génération de vigneron résolument tournés vers l'avenir de leur vignoble.*

*En effet, pleins d'ambition, ces jeunes viticulteurs ont entrepris depuis une dizaine d'années déjà une véritable « révolution de la qualité ».*

*Ils sont aujourd'hui plus de 800 à concilier leurs efforts pour redonner au vignoble de Blaye sa place et sa réputation dans un paysage viticole bordelais ultra-concurrentiel. Ils y produisent quelques 330 000 hl répartis sur 5 500 ha de vignes.*

*Créée en 1987, fortement ancrée dans la vie de son terroir, la Maison du Vin Syndicat Viticole de défense des intérêts de l'appellation, conseille les viticulteurs, met en place et coordonne la promotion à travers le monde.*

### **La Commission Technique**

Elle s'emploie à accompagner les viticulteurs dans leur production, en veillant à améliorer la qualité du vin dans le pur respect des méthodes traditionnelles de vinification tout en y associant les progrès des techniques modernes.

Elle détermine les conditions de production en collaboration avec l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui assure le contrôle (nature des cépages, méthodes de vinification, rendement...). Le syndicat viticole organise chaque année les dégustations d'agrément qui déterminent l'aptitude de chaque vin à bénéficier des AOC de la région : Premières Côtes de Blaye Rouge et Blanc, Côtes de Blaye Blanc, Blaye Rouge et Blaye Blanc.

### **La Commission Promotion**

La maison du vin de Blaye fait partie d'un collège d'appellations dit des « 5 Côtes de Bordeaux » : Premières Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Premières Côtes de Bordeaux, Cotes de Francs et Côtes de Castillon. Ensemble elles participent à la promotion de l'image des vins auprès des professionnels, de la presse et bien sûr du consommateur.

C'est une présence sur de nombreux salons (Vinexpo, London Wine Fair, Prowein...) des opérations de trade marketing avec les secteurs de la distribution (Cafés-Hotels-Restaurants, grande distribution, cavistes), des conférences de presse...

Parallèlement à ces actions collectives la Maison du vin organise des manifestations incontournables pour faire découvrir les vins de Blaye au plus grand nombre.

C'est le cas du marché au vin, durant 3 jours de janvier plus de 10.000 visiteurs sont invités à une dégustation géante de 200 vins aux détours des ruelles de la citadelle de Vauban. Une centaine de vigneron y proposent et commentent leurs vins, leurs méthodes, leurs choix.

A l'automne les amateurs parisiens ont la joie de pouvoir rencontrer les vigneron de Blaye dans les bistrot-restaurants de la capitale lors de l'opération « Blaye au comptoir »

Le long des allées de la citadelle le visiteur peut s'initier à l'art de la dégustation.

La maison du vin est avant tout un lieu, où il peut aussi choisir parmi plus de 250 vins présentés aux prix de la propriété dans la boutique ou sur internet : [www.premieres-cotes-blaye.com](http://www.premieres-cotes-blaye.com)





# BLAYE,

## *Un Terroir aux multiples facettes*

*Perché sur un éperon de l'Estuaire de la Gironde le vignoble du Blayais est constitué de terroirs d'une incroyable richesse.*

*À ses paysages vallonnés de collines s'oppose l'horizon presque marin des bords de cet estuaire, qui sépare Blaye du Médoc : ni vraiment fleuve, ni vraiment mer, la Gironde a rythmé au gré des vents et des marées l'histoire de ce terroir, l'une des plus riches et des plus vivantes d'Aquitaine.*



### **Climat, Relief et Sols**

La présence de l'Estuaire renforcé par les entrées maritimes provenant de l'océan, associé à une durée d'ensoleillement supérieure à la moyenne nationale (240 jours annuels), confère à notre vignoble un climat tempéré assurant une culture de la vigne dans des conditions exceptionnelles au sens propre du terme.

D'un relief particulièrement diversifié, le vignoble est cultivé aussi bien en plaine qu'à flanc de coteaux ou sur des hauts plateaux.

La topographie perpendiculaire des coteaux par rapport à l'estuaire engendre une ventilation quasi permanente du Vignoble et garantit ainsi une récolte saine et mûre.

Le Blayais se caractérise par un véritable puzzle pédogéologique ce qui en fait sa particularité et sa richesse.

