

27-30 juin 2024

Bordeaux

fête le

Vin



Et du 20 au 23 juin

les Avant-Premières
dans la Métropole

www.bordeaux-fete-le-vin.com

Dossier de presse
Édition 2024

Sommaire

4 Les nouveautés

6 L'esprit de la Fête

10 Les Avant-Premières de Bordeaux Fête le Vin

Bordeaux Fête le Vin dans les restaurants

Les concerts dégustations

Bordeaux Fête le Vin chez les cavistes

20 Les dégustations en fête

Les pavillons des appellations

Le Pass Dégustation

L'École du Vin de Bordeaux

32 La gastronomie en fête

Cabanes de Chef-fes

Le village gastronomique

38 Vivre la Fête

Le spectacle de drones

Liverpool, ville invitée d'honneur

Les grands voiliers

Les animations

Les expositions

Autour de la Fête

52 Une Fête engagée et solidaire

60 La Fête : astuces et mode d'emploi

Édito

Bordeaux Fête le Vin est de retour !

Quand les journées s'étirent, que l'horizon de la Garonne se pare de cuivre pour nous annoncer les soirs d'été, il sonne l'appel : Bordeaux Fête le Vin est de retour ! Bienvenue au rendez-vous où l'énergie festive de la région, la passion de ses vins et son patrimoine culinaire ne font plus qu'un autour du cœur battant du port, rejoints par des bateaux du monde entier.

Cette année encore, les quais s'illuminent, non seulement des reflets de nos verres, des lueurs de la fête, des spectacles de drones et de nos sourires, mais aussi d'un vœu commun — celui d'un avenir partagé qui préservera nos écosystèmes. Bordeaux Fête le Vin, événement éco-responsable labellisé ISO 20121*, met d'abord en lumière les démarches durables et créatives et vous invite à la rencontre des acteurs engagés du monde du vin.

Le long des quais, durant quatre jours, les vigneron et négociants, sur les Pavillons des Appellations, vous accueillent à la découverte de leurs vins et terroirs, les bateaux vous ouvrent leurs ponts, les restaurateurs vous invitent aux plaisirs dans un esprit guinguette, animations et spectacles se succèdent pour illuminer les soirées... Mais pas seulement : avant, pendant, après, partout dans la ville et la métropole, restaurateurs et cavistes vibrent au diapason

**ISO 20121 : certification décernée aux événements qui ont fait le choix d'opter pour une gestion durable.*

de la fête : soirées spéciales, ateliers et balades se multiplient pour vous inviter personnellement à la découverte et à l'apprentissage.

En fêtant le vin entre visiteurs de tous les horizons, au-delà de savourer, nous débattons, apprenons, et célébrons un art de vivre en perpétuelle réinvention. Quel que soit le programme que vous choisirez, c'est toujours dans la rencontre que se passera l'essentiel... dans la découverte du travail des nouvelles générations d'hommes et femmes du vin.

Vitrine du savoir-faire et vecteur d'engagements durables, Bordeaux Fête le Vin aura accompli sa mission si elle vous offre l'impulsion de partir à la découverte des vignobles, de fouler la terre, de toucher la vigne, de pousser la porte des chais. Cette année encore, rassemblons-nous pour célébrer ensemble les héritages du passé, les créations d'aujourd'hui, les promesses du futur... et levons nos verres à celles et ceux qui les font vivre !



Les nouveautés

L'été 2024 marquera une nouvelle édition de Bordeaux Fête le Vin !

Les Avant-Premières dans de nouvelles villes de la Métropole

Deux nouvelles villes participent cette année aux oncerts dégustations des Avant-Premières de Bordeaux Fête le Vin !

P14

Join the Bordeaux Crew

(Re)découvrez les vignerons et négociants bordelais à travers leur nouvel univers de communication et devenez membre du Bordeaux Crew.

P24

Les Cabanes de Chef.fes

Cette année, Bordeaux Fête le Vin met aussi à l'honneur des chefs bordelais et régionaux !

P34

Ville invitée d'honneur, Liverpool

Bastion de la culture anglaise par excellence, Liverpool prend ses quartiers le long des quais de la Garonne.

P42

L'exposition Châteaux Bordeaux

Au cœur de la fête, Éric Corbeyran et Espé romancent le vignoble bordelais avec leur bande dessinée Châteaux Bordeaux !

P49

La Dégustation de Grands Crus Classés en 1855

Pour représenter toute la diversité des vins de Bordeaux, Bordeaux Fête le Vin s'exporte dans le Grand Hall du Palais de la Bourse pour cette dégustation d'exception !

P50



L'esprit de la Fête

L'été 2024 marquera une nouvelle édition de Bordeaux Fête le Vin ! Née en 1998 sur la place des Quinconces, cette fête populaire à ciel ouvert n'a cessé de s'étendre, de se renouveler, de s'adapter pour mieux inviter à la découverte du vin sous toutes ses formes : d'avant-premières en escapades, de visites de voiliers en dégustations et ateliers, de spectacles en expositions, on rencontre, on apprend, on se régale, et on se laisse porter en toute convivialité !

Bordeaux Fête le Vin, festival œnotouristique de référence

Plus d'1 km sur les quais dédiés au village des appellations :



Des concerts-dégustations dans la métropole bordelaise et sur les quais



Des restaurateurs et cavistes partenaires, mobilisés dans la métropole



80

appellations viticoles représentées



1200

vignerons et négociants



Des espaces de restauration régionale

Célébrons ensemble les héritages du passé, les créations d'aujourd'hui, les promesses du futur... et levons nos verres à celles et ceux qui les font vivre !

Bordeaux Fête le Vin est organisé par le Bureau des Grands Événements de l'Office du Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et par le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux.



Les héros du vin toujours à l'honneur

Du pied de vigne à notre table, ce sont les hommes et les femmes qui cultivent, élaborent, connaissent, conseillent, marient et servent le vin qui illustrent notre région dans le monde entier : comme chaque année, ils sont les invités d'honneur de la fête. Dans toute la métropole lors des avant-premières, le long des quais durant la Fête, vigneron, négociants, cavistes et restaurateurs ont carte blanche pour vous faire découvrir tous leurs savoir-faire et vous accompagner à la découverte.

La convivialité, signature de Bordeaux Fête le Vin

La passion des acteurs du vin n'a qu'un but : nous offrir, autour d'un verre, des moments partagés de plaisir et de convivialité ! L'échange et la rencontre sont naturellement au cœur de l'événement, comme ils sont au cœur de leur métier. Autour d'eux, les voiliers se rassemblent, les drones illuminent la Garonne, le jeu et la découverte se multiplient au fil de nombreuses animations, pour inclure tous les publics dans une atmosphère de joie collective et communicative.

Des engagements concrets en constante adaptation

Consciente de son impact, l'organisation de Bordeaux Fête le Vin n'a cessé de progresser dans l'engagement éco-responsable. Labellisée événement durable ISO 20121 depuis 2021, elle ne se repose pas sur ses lauriers ! En adaptation continue, elle progresse en engagement et se veut un événement où la prise de conscience va de pair avec la joie du public : s'engager ensemble, c'est aussi une fête.



NOS ENGAGEMENTS

- Scénographie sobre.
- Matériaux bruts, biosourcés et réutilisés.
- Valorisation de la mobilité douce.
- Parking à vélo proche du site de l'événement.
- Sensibilisation par le dialogue au développement durable et au tri des déchets.
- Tri sélectif et compostage.
- Plus de zones de repos.
- Un site plus accessible aux PMR : dépose-minute et parking à l'entrée de l'événement.

Les Avant- Premières de Bordeaux Fête le Vin

Bientôt la Fête... et toute la métropole bat le rappel !

Dès le 20 juin, comme pour convier la région bordelaise à se remémorer la diversité des vins de Bordeaux, avant de se rassembler au bord du fleuve, la fête commence à pétiller dans toute la métropole : le week-end précédant la fête, on s'échauffe, avec un concert dégustation sous les lampions, une soirée animée chez le caviste du quartier ou chez son restaurateur préféré qui fait parler son talent de sommelier... Au gré des envies, les rendez-vous entre le public et les professionnels du vin se multiplient dans toute la métropole bordelaise. Ces avant-goûts privilégiés sont à partager du 20 au 23 juin, et même jusqu'au 30 juin chez les cavistes !



Bordeaux Fête le Vin dans les restaurants

Du 20 au 23 juin 2024, à l'approche de la Fête, les tables de la métropole bordelaise se parent de Bordeaux : restaurants, épiceries fines et bars à vins de toute la métropole mettent à l'honneur leurs Vins de Bordeaux et vous convient, chacun à leur manière, à les découvrir autour de menus spéciaux, animations ou dégustations avec viticulteurs et négociants, mise en avant des produits régionaux de saison... L'identité de Bordeaux s'affirme et nous invite ; on les aime, on les travaille, on les marie, on les sert, et on en est fiers, de nos Vins de Bordeaux !



LES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES S'ENGAGENT À :

- Référencer au moins 50 % de Vins de Bordeaux dans leur établissement (toutes AOCs de Gironde).
- Proposer des produits de saison de Nouvelle-Aquitaine.
- Être conformes aux exigences légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap (avoir un accès PMR ou une attestation certifiant une dérogation aux règles d'accessibilité).
- Mener des actions éco-responsables concrètes.

Chez les restaurateurs : les Vins de Bordeaux en place d'honneur.

Liste non exhaustive

Le Bordeaux . Bordeaux
Baron Moleskine . Blanquefort
Levain Le Vin . Bordeaux
RestÔ & Cie . Bègles
Ganache . Bordeaux
Maison Pavlov . Le Bouscat
Les Récoltants . Bordeaux
Ô sens 60 . Bègles
Les Décantés . Bordeaux
Aux 4 coins du vin . Bordeaux
Logis Hôtel Au Comté d'Ornon . Gradignan
Le Temps à nouveau . Bordeaux
Les Fromages de Manon . Talence
La Table de Picot . Saint-Médard-en-Jalles
La Brasserie Bordelaise . Bordeaux
Le Puy Paulin . Bordeaux
La Familia Brasserie des Halles . Bordeaux
Pomme Cactus Bordeaux . Bordeaux
Pomme Cactus Blanquefort . Blanquefort
La Table du Fret . Bruges
French House . Bordeaux
La Bande à Roro . Bordeaux
Au Family . Bordeaux
Couleurs du vin . Bordeaux
Restaurant Gauta . Bordeaux
La Maison du Café . Bordeaux
Elko Bordeaux . Bordeaux
Le Comptoir de Sèze . Bordeaux
Echoppe de la lune . Bordeaux
O Petit bahut . Bordeaux
Bistrot l'autrement . Bordeaux
Librairie Krazy Kat . Bordeaux
Le Verre Sifflé . Bordeaux
Le 17-45 . Bordeaux
Le Bouchon Bordelais . Bordeaux
Le Lion Lilas . Bordeaux
Le Serpolet . Pessac
Passage Saint-Michel . Bordeaux
Le Café de l'horloge . Talence
Les Bateaux Bordelais . Bordeaux
La Place St-Aug . Bordeaux
Le Bib'strot . Cenon
La Belle Saison . Bordeaux

Chaque année, lors des Avant-Premières de Bordeaux Fête le Vin, nous souhaitons inviter nos clients à déguster les Vins de Bordeaux autrement, en allant à la rencontre des viticulteurs dans nos restaurants. Cela permet de découvrir qui se cache derrière une bouteille et de pouvoir échanger sur le vin et le terroir bordelais.

