



18- 21 juin 2020

Bordeaux

fête le

Vin

**Dossier
de presse**

**Bordeaux
fête le vin
Édition 2020**

Sommaire

03 ÉDITO

04 LES IMMANQUABLES 2020

06 CÔTÉ VINS

08 LE IN

08 **RENCONTRER**
Le Pass Dégustation

10 **DÉCOUVRIR**
La Route des Vins sur les quais

14 **APPRENDRE**
Le Pavillon de l'École du Vin

16 LE OFF

16 **CÉLÉBRER**
Les soirées des vins bios

17 **EXPLORER**
D'autres horizons viticoles

18 À TABLE

18 **GRIGNOTER GOURMAND**
Les pavillons de restauration

20 **SAVOURER GOURMET**
Les cabanes de chefs

22 CÔTÉ VOILIERS

24 BATEAUX DE LÉGENDE

24 Reconnaître un grand voilier

25 Les 18 bateaux présents

28 EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

28 Le Pass bateaux

30 Les croisières en vieux gréments

31 Les Deck Parties

32 CÔTÉ ANIMATIONS

34 TÊTES D'AFFICHE

34 Bruxelles, ville invitée d'honneur

35 Philippe Gelück et Eric Boschman
coups de cœur de la programmation

36 DESTINATIONS

36 Pavillons des offices de tourisme

37 Pavillons des partenaires institutionnels

38 EXPOSITIONS

38 Voguent les vins

39 Paroles de négociants

40 ACTIVITÉS LUDIQUES

40 Les rouleurs de barriques

40 La tonnellerie Nadalié

41 Espace enfants

41 Anima'Vigne

41 Guignol Guérin

42 ACTIVITÉS FESTIVES

42 Dansons sur les quais

42 Bandas

43 Cartes blanches musicales

44 BOUQUET FINAL

46 INFORMATIONS PRATIQUES

Édito

En 2020, Bordeaux Fête le Vin vous concocte le plus beau des voyages.

Un voyage sensoriel en bordure de fleuve, à la rencontre des négociants, vigneronnes et vignerons. L'occasion unique de déguster le fruit de leur travail et d'explorer toute la subtilité des appellations du vignoble bordelais et néo-aquitain.

Un voyage historique pour revivre l'âge d'or des navires d'expéditions, grands voiliers et vieux gréments. Amarrés le long des quais, ils attendront les visiteurs, prêts à révéler leurs multiples secrets.

Un voyage culturel et bouillonnant, dans lequel se croisent influences et traditions. Cette année, le Port de la Lune invite Bruxelles la facétieuse, l'artiste, l'européenne !

Un voyage festif et une promesse : celle d'électrifier les foules avec cartes blanches musicales, danses et animations pour petits et grands.

Au fil des ans et des déambulations, Bordeaux Fête le Vin est devenue une véritable odyssée. Les papilles en émoi et l'imaginaire foisonnant, embarquez pour quatre jours d'évasion sur les quais de Garonne, bijou architectural classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Belle fête à toutes et à tous !

Les incontournables de l'édition 2020

Le Pass Dégustation

Que serait Bordeaux Fête le Vin sans son incontournable **Pass Dégustation** ? **Sésame emblématique** de l'événement, il permet de découvrir, grâce à ses 11 dégustations incluses, toute la richesse des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine.



La visite des grands voiliers

Ils ont rencontré un vif succès en 2018, les revoici pour l'édition 2020 ! **Majestueux, les grands voiliers illumineront les quais de leur superbe** : l'Atyla, le Belem, le Kruzenshtern, le Français ou encore le Galeon se dresseront fièrement sur la Garonne comme une invitation au voyage.



Une collaboration artistique inédite

Cette année, le traditionnel feu d'artifice sera orchestré par **Ruggieri** sur une bande-son originale, composée spécialement pour l'occasion par les DJ **Synapson** ! Une création sonore et pyrotechnique exclusive à découvrir les 18, 19 et 20 juin à 23h00.

Bruxelles, ville invitée d'honneur

Après Porto, Québec et Hong Kong, c'est au tour de la capitale belge d'être mise à l'honneur par la cité du Port de la Lune. Une invitation très attendue : depuis huit ans, le festival **eat ! Brussels, drink ! Bordeaux** a favorisé l'émergence de liens forts et amicaux entre les deux villes.



Philippe Gelück, ambassadeur

L'artiste belge Philippe Gelück représentera Bruxelles pendant les festivités. Le père du Chat dévoilera le parcours d'une **vingtaine de statues** à l'effigie de son personnage. Disposées dans la ville et sur les quais, les pièces en bronze de 3 mètres de haut mettront en situation le célèbre félin dans différentes scènes humoristico-poético-surréalistes.



La Pavillon des enfants

Cette année, les familles profiteront d'un espace animation qui leur sera entièrement dédié. Imaginé par le collectif bordelais L'Orangeade, ce **cocon créatif et sensoriel**, ludique et convivial, est pensé autour d'une pièce maîtresse : un bateau pour petits et grands aventuriers !



CÔTÉ VINS

Place aux déambulations le long de la Garonne, à la rencontre des vignerons et négociants !

Le Pass Dégustation dans une main, le verre dans l'autre, les visiteurs chemineront de pavillon en pavillon, à la découverte des 80 appellations du vignoble bordelais et néo-aquitain.

06 CÔTÉ VIN

08 LE IN

08 **RENCONTRER**
Le Pass Dégustation

10 **DÉCOUVRIR**
La Route des Vins sur les quais

14 **APPRENDRE**
Le Pavillon de l'École du Vin

16 LE OFF

16 **CÉLÉBRER**
Les soirées des vins bios

17 **EXPLORER**
D'autres horizons viticoles

18 À TABLE

18 **GRIGNOTER GOURMAND**
Les pavillons de restauration

20 **SAVOURER GOURMET**
Les cabanes de chefs

LE IN

RENCONTRER Le Pass Dégustation

La Fête du Vin se savoure pleinement avec le Pass Dégustation, l'outil indispensable pour découvrir toute la diversité des vins de Bordeaux et de la Nouvelle-Aquitaine. À chaque pavillon, les visiteurs sont invités à présenter leur précieux sésame - une carte RFID - pour réaliser la dégustation de leur choix.

Le Pass Dégustation comprend :

- 1 verre à dégustation et son étui porte-verre
- 11 dégustations : 1 dégustation sur chacun des 10 pavillons + 1 dégustation "coup de cœur"
- 1 atelier animé sur le pavillon de l'École du Vin de Bordeaux
- 1 Tickarte TBM (transports en commun)

Mais aussi...

- Un exemplaire du journal Sud Ouest ou Sud Ouest Dimanche à retirer sur le pavillon Sud Ouest (dans la limite des stocks disponibles).
- Un exemplaire du magazine Terre de vins, à retirer sur le pavillon de Terre de vins / Sud Ouest (dans la limite des stocks disponibles).
- Une réduction de 5 € sur le polo et t-shirt Bordeaux Fête le Vin sur le pavillon-boutique de l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole.
- L'accès gratuit au Musée national des Douanes (au lieu de 3 €) et aux deux visites guidées du vendredi et du samedi sur présentation du Pass.
- Une réduction de 20% pour la Cité du Vin (exposition permanente) pendant les 4 jours de la Fête sur présentation du Pass

Tarifs

- 16 € Prévente du 10 mars au 7 juin.
- 21 € Plein tarif à compter du 8 juin.
- 14 € Tarif collectivités et partenaires jusqu'au 22 mai.

Le tarif comprend 1€ de caution pour la carte RFID, remboursable sur site durant Bordeaux Fête le Vin ou à l'Office du Tourisme jusqu'au 1er juillet.

Points de vente

- www.bordeaux-fete-le-vin.com
- Accueil de l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole du vendredi 22 mai au dimanche 14 juin de 9h30 à 18h00.
- Magasins FNAC, Carrefour, U, Intermarché et Géant Casino équipés d'un espace billetterie France Billet.

Où et quand retirer son Pass Dégustation ?

Du lundi 15 au mercredi 17 juin de 11h00 à 19h00 au Guichet Quinconces.

Pendant la fête : du jeudi 18 au dimanche 21 de 11h00 à 22h00 (le dimanche jusqu'à 20h30) aux Guichets Quinconces, Cailhau, Chartons.





LE IN

DÉCOUVRIR

La Route des Vins sur les quais

La Route des Vins sur les quais promet, cette année encore, de beaux moments de partage et de convivialité.

1200 vignerons et négociants, 10 pavillons, 80 appellations: les centaines de milliers de visiteurs attendus pourront s'adonner aux plaisirs de la dégustation des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine.

Dans chacun des célèbres "bars à vin éphémères", amateurs curieux et fins connaisseurs iront à la rencontre des producteurs passionnés, prêts à révéler quelques secrets de fabrication de leur nectar.



BORDEAUX
BLANCS /
BORDEAUX
ROSÉS

BORDEAUX
ROUGES

SWEET
BORDEAUX

MOUTON CADET

MEDOC

CÔTES DE
BORDEAUX

GRAVES ET SAUTERNES

VINS DE
NOUVELLE AQUITAINE

SAINT EMILION
POMEROL
FRONSAC

BARON DE LESTAC

10 pavillons pour rencontrer les viticulteurs et négociants et déguster une large gamme de vin

Saint-Émilion - Pomerol - Fronsac



"La région de Saint-Emilion – Pomerol - Fronsac est le berceau de grands terroirs. Des terroirs au riche passé historique, renommés dans le monde entier, où le cépage Merlot est roi. On y trouve une large gamme de vins, des plus élégants aux plus structurés, de plus en plus souvent élaborés par des femmes. La gamme des prix est, elle aussi, très large et il y a beaucoup de pépites à découvrir. Alors n'hésitez pas !"

Emmanuelle Bordeille, Château Lambert, Saint-Aignan

Médoc

"L'identité des vins du Médoc est multiple : elle va de vins souples et fruités à des vins plus structurés aux forts caractères, de petits prix abordables aux grands crus de collection. Aucun doute, les vins du Médoc sont séduisants grâce à leur diversité, leur complexité, leur prestige et leur renommée. Sans plus attendre, venez découvrir nos multiples AOC : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis-en-Médoc et Margaux!"

Sandrine Heraud, Château Saint-Christoly, Saint-Christoly-Médoc



Graves et Sauternes



"Vins de la rive Sud, les Pessac-Léognan, Graves, Sauternes et Barsac composent une palette aromatique aux trois couleurs, du jaune doré au rouge profond. La jeunesse dynamique des Crus, classés ou non, donnent des vins élégants, souvent élaborés par des Aliénors à la recherche de nectars à l'identité forte. Les déguster, c'est tomber sous leur charme !"

Corinne Gonet, Château Haut-Bacalan, Pessac



Rosés de Bordeaux, Bordeaux Blancs, Entre-Deux-Mers, Crémant de Bordeaux

“À Bordeaux, nous avons une gamme de vins extraordinairement étendue. Les Blancs, par exemple, présentent une grande palette d’arômes, du Sauvignon au Sémillon, en passant par la Muscadelle, élevés en cuves ou en barriques... Nos rosés sont modernes, ‘pétillants’, rafraîchissants. Quant aux Crémants, ils sont souvent plus gourmands mais aussi plus acidulés qu’un champagne... À Bordeaux on sait tout faire, et chaque vin a son identité.”

Anaïs Bernard, La Bastane, Rions

Bordeaux - Bordeaux Supérieur

“Les vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont étonnants par leur diversité. Ils peuvent être produits sur l’ensemble du territoire bordelais, issus de plaines ou de coteaux, en monocépages ou vins d’assemblages, élevés en fûts de chêne ou en cuve, ils sont l’expression de la diversité des vigneronnes et de leur terroir.”

Florence Prud’Homme, Château Saincrit, Saint-André-de-Cubzac



Côtes de Bordeaux

“Dans les Côtes de Bordeaux, nous produisons des vins blancs secs magnifiques en fruits et arômes dans le Nord de la Gironde (Blaye) ; nous produisons aussi des blancs sucrés très élégants en provenance du sud (Cadillac). Mais le point commun de nos appellations, c’est le vin rouge, très souvent à majorité de merlot, accompagné de cabernets ou malbec. Notre force ? Un rapport qualité/prix/plaisir : nous offrons aux consommateurs des vins de grande qualité, faciles à boire, à des prix très abordables. Notre autre force, c’est d’aller à la rencontre des consommateurs : nous les recevons sur nos propriétés, et sur des événements nous aimons leur raconter notre métier avec passion.”

Laurent Dubois, Château Les Bertrands, Reignac



Vins de Nouvelle-Aquitaine

Le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine accueillera plus d’une vingtaine d’appellations de la région, du Pays basque jusqu’aux portes de la Loire. Les vigneronnes feront découvrir aux visiteurs la typicité des cépages du Sud-Ouest, la diversité des terroirs et des paysages néo-aquitains.



Sweet Bordeaux

“Les vins blancs liquoreux de Bordeaux ont une typicité commune : un savant équilibre entre fraîcheur et douceur. Dans le même temps, chaque AOC a sa propre identité gustative, aromatique, qui la définit : minérale, florale, agrumes, fruits confits... Toutes ces appellations se situent sur le même secteur, mais avec différents terroirs, topologies, mésoclimats. Leur épïcêtre, c’est la rivière du Ciron et son microclimat, responsable du botrytis cinerea, cette fameuse ‘pourriture noble’ qui donne aux raisins une concentration unique en sucre et en arôme.”

Antoine Lafosse, Le Clos Bourgelat, Cérons

Mouton Cadet – Baron Philippe de Rothschild

“C’est en 1930 que le Baron Philippe de Rothschild crée Mouton Cadet afin de partager plus largement toute la richesse des terroirs de Bordeaux.

Mouton Cadet repose sur le savoir-faire et les compétences de viticulteurs et d’œnologues passionnés qui bousculent la tradition pour apporter à ce vin une signature unique où le respect du terroir et des hommes rencontre l’esprit de liberté et d’originalité.”

Véronique Hombroekx, Directrice Générale du Pôle d’Activité Marques – Baron Philippe de Rothschild S.A.



Baron de Lestac

“Baron de Lestac, c’est le fruit d’un travail rigoureux réalisé main dans la main avec nos viticulteurs, partenaires historiques qui s’engagent avec nous selon des critères de qualité, que ce soit dans la sélection des parcelles, la meilleure période pour vendanger, les techniques de viticultures ou encore via la certification Terra Vitis.

Si vous pouvez rencontrer Baron de Lestac à travers sa bouteille en magasin ou sa page Facebook, profitez de “Bordeaux Fête le Vin” pour rencontrer en chair et en os les femmes et hommes qui ont fait, font et continuent de faire de Baron de Lestac, le Bordeaux préféré des Français, millésime après millésime.”

Nicolas Jourdan, Responsable Marketing Baron de Lestac, AOC Bordeaux



LE IN

APPRENDRE **Le Pavillon de l'École du Vin**

L'École du Vin de Bordeaux, là où le vin se raconte.

Au centre de la fête, le pavillon de l'École du Vin de Bordeaux est chaque année une étape incontournable ! Sur place, pas de professeurs, mais uniquement des vignerons, œnologues, sommeliers... méticuleusement sélectionnés et accrédités par l'École du Vin de Bordeaux pour proposer des expériences toujours plus originales !

Côté Quinconces, le pavillon amiral dévoile quatre expériences :

Le Wines'up



Un jeu challengeant qui revisite les trois étapes de la dégustation pour deviner ou faire deviner en duo le vin mystère. Ludique et captivant !

Un atelier complet de la vigne au chai, du raisin à la bouteille. Les Vins de Bordeaux réservent de nombreuses surprises, à découvrir au fil de rencontres inspirantes et d'expériences singulières...

La Table des curiosités



Un atelier complet de la vigne au chai, du raisin à la bouteille. Les Vins de Bordeaux réservent de nombreuses surprises, à découvrir au fil de rencontres inspirantes et d'expériences singulières...