En effet on trouve à cet endroit de nombreux mouvements géologiques du passé :

Le canton de Blaye est largement argilo-calcaire du fait des sédimentations successives que les océans y ont déposé voilà des millions d'années. C'est un terroir riche particulièrement favorable à l'expression du Merlot rouge, cépage majoritaire de l'appellation qui donne tout le fruité de ces vins, ainsi qu'aux Cabernet-Francis et au Cot (Malbec).

La région de Saint-Ciers-sur-Gironde se caractérise par des buttes argilo-graveleuses ou sablo-argileuses.

En effet, issus de la lointaine érosion du Massif Central par d'immenses fleuves durant la période de l'Eocène, ces sables et graviers génèrent des sols filtrants et chauds particulièrement favorables à l'expression subtile et nuancée du Cabernet-Sauvignon, et du Sauvignon blanc.

Au sud de l'appellation et de St Savin de Blaye, les coteaux argilo-calcaires et argilo-graveleux côtoient des plateaux silico-argileux : cette disposition parcellaire leur confère une typicité propre, ou chaque cépage peut trouver le terroir qui lui est adapté.





# BLAYE,

## *Économie*



*Récolte : Premières Côtes de Blaye*  rouge

Campagne Récolte	94/95 1994	95/96 1995	96/97 1996	97/98 1997	98/99 1998	99/00 1999	00/01 2000	01/02 2001	02/03 2002
Surfaces en production (ha)	3959	4206	4310	4557	4912	5251	5457	5631	5773
Récoltes (hl)	198 528	263 184	248 285	286 100	299 810	316 481	324 233	314 990	267 923
Rendement (hl/ha)	50,1	62,6	57,6	62,8	61,0	60,3	59,4	55,8	45,4
<b>Transaction (hl) :</b>									
Vrac (tous millésimes)	73 439	63 008	113411	107 924	106 938	116079	92 560	124 259	106 148
Bouteilles	110 772	125 592	147 238	149 324	149 849	197 036	137 185	178 904	168 480
<b>Total</b>	184 211	188600	260649	257248	256 787	313 115	229 745	303 163	274 628

*L'augmentation des surfaces en production est due en partie à une revalorisation qualitative.*






*Récolte : Premières Côtes de Blaye*  blanc

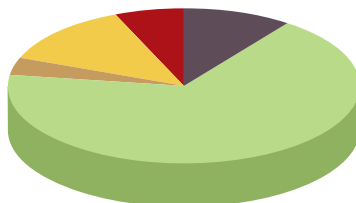
Campagne Récolte	94/95 1994	95/96 1995	96/97 1996	97/98 1997	98/99 1998	99/00 1999	00/01 2000	01/02 2001	02/03 2002
Surfaces en production (ha)	165	133	172	190	208	193	208	204	216
Récoltes (hl)	7 528	7 646	9 735	11 306	12 053	11 493	12 068	10 339	10 458
Rendement (hl/ha)	45,6	57,5	56,6	59,5	57,9	59,5	58,0	50,7	48,4
<b>Transaction (hl) :</b>									
Vrac (tous millésimes)	-	-	1 342	1 622	1 503	10189	2 144	2 550	1 531
Bouteilles	-	-	4 422	7 152	7 061	7 544	7 144	9 428	10 592
<b>Total</b>	-	-	5 764	8 774	8 564	8 733	9 288	11 978	12 123

### Commercialisation

#### La distribution









Répartition par circuit de distribution.

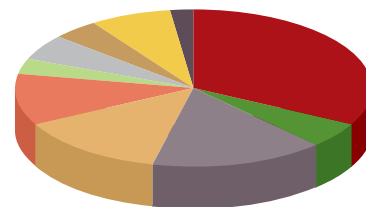
-  11% Supérettes et traditionnels
-  64 % Supermarchés et hypermarchés
-  4% Cavistes
-  7% Hard discount
-  14 % Autres (ventes par correspondances)



#### L'export

Les Côtes ont exportés en 2003 plus de 120 000 hl de vin répartis comme suit :

-  13% Allemagne
-  12% Royaume-Uni
-  8% Danemark
-  8% USA
-  8% Autres
-  6% Canada
-  4% Pays Bas
-  3% Suisse



*En 2000, les 5 côtes de Bordeaux\* ont atteint une production de plus d'un million hl (15% de la production bordelaise).*