Camille Lacoste Massia, Responsable Communication de la Maison Faber Lascombes

Les concerts dégustations

Comme un échauffement aux grandes soirées du week-end suivant, les parcs et jardins de la métropole s'illuminent et invitent aux réjouissances. Sentir monter l'envie de danser sous les lampions, au son d'un groupe local, en dégustant un vin bio servi par son vigneron, quoi de plus délicieux ? Le Château du Prince Noir à Lormont, le Domaine de Camponac à Pessac, le Jardin Secret du Carré-Colonnes à Saint-Médard-en-Jalles, et bien d'autres préparent leurs stands de vigneron bio, leurs scènes et leurs food-trucks. Le plus difficile sera de choisir...



NOS ENGAGEMENTS

- Création de partenariats avec des vignerons et des négociants bordelais engagés et certifiés dans une agriculture biologique.
- Création d'un parcours vins bios pour faciliter leur identification par les publics.

Vins bio et musiques du cru dans les parcs et jardins : dansez local !

CENON - Parc du Cypressat

Fête du Cypressat "du vin au vert"

Concerts, animations et dégustations

Sur ses 17 hectares de nature, le Parc du Cypressat compte 1200 arbres et aussi quelques rangs de vigne, témoins omniprésents du vignoble. Ouvert au public depuis 2010, il fête chaque année l'été, la nature... et le vin ! La fête du Cypressat "Du vin au vert" donne rendez-vous aux familles, aux amateurs de vin, de nature ou d'histoire, pour une soirée en plein air avec escales musicales, dégustations, food trucks, balade contée, ateliers et chasse aux trésors.

Un événement gratuit et tous publics, en entrée libre.

Vendredi 14 juin

À PARTIR DE 18H30

ARTIGUES - Jardin du Cuvier de Feydeau

Concert de LOTONE - Chanson hybride et dégustations

Il va de soi que dans les jardins de cette ancienne demeure viticole, devenue lieu de création et de spectacles, vous vivrez la fusion parfaite entre vignes et musique ! Composé de Baptiste Dupré et David Millet, le duo Lotone est un projet hybride, la confluence des esprits de deux voyageurs libres, amoureux du silence des montagnes comme du chant des villes, créant sur fond de musique folk, une chanson indé navigant naturellement de l'acoustique à l'électro.

Sur réservation www.artiques-pres-bordeaux.fr/evnement/lotone

Vendredi 14 juin

DE 19H À 20H30

SAINT-MÉDARD-EN-JALLES - Le Jardin Secret du Carré-Colonnes

Concert d'ANTOINE SOUHAV' - de l'électro revisitée au clavecin et des dégustations

Le Carré-Colonnes est devenu la toute première Scène nationale de France à cultiver son jardin... Ce lieu insolite se visite à l'abri des regards : les légumes et les fleurs y poussent sur des créations artistiques en bambous et en bois glanés alentour, l'art s'y mêle au végétal... Ne vous étonnez donc pas d'y vivre un moment unique et décalé : Yellow Magic Harpsichord, d'Antoine Souhav' est un récital pour clavecin basé sur des transcriptions du groupe japonais électro Yellow Magic Orchestra. Les mélodies cachées sous les couches de synthétiseurs sont ici extraites et revisitées au clavecin, un instrument aux antipodes des créations originales, pour produire une série de pièces denses et énergiques, souvent dansantes, dans une diagonale temporelle et géographique qui touche à la fois par son incongruité totale et sa naturelle évidence.

Entrée libre.

Jeudi 20 juin

DE 19H À 22H

PESSAC - Domaine de Camponac

"Primeurs à Pessac", avec concert de HARISSON SWING - Swing manouche et dégustations

A proximité de la médiathèque Jacques Ellul, en harmonie avec son château du XVIIIème siècle, le parc de Camponac est un havre de verdure de 3 hectares qui compte plusieurs arbres centenaires. C'est sous leurs ramures que vous pourrez déguster votre vin bio aux accents de Jazz Manouche du groupe Harisson Swing. Ces cinq bretons nous invitent à partager leur bonne humeur et à danser en toute liberté au son de leur détonant mélange de swing et de jazz manouche : l'esprit guinguette dans toute sa splendeur, pour une soirée où ça va swinguer !

Entrée libre sur réservation.

Jeudi 20 juin
DE 19H30 À 21H

BEGLES - ChapitÔ

Concert-spectacle de MALOU BLUE - Chant, poésie dansée et dégustations

En plein cœur du quartier des Terres Neuves, au rez-de-chaussée du BT7, l'atypique ChapitÔ est devenu un lieu incontournable de la vie béglaise, où chacun·e peut venir passer du temps, prendre un café, s'informer, se promener et participer à des activités éclectiques, des ateliers culinaires aux arts du cirque, en passant par le bricolage et ateliers DIY. Pour célébrer Bordeaux Fête le Vin, le lieu invite évidemment une artiste locale et inclassable : Malou Blue, chanteuse, interprète dans un genre jazz fusion, chante et danse des textes de littérature classique sur fond de piano et trompette... Venez donc redécouvrir Apollinaire ou Baudelaire en sirotant un verre...

Entrée libre.

Jeudi 20 juin
À PARTIR DE 18H30

BOULIAC - Esplanade de Bouliac

Concert de MATCHBOX - Rock&Folk et dégustations

C'est à quelques kilomètres à peine de Bordeaux, depuis son "blacon fleuri", que la ville offre son plus beau panorama !

Prenez de la hauteur en musique et en dégustation sur l'esplanade de Bouliac au son de Matchbox Trio, groupe bordelais formé en 2021 autour de la passion partagée pour Johnny Cash et Hank Williams qui a soudé les trois musiciens. Chacun a ensuite apporté ses influences avec une basse rock (Pierre), une batterie swing (Aurélien) et la guitare folk-bluegrass d'Arnaud (également au chant). Entre rock et country, le groupe propose un son électrique issu des années 50 avec des tempos nerveux, parfois rageurs ainsi qu'un moment acoustique plus intimiste dans lequel les fans de Folk traditionnel pourront se retrouver. A vous d'accorder vos dégustations au tempo !

Entrée libre.

Jeudi 20 juin
DE 19H À 21H30

LORMONT - Château du Prince noir

Concert d'ARMONIA & Co - Jazz et dégustations

En belvédère sur la Garonne et l'entrée de Bordeaux, détruit et reconstruit de nombreuses fois, ce château singulier surplombe le bourg depuis la fin du XIe siècle. Théâtre des négociations de la fin de la guerre de Cent ans, il tient son nom aux accents fantastiques d'Edward de Woodstock, prince de Galles et d'Aquitaine surnommé "Prince Noir", qui y a séjourné au XIVe siècle, avant qu'il ne devienne la résidence de campagne des archevêques de Bordeaux. Entièrement rénové à partir de 2007, il se dédie à vous pour une soirée jazzy ! Composé de la Clarinettiste-Chanteuse Armonia et du pianiste Serge Moulinier, le duo Armonia&Co propose un concert de jazz swing issu d'un répertoire des années 20 à 40. Une ambiance chaleureuse, originale et intimiste qui vous fera voyager de la Nouvelle Orléans, berceau du jazz, à Chicago en passant par la grande époque du New York des clubs...

Entrée libre, sans réservation.

Jeudi 20 juin
DE 18H30 À 23H



C'est un grand plaisir pour moi et pour toute l'équipe de la Scène Nationale Carré-Colonnes d'accueillir Bordeaux Fête le Vin dans notre Jardin Secret, jardin potager artistique et poétique, unique en France, créé par notre compagnie associée Opéra Pagai. Le concert dégustation de vins biologiques que nous y organisons chaque année avec l'équipe de Bordeaux Fête le Vin est un moment hors du temps, un régal pour les papilles et les oreilles, où les notes de musique croisent les notes aromatiques des vins, au milieu des tunnels de haricots et des boules de fraises !

Sylvie Violan : Directrice de la Scène Nationale et du Festival International des Arts de Bordeaux Métropole

Bordeaux Fête le Vin chez les cavistes

Quand le vin est en fête, les cavistes sont de la partie : ils ont tant de choses à nous raconter ! Du 20 au 30 juin, dans toute la Gironde, ils multiplient les soirées à thème, les dégustations, les rencontres, les ateliers, bref, les moments de convivialité. Bordeaux Fête le Vin, c'est aussi l'occasion de rencontrer les cavistes de nos quartiers, ces passionnés du vin qu'on a toute l'année sous la main... et en Gironde, les Vins de Bordeaux, c'est leur rayon !



Jusqu'au 30 juin et dans toute la Gironde : les cavistes nous invitent !

Liste non exhaustive

Wine Corner	Bordeaux	La cave du vigneron en herbe	Bordeaux
Terres Millésimées	Saint-Emilion	L'Echoppe Des Vins	Le Bouscat
Maxim'e & Compagnie	Le Bouscat	Cave de Salles	Salles
Max Bordeaux Wine Gallery	Bordeaux	Maison Laborde	Lège Cap-ferret
Supergraal	Bordeaux	La Médocaine	Ludon Médoc et Bruges
Vin Sens	Bègles	L'Épicerie 56	Bordeaux
Plaisirs du Vin	La Teste de Buch	Wine more time	Bordeaux
Raisin & Bulles	Bordeaux	Esprit Liquide Store	Bordeaux
L'Alternative	Eysines	Nicolas Bordeaux Les Grands	Bordeaux
Wine Moment	Bordeaux	Hommes	
Maison Désiré	Bordeaux	Cave HM Group'	Bordeaux
Le Pied à Terre	Bordeaux	L'Ampélo	Bordeaux
Cave des Bordeaux	Beychac et caillau	La CUV Talence	Talence
Cousin & Compagnie	Bordeaux	La CUV - Nansouty	Bordeaux
La Médocaine Bruges	Bruges	La CUV Saint-Michel	Bordeaux
Les Maîtres du Vin	Saint Médard en Jalles	La CUV Saint-Seurin	Bordeaux
Caviste Conseil	Gujan-Mestras	Ma petite Cave	Mérignac
Au Vint'age	Audenge	Nicolas Bordeaux Portal	Bordeaux
Cave Saint Seurin	Bordeaux	Cave de Noailles	Saint Médard en Jalles
Le Clos des Remparts	Bordeaux	Couleurs du vin	Bordeaux
Vins Rebelles	Talence	Cave La Teste Vin	La Teste De Buch
Au gré des vins	Andernos	Cave BRIAU	Bordeaux
La bouteille à la plage	Arès	L'Entrecœur - La Cave	Preignac
Le Chai des Chartrons	Bordeaux	Dock du Vin	Mérignac
Les Clés du Vin	Pessac	En toute Vinitude	Le Bouscat
Cave du Musée	Bordeaux	Cave 45	Le Haillan
Mondowine	Bordeaux	Clos des Millésimes	Bordeaux
La Vinothèque de Bordeaux	Bordeaux	Vins et terroir	Arcachon
Bordeaux Bulles	Bordeaux	La Crypte Du Vin	Bordeaux
Bouscat Bulles	Le Bouscat	La Cave des Capucins	Bordeaux
L'Esprit des Vins	Léognan	Maison Lejeune	Bordeaux
L'Esprit des Vins	La Brède	Cave Arno	Le Taillan
Cave Le Teich Vin	Le Teich		

Les dégustations en fête

DU 27 AU 30 JUIN

Quand le vin est la star de la fête... C'est le plaisir de déguster qui nous rassemble et fait l'unanimité. Le bonheur de nos papilles s'éveille dans la diversité et la curiosité : cette année encore, il y en aura pour tous les goûts, pour mieux découvrir, affiner et raffiner... vos préférences !



Plaisir de déguster, joie de découvrir...

Du 27 au 30 juin, les quais de Bordeaux s'animent au rythme des rencontres avec plus de 1 200 femmes et hommes du vin, viticulteurs et négociants, venus de toute la région pour représenter 80 appellations. Ces échanges chaleureux nous offrent non seulement de partager les délices du vin, mais aussi d'en apprendre davantage sur la viticulture, ses enjeux responsables, les techniques œnologiques, et d'affiner nos papilles et nos connaissances.

À vos marques !

Dès le 27 juin, **9 pavillons des appellations** vous sont ouverts sur les quais de la Garonne.

NOUVEAU
EN 2024

Une **dégustation de Grands Crus Classés 1855**, promesse d'un moment d'exception autour des fleurons historiques de Bordeaux.

Enfin, l'**École du Vin de Bordeaux** ouvre à tous les curieux, durant toute la fête, des ateliers sensoriels insolites et instructifs, pour apprendre le vin tout en le partageant.

Le saviez-vous ?

Le vignoble bordelais est massivement engagé pour pérenniser la filière viticole et ne cesse d'améliorer ses pratiques. Aujourd'hui, plus de **75% du vignoble est labellisé dans une démarche environnementale.**

NOS ENGAGEMENTS

INFORMER : affichage des labels, des qualifications environnementales et des actions responsables des viticulteurs et de la filière, et sensibilisation.

REVALORISER : les bouchons en liège sont récoltés au profit de l'association Agir contre le cancer.

SENSIBILISER : promotion d'une consommation raisonnée et responsable, en partenariat avec APIPAF 33.

Les pavillons des appellations

1 LES VINS DU MÉDOC
L'illustre Médoc, ses appellations prestigieuses et sa route œnotouristique parsemée de châteaux mondialement célèbres vous attireront vers son pavillon... Mais c'est la passion et le savoir-faire des vignerons, jonglant en famille entre tradition et innovation pour produire des vins d'exception, que vous retiendrez ! Les 100 millions de bouteilles qui voyagent chaque année de la presqu'île du Médoc vers le globe reflètent avant tout l'esprit de ces centaines de petites exploitations, dont 93% affichent fièrement leurs certifications environnementales.. Rouges de plaisir, frais et juteux, ou rouges de garde puissants et tanniques accompagnent les après-midis sur la terrasse, fenêtre sur l'œnotourisme médocain, proposant visites thématiques et ateliers.

2 BLANCS DE BORDEAUX - BLANCS SECS - BLANCS DOUX
Le pavillon des Vins blancs de Bordeaux vous invite à un voyage sensoriel à travers 2000 ans d'histoire viticole, de la lumière translucide tout en fraîcheur des blancs secs à l'éclat doré capiteux des liquoreux. Entre coteaux argilo-calcaires et rives de la Garonne, chaque cépage, du Sauvignon aromatique au Sémillon généreux, contribue à cette symphonie de saveurs. Les brumes, le soleil, les caves naturellement parfaites... et le savoir-faire des vignerons ont fait le reste ! Une ode à la diversité et à l'élégance des blancs bordelais.

3 LES CÔTES
Le pavillon des Côtes vous convie à un périple sur la rive droite de la Garonne, au cœur de l'authenticité vigneronne. En Côtes-de-Bourg, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux, à Blaye, Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy, partout des terroirs singuliers, un tissu de petites propriétés familiales où l'on cultive la vigne avec passion, créativité, esprit d'innovation... et souvent une pointe d'anticonformisme ! L'esprit pionnier des Côtes de Bordeaux, marié à son riche héritage, vous propose des crus ambitieux, engagés, témoins de valeurs véhiculées avec fierté : convivialité, générosité, et authenticité.



4 MOUTON CADET

C'est en 1930 que le Baron Philippe de Rothschild, animé par l'ambition d'offrir au plus grand nombre la grandeur du terroir bordelais, donna naissance à Mouton Cadet. Après presque un siècle et trois générations, la maison Mouton Cadet poursuit son évolution en intégrant une part grandissante de vins issus de l'agriculture biologique. Sa vision reste inchangée : offrir une qualité inégalée du cep au verre, tout en respectant l'environnement et les acteurs de la filière, du producteur au consommateur.

5 SAINT-ÉMILION - POMEROL - FRONSAC

Autour de Saint Emilion, village-star aux 2 millions de visiteurs par an, ce sont 10 appellations de vins rouges non moins exceptionnels qui s'épanouissent sur les coteaux du Libournais, plantés de vigne depuis deux millénaires. Ce terroir historique allie tradition et innovation, en s'orientant vers des méthodes de production durables : profitez de l'expertise des vigneron, découvrez leur engagement, venez explorer l'harmonie, la finesse et l'intensité des assemblages caractéristiques de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon qui magnifient depuis toujours ce terroir d'exception.

6 LES VINS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine est un carrefour de découvertes qui célèbre la richesse vigneronne de la deuxième plus vaste région viticole française, depuis le Pays Basque jusqu'aux confins de la Loire. Venez rencontrer les vigneron qui cultivent des cépages rares sur des territoires engagés dans l'agroécologie, et savourer des vins qui exaltent l'expression du fruit à travers une mosaïque de couleurs et de nuances, empreintes de la personnalité de chaque terroir.

#JoinTheBDXCrew

"Ensemble, tous singuliers", c'est le mot d'ordre de la nouvelle image des Vins de Bordeaux : des visages, des regards, des femmes et des hommes, des mots simples, un quotidien authentique, un engagement concret pour la viticulture durable. Et quand on vous parle de rejoindre le "Bordeaux Crew", ce ne sont pas des mots en l'air ! On vous met vraiment au défi d'ajouter votre visage à la galerie, en venant vous prendre en photo ou vous filmer dans cette "red-box" pleine de peps ou sur sa terrasse et ses transats. Une vidéo postée, c'est une chance de gagner un cadeau en piochant la bonne enveloppe. Bienvenue aux souriants "épi-curieux"!

RENCONTREZ LES NÉGOCIANTS BORDELAIS !

Au cœur de la filière viticole, les négociants jouent un rôle crucial, en tant que lien entre les producteurs et les consommateurs du monde entier. Experts dans l'art de valoriser et de promouvoir les vins de Bordeaux, ils seront présents sur chaque pavillon d'appellation, pour le plus grand plaisir des visiteurs auxquels ils ont l'art de faire partager leur passion et leur connaissance approfondie et variée du paysage viticole bordelais.

Un parcours sans faute en toute diversité.

« J'adore Bordeaux Fête le Vin car on y trouve beaucoup de jeunes qui viennent découvrir les Vins de Bordeaux, beaucoup d'étrangers aussi. J'ai plusieurs fois vu des groupes d'anglaises venir faire la fête du vin à Bordeaux, je trouve ça extraordinaire et c'est une occasion unique pour nous, viticulteurs de faire découvrir nos appellations, notre diversité. »

Alain Bessette, viticulteur - Château La Verrière

7 ROSÉ - CLAIRET - CRÉMANT DE BORDEAUX

Bienvenue au Pavillon de la gourmandise, de la fraîcheur et de la vivacité ! Apéritifs ou plaisirs d'été, Bordeaux Rosé et Bordeaux Clairet tirent leur noblesse d'une mission de haute importance : elle sont les AOC qui accompagnent nos moments légers en s'accordant au pur bonheur ! Les Crémants de Bordeaux, en y ajoutant leurs fines bulles, soulignent les célébrations et font pétiller les cœurs. Ces effervescents nous présentent, dans un espace dédié, leur méthode particulière d'élevage et de vinification. Les bulles n'auront plus de secret pour vous...

8 BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR EN ROUGE

Les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs Rouges, quintessence des "vins plaisir" accessibles et équilibrés, sont l'expression la plus pure de l'étendue et de la variété du vignoble girondin : les 45 000 hectares de ces appellations déploient une mosaïque de terroirs uniques qui sont autant de styles à découvrir : dans la convivialité avec les Bordeaux Rouge, qui invitent spontanément au plaisir, dans la profondeur avec les Bordeaux Supérieur Rouge, qui vous révèlent, par une expérience gustative plus complexe, les caractéristiques de vinifications exigeantes et d'élevages soignés. Et surtout, rencontrez les vigneron créatifs qui travaillent ces appellations avec passion, pour la liberté d'expression de leur savoir-faire.

9 GRAVES ET SAUTERNES

Le pavillon Graves - Sauternes vous révèle, en reflets d'or et de pourpre, les quatre trésors du vignoble originel de la région bordelaise : Graves, Pessac-Léognan, Sauternes et Barsac. Sur les terres de graves bercées par la Garonne, chaque vin incarne à sa manière l'histoire et la tradition du vignoble. En blanc comme en rouge, les Graves séduisent par leur finesse et les Pessac-Léognan enchantent de leur profondeur élégante. Sauternes et Barsac, bénis par la pourriture noble, petit miracle naturel au croisement de l'ensoleillement et de la brume, vous dévoilent leur exquise richesse liqueuse.



Le Pass Dégustation

C'est le sésame de la fête ! Un verre et son étui, une carte, et vous voilà accueilli dans tous les pavillons, à votre rythme, durant les 4 jours de la fête, ainsi qu'à l'atelier de votre choix à l'École du Vin de Bordeaux. C'est l'occasion de déguster et d'apprendre, mais aussi de revenir à vos coups de cœur, pour profiter au calme de votre chouchou de la veille...



NOS ENGAGEMENTS

- Recyclage des cartes RFID par une entreprise spécialisée (les cartes seront à déposer dans des bacs de recyclage aux sorties du site de l'événement).
- Sensibilisation à une consommation responsable avec une jauge limitée sur le verre à 5cl et un partenariat avec APIPAF 33.
- Valorisation de la mobilité douce avec l'installation d'un parking à vélo à côté du site de l'événement.
- Accessibilité du site avec des guichets adaptés aux PMR et différents dépense minute.

L'incontournable !

Le Pass Dégustation comprend :

- **1 VERRE À DÉGUSTATION ET SON ÉTUI PORTE-VERRE**
- **1 CARTE À SCANNER SUR LES PAVILLONS QUI VOUS DONNE ACCÈS À**
 - **11 dégustations de 5cl** (1 dégustation par Pavillon) dont **2 dégustations "Coup de Cœur"** sur le(s) pavillon(s) de votre choix
 - **1 atelier** sur le Pavillon de l'École du Vin de Bordeaux
 - **1 réduction de 5€** sur le textile "Bordeaux Fête le Vin" à la boutique "Bordeaux Tourisme et Congrès".

Où acheter son Pass Dégustation ?

En ligne, à l'avance ou pendant la fête sur www.bordeaux-fete-le-vin.com
En direct, aux **guichets Munich ou Cailhau**, pendant la fête, de 11h à 23h.

Comment retirer son Pass Dégustation ?

Le bon d'échange acheté en ligne est à présenter aux guichets Munich ou Cailhau pendant la fête, entre 11h et 23h afin de retirer le verre, le porte-verre et la carte.
1 bon d'échange = 1 Pass Dégustation.

Les tarifs

Pass Dégustation individuel

23€

Groupes ou entreprises

17€
à partir de 20 pass

“
Au départ, on a l'impression que l'offre est un peu chargée mais au final c'est super pour découvrir toute la diversité des Vins de Bordeaux.
Didier, visiteur sur l'édition 2023

L'École du Vin de Bordeaux



Ordinairement nichée au cœur de Bordeaux, l'École du Vin de la maison du Vin de Bordeaux, en face du Grand Théâtre, vient à vous pendant la Fête et vous invite dans son pavillon, le temps d'une escale ludique et accessible, à exercer vos propres papilles. Préparez-vous à des aventures sensorielles guidées par des formateurs de l'École du Vin de Bordeaux, passionnés et impatients de vous surprendre...

C'est Place Munich que se situera ce pavillon au programme d'ateliers trépidants, où trois univers distincts vous seront ouverts, chacun avec son ambiance et ses spécialités. Novices ou érudits, avec ou sans inscription préalable, vous y trouverez un accueil personnalisé et une escapade œnologique à la hauteur de votre curiosité.



À vous les expériences !

COTÉ SCÈNE, sur réservation...

Avec votre Pass Dégustation Bordeaux Fête le Vin, profitez de l'un des ateliers ludiques de 30 minutes côté Scène, sur simple réservation et présentation du pass. Cinq thématiques incontournables et (ré)créatives sont proposées pour vous initier aux Vins de Bordeaux. Deux dégustations sont prévues par atelier.

Le loto des Arômes – L'incontournable Tous les jours à 11h30 et 16h45

Back to basics! Embarquez pour un tour d'horizon du vignoble de Bordeaux et de ses cépages, le tout ponctué d'exercices olfactifs fascinants : qu'importe votre niveau de connaissances, ce qui compte ici ce sont vos sensations. À vous ensuite de tenter de deviner le profil des vins que vous dégustez, sous l'œil (et les conseils!) bienveillant de notre formateur.

Vins et Fromages – Le plus français ! Tous les jours à 13h45, 15h15 et 17h30

En plus de former un duo à tomber, les vins de Bordeaux et les fromages français ne manquent pas de points communs surprenants... En compagnie de pépites de la fromagerie Deruelle, voyagez à travers des accords alléchants tout en faisant le plein de connaissances et anecdotes sur ce binôme culinaire que le monde nous envie. It's a match !

À Table! – Le gourmand Tous les jours à 12h15, 13h et 18h15

Quand vient le moment du brunch dominical, de l'apéritif entre copains ou même d'un pique-nique champêtre, il fait toujours faim d'accords mets et vins simples mais épatants ! Et ça tombe bien : ici, on se met en appétit autour de mariages de saveurs insoupçonnés, aussi simples qu'efficaces pour chaque instant gourmand de l'été... Afin de correspondre aux attentes de plus en plus nombreuses du public et dans une logique de réduction du bilan carbone, tous les mets proposés seront végétariens.

NOUVEAU

Venez découvrir en exclusivité le **jeudi 27 juin**, les recettes d'un **chef de Liverpool** établies en collaboration avec notre ville d'honneur !



L'École du Vin de Bordeaux



COTÉ SCENE, sur réservation (suite)...

Bordeaux pétille – Le tendance Tous les jours à 14h30 et 16h00

«Crémant de Bordeaux» : derrière ce nom connu de tous se cachent encore de nombreux secrets... Plongez dans un moment de pure effervescence festive, à la (re)découverte d'un délicieux produit 100 % local et convivial. Élaboration, dosage, millésime, cépages, accords... : de quoi être incollable la prochaine fois que sonnera l'heure des bulles!

Rock'n'wine – Le mythique et endiablé ! Tous les jours : 19h00 – 19h45 – 20h30 – 21h15 et 22h00

Préparez votre plus beau déhanché et aigüisez vos sens : ce soir, la rock star des dégustations revient mettre le feu ! Au rythme de notes aromatiques et de musique live, dansez, riez, vibrez, tout en apprenant à décomposer la mélodie d'un Vin de Bordeaux grâce à des chansons iconiques. Une expérience entraînante que vous n'avez encore certainement jamais vue... ni entendue!

NOUVEAU

Des ateliers découverte des vins de Bordeaux en Langues des Signes Françaises (LSF) seront disponibles ainsi que des ateliers pour les personnes déficientes visuelles (sur réservation).

Pré-réservation en ligne dès le 1er mai sur www.ecoleduvindebordeaux.com
Ateliers accessibles pour tous les visiteurs détenteurs d'un Pass Dégustation.

... OU UN ESPACE EN LIBRE ACCÈS !

AUTOUR DE LA TABLE

Secouez les codes de la dégustation :

Wine's up

Au fil des trois étapes de la dégustation : deviner ou faire deviner le vin mystère en binôme. Un jeu fascinant pour acquérir en duo les codes de la dégustation... où décortiquer vos sensations peut s'avérer savoureusement drôle!

Tous les jours de 11h30 à 15h10 en continu
– Ateliers 15 minutes

Rouges & frais

Embarquez pour une dégustation de vins rouges frais et détonnants ! Vous êtes amateurs de vins rouges même par forte chaleur ? Laissez-vous tenter par une dégustation de vins rouges rafraîchis et repartez avec les clés pour savoir quels types de vins rouges servir frais.

Tous les jours de 15h30 à 17h35 en continu
– Ateliers 15 minutes

Au crépuscule... Le Casino du vin !

Un tapis de jeu, des jetons, un verre de vin : faites vos jeux ! Saurez-vous miser sur les bonnes réponses de cette dégustation à l'aveugle ? Croupier d'un soir, notre formateur anime la partie : au fil de ses questions, tentez votre chance, muscliez vos connaissances et profitez de l'ambiance ! On parie sans hésiter que vous vous souviendrez longtemps de cette cuvée mystère...

Tous les jours de 18h00 à 23h00 en continu
– Ateliers 15 minutes

AU COMPTOIR

Prenez place pour des aventures sensorielles uniques. Dégustez Bordeaux comme vous ne l'avez jamais fait :

Bar à cépages

Au comptoir, pas de verre à pied ni de bouteille, mais trois mystérieux vins mono-cépages : alors, qui est qui ? Guidé par notre formateur, laissez tomber les codes de la dégustation pour mieux connaître et comprendre la signature des vins de Bordeaux : l'assemblage. Cette expérience détonnante ne ressemble à aucune autre!

Tous les jours de 13h30 à 17h40
– Ateliers 20 minutes

Au crépuscule... Le Bordeaux Tonic !

Prenez les commandes de votre cocktail ! Avec la complicité de notre mixologue, twistez chaque soir un vin frais de Bordeaux différent : Blanc sec, Blanc doux, Crémant et Rosé.

Titillez vos sens pour comprendre simplement la notion d'équilibre et apprenez à sublimer ces vins pour pepser vos apéros !

Tous les jours de 18h00 à 22h40
– Ateliers 20 minutes

La vigne en cuisine

Avec les ingrédients issus de la cueillette au cœur du vignoble, cuisinez en un tour de main une recette à la fois appétissante et surprenante, qui s'accordera naturellement aux vins de Bordeaux. L'occasion rêvée de mieux comprendre et savourer les trésors inattendus de la biodiversité, que les viticulteurs chouchoutent avec attention!

Tous les jours à 11h30 – 12h00 et 12h30
– Ateliers 20 minutes

J'aime animer les ateliers de l'École du Vin de Bordeaux lors de Bordeaux Fête le Vin, parce que faire partager ma passion pour le vin est ce qui donne du sens à mon métier.
Laetitia Ouspointour, formatrice à l'École du Vin de Bordeaux



La gastronomie en fête

DU 27 AU 30 JUIN

Bordeaux Fête le Vin ne serait pas une vraie fête gustative si les plaisirs de la table n'y avaient pas toute leur place ! Essentielles pour s'accorder aux vins et en goûter pleinement les joies, les belles et bonnes assiettes offrent une fête pleine et entière à tous les visiteurs. Au parcours varié et savoureux de stands et food-trucks s'ajoutent cette année les cabanes gastronomiques où des chef-fes renommé-es se relaieront durant les 4 jours de l'événement pour faire valser vos papilles. Partout le terroir régional est à l'honneur, et l'engagement durable au cœur de la saveur !



Cabanes de Chef-fes

L'excellence culinaire bordelaise et régionale est à découvrir et célébrer en plein cœur de l'événement. Des chefs de renom, issus de la Métropole, maîtres de la cuisine durable, novatrice et toujours joyeuse, se rejoignent pour sublimer les produits du terroir. Un espace est spécialement aménagé pour leur permettre d'offrir une expérience de dégustation et de restauration inédite.

Vivre une gastronomie à la pointe de la création

Délicieuse équation

3 chef-fes tous les deux jours et 4 jours de fête

= 12 plats du jour à se pâmer !

Quantités limitées

Pour le déjeuner :

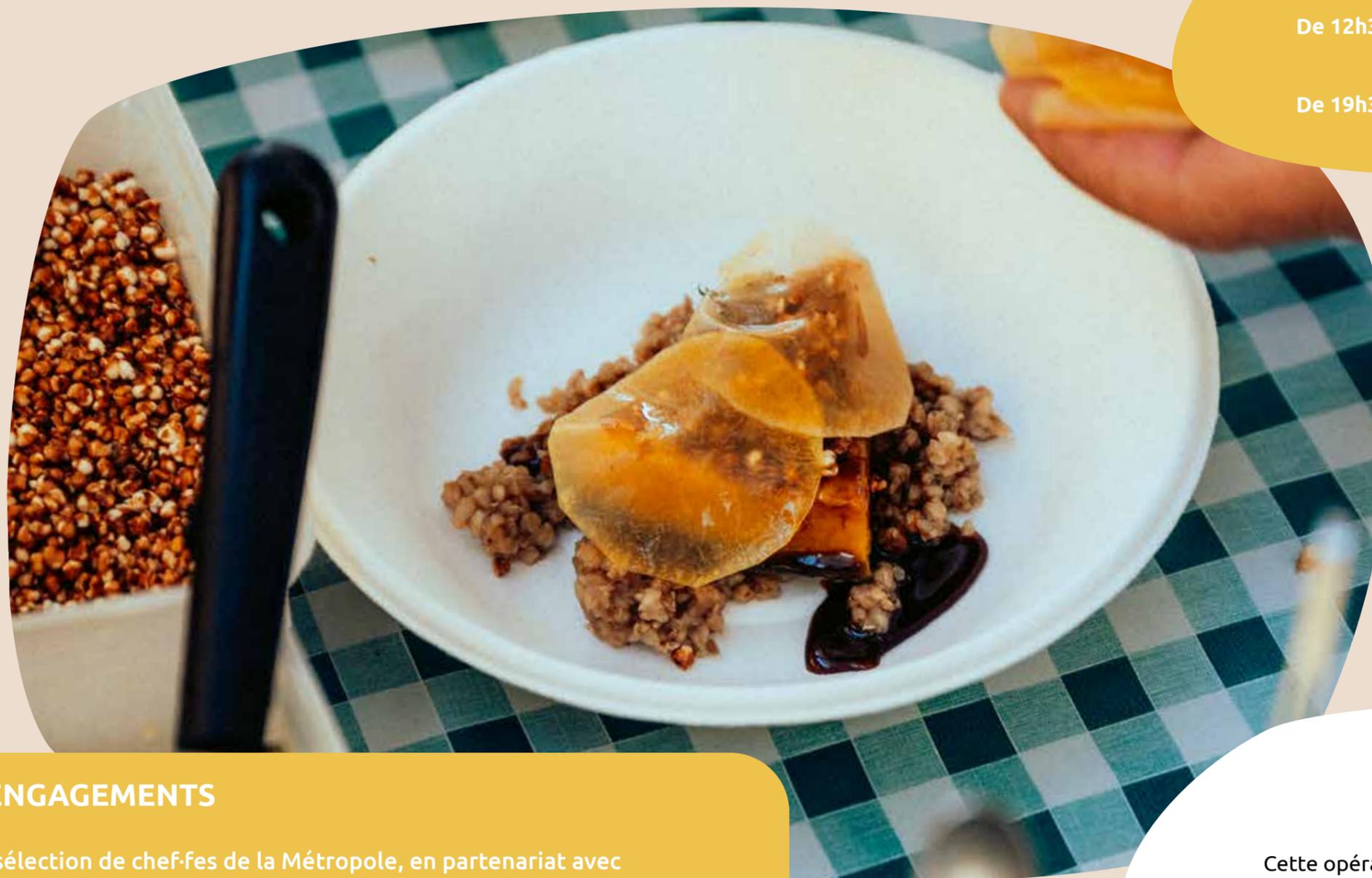
De 12h30 à 14h, quantités limitées

Pour le dîner :

De 19h30 à 21h, quantités limitées

Six chefs de la Métropole sont invités à la Fête. Ils prendront chacun leurs quartiers deux jours consécutifs, et chaque jour, concocteront un plat du jour inédit, frais, de saison et issu de produits régionaux : ces assiettes gastronomiques inventives sont à savourer le midi ou le soir. Attention, les quantités sont limitées et les dégustations ne sont pas incluses dans le Pass Dégustation!

Cette initiative enrichit la palette gastronomique de la fête, promettant une mosaïque de goûts et de techniques, du food-truck canaille à l'expérience gastronomique !



NOS ENGAGEMENTS

- Une sélection de chef-fes de la Métropole, en partenariat avec Bordeaux Food Club .
- Les produits de saison et locaux comme figure imposée.
- Des offres végétariennes... évidemment !

Le village Gastronomique

Producteurs, artisans et restaurateurs unissent leurs talents pour vous faire découvrir une cuisine authentique, durable et pleine de saveurs. Que vous soyez tenté par la fraîcheur maritime des huîtres d'Arcachon de Marc Druart, par les saveurs terrestres des assiettes de fromages fermiers de la Fromagerie du Roy, il y en a pour tous les goûts.



Nous avons déjà participé à Bordeaux Fête le Vin les années précédentes, nous étions une nouvelle marque avec un concept novateur et quoi de mieux pour se faire connaître que de participer à un événement d'une telle ampleur ? Ça s'est très bien passé donc nous avons décidé de revenir cette année, toujours pour la notoriété mais aussi pour challenger nos équipes !

Lucien Schmitt - Co-Gérant de la Crêperie Suzette

NOS ENGAGEMENTS

- Offre de restauration construite avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), partenaire fidèle de Bordeaux Fête le Vin depuis sa création et qui œuvre pour la qualité et les produits agricoles et agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine.
- Sélection des producteurs et artisans via un cahier des charges strict, respectant la saisonnalité, l'origine des produits et des matières premières.
- Recettes sélectionnées, représentatives des territoires néo-aquitains, mise à l'honneur des produits locaux et durables.
- Démarche environnementale poussée par et auprès des producteurs.
- Réduction du volume des déchets : utilisation de contenants compostables et valorisation par une structure de collecte "les Détritivores", suppression des bouteilles en plastique.

Succombez à l'expérience culinaire régionale !

Et quand le produit local est respecté, toutes les saveurs peuvent se métisser ! Le burger s'influence des traditions de la Mique corrézienne à la Ferme du Roseix, du Taloa basque chez Sonia... et le boeuf d'Aquitaine prend des couleurs d'ailleurs chez Gringo sous forme de Rou Jia mo, le burger à la chinoise ! Tandis que les amateurs de viande se régaleront du Pulled Pork de Green Garage ou des carpaccios de canard de la Ferme du Hournadet, les végétariens seront ravis de découvrir des alternatives végétales dans chaque stand, mettant en lumière les produits frais et de saison tels que ceux proposés par le Petit Marché d'Ornano. Pour les pauses sucrées, glaces et crêpes ne seront pas en reste : laissez-vous tenter par les douceurs glacées des artisans landais Lacroix, ou girondin Sofia, les crêpes de Suzette...

Les food trucks

BEN'S FOOD TRUCK • Burgers • **PRAIRIE**
CHAI THONTHON • Burgers fish & huîtres • **PRAIRIE**
FERME DU ROSEIX • Burgers façon Mique Corrézienne • **CAILHAU**
LES BITURIGES • Burgers - Poulet pané frit - Nuggets de canard • **CAILHAU**
GRINGO • Burgers façon Talo basque - Rou Jia Mo chinois • **PRAIRIE**
GREEN GARAGE • Pulled Pork Box - Hot dogs • **PRAIRIE**
FROMAGERIE DU ROY • Assiettes de fromages - Tartines & Chaussons • **PRAIRIE**
BLANDICE • Lingots fourrés sucrés / salés • **PRAIRIE**
LANDES ÉVÈNEMENTS • Plat barquette - Pain sandwich • **PRAIRIE**

Les stands

MARC DRUART 1879 • Huîtres • **CAILHAU**
LE PETIT MARCHÉ D'ORNANO • Cornet charcuterie/fromage - Salade - Smoothie • **MUNICH**
LES NOUVELLES FERMES • Snacking à tartiner - Sandwich - Assiettes de truite fumée • **CAILHAU**
SAUMON FUMÉ BORDELAIS • Wrap - Salade • **MUNICH**
LE RUBS • Hot dogs - Sandwiches • **PRAIRIE**
CANARD STREET • Burgers de canard • **PRAIRIE**
FERME DU HOURNADET • Burgers et sandwiches fermiers - Carpaccio de magret de canard • **PRAIRIE**
GINA • Pizzas • **PRAIRIE**
SONIA • Taloa (Wrap Basque) - Sandwiches- Crêpes • **PRAIRIE**
SOFIA GLACES • Glaces - Crêpes sucrées • **CAILHAU**
FRÉDÉRIC LACROIX • Glaces • **PRAIRIE**
SUZETTE • Crêpes • **PRAIRIE**
LES TCHANQUÉS • Chips • **PRAIRIE**

Dans ce riche panorama culinaire qui fusionne stands et food trucks, vous trouverez à coup sûr de quoi satisfaire tous vos désirs gourmands, avec une mention spéciale pour les nombreuses options végétariennes. Prenez le temps de vous délecter de ces escapades gourmandes qui rendent hommage à l'abondance et à la diversité de la Nouvelle-Aquitaine, de la Dordogne au Pays Basque.

Vivre la Fête

DU 27 AU 30 JUIN

Si Bordeaux Fête le Vin n'avait qu'une promesse à faire, un seul objectif, ce serait l'émerveillement... Ce vœu guide une programmation éclectique de divertissements, expositions et spectacles conçus pour enchainer un public de tous âges. Par son engagement pour l'inclusivité, Bordeaux Fête le Vin réaffirme son rôle d'événement fédérateur, invitant chacun au partage plein et entier de la joie et de la convivialité.



Les spectacles de drones

Ils ont conquis les cœurs en 2023, ils reviennent cette année avec une nouvelle création ! Les drones fascinants de Dronisos prendront une fois de plus leur envol lors de Bordeaux Fête le Vin, pour célébrer en lumière l'esprit des vins bordelais et la biodiversité. Choisis pour valoriser, en image, l'identité des vins de Bordeaux, sa fameuse bouteille de vin et l'ensemble du territoire dans un spectacle novateur, le ballet de drones a révélé un espace créatif insoupçonné et enchanteur, et ouvre la voie à un émerveillement toujours renouvelé. Ce spectacle de grande envergure, totalement gratuit, se tiendra deux soirs consécutifs.



Une féerie dronisique !

Les artistes de Dronisos, pionniers en matière de spectacles de drones et implantés à Bègles, ont su époustoufler leur public dans le monde entier, de Rome à Dubaï en passant par le Mont-Saint-Michel et la Coupe du Monde de Football : ils reviennent partager leur art sur la Garonne avec 500 drones 100% français. Alors que le crépuscule enveloppera la cité, le ciel s'habillera des tableaux de leur chorégraphie aérienne, dans une création inédite. Un spectacle céleste exceptionnel, qui s'inscrit désormais dans la tradition de la fête.

Quelle joie ce fut avec ce beau temps que de passer un week-end à Bordeaux pour la fête du vin ! Cerise sur le gâteau, le superbe spectacle de drones qui a illuminé le ciel bordelais !

Grégory, visiteur de l'édition 2023

Pour Dronisos, c'est une grande fierté de participer à Bordeaux Fête le Vin avec un spectacle de drones créé spécialement pour l'occasion. Bordeaux est notre ville d'origine, et nous y sommes très attachés. Offrir le meilleur de notre créativité et de nos capacités à notre ville de cœur, c'est un honneur et un vrai plaisir pour toute l'équipe. Pendant l'évènement, tous les projecteurs sont braqués sur la ville, et l'année dernière, des images du spectacle de Bordeaux Fête le Vin se sont retrouvées à faire le tour du monde !

Camille Beaumont, Responsable marketing et communication



**VENDREDI 28 & SAMEDI 29 JUIN
EN SOIRÉE**

**Que nous réservent les drones cette année ?
Réponse sur les quais...**

Liverpool, ville invitée d'honneur

Deux villes portuaires au centre du commerce mondial des XVIII^e et XIX^e siècles, deux monuments de culture et d'architecture, mais aussi deux villes iconiques du rock de leur pays... Le rapprochement de Bordeaux et Liverpool initié en 2016, 2018 et 2022 était tout naturel ! Après l'invitation de Bordeaux en 2022 au festival "Taste Liverpool Drink Bordeaux", c'est au tour de Bordeaux d'inviter Liverpool à s'illustrer lors de Bordeaux Fête le Vin.

Tentez votre chance : un voyage à Liverpool est à gagner pour les visiteurs !

Des temps forts, des rencontres et du rock !

En musique :

Des artistes de Liverpool seront au programme live de la scène musicale, et c'est un recueil de chansons nées à Liverpool, des Beatles à l'underground contemporain, qui accompagnera le final des spectacles de drones de vendredi et samedi soir.

A la "Wine School" :

L'école du vin se prononcera en anglais pour une journée de mise à l'honneur de Liverpool, avec des canapés "so british" préparés par un chef de la ville, ainsi qu'un recueil de chansons live.

Au Liverpool Stand :

Un stand dédié au cœur du festival vous présentera le meilleur de la culture, de la musique, du sport et de la gastronomie de la ville de Liverpool et de sa région.

Nous sommes honorés que Liverpool soit cette année la ville invitée d'honneur de Bordeaux Fête le Vin. Cette activation constitue une étape importante pour Liverpool, marquant la plus grande initiative de marketing à l'étranger, grâce notamment à des relations solides entre la France et le Royaume-Uni.

Bordeaux fait partie de notre héritage et nous avons hâte de continuer à travailler ensemble pour présenter le meilleur de Liverpool, de notre fabuleuse offre culinaire à notre scène musicale de renommée mondiale !

Susan Finnegan, Commercial Director at Marketing Liverpool

THE
CAVERN
CLUB

Les grands voiliers

Les grands voiliers sont de retour ! Indissociables de l'événement et toujours très émouvants, les grands voiliers témoignent de l'aventure viticole bordelaise et nous rappellent les centaines de bateaux qui ont autrefois porté nos crus vers de nouveaux horizons... Ils s'amarront de nouveau sur nos quais et nous ouvrent leurs ponts. L'occasion d'explorer quelques-uns de ces navires légendaires et de se laisser imprégner du rêve des grandes traversées... Un rêve qui fait pleinement partie de la tradition des vins de Bordeaux, et de l'esprit de fête qui nous unit !

RÉSERVATIONS ET VISITES

1 billet = 1 voilier

Présentez-vous 5 minutes avant l'heure de votre visite, au ponton indiqué sur votre billet.

Créneaux de 30 mn de 11h15 à 16h45 les 29 et 30 juin

Réservez : www.bordeaux-fete-le-vin.com

5€

Plein Tarif
par bateau

Gratuit

Moins de 6 ans

Le Belem

CLASSE A - TROIS MÂTS BARQUE
LONGUEUR HORS TOUT : 58 M

Baptisé en 1896, le Belem a vécu bien des péripéties, changeant de pavillon et d'usage au fil des années, mais il reste le dernier grand navire marchand français du XIXe siècle encore en mer ! Emblématique et reconnu pour sa valeur patrimoniale et le témoignage inestimable qu'il représente, il est inscrit comme monument historique depuis 1984 et transporte cette année, dans le cadre des Jeux Olympiques de Paris 2024, la flamme Olympique entre la Grèce et Marseille.

Rendez-vous au Ponton d'Honneur, en face de la Maison Ecocitoyenne

Visite libre sur réservation, livret explicatif

Le Français

CLASSE A - TROIS MÂTS BARQUE
LONGUEUR HORS TOUT : 46,60 M

Majestueux 3 mâts barque battant pavillon français depuis 2018, le Français est



basé à Saint-Malo. Construit au Danemark en 1948 par le chantier naval renommé J. Ring-Andersen, il fut navire de charge, puis de soutien à la pêche, et enfin star hollywoodienne avant d'être restauré dans les règles de l'art pour retrouver ses caractéristiques originelles tout en étant doté des dernières technologies. D'une capacité de 100 passagers en mer et 150 à quai, avec un salon principal, plusieurs cabines et espaces communs modulables. Ce navire historique est l'un des derniers grands voiliers de tradition d'Europe.

Rendez-vous au Ponton d'Honneur, en face de la Maison Ecocitoyenne

Visite libre sur réservation, livret explicatif

Le Morgenster

BRICK - DEUX MÂTS 11 voiles carrées, 5 voiles d'étai, 1 voile aurique
LONGUEUR HORS TOUT : 49 m

Construit en 1919 comme lougre à harengs sous le nom de „De Vrouw Maria“, il a été allongé de 7 mètres en 1927 et transformé en bateau de pêche à moteur. Rebaptisé Morgenster en 1959, il est resté bateau de pêche jusqu'en 1970, puis s'est illustré dans la pêche sportive et a même hébergé une radio pirate ! Ses propriétaires actuels, Marian et Harry Muter, l'ont reconverti en bateau à voile en 1983, puis réaménagé en brick pour en faire un voilier-école en 2008.

Rendez-vous au Ponton Jean Jaurès, en bas de la place des Quinconces.

Visite libre sur réservation, livret explicatif



Le Mutin

YAWL - 2 mâts- 350 m2 de voileure
LONGUEUR HORS TOUT : 33 M

Le voilier-école Mutin est le doyen des unités navigantes de la Marine, lancé en 1927 et ayant servi à la formation des navigateurs élités. Durant la Seconde Guerre mondiale, il fut utilisé par les Britanniques pour des missions d'espionnage, avant de retourner à la formation navale en France. C'est un témoin de l'histoire maritime, participant à des rassemblements de voiliers et conservant sa vocation première de formation. Une anecdote intéressante inclut le retour de sa plaque de baptême, égarée durant la guerre et retrouvée des années plus tard.

Rendez-vous au Ponton d'Honneur, en face de la Maison Ecocitoyenne

Visite libre sur présentation d'un billet de visite du Belem ou du Français, livret explicatif

Précautions à prendre

L'accès aux voiliers pour les PMR ne peut être garanti en raison de l'étroitesse de leur coupée, et les poussettes ne sont pas autorisées à bord. L'accès aux personnes en béquilles se fera en fonction des instructions données par les capitaines. Attention, aux heures de marée basse, la pente des pontons peut atteindre 15% : la présence d'un proche pour assistance est souhaitable.

Les animations

Démonstrations, jeux, défilés, et concerts endiablés : à Bordeaux Fête le Vin, quand on ne déguste pas, on s'amuse encore ! Rassembler tous les publics autour du vin, qu'on en boive ou non, est un défi pour lequel Bordeaux Fête le Vin, cette année encore, répondra présent.

La musique cadence l'ambiance

Pas de Fête sans musique... et pas de musique sans entrer dans la Fête ! En soirée comme en journée, sur les quais on déambule en rythme et on se laisse porter. Chaque soir, les DJSets donnent le rythme jusqu'à 23h. Liverpool, invitée d'honneur de la Fête et berceau des Beatles, fera entendre son rock lors de concerts live d'artistes invités.



A la découverte du plus grand vignoble de vins fins du monde !

Le pavillon de la Nouvelle-Aquitaine

Qualité de vie, amour du vin, gastronomie et produits d'exception fédèrent tous les territoires de la Nouvelle Aquitaine !

La Région vous accueille dans son pavillon, pour vous faire découvrir sous des formes ludiques et esthétiques l'engagement régional dans la filière vins et le développement durable : le collectif Vitirev, qui fait émerger la viticulture de demain, Vititunnel, le projet d'action agro-écologique, Neo Terra, la feuille de route de transition écologique de la Région. Un cabinet de curiosités vous attend, pour relier au concret ces intentions collectives : goûter, toucher, sentir, écouter...

Venez découvrir ce vaste territoire par la clé des champs, de l'île d'Oléron et ses vins de sable au piémont pyrénéen de l'Irouléguay en passant par l'Armagnac, Cognac, Bordeaux

ou Bergerac, des paysages de vigne aux étendues de verdure et forêts en passant par son littoral exceptionnel, des fromages de chèvre et beurre du Poitou et des Charentes aux bœufs d'exception du Limousin à la Chalosse, en passant par les jambons de Bayonne, les foies gras des Landes, les pruneaux d'Agen, les huîtres de Marennes ou du Bassin d'Arcachon... Les néophytes comme les aficionados du vin et de la gastronomie trouveront dans ce pavillon de quoi faire rêver le monde entier en s'organisant une prochaine escapade gourmande ... sans prendre l'avion !

Anima'Vigne

Un espace où petits et grands, tout au long de la journée, se retrouvent pour célébrer le vin en s'amusant. Barriques, bouchons, robinets, douelles, cerclage... Les accessoires du vin se transforment en jeux d'adresse, de réflexion, de rapidité et de chance !



Jeudi 27 et vendredi 28 juin : de 13h à 18h
Samedi 29 et dimanche 30 juin : de 11h à 18h

Démonstrations de chauffe de barriques

La tonnellerie Nadalié installera sur les quais ses barriques et son savoir-faire pour nous faire découvrir le métier fascinant de tonnellerie, l'alliance magique du vin et du bois. Les démonstrations de chauffe promettent un spectacle visuel et olfactif inoubliable !

Jeudi 27 et vendredi 28 juin : de 15h à 19h
Samedi 29 et dimanche 30 juin : de 14h à 16h et de 17h à 19h

« Depuis ses débuts, la Tonnellerie Nadalié attache une importance capitale au transfert des savoirs et, ainsi, à faire découvrir son activité au plus grand nombre dans le cadre d'événements culturels se déroulant notamment dans la région. Bordeaux Fête le Vin entre donc parfaitement dans ce cadre pédagogique et est l'occasion pour la Tonnellerie Nadalié de partager sa passion et son cœur de métier : l'alliance du vin et du bois.

Stéphane Nadalié, Directeur de la Tonnellerie Nadalié



Les expositions

Tout au long du parcours, Bordeaux Fête le Vin enchante le regard autant que les papilles, en vous proposant une découverte de la beauté et de la passion qui entourent le monde du vin. La nature, la vie trépidante des vigneron et l'engagement durable sont là encore au rendez-vous...



Bordeaux, vignobles et nature

Placée au cœur de l'événement, devant le miroir d'eau, cette exposition nous révèle les moments les plus poétiques et les plus sauvages du vignoble, nous invitant à partager la splendeur de la nature qui entoure les vigneron. Des bourdonnements d'abeilles aux tendres agneaux, de la valse des insectes à la noblesse des chevaux, et des refuges discrets de la faune au riche petit patrimoine, la nature se déploie dans toute sa grâce aux côtés des artisans du vin. Ces clichés captivent non seulement par leur beauté, mais témoignent aussi d'un engagement croissant des domaines bordelais à embrasser et à préserver la biodiversité qui vibre au cœur des vignes.

Devant le miroir d'eau
Du 27 au 30 juin de 11h à 23h

Châteaux Bordeaux, Eric Corbeyran et Espé

La saga BD scénarisée par Eric Corbeyran et mise en images par Espé n'en finit pas de captiver ses lecteurs : la saga se termine, c'est l'occasion de la célébrer dans son entier ! Lorsque le scénariste bordelais Corbeyran et le dessinateur Sébastien Portet, alias Espé, démarrent en 2011 la série Châteaux Bordeaux, ils sont bien loin d'imaginer le succès qu'elle connaîtra ! Le public a été conquis par les aventures d'Alexandra Baudricourt, jeune femme qui reprend l'exploitation viticole familiale au cœur du Médoc, et par le trait réaliste et précis et la maîtrise des couleurs du dessinateur Espé nous invitant à un magnifique voyage dans l'univers du vin. Aujourd'hui 600 000 lecteurs et lectrices suivent cette saga familiale, dont le 12ème et dernier épisode « Le Sommelier » s'est hissé n°1 des ventes de son éditeur Glénat. Inscrit dans l'actualité climatique, cet album signe la fin de la saga : une exposition inédite ouverte à tous vous propose de la découvrir ou de la re-découvrir.

Exposition Grand Format sur les Quais de Bordeaux

Les 12 couvertures et 12 planches emblématiques de chaque album de «Châteaux Bordeaux» s'exposent en grand format sur les Quais, Espace Cailhau.

Exposition gratuite, ouverte au public tout au long de la Fête.

Séances de dédicace et vente d'albums au public

Des séances de dédicace seront organisées chaque jour de la Fête sur le stand de l'office du Tourisme où les 12 albums de la série seront proposés à la vente.

Dates et horaires à venir.

Rencontre-débat avec les auteurs à la Cité du Vin

Pour plonger le public dans l'univers de la saga, faire découvrir le travail du dessinateur Espé et le processus créatif du scénariste Corbeyran, la Cité du Vin accueille une rencontre avec les auteurs : de la genèse du premier album au succès d'édition. La discussion autour des méthodes de création et de recherche, avec questions du public, sera suivie d'une séance de dédicace et d'une dégustation de vins co-organisée par le CIVB et la Cité du Vin.

Rendez-vous à la Cité du Vin le 26 juin 2024 à 19H.

L'engagement, ça s'expose !

Tout au long des quais, les tours totems affichent fièrement les engagements durables, les actions et les résultats de Bordeaux Fête le Vin, de tous ses acteurs, et implique ses visiteurs. Engagement de la filière viticole, des restaurateurs, gestion des déchets, organisation de la fête, en sachant tout ce que la Fête fait pour nous, on apprend, et on rejoint le mouvement...



Autour de la Fête

Le Pass Grands Crus Classés 1855

Le rendez-vous de l'exception.

À l'image du vignoble bordelais et de ses nombreuses appellations, le festival Bordeaux Fête le Vin se veut le plus représentatif possible de la pluralité et de la richesse des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine. Ainsi, Bordeaux Fête le Vin vous convie à une soirée de prestige à la découverte de 7 fleurons de Sauternes et du Médoc, Grands Crus Classés en 1855. Une soirée inoubliable en perspective pour les passionnés comme les néophytes en quête d'exception.

Le splendide Palais de la Bourse, berceau du fameux classement de 1855, vous accueille pour une dégustation de Grands Crus Classés le jeudi 27 juin de 18h à 21h, en présence des propriétaires ou de représentants de 7 châteaux prestigieux des appellations Médoc et Sauternes.

21 dégustations : 2 millésimes des 7 Grands Crus Classés, 1 millésime de leur second vin.

Haut-Médoc • Château de CAMENSAC • GCC 1855
Margaux • Château BOYD-CANTENAC • GCC 1855
St-Julien • Château LÉOVILLE POYFERRÉ • GCC 1855
Paulliac • Château GRAND-PUY DUCASSE • GCC 1855
St-Estèphe • Château LAFON ROCHET • GCC 1855
Barsac • Château NAIRAC • GCC 1855
Sauternes • Château GUIRAUD • 1er GCC 1855

Réservation sur www.bordeaux-fete-le-vin.com

Nombre de places limitées

65€

tarif unique

Jeudi 27 juin de 18h à 21h
 Grand Hall du
 Palais de la Bourse

Le saviez-vous ?

Le classement des Grands Crus Classés en 1855, qui fait toujours autorité à bien des titres, a été établi à la demande de l'Empereur Napoléon III en vue d'une présentation des vins de la Gironde à l'Exposition Universelle de Paris. Prononcé par le "Syndicat des Courtiers de Commerce" auprès de la Bourse de Bordeaux, il a officialisé des décennies d'observation de la notoriété et des cours des différents Châteaux : leur hauteur et leur stabilité signait la reconnaissance de la qualité du terroir et du savoir-faire de chaque cru.

Bordeaux Fête le Vin hors des quais !

Au Japon avec La Belle Saison

Dîner - Concert de l'artiste japonais Tsuji

Une soirée inoubliable entre Garonne et Japon, où les vins bio de Bordeaux s'entourent de mets raffinés préparés par des chefs japonais, où l'on se laisse bercer par les mélodies jazzy de Tsuji avant de profiter d'une vue imprenable sur le spectacle de drones... C'est l'événement "premières loges" de Bordeaux Fête le Vin, proposé par le restaurant la Belle Saison !

La soirée s'ouvrira à 19h30 autour de vins bios de Bordeaux. A 20h démarrera le concert de Tsuji (Hitonari Tsuji), artiste et poète japonais multifacettes, connu pour ses romans publiés dans le monde entier. Tel un troubadour, il se produit régulièrement en solo avec ses chansons folk et jazz aux textes ciselés. A partir de 20h30 deux chefs japonais venus spécialement de Fukuoka, ville jumelle de Bordeaux, marieront leurs talents dans un cocktail dinatoire en hommage aux vins de Bordeaux. Un DJ prendra le relais jusqu'au spectacle de Drones, point d'orgue de cette soirée exceptionnelle, sur lequel la Belle Saison vous offre une vue à couper le souffle.

Vendredi 28 juin - À partir de 19h30
 Sur réservation auprès de la Belle Saison
 05 57 80 33 33
 55€ par personne
 (concert, dîner et vins inclus)

Au cœur de Bordeaux avec les Balades du vin

Et si vous quittez l'ambiance survoltée des quais pour vous échapper deux heures à la (re) découverte de Bordeaux ? Entre Quinconces et Chartrons, la visite guidée "Sur les traces du vin à Bordeaux" vous propose de découvrir l'âme vigneronne de la ville à partir de détails qui échappent habituellement au regard... Frontons sculptés, ruelles pavées, vignes palissées... Le vin a discrètement façonné la ville, en filigrane, en élégance. En suivant cet itinéraire et ses chemins de traverse, vous délierez vos jambes tout en étanchant votre soif ... de curiosité !

Sur réservation sur www.visiter-bordeaux.com



La Fête engagée et solidaire

DU 27 AU 30 JUIN

Bordeaux Fête le Vin, en tant qu'acteur engagé, s'attache chaque année à améliorer tous les aspects visant à garantir à chacun une expérience accessible, inclusive, responsable, et aide visiteurs et partenaires à diminuer leur impact sur l'environnement pour profiter de la Fête en toute éthique.



La Fête engagée et solidaire

L'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite

Les villages des appellations et tous les espaces partenaires sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

- **Guichets et comptoirs adaptés**
- Pavillons équipés de **rampes d'accès**
- **Allègement des pentes** des passages de câbles
- **Arrêts-minute** réservés pour l'arrivée sur les sites
- **Signalétique directionnelle** sur l'ensemble du site
- Les voiliers étant structurellement très étroits et les marées inclinant fortement les pentes d'accès, l'accessibilité complète des visites n'est pas garantie. Certains pontons seront accessibles aux personnes à mobilité réduite, et dans la mesure du possible des adaptations leur seront proposées par les capitaines.

Des toilettes non-genrées

Fête inclusive, Bordeaux Fête le Vin balaie les stéréotypes : les toilettes sont accessibles à toutes et tous sans considération du genre !

Le dispositif Angela

Le nom de code «Où est Angela ?» permet à toute personne se sentant en situation d'insécurité ou de harcèlement, quel que soit son âge, son genre ou sa condition, de demander de l'aide autour d'elle de jour et comme de nuit. Les partenaires du dispositif (établissements de nuit, commerçants, organisateurs de manifestations...) s'engagent à les accueillir et à les orienter : Bordeaux Fête le Vin est partenaire et met en place le dispositif Angela avec tous ses collaborateurs et partenaires.

Un recrutement solidaire

Pour favoriser l'insertion de personnes éloignées du marché du travail, c'est la Maison de l'Emploi de Bordeaux, spécialiste de cette problématique, qui a pris en charge le recrutement des guichetiers et agents d'accueil de Bordeaux Fête le Vin. L'organisation travaille également, tout au long de l'année, avec l'ESAT d'Artigues et les Apprentis d'Auteuil de Blanquefort.

Avec modération... c'est à dire tous conscients et responsables !

Bordeaux Fête le Vin est une Fête "à déguster", où le plaisir vient de la conscience des saveurs et de leur discernement... Pourquoi prendre des risques et passer à côté de la Fête ? Dans un espace prévention dédié, l'APIPAF 33 sensibilisera les visiteurs aux risques d'une consommation non maîtrisée, avec des contrôles de l'alcoolémie gratuits et des animations sur les dangers de l'alcool. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération, et au moindre doute, contrôlez votre alcoolémie, c'est gratuit !



Analyser pour progresser

Depuis 2021, Bordeaux Fête le Vin est labellisée ISO 20121, un label exigeant, décerné aux événements qui ont fait le choix d'opter pour une gestion durable. Si cette labellisation salue les engagements en faveur de l'environnement, elle engage à les amplifier et à progresser en continu. Après la Fête, Bordeaux Tourisme et Congrès proposera des questionnaires aux participants volontaires de Bordeaux Fête le Vin afin d'évaluer la qualité de l'accueil, des événements et des produits touristiques. De même, le bilan carbone des festivités sera réalisé afin de mesurer l'impact environnemental de l'édition, de le comparer aux éditions précédentes, d'évaluer l'impact des nouvelles mesures... Ces retours sont précieux : ils aident concrètement à améliorer les prochaines éditions de Bordeaux Fête le Vin.

Une soirée solidaire

Une soirée solidaire est organisée pour inviter des bénéficiaires des structures sociales avec lesquelles l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole a travaillé dans le cadre du programme Bordeaux Solid'air.

Réduire et valoriser les déchets

Pour réduire l'impact des déchets produits sur l'événement, l'efficacité provient d'actions concrètes, croisées et multiples, et du progrès continu !

- **Zéro plastique** : "aucun objet plastique vendu sur l'événement" une priorité renouvelée !
- **100% compostable** : c'est le cahier des charges imposé pour tous les contenants, couverts, gobelets et serviettes proposés sur tous les stands.
- **Chassons le gaspillage** : la taille des contenants des plats proposés sur les stands food sera réduite de manière significative et adaptée aux produits.
- **Triez SVP !** Une "brigade verte" sera présente pour sensibiliser le public à l'importance et au bon fonctionnement du tri sélectif.
- **Revalorisons et recyclons** : les bouchons en liège seront récupérés pour être ensuite traités, les biodéchets valorisés par les Détritivores et les huîtres avec Coquille.
- **Réutilisons** : exposants et visiteurs sont invités à apporter leur propre gourde afin d'éviter les bouteilles en plastique. Des fontaines à eau potable seront réparties sur l'ensemble du site.
- **Ne mégotons pas** : des cendriers de poche seront distribués gratuitement aux visiteurs sur les points informations de la fête (En partenariat avec l'association Ceseau, dans les limites des stocks disponibles).



Valoriser les équipements

La plupart des équipements nécessaires à l'organisation de Bordeaux Fête le Vin seront réutilisés ou donnés à des associations à la fin de l'événement grâce à notre prestataire assistant à maîtrise d'ouvrage, Côte Ouest.

Sensibilisation du public

Tout au long de l'édition 2024 de Bordeaux Fête le Vin, une exposition sera dédiée aux questions environnementales dans le monde viticole, à son évolution et aux initiatives responsables de la Fête.

Une économie responsable

Les questions environnementales dépendent également de l'économie. Pour cette nouvelle édition, Bordeaux Fête le Vin met en avant des producteurs locaux, des produits de saison et de terroir et permet également de revaloriser les savoir-faire locaux.

Bordeaux, destination engagée

Bordeaux s'engage, aux côtés des acteurs du tourisme de la métropole, par un tourisme plus vertueux et ingénieux, à la préservation de nos environnements. Cet investissement au quotidien a été récompensé par le titre de "capitale européenne du smart tourism" en 2022.

Bienvenue dans une ville où votre séjour peut être durable dans vos déplacements, vos hébergements, vos loisirs... Une ville qui enrichit votre voyage et qui permet ainsi aux générations futures d'emprunter le même chemin... et de le poursuivre.

Pour plus d'informations : www.agora-tourisme-bordeaux.com



Bordeaux, vignoble engagé

Bordeaux Fête le Vin valorise la viticulture bio et engagée en soutenant ses acteurs. En 2014, 35% des surfaces du vignoble bordelais étaient cultivées dans une démarche environnementale certifiée : en 2024, c'est plus de 75% ! La Gironde est aujourd'hui le 1er département en surfaces viticoles cultivées en bio de France. Chaque pavillon des appellations reflète cet engagement grandissant des acteurs du vin face aux défis environnementaux, sociaux et économiques.

La reconnaissance des labels

Bordeaux rassemble une pluralité d'exploitations, de modes de production, de choix de protection de l'environnement, et donc de labels et de certifications. Certaines exploitations cumulent plusieurs certifications.

1/4 des surfaces du vignoble de Bordeaux sont conduites en bio
50% des surfaces, soit 50 000 hectares environ sont certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale)

L'adaptation aux changements climatiques

Le climat est un paramètre majeur de la qualité du vin. Il impacte le terroir, conditionne l'effet millésime et détermine le volume de la récolte. Les changements en cours et à venir et les incertitudes conduisent le vignoble à anticiper et s'adapter. Comment ?

- **En travaillant à l'introduction de nouveaux cépages**, plus résistants et adaptés à un climat tempéré chaud, tout en conservant les arômes de Bordeaux.
- **En adoptant de nouvelles pratiques** comme repenser l'implantation des parcelles pour réduire l'exposition au soleil, retarder la taille, en favorisant l'enherbement dans les vignes...
- **En réduisant l'empreinte carbone** de la filière des vins de Bordeaux (-39% entre 2007 et 2022, objectif -54% en 2030).
- **En restaurant la diversité des paysages**, notamment par l'agroforesterie. Les arbres et arbustes font leur retour dans les vignes ou à proximité des parcelles. En prenant de la hauteur sur le vignoble de Bordeaux, le paysage se dessine tout en verdure : rangs d'arbres fruitiers à côté de rangs de vigne, haies bordant des parcelles viticoles, arbustes entre deux ceps... Les atouts sont multiples : développement de la biodiversité, séquestration carbone, création de micro-climats... De nombreuses propriétés se sont investies et ce mouvement d'ampleur s'accélère.

Une vision globale de l'engagement durable

Le vignoble de Bordeaux est aujourd'hui engagé dans la préservation de l'environnement. Bordeaux a déjà parcouru beaucoup de chemin, mais la filière compte aussi des enjeux sociaux et économiques, par exemple autour des travailleurs de la vigne ou de la transmission des exploitations. Contribuer à une société plus durable et équitable, continuer d'innover, attirer des talents, faire vivre le territoire ... sont autant de dimensions RSE dans lesquelles le vignoble est engagé.

En mai 2021, l'interprofession du vin de Bordeaux a déployé une démarche collective structurante au service de tous les membres de la filière en matière de RSE : Cultivons Demain.

Cette démarche s'appuie sur 4 piliers :

- **Contribuons à une filière attractive** : insertion, création d'emploi, formation, pérennité...
- **Faisons vivre notre territoire** : emplois locaux, solidarité, bien vivre ensemble...
- **Préservons l'environnement** : énergies renouvelables, biodiversité, réduction carbone...
- **Cultivons le dialogue** : éthique, traçabilité, consommation et achats responsables...

Biodynamie, chevaux de traits, corridors écologiques... Les domaines ouvrent leurs portes pour faire découvrir ces nouvelles pratiques au cœur des vignes et dans les chais, à l'occasion de visites guidées



La Fête : astuces et mode d'emploi

Circuler

Lors du montage et du démontage de la fête sur les quais, la circulation routière sur les quais ainsi que la circulation des trams et bus peuvent être temporairement impactées. Vous pourrez bientôt retrouver toutes les informations pratiques à l'adresse : www.bordeaux-fete-le-vin.com

Les astuces sérénité

Venir sans voiture

Choisissez le vélo, le tram ou le train ! Un grand parc de stationnement vélos vous attend aux Quinconces, aux entrées