LE IN
APPRENDRE
Le Pavillon de l'École du Vin



Le Blending Bar



NEW

Une expérience détonante autour de la signature des vins de Bordeaux, l'assemblage. Aux festivaliers de choisir leur assemblage coup de cœur parmi les fameux cépages bordelais. À la nuit tombée, place au speakeasy bordelais...

La Scène



Pour éveiller ses sens grâce à une programmation multiple et (re)créative :

Initiation à la dégustation **L'incontournable**

Les parfums du vin **L'olfactif**

Oenochef **L'accord mets-vins**

NEW Vins et Fromages **La gourmande**

Rock'n'wine **Le mythique**



L'ÉCOLE
DU VIN DE
BORDEAUX

À propos de l'École du Vin de Bordeaux

Guidé par la volonté de partager avec le plus grand nombre la passion des femmes et des hommes qu'il représente, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB) fonde en 1989 son école. Grâce à la diversité de ses ateliers et à l'expertise de ses formateurs, l'École du Vin de Bordeaux forme chaque année plus de 85 000 personnes dans 21 pays.

Côté Garonne, **place au Bordeaux Quizz !**
Un atelier interactif pour plonger au cœur des terroirs bordelais et de leurs singularités.

*Participation aux ateliers de l'École du Vin de Bordeaux grâce au PASS pendant toute la durée du festival.
Ateliers disponibles en continu, en français et en anglais.
Réservation recommandée.*

LE OFF

CÉLÉBRER

Les soirées des vins bios

Parce que le goût, la texture, le parfum d'un vin se savorent encore mieux en musique... Cette année, Bordeaux Fête le Vin récidive et organise non pas une, mais bien deux soirées musicales - et délicieusement jazzy !

Rendez-vous sous la grande halle de Darwin, un lieu créatif, impertinent et ouvert au monde... Non sans rappeler le vent d'audace et de renouveau que font souffler les vigneron·nes bio sur le vignoble néo-aquitain.

Les participants découvriront deux propositions artistiques uniques et dégusteront une large palette de vins de Bordeaux et de la région, sélectionnés par le Syndicat des vins bios.

Le Vendredi 19 Juin
Jazz in Marciac x Nico Wayne Toussaint



Jazz in Marciac invite l'un des harmonicistes-chanteurs majeurs de sa génération ! Les shows de Nico sont réputés pour l'énergie qui s'en dégage et la joie communicative qui s'y répand. Formé à l'école des clubs de blues américains, il a développé une approche unique de la scène où énergie, charisme, harmonica et feeling sont portés par un groupe soudé et efficace.

Samedi 20 Juin
L'esprit jazz de Paul Daniel



Le chef emblématique de l'Orchestre National de Bordeaux Aquitaine, Paul Daniel, concoquera un répertoire spécialement travaillé pour l'occasion qu'il dédiera au jazz. Un concert bâti sur mesure pour favoriser la rencontre de tous les publics.

Informations pratiques

Deux sessions par soir :
vendredi et samedi à 18h00 et à 20h45

Ecosystème Darwin, 87 Quai des Queyries à Bordeaux
Tarif unique à 12€ (concert et dégustation de 3 vins bio).

LE OFF

EXPLORER

D'autres horizons viticoles

Le Week-end des Grands Crus
par l'Union des Grands Crus de Bordeaux



Après une première édition partagée en 2018, le Week-end des Grands Crus sera pour la seconde fois organisé dans le cadre de Bordeaux Fête le Vin. Son point d'orgue ? L'exceptionnelle séance de dégustation le samedi au Hangar 14 : plus de 110 propriétaires et représentants feront découvrir leurs grands vins. Ce moment de rencontres et d'échanges se prolongera lors de dîners dans les Châteaux et de visites du vignoble.

Dégustation

Samedi 20 juin,
de 10h00 à 17h00, Hangar 14
Tarifs : de 30 € à 65 €

Soirée Grands Crus

Samedi 20 juin,
à partir de 20h30, Hangar 14
Tarif unique : 95 €

Dîner passion dans les propriétés

Samedi 18 et vendredi 19 juin
à partir de 19h00 (départ en bus)
Tarif unique : 140 €

Réservation sur ugcb.net/fr/le-weekend-des-grands-crus-2020

LE OFF
EXPLORER
D'autres horizons viticoles



Le Pass Vignobles



Avec le "Pass Vignobles", les festivaliers pourront parfaire leur découverte des vins de Bordeaux en se rendant à la source ! Direction les vignes des châteaux et propriétés familiales le temps d'une matinée, d'une après-midi ou d'une journée, en minibus, en autocar ou en bateau.

Tarifs : à partir de 45€, selon la durée et le type de transport.
Informations et réservations sur www.visiter-bordeaux.com.

Retrouvez Bordeaux Fête le Vin
à l'étranger en 2020

Bruxelles eat ! BRUSSELS drink ! BORDEAUX - 6^e édition
Du 3 au 6 septembre 2020

Liverpool BORDEAUX WINE FESTIVAL
Du 6 au 9 septembre 2020

Hong Kong WINE AND DINE FESTIVAL - 10^e édition
Du 29 octobre au 1er novembre 2020



À TABLE

GRIGNOTER GOURMAND Les pavillons de restauration

Première région agricole de France, la Nouvelle-Aquitaine est reconnue pour la richesse de ses terroirs et la grande qualité de sa gastronomie. La Fête du Vin donnera un bel aperçu de l'offre culinaire régionale avec :

Une vingtaine de pavillons de restauration, stands gourmands, food-trucks et bodegas tenus par des artisans sélectionnés en partenariat avec l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA).

Nouveauté cette année ! Neuf cabanes de chefs de Bordeaux et de la région proposeront, sur de grandes tables en bois conviviales et ombragées, des plats "signature" à des tarifs accessibles.

Tenus par des producteurs ou artisans venus du Pays Basque, du Limousin, des Charentes, du Périgord, du Poitou, du Béarn, des Landes, les pavillons et stands gourmands seront répartis tout au long de la Route des vins.

Les visiteurs pourront goûter le meilleur de la région à travers une offre de restauration de qualité, variée et durable : produits bruts ou cuisinés, plats chauds ou froids, street food ou assiettes travaillées, mets sucrés, spécialités locales ou revisitées à l'aune des nouvelles tendances de la gastronomie mondiale... Le tout à déguster sur place ou à emporter dans une vaisselle entièrement compostable !

Plusieurs bars à jus ainsi que les triporteurs de l'eau des Abatilles compléteront cette offre.



À TABLE

SAVOURER GOURMET

Les cabanes de chefs

Grande nouveauté pour cette édition 2020, des cabanes de chefs régaleront les plus gourmets des visiteurs. Des assiettes gastronomiques seront proposées à prix accessible, élaborées par de grands noms de la cuisine néo-aquitaine.

Chef Jésus aux manettes

Ce temps fort est orchestré par Chef Jésus Hurtado, trublion de la gastronomie. Aujourd'hui à la tête d'une école de cuisine d'un genre nouveau, mais aussi chroniqueur culinaire sur France Bleu Gironde, Chef Jésus sait créer l'événement dans les plus grandes brigades, comme dans la cuisine de nos grands-mères...

"Mélangez une passion pour les arts culinaires ancrée depuis l'enfance, une bonne dose de pédagogie, une gouaille typique des épicuriens, parfumez le tout de racines espagnoles et vous obtenez... Chef Jésus !"



Eau des Abatilles

C'est au cœur du Sud-Ouest, dans le Bassin d'Arcachon - magnifique océan de mer, de sable et de pins - qu'est puisée à 472 mètres, tous les jours depuis 1925, l'Eau Minérale Naturelle des Abatilles.

Sa profondeur unique de captation lui confère un taux zéro nitrate et une faible minéralisation. Son goût subtil et sa fine bulle laissent toute la place aux saveurs des vins et des plats dégustés et en font - tel un grand cru - l'eau idéale des amateurs de vins et de gastronomie.

Cabanes salées



**Oxana Ramat,
Cromagnon**

Originaire de Moldavie, Oxana arrive en France en 2006. Accompagnée par Stéphane Bégu et Jean-Luc Molle, dans leur école culinaire de Blanquefort, elle devient chef de son restaurant Cromagnon et poursuit sa formation à l'école de cuisine d'Alain Ducasse en région parisienne.

La cuisine d'Oxana est un délicat mélange de plusieurs influences, japonaises, italiennes mais aussi moldaves, principalement à base de produits locaux, comme l'esturgeon ou l'agneau de lait. Oxana aime mettre en valeur le travail des producteurs avec lesquels elle travaille, à travers des interprétations souvent florales ou végétales.

Yohan Alias, Maison du fleuve

Originaire de Bordeaux, Yohan Alias œuvre depuis 20 ans pour vivre et transmettre sa passion. Au sein de son restaurant **La Maison du fleuve**, il propose une cuisine personnelle, intime, moderne et créative. Passionné et rigoureux, il porte une attention particulière à la qualité des produits, aux cuissons précises et aux accords délicats. Sa curiosité et sa sensibilité aux cuisines du monde enrichissent subtilement ses réalisations.

À TABLE
GRIGNOTER GOURMAND
Les pavillons de restauration



Christophe Girardot

Né dans une famille bordelaise, il devient chef de partie chez Michel Guérard à Eugénie-les-bains avant de devenir Chef à la Table de Montesquieu à la Brède. Il obtient une étoile au Guide Michelin en 2010 avant de reprendre les rênes des cuisines de la Guérinière (1★). Il décide ensuite de monter son projet Paradoxe, sa propre maison à Cenon qui offre une cuisine créative et raffinée autour de beaux produits.

Solenn Lemonnier

Formée au Lycée hôtelier de Talence, cette jeune malouine complète sa formation en cuisine auprès de chefs étoilés.

Christophe Girardot à La Guérinière (1★) lui permet d'obtenir son titre de Meilleure apprentie de France en 2014, après avoir essayé ses talents auprès de Jean-Luc Rocha à Cordeillan-Bages (2★).



Cabanes sucrées

Les Maison Pariès, Saunion et Seguin régaleront les visiteurs de leurs douceurs respectives - et 100% locales : gâteaux basques, espelines (ces fameuses cacahuètes au piment d'Espelette) et canougats, glaces et sorbets, mais aussi les incontournables puits d'amour...

CÔTÉ VOILIERS

Ils avaient ébloui les visiteurs venus les admirer en nombre en 2018. Les grands voiliers reviennent cette année, fièrement amarrés le long des quais.

Quatre jours pour découvrir ces bateaux de légende, flâner sur leurs ponts, rencontrer les équipages - et surtout rêver. D'aventure, de grand large, de liberté !

22 CÔTÉ VOILIERS

24 BATEAUX DE LÉGENDE

- 24 Reconnaître un grand voilier
- 25 Les 18 bateaux présents

26 EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

- 26 Le Pass bateaux
- 28 Les croisières en vieux gréments
- 29 Les Deck Parties



BATEAUX DE LÉGENDE

RECONNAÎTRE UN GRAND VOILIER

Un grand voilier est un monocoque mesurant au moins 30 pieds (9,14 m) de longueur de coque. Leur classe d'appartenance est déterminée par deux critères : leur taille et leur gréement.

Ainsi, tous les voiliers de plus de 40 m de longueur de coque ou à phares carrés sont de classe A.

En dessous, ils appartiennent à :

- **La classe B** si les voiliers sont à gréement traditionnel (voiles auriques).
- **La classe C** s'ils sont à gréement moderne (voiles bermudiennes) et sans spinnaker.
- **La classe D** s'ils sont à gréement moderne avec spinnaker.

LES BATEAUX PRÉSENTS



LE BELEM

Il est l'un des plus célèbres ! Construit en 1896, ce trois-mâts français de la marine marchande est classé monument historique depuis 1984. Il est désormais navire d'école.

Classe A - Trois-mâts barque
Longueur hors tout : 58m



EL GALEON

Conçu par Ignacio Fernández Vial après un long processus de recherche historique, El Galéon est la réplique d'un galion espagnol du XVII^e siècle.

Classe A - Galion-brick
Longueur hors tout : 50m



LE KRUZENSHTERN

Ce quatre-mâts russe a été conçu en 1926. Il est le deuxième plus grand voilier du monde.

Classe A - Quatre-mâts barque
Longueur hors tout : 114m



L'ATYLA

Mis à l'eau en 1984, il a été construit à la demande d'Esteban Vicente Jiménez qui souhaitait réaliser un tour du monde d'après l'itinéraire de Magellan. L'Atyla est désormais bateau-école

Classe B - Deux mâts
Longueur hors tout : 31m



LE FRANÇAIS

Construit au Danemark en 1948 et inauguré sous le nom de Kaskelot, il est racheté en 2018 et rebaptisé Le Français – nom de l'ancien trois-mâts de l'expédition Charcot (1903-1905).

Classe A - Trois-mâts barque
Longueur hors tout : 47m



LE MARITÉ

Plus grand voilier en bois français, le Marité porte le diminutif de Marie-Thérèse Le Borgne, fille de l'armateur et marraine du bateau. Il est mis à l'eau pour la première fois en 1923, alors destiné au travail de morutier.

Classe A - Trois-mâts goélette
Longueur hors tout : 45m



LE SHTANDART

Réplique de la frégate russe Shtandart, le navire de guerre de Pierre Le Grand, ce voilier a été reconstruit à l'identique à l'exception de l'intérieur. Il est désormais utilisé comme navire-école et bateau musée.

Frégate - Trois-mâts carré
Longueur hors tout : 35m



LE THALASSA

Construit en 1995 à partir de la coque d'un bateau de pêche hollandais, le Thalassa est un luxueux voilier imaginé selon les rêves de ses constructeurs, Arnold Hylkema et Henk Stallinga.

Classe A - Trois-mâts goélette
Longueur hors tout : 50m

LE OLD POPPA

Ce voilier de 1967, à la charpente en chêne et iroko, est l'un des derniers bateaux en bois dont la coque a été cuivrée. Son propriétaire, marin de métier, l'amarre au Port-Médoc.

Classe B - Cotre aurique

Mais aussi **L'ARGO II, LE VOYAGEUR, LE DESTIN, LE LOLA OF SKAGEN ET LA NEBULEUSE.**



Le Belem

Classe A
Trois-mâts barque
Longueur : 58 mètres
NANTES



Le Marité

Classe A
Trois-mâts goélette
Longueur : 44,90 mètres
GRANVILLE



Le Français

Classe A
Trois-mâts barque
Longueur : 46,60 mètres
SAINT-MALO



Le Shtandart

Classe A
Trois-mâts carré
Longueur : 34,50 mètres
SAINT-PETERSBOURG



EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

LE PASS BATEAUX

Pour découvrir l'histoire de ces navires d'exception, comprendre l'organisation de la vie à bord, se familiariser avec les coutumes des marins et le vocabulaire de navigation... Rien de mieux qu'une visite en immersion !

PASS VOILIERS MYTHIQUES

BELEM

GALEON

GUAYAS

PASS GÉANTS DES MERS

KRUZENSHTERN

MARITÉ

LE VOYAGEUR

ARGO II

LOLA OF SKAGEN

ZENOBE GRAMME

LA NEBULEUSE

LE LUNA

ATYLA

SHTANDART

FRANCAIS

THALASSA

PASS PONTON D'HONNEUR

ARAWAK

LE PASS BATEAUX SE DÉCLINE EN TROIS CATÉGORIES

Le pass Ponton d'honneur

Visite de 4 voiliers
Shtandardt, le Français, le Thalassa et l'Atyla

Tarif adulte : 8 €
Tarif enfant : 6 €

Le pass Géants des mers

Visite de 2 voiliers
le Kruzenstern et le Marité

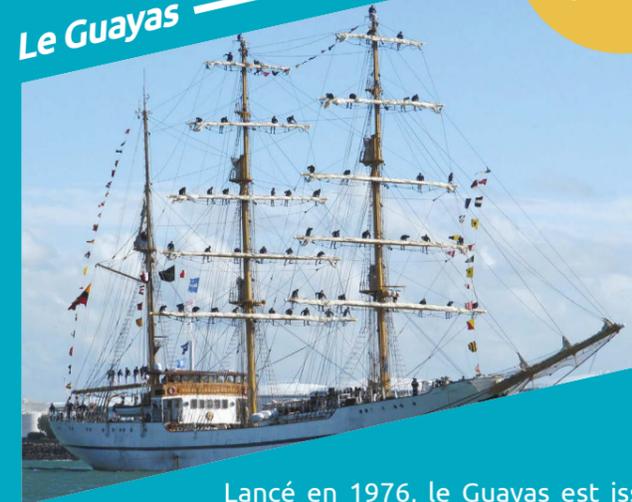
Tarif adulte : 6 €
Tarif enfant : 5 €

Le pass Voiliers mythiques

Visite de 2 voiliers :
le Galeon et le Belem

Tarif adulte : 6 €
Tarif enfant : 5 €

Le Guayas



Visite libre
et gratuite !

Lancé en 1976, le Guayas est issu des chantiers navais de Bilbao. Encadrés de 60 officiers et marins, les 80 cadets de l'école supérieure navale présents à bord reçoivent sur ce navire leur instruction finale avant d'intégrer la marine équatorienne.
Classe A - Trois-Mâts barque

Le Zenobe Gramme



Construit à l'origine pour des missions de recherches océanographiques, le Zenobe Gramme est l'unique volier de la Marine Royale Belge et est aujourd'hui un bateau-école. Le navire doit son nom à l'inventeur de la dynamo, le Belge Zenobe Gramme.
Deux-Mâts

Informations pratiques

Visite de 1h30 de 11h00 à 18h30.

Achat en ligne avec réservation de créneau horaire en amont.

Achat sur place avec réservation sur le moment selon les disponibilités restantes.

(Nombre de places limité dû à la jauge de chaque voilier).



EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

LES CROISIÈRES EN VIEUX GRÉMENTS

Croisière
La Rochelle - Bordeaux

NEW



Nouveauté cette année, la croisière La Rochelle – Bordeaux est l'une des expériences phares de cette Fête du Vin. En début d'après-midi, les visiteurs embarquent à bord du Belem et se glissent dans la peau de matelots. L'occasion unique de revivre l'histoire navale du XIX^e siècle.



Départ de Bordeaux pour La Rochelle en bus affrété



Accueil et présentation du bateau par l'équipage



Navigation entre La Rochelle à Bordeaux



Initiation aux manœuvres de navigation



Dîner, nuit (hébergement en bannettes) et **déjeuner** à bord



Débarquement à Bordeaux

Informations pratiques

Départ le 16 juin en fin de matinée, arrivée à Bordeaux le 17 juin en fin de journée.

Tarif unique tout compris (transfert, nuit, repas) : 180 €

Vente jusqu'au 17 mai

à l'Office de Tourisme de Bordeaux Métropole et sur :

www.bordeaux-fete-le-vin.com / www.visiter-bordeaux.com

Mini-Croisières
Bordeaux-Pauillac



Pour profiter de quelques heures de navigation, cap sur la presqu'île du Médoc ! Deux célèbres voiliers, le Marité et le Français, proposeront des mini-croisières entre Bordeaux et Pauillac, dans les deux sens.



Départ de Bordeaux ou Pauillac en bus affrété



Accueil et présentation du bateau par l'équipage



Navigation sur le fleuve (Pauillac-Bordeaux ou Bordeaux-Pauillac)



Dégustation de vins de Bordeaux

Informations pratiques

Départ le 17 juin en fin de matinée de Bordeaux à Pauillac, navigation Pauillac-Bordeaux.

Départ le 22 juin en fin de matinée de Pauillac à Bordeaux, navigation Bordeaux-Pauillac.

Tarif unique tout compris (transfert et dégustation inclus) : 75 €

Vente à l'Office de Tourisme de Bordeaux Métropole et sur : www.bordeaux-fete-le-vin.com / www.visiter-bordeaux.com

LES DECK PARTIES

En fin de journée, les équipages accueillent les visiteurs à bord de certains voiliers pour une visite et une soirée dégustation. Des moments privilégiés, tandis que les quais retrouvent leur calme. Quoique...

DAY CRUISE

À l'occasion de la Fête du Vin, les professionnels proposent un programme original de sorties fluviales pour découvrir Bordeaux... depuis la Garonne !

Compagnie navires & châteaux

Le Marco Polo Embarcadère Montesquieu, quai des Queyries, face à la rue Nuyens - Rive droite
www.croisieres.marcipolo-bordeaux.com
06 07 22 34 29

Bordeaux River Cruise

Sicambre, Sardane, Silnet.
Ponton Bordeaux River Cruise, quai des Chartrons, rive gauche.
<http://croisiere-bordeaux.com>
05 56 39 27 66

Croisières burdigala

Aquitania, Burdigala Burdigala II.
Embarquement face au 7, quai de Queyries. Rive droite.
www.croisieresburdigala.fr
05 56 49 36 88 / 06 89 66 49 61

Yacht de Bordeaux : Le Luna.

Embarquement face au 10, quai de Queyries.
<https://yachtdebordeaux.com>
06 73 55 75 49 / contact@yachtdebordeaux.com

Informations pratiques

Vendredi 19 juin, de 20h30 à minuit.
Samedi 20 juin, de 20h30 à minuit.

Tarifs : Adultes : 25€ / Moins de 18 ans : 15€.

Ventes à l'Office de Tourisme de Bordeaux Métropole et sur www.bordeaux-fete-le-vin.com / www.bordeaux-tourisme.com



CÔTÉ ANIMATIONS

32 CÔTÉ ANIMATIONS

34 TÊTES D’AFFICHE

- 34 Bruxelles, ville invitée d’honneur
- 35 Philippe Gelück et Eric Boschman : coups de cœur de la programmation

36 DESTINATIONS

- 36 Pavillons des offices de tourisme
- 37 Pavillons des partenaires institutionnels

38 EXPOSITIONS

- 38 Voguent les vins
- 39 Paroles de négociants

40 ACTIVITÉS LUDIQUES

- 40 Les rouleurs de barriques
- 40 La tonnellerie Nadalié
- 41 Espace enfants
- 41 Anima’Vigne
- 41 Guignol Gérin

42 ACTIVITÉS FESTIVES

- 42 Dansons sur les quais
- 42 Bandas
- 43 Cartes blanches musicales

44 BOUQUET FINAL

Bordeaux Fête le Vin, c’est l’occasion de célébrer la région dans toutes ses dimensions : culturelles, touristiques, artistiques.

Les nombreuses animations sur les quais révéleront les multiples facettes de la Nouvelle-Aquitaine.

En piste !

TÊTES D’AFFICHE

BRUXELLES, Ville invitée d’honneur

Quelle joie d’honorer Bruxelles à l’occasion de la Fête du Vin ! Cité des arts et des lettres, riche d’histoire et ouverte sur le monde : la capitale belge entretient des liens forts avec la ville de Bordeaux. La gastronomie et le goût de la fête font partie des nombreux marqueurs culturels qui les rapprochent l’une de l’autre... En témoigne le festival eat ! BRUSSELS, drink ! BORDEAUX qui célèbre depuis 7 ans et au cœur de la capitale belge, les vins de Bordeaux.

Le long de la Garonne, les visiteurs profiteront d’instantanés chaleureux comme seule la Belgique est capable d’en créer. Les festivaliers croiseront sur leur chemin des personnages de BD qu’on ne présente plus, un photomaton un peu particulier et de nombreux rappels aux richesses touristiques de la ville. Un petit creux ? Le lauréat du Concours de la meilleure croquette de crevettes ne sera jamais très loin. Tout comme le chef étoilé qui revisite les gaufres... À tantôt au Village Bruxelles !

Dinner in the Sky La tête dans les étoiles

Parmi les concepts gastronomiques les plus surréalistes, Dinner in the Sky trône résolument au firmament. Cette expérience gastronomique extraordinaire permet d’accueillir 22 invités autour d’une table dans le ciel, offrant ainsi une vue exceptionnelle aux convives. Au centre se trouve un espace cuisine dans lequel les Chefs préparent, face aux convives, un repas étoilé.

TÊTES D’AFFICHE
Philippe Gelück et Eric Boschman
Coups de cœur de la programmation



PHILIPPE GELÜCK ET ERIC BOSCHMAN Coups de cœur de la programmation

Philippe Gelück
Le Chat déambule



Rendre hommage à Bruxelles, c’est mettre à l’honneur la bande-dessinée ! À l’occasion de la Fête du Vin, le dessinateur Philippe Gelück sera l’ambassadeur de la capitale belge. Il prêtera aux Bordelaises et aux Bordelais son célèbre Chat le temps d’une exposition inédite : un parcours de statues de son félin. Inaugurées dans le cadre de Bordeaux Fête le Vin, une vingtaine de pièces en bronze seront présentées en ville et sur les quais. Chacune d’elles, posée sur un socle, mesurera 3 mètres de haut et mettra en situation le Chat dans différentes scènes humoristico-poético-surréalistes.

“À travers ces vingt pièces, j’espère apporter au public de la joie, du rire et une certaine poésie surréaliste que nous affectionnons tant en Belgique”

Cerise sur le gâteau, l’artiste exposera également une partie de son oeuvre à la Galerie DX, 10 place des Quinconces à Bordeaux. Rendez-vous du mercredi au samedi de 14h00 à 19h00. www.galeriedx.com

Eric Boschman
“Ni dieux, ni maîtres, mais du rouge”



Sommelier belge, Eric Boschman présente un “wine man show” autour des vignes et des vins du monde. Drôlement impertinent, il traverse l’Histoire et nous trimbale dans les vignobles de la Grèce au Liban, du Chili à l’Argentine et... Bordeaux. De voyages en voyages, il nous enivre autant d’anecdotes que de ce nectar qui accompagne nos vies. Eric Boschman partage “son gai savoir” à la manière d’un Rabelais moderne, avec beaucoup d’esprit et une certaine irrévérence.

Tarif : 20€
Vendredi 19 et samedi 20 juin, à 20h00.
Cour du Musée National des Douanes.

Entrée payante, sur réservation.

www.bordeaux-fete-le-vin.com/www.visiter-bordeaux.com

 Musée national
des douanes



DESTINATIONS

PAVILLONS des offices de tourisme

A l'approche de l'été, le quart Sud-Ouest montre ses plus beaux atours. Offices de tourisme, associations, organismes privés ou publics présentent, le long des quais, toute la richesse de leurs destinations !

Gers

Terre du bien-vivre connue pour son terroir, paradis des randonneurs et des familles, le Gers offre une plongée au cœur de la Gascogne, entre histoire et aventure.

Tarn

Vallée de la Garonne, coteaux du Quercy, gorges de l'Aveyron, le Tarn-et-Garonne a de quoi satisfaire tous les appétits de nature. Le Canal des 2 Mers à vélo offre les plus beaux paysages du Sud-Ouest.

Tarn-et-Garonne

Entre cités médiévales, sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco, aventures sportives et expériences épicuriennes, le Tarn comble toutes les envies d'évasion.

Lot

Jalonné de grands sites et de beaux villages comme Rocamadour, Cahors, Figeac, ou encore Gourdon, le Lot est reconnu pour l'excellence de son terroir et sa gastronomie.

Lot et Garonne

Pays de Bastides et Châteaux, de tourisme rural et fluvial, de vergers et de multiples activités de plein air, le Lot et Garonne allie détente, gastronomie et convivialité.

Charentes

Cette terre d'équilibre entre Atlantique et Périgord offre une escale en douceur et une palette d'expériences authentiques.

- Destination Royan Atlantique : saveurs iodées, villages de caractère, sentiers en forêt, bord de mer et marais, bienfaits de la thalassothérapie et du thermalisme... Le bonheur serein.

- Haute-Saintonge : escapade aquatique aux Antilles de Jonzac, sortie nature au parc Mysterra et découverte, au cœur du vignoble, des secrets du Cognac !

Dordogne Périgord

Une échappée culturelle, entre Préhistoire et Châteaux, au cœur d'une nature préservée.

Et d'autres destinations en attente de confirmation !

La boutique de l'Office de Tourisme

L'Office de Tourisme accueille, renseigne et propose aux visiteurs des produits dérivés officiels de Bordeaux Fête le Vin : polo, t-shirt, tote bag et gourde.

Les détenteurs du Pass Dégustation bénéficieront d'une réduction de 5€ sur leurs achats de t-shirt et polo !

Offre limitée à une seule remise par Pass



PAVILLONS des partenaires institutionnels

Gironde Tourisme / Bordeaux Wine Trip

Avec 4,6 millions de visiteurs par an, le vignoble bordelais est la 1^{ère} destination œnotouristique de France. Sa marque Bordeaux Wine Trip invite chacun à découvrir son patrimoine, sa gastronomie et son art de vivre. A l'occasion de Bordeaux Fête le Vin, Bordeaux Wine Trip dévoile sa nouvelle identité et ses outils de communication. Rendez-vous sur le stand mais aussi sur les réseaux sociaux pour ne rien rater !

www.bordeauxwinetrip.fr / www.gironde-tourisme.fr

Made in Nouvelle-Aquitaine

Ambassadeur de ses produits et de ses talents, la Région Nouvelle-Aquitaine sera présente une nouvelle fois sur Bordeaux Fête le Vin. Un stand pour petits et grands où l'on présentera la gastronomie, le tourisme et les savoir-faire d'exception de cette région d'excellence où il fait si bon vivre...

Pavillon Inno'vin Wine & Design

Le collectif de créateurs Wine & Design présentera des objets innovants, uniques, pratiques ou décoratifs sur le thème du vin et de fabrication locale.

Hong Kong

Arrêt fortement recommandé au pavillon de Hong Kong ! On y déguste de savoureux cocktails à base de vin blanc, rosé, liquoreux et créchants en fin de journée. Pour la petite histoire, Hong Kong a été la première à s'inspirer de Bordeaux Fête le Vin en créant en 2009, face à la plus belle baie du monde, son festival du Vin de Bordeaux.

Cité du vin

Sur le pavillon de la Cité du Vin, un cube immersif offrira aux visiteurs l'avant-goût d'une visite : un voyage immersif et sensoriel à travers le monde et le temps, à la découverte des civilisations du vin. Les plus chanceux pourront gagner un des multiples cadeaux mis en jeu... à condition de reconnaître les arômes des boîtes olfactives !

www.laciteduvin.com



EXPOSITIONS

VOGUENT LES VINS

Au milieu de la fête, sous les platanes qui prolongent la place des Quinconces, une structure éphémère proposera un voyage dans une histoire millénaire : celle qui lie les vins de Bordeaux à la Garonne, à l'estuaire et aux océans. Un parcours-exposition pour évoquer l'apparition de la *Vitis biturica* dans la *Burdigala* romaine, montrer les différents navires ayant servi au fil des siècles au transport des vins, rappeler la période de domination anglaise et la vogue du *french claret*, ou encore le rôle des Hollandais dans l'apparition des vins doux...



PAROLES DE NÉGOCIANTS

Parce que le Négocier est méconnu du grand public, Bordeaux Négocier dévoile son exposition "Paroles de Négociants" : des portraits et verbatims d'hommes et de femmes qui évoquent leur métier et leur amour du vin.

Après cette immersion, une dégustation s'impose sur les Pavillons des diverses appellations !

Accès libre, du jeudi 18 au dimanche 21 juin de 11h00 à 23h00.



ACTIVITÉS LUDIQUES

Les rouleurs de barriques



Depuis plus de vingt ans, le club des rouleurs de barriques de Lussac-Saint-Émilion fait perdurer cette discipline à travers animations et spectacles. Habités de Bordeaux Fête le Vin, les membres réalisent des démonstrations où s'opposent jeunes et moins jeunes dans la bonne humeur et la convivialité. Le public est même parfois invité à essayer...

Tonnellerie Nadalié



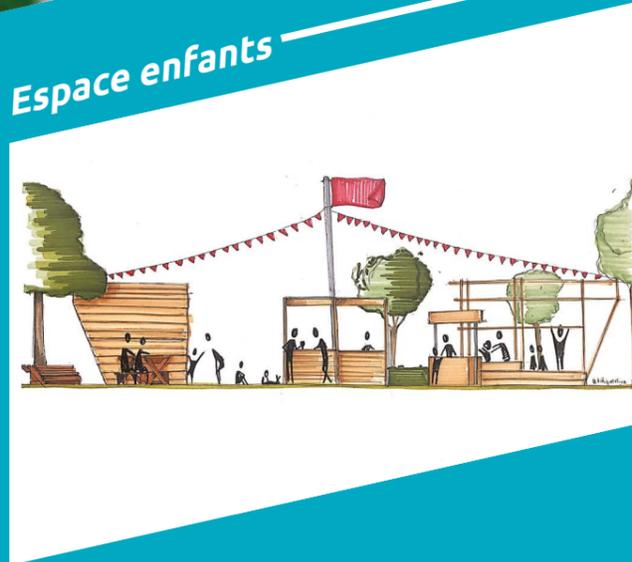
Fidèle partenaire de Bordeaux Fête le Vin, la Tonnellerie Nadalié installe ses barriques sur les quais et fait découvrir son métier grâce à des démonstrations de montage et de chauffe de barriques. Une occasion unique de découvrir comment sont fabriqués les fûts qui élèveront les plus grands vins du monde...

Parade des équipages

Le 20 juin à 16h00, rendez-vous devant le Miroir d'eau pour assister au traditionnel défilé ! Les équipages français et internationaux (Russie, Équateur, Espagne) des voiliers marcheront au son des fanfares et bandas ! Ils seront rejoints par les membres des 15 Confréries des Vins de Bordeaux, vêtus de leur cape emblématique.



Espace enfants



Anima'Vigne

Surprendre, apprendre, comprendre et partager dans un espace ludique et convivial, c'est ce que propose l'aire de jeux Anima'Vigne, avec pour thème la vigne. Des jeux construits avec des matériaux issus du monde viticole comme la barrique, le cep, le sarment, la bouteille ou encore le bouchon !

Guignol Guérin

Depuis 6 générations, à Bordeaux et partout en France, le Guignol Guérin propose des spectacles et des pièces de théâtre dans la pure tradition du répertoire lyonnais. 165 ans dans l'art de la marionnette et pas une ride : un spectacle interactif toujours aussi actuel, drôle et profondément touchant !

Deux représentations les samedi et dimanche après-midi

Le Pavillon des Familles, imaginé par le collectif bordelais L'Orangeade, proposera un espace sensoriel et ludique imaginé pour les petits et les grands. La reconstitution d'un bateau, comme une ode à l'aventure, en sera la pièce maîtresse.

À bord de ce navire grandeur nature, les matelots vivront de riches expériences autour de la découverte : exploration des goûts et des odeurs, présentation d'œuvres autour de la vigne, jeux autour de l'agriculture... Un lieu vivant dans lequel les familles pourront jouer, dessiner, discuter et se retrouver en toute simplicité.



ACTIVITÉS LUDIQUES
Anima'Vigne, Guignol Guérin,
Espace enfant



ACTIVITÉS FESTIVES

Dansons sur les quais



Voilà près de vingt ans que Dansons sur les Quais rend accessible à tous l'apprentissage et la pratique de la danse sous forme d'initiations et de soirées à thème (rock, salsa, country, swing...). Leur terrain d'élection : les quais de Bordeaux, l'été, pour des soirées endiablées. Dansons sur les quais, fidèle partenaire de la manifestation, ouvrira sa saison estivale pendant Bordeaux Fête le Vin.

Bandas



Durant les quatre jours de fête, les sons des bandas enivreront les quais. Cuivres, bois et percussions vont résonner aux rythmes du Sud-Ouest ! Parmi les bandas programmées, les cinquante musiciens de Banda Léo sont très attendus. Originaire de Léognan, cet orchestre mixte, festif et polymorphe est aussi à l'aise en harmonie classique qu'en animation de ferias.

Cartes blanches musicales

Sous les platanes des Quinconces, des soirées exceptionnelles attendent les festivaliers de Bordeaux Fête le Vin !

Jeudi 18 juin *Carte blanche au festival Relâche / Allez les filles*

Le festival Relâche fait équipe avec le collectif *Allez les filles* pour trois concerts urbains et festifs. Éclectique et pleine d'énergie, la programmation fait la part belle au croisement des influences.

Soul Rev

Le projet "SOUL REVOLUTION" est né de la rencontre entre Lion of Bordeaux et Don Argentino dans les caves à jazz de Bordeaux. Influencés par la scène Hip-Hop californienne, ils sont aujourd'hui les représentants de ce que l'on pourrait appeler la "French West Coast".

Leon Newars

Leon Newars, c'est également l'anagramme de NEW-ORLEANS, ville où Vincent Pollet-Villard, fondateur du groupe, a été résident pendant 2 ans et d'où il a puisé son inspiration. Des prestations incendiaires en 1ère parties (Electro Deluxe, Trombone Shorty, Alice Russel, Fred Wesley, Lenny Kravitz) comme lors des programmations de festival !

Alexis Evans

Alexis Evans arrive décomplexé avec un band au charme rétro dont la réputation n'est plus à faire ! Cet artiste à la voix chaude irrésistible maîtrise son show et vous attire dans ses filets doucement et gentiment. Mais tout cela pour mieux vous conquérir et vous finir sur le dancefloor en mode Rock'n'Roll !

Vendredi 19 juin *Carte blanche au Rocher de Palmer*

Le Rocher de Palmer a choisi de programmer Kanazoe Orkestra, pilier de la musique ouest-africaine ! Connu pour ses sonorités Sambla, Mandingue ou Bambara et ses textes engagés, le groupe présente son deuxième album *Tolonso*. Une version actuelle et urbaine des rythmes ancestraux du balafon !

À partir de 18h30

Dj set Ricochet Sonore
<http://www.ricochetsonore.fr/>
20h30

Kanazoe Orkestra

Samedi 20 juin *Carte blanche à Bordeaux Open Air*

Les créateurs du festival du même nom concoctent un DJ set pour Bordeaux Fête le Vin.

Pensé comme un créateur de lien social à travers la musique électronique, le festival rassemble autour d'événements dominicaux gratuits, attirant entre 3 000 et 16 000 personnes, pendant lesquels se rencontrent activités de découvertes pour petits & grands, publics et artistes "d'ici & d'ailleurs".

Dimanche 21 juin

La Fête de la Musique clôturera en beauté Bordeaux Fête le Vin. Ce jour-là, les musiciens professionnels et amateurs bordelais feront résonner leurs notes à chaque coin de rue. L'équipe de Bordeaux Fête le Vin prévoit un clin d'œil à cette manifestation populaire qui soulève chaque année l'enthousiasme de milliers de participants !

**RUGGIERI**
SINCE 1739



BOUQUET FINAL

La Fête du Vin se célèbre aussi dans les cieux !

Depuis la grande roue place des Quinconces, des paysages à couper le souffle feront vibrer les plus téméraires à 60 mètres d'altitude.

Pour ceux qui préfèrent garder les pieds sur terre, il suffira de lever la tête et d'admirer, chaque soir de Bordeaux Fête le Vin, le sublime feu d'artifices orchestré par le maître du genre, Ruggieri. Connu pour ses spectacles grandioses, Ruggieri a tiré le premier feu d'artifices depuis la Tour Eiffel en 1887. Le feu sur la tour deviendra par la suite une institution ! 130 ans plus tard, c'est encore Ruggieri qui est choisi pour offrir à Paris un spectacle grandiose sur la tour Eiffel dans le cadre de sa candidature aux J.O 2024.

À Bordeaux Fête le Vin, le feu d'artifices sera tiré sur une bande-son électro et originale des célèbres DJ Synapson, une première ! Une création sonore et pyrotechnique à plusieurs mains.

***Le feu d'artifices à découvrir les
le jeudi 18, vendredi 19 et samedi 20 juin à 23h00***

Avec le soutien de

AIRFRANCE 


BARRIÈRE



INFORMATIONS PRATIQUES ET ORGANISATION

46 INFORMATIONS PRATIQUES

48 ECO- RESPONSABILITÉ

48 L'écologie
au cœur de l'édition 2020

49 Des prestataires choisis
pour leur démarche RSE

50 ACCESSIBILITÉ

51 ACCRÉDITATIONS PRESSE

52 PARTENAIRES

53 CLUB DES GRANDS PARTENAIRES

ÉCORESPONSABILITÉ

L'ÉCOLOGIE

au cœur de l'édition 2020

L'édition 2020 de Bordeaux Fête le Vin s'articule autour d'une ambition écoresponsable forte. Ainsi, la gestion des déchets est prioritaire dans l'organisation logistique de l'événement :

- **Les contenants**, couverts et gobelets proposés sur la Fête seront entièrement compostables.
- **Un papier d'emballage** remplacera les boîtes à emporter pour limiter le volume des déchets.
- **Une "brigade verte"** sera présente pour sensibiliser le public à l'importance du tri.
- **Des poubelles bi-flux** avec une signalétique claire seront mises à la disposition du public : tout-venant et compost.
- **Des cendriers de rue** seront mis à disposition des fumeurs pour que les mégots de cigarette soient collectés et revalorisés.
- **Les bouteilles en verre et bouchons en liège** sont récupérés et traités.

Fournisseurs officiels



DES PRESTATAIRES

choisis pour leur démarche RSE

Le sourcing des prestataires de Bordeaux Fête le Vin exigeait le respect de nombreux critères écologiques et sociétaux.

Quelques exemples de partenaires engagés sur les volets suivants :

Recyclage et préservation de l'environnement

L'Agence événementielle Côte Ouest, en charge de la conception et de l'agencement du site, travaille avec l'entreprise Phenix, expert de la lutte contre le gaspillage, dans le recyclage des équipements de Bordeaux Fête le Vin. Les surplus matériels - mobilier et scénographie - seront récupérés et donnés à des associations locales (Bordeaux Wanted, Bordeaux Open Air, ou encore le Festival international du film indépendant de Bordeaux). Le reste des éléments sera réutilisé pour l'édition 2022 mais aussi sur d'autres manifestations.

Éphémère Square, fournisseur des structures en bois des pavillons Tourisme, est une entreprise labellisée B-Corp. Elle s'engage à réutiliser, transformer puis donner les matériaux qui ont permis la construction des pavillons.

Ruggieri, le prestataire pyrotechnique a été sélectionné selon un cahier des charges qui limite au maximum l'impact environnemental des feux d'artifices.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'Office du Tourisme a noué un partenariat vertueux avec l'association Les Détritivores, qui propose une solution de tri, de collecte sélective et de compostage des biodéchets. Tout au long de l'événement, l'ensemble du site sera équipé de contenants adaptés à la collecte des biodéchets afin de générer, in fine, un compost 100% naturel.

Insertion sociale

Engagés pour l'emploi des personnes en situation de réinsertion sociale, les Détritivores favorisent l'économie circulaire de par leur activité mais également dans leur processus de recrutement.

Par ailleurs, les guichetiers de Bordeaux Fête le Vin seront recrutés grâce au précieux concours de la Maison de l'Emploi de Bordeaux. Cette organisation favorise l'insertion des publics éloignés du marché du travail et anime le territoire sur la thématique de l'emploi.



ACCESSIBILITÉ

Consommation modérée et responsable

Bordeaux Fête le Vin reste une fête "à déguster" et s'inscrit dans une démarche de consommation responsable :

- Des guides Consommation responsable fournis par Vin & Société seront distribués aux points Billetterie et Informations de Bordeaux Fête le Vin.
- Un espace Prévention sera mis en place en partenariat avec Vin & Société.
- La Mission Sécurité Routière de la Préfecture de la Gironde sensibilisera les visiteurs aux risques d'une consommation non maîtrisée (Distribution d'éthylotests à usage unique).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Accessibilité aux personnes touchées par un handicap

Bordeaux Fête le Vin porte une attention toute particulière aux questions d'accessibilité, d'adaptation, de sécurité et de visibilité des sites pour les personnes touchées par un handicap, notamment en matière de mobilité.

Accessibilité des espaces

Les aménagements des espaces de Bordeaux Fête le Vin sont conformes à l'accessibilité des personnes à mobilité réduite (PMR) : guichets adaptés aux PMR, tentes et ERP équipés de rampes d'accès, allègement des pentes des passages de câbles, mise en place de comptoirs adaptés, deux arrêts minute réservés aux personnes à mobilité réduite. La signalétique directionnelle mise en place sur l'ensemble du site permettra l'accès aux différents espaces (parkings, toilettes, secours, etc.).

Accès aux Grands Voiliers

Certains pontons d'accès seront accessibles aux PMR : La Cité du Vin, Les Hangars, Albert Londres, Ariane, Jean-Jaurès, Ponton d'honneur, Ponton Yves Parlier (rive droite). Aux heures de marée basse, la pente des pontons peut atteindre 15%. La présence d'un proche pour assistance est souhaitable. L'accès aux voiliers pour les PMR ne peut être garanti en raison de l'étroitesse de leur coupée. L'accès aux personnes en béquilles se fera en fonction des instructions données par les capitaines des navires.

ACCREDITATIONS PRESSE

Les demandes d'accréditations se font en ligne à partir du 12 mai 2020 sur : www.bordeaux-fete-le-vin.com/Espace-presse.

Les accréditations sont à retirer en salle de presse, au Palais de la Bourse.

En dehors des heures d'ouverture, merci de contacter en amont le service presse pour le retrait de votre accréditation.

Votre accréditation est **strictement personnelle**, valable pour une seule personne.

Elle vous donne les droits suivants :

- Un Pass Dégustation
 - Un verre et son porte-verre
 - Accès aux pontons et voiliers à quai
- Sous réserve des mesures de sécurité, de l'affluence, des heures d'ouverture au public et de l'accord du capitaine.*
- Accès à la salle de presse.

Pour toute autre demande, il est indispensable de solliciter le service presse au plus tard le 5 juin.

Une salle de presse est mise à disposition des journalistes accrédités le temps de l'événement.

Palais de la Bourse, accès par la place Jean Jaurès.

Du jeudi 17 au dimanche 21 juin, de 10h30 à 19h30.

Photos, communiqués et dossiers de presse sur : www.bordeaux-fete-le-vin.com/Espace-presse.

PARTENAIRES

Bordeaux Fête le Vin est organisé par



Avec le soutien de



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



BORDEAUX
MÉTROPOLE



En partenariat avec



Partenaires médias



CLUB DES GRANDS PARTENAIRES





Bordeaux Fête le Vin est organisé par
l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole

avec le concours de :
CIVB- Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, Mission Tourisme
de Bordeaux Métropole, AANA-Agence pour l'Alimentation de la
Nouvelle-Aquitaine.

CONTACTS PRESSE

Sophie Gaillard

Office de Tourisme et des Congrès
de Bordeaux Métropole
+33(0)5 56 00 66 25
s.gaillard@bordeaux-tourisme.com

Alaïs Perret

Office de Tourisme et des Congrès
de Bordeaux Métropole
+33(0)5 56 00 66 15
a.perret@bordeaux-tourisme.com

Sara Briot-Lesage

CIVB
+33 (0)6 20 84 25 03
sara.briot-lesage@vins-bordeaux.fr

Nicolas Corne

Mairie de Bordeaux
+33(0) 5 56 10 21 73
n.corne@mairie-bordeaux.fr

Elodie Bailly

Bureau de presse Pascale Venot
01 53 53 44 63 / 06 17 51 03 01
elodieb@pascalevenot.fr

Crédits photographiques

Vincent Bengold, Guillaume Bonnaud,
Julien Fernandez, M. Anglada
Sail Training international, Etoile Marine Croisieres
GIP Marité et Sylvain François

Roman Kraft, Thiago Cerqueira, Kelsey Knight, Zan,
Ales Me, Thomas Schaefer, Kym Ellis, Paula Vermeulen,
Maja Petric, Rafa Espada, Vonecia Carswell, Romain Huneau,
Adele Payman, Scott Warman, Allie Smith, Clovis Wood

Textes et mise en page / Collectif Cosme

Textes : Anne-Laure Marin
Mise en page : Chloé Saint-Denis
Direction de projet : Pauline Trequesser