*\* Côtes de Castillon,  
Côtes de Bourg,  
Côtes de Francs,  
Tères Côtes de Blaye,  
Tères Côtes de Bordeaux.*

*Blaye regroupe 800 viticulteurs,  
400 en cave coopérative  
et 400 en cave particulière*



# BLAYE,

## *Appellations & millésimes*



### **2000 , Qualité exceptionnelle**

Vendanges précoces dans la lignée de ces dernières années, effectuées dans des conditions météorologiques exceptionnelles en septembre et avec un état sanitaire des raisins quasi parfait. Année difficile pour le viticulteur car un mildiou particulièrement agressif nécessitant une attention continue pendant toute la campagne.

Année caractérisée par un mois de mars chaud et sec et un mois d'avril chaud et pluvieux, une floraison début juin rapide et homogène, un mois de juillet assez froid et pluvieux au contraire d'un mois d'août bien ensoleillé.

Les vins blancs secs : bien que moins puissant que les 1999, ils montrent une grande finesse et une belle harmonie.

Les rouges : Des vins noirs, fruités, denses et complexes sur les sols argilo-calcaire. Des vins plus fruités et plus souples sur les sols légers. Millésime exceptionnel, vins déjà agréables à la dégustation et au potentiel de garde élevé.

### **2001 , L'année des Blancs Secs**

Des vendanges à partir de la mi-septembre pour les raisins blancs, puis fin septembre, début octobre pour les raisins noirs.

Un état sanitaire du raisin satisfaisant malgré la présence quasi permanente du Botrytis cinerea qui menaçait le vignoble comme une épée de Damoclès tout le long de la saison 2001.

2001 se caractérise par des précipitations importantes d'octobre à avril. La quantité annuelle des précipitations départementales est tombée en 7 mois. Cette humidité excessive laissait présager beaucoup de difficultés. Ces dernières ne furent pas au rendez-vous à la grande satisfaction des viticulteurs.

Les vins blancs secs : des raisins riches en sucres et en potentiel aromatique engendrant des vins biens équilibrés, frais et très parfumés.

Les vins rouges : 2001 est l'année des viticulteurs maîtrisant la technique. De très belles réussites côtoyant des vins de qualité plus moyenne. Millésime satisfaisant avec un large éventail dans le type de vins produits : depuis le vin puissant, charnu jusqu'au vin fruité et gouleyant. Il y en aura pour tous les goûts...

### **2002 , Avec le vent du Nord...**

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas ! 2002 ne fera pas mentir ce dicton car la campagne 2002 est surtout marquée par un déficit en précipitations malgré un temps lourd et orageux qui a régné sur le Blayais durant la floraison et la véraison. Ces orages ont parfois été accompagnés de chutes de grêle, causant de graves dégâts sur certains secteurs.

La coulure a marqué les secteurs précoces à cause des chutes de températures et des pluies faisant suite à des orages.

Dans ces conditions, le Botrytis cinerea a pu se développer sans contrainte.

Alors que tout s'annonçait sous les pires augures à la veille de la récolte, un vent du Nord est venu pousser les nuages et le soleil s'est installé pour toute la durée des vendanges redonnant le sourire aux viticulteurs et préparant un bon millésime.

Les vins blancs secs sont très parfumés et bien équilibrés, apportant quelques sensations de charnu en bouche.

Les vins rouges sont très colorés, fruités avec des structures puissantes.





# BLAYE,

## Dégustation & Gastronomie

*Premières Côtes de Blaye Rouge,  
des vins charmeurs !*



Une vinification traditionnelle, puis un élevage en barriques de chêne, confèrent à ce vin ses qualités inimitables : d'une couleur profonde et intense. Son « nez » est puissant et fruité dans sa jeunesse. Il évolue avec l'âge vers des parfums plus musqués quand il est issu du cépage merlot, ou plus épicés quand il provient du cépage cabernet sauvignon. En bouche, son attaque est souple, avec une bonne évolution tannique suffisamment fondue pour ne pas paraître trop dure.

Les caractéristiques des saveurs sont similaires à celles des arômes : elles persistent longtemps en fin de bouche.



*Met à déguster :  
Salade de haricots à l'escalope de foie.*

*Premières Côtes de Blaye Blanc,  
une intense finesse.*



Sa couleur est jaune pâle nuancé de vert. Son nez est intense et puissant marqué par des arômes de genêts, d'agrumes et de fruits jaunes, caractéristiques du cépage sauvignon. Il est fin et délicat avec une certaine nervosité qui donne du relief et une bonne longueur en bouche. Élevé en barriques, il développe des notes de fruits exotiques.

Il s'accorde volontiers avec les poissons cuisinés à la crème et il est formidable sur les asperges. À consommer entre 10° et 14°.



*Met à déguster\* :  
Cassolette de Saint-Jacques aux Cèpes.*

*Blaye Rouge,  
le mariage de la subtilité  
et de la rigueur.*



Depuis le millésime 2000, l'appellation Blaye est remise au goût du jour. Les conditions de production mentionnent notamment un rendement moyen décennal de 51 hl/ha (10 hl de moins que pour les Premières Côtes de Blaye) et une richesse naturelle en sucre plus importante. La charte qualitative, quant à elle, exige la mise en bouteille (modèle spécifique) à la propriété avec libération des vins au plus tôt 18 mois après la récolte. Cette démarche devrait aboutir à la modification du décret existant, avec, des densités minimales de plantation de 6000 pieds par hectare et un agrément définitif après élevage.



*Met à déguster :  
Macaronade au Foie Gras.*

Jean-Pierre  
**Xiradakis**

*Chef Cuisinier de la Tupina*



*Jean Pierre Xiradakis - Blayais d'origine -  
et Chef parmi les Chefs, parle des Côtes  
de Blaye en homme exercé et passionné  
du savoir faire et des bonnes choses.*

*“Ces vins, en blanc comme en rouge  
allient finesse et robustesse, pour se marier  
à la cuisine, mitonnée ou sophistiquée.”*



**Cassolette de Saint Jacques aux Cèpes**



*Pour 4 personnes :*

*320 g de cèpes  
16 saint jacques  
un peu d'échalotes  
un peu de persil*

*Beurre Blanc :  
2 échalotes  
1 verre de vin blanc  
sel, poivre  
200 g de beurre*

*Poêler les cèpes jusqu'à coloration et ajouter en  
fin de cuisson l'échalotes et le persil. Réserver les.  
Poêler les Saint-Jacques jusqu'à obtenir une belle  
coloration tout en gardant leur moelleux.*

*Ajouter sel, poivre.  
Pour le beurre blanc, ciseler les échalotes, les faire  
bouillir dans le vin blanc avec le sel et le poivre.  
Réduire de 3/4 et monter au fur et à mesure au  
beurre en fouettant.  
Napper les cèpes dans une cassolette  
puis déposer les Saint-Jacques.  
Server chaud !*





# BLAYE,

## *Contacts*

### *Les Permanents*

#### *Directeur*

*Jean Lissague*

tél : 05 57 42 91 19

email : jlissague@premieres-cotes-blaye.com

#### *Responsable Agrément*

*Karine Gagnerot*

tél : 05 57 42 91 64

email : kgagnerot@premieres-cotes-blaye.com

#### *Responsable Relation Viticulteurs*

*Laurent Migdal*

tél : 05 57 42 91 19

email : lmigdal@premieres-cotes-blaye.com

#### *Responsable Relation Grand Public*

*Cédric Groussard*

tél : 05 57 42 94 20

email : cgroussard@premieres-cotes-blaye.com

#### *Assistante*

*Carla De Araujo*

email : caraujo@premieres-cotes-blaye.com

### *Les Élus*

#### *Président*

*Christophe Terrigeol*

#### *Commission Promotion*

*Jean Michel Baudet*

*Jean Vincent Bideau*

#### *Commission Technique*

*Franck Fourcade*

*Franck Jullion*

#### *Commission AOC Blaye*

*Marc Pasquet*

#### *Commission dégustation*

*Éric Vezain*

*Stéphane Heurlier*

MAISON DU VIN DE BLAYE



11, cours Vauban - BP 122 - 33390 BLAYE

Tél : (33) (0)5 57 42 91 19

Fax : (33) (0)5 57 42 85 28

[www.premieres-cotes-blaye.com](http://www.premieres-cotes-blaye.com)

[contact@premieres-cotes-blaye.com](mailto:contact@premieres-cotes-blaye.com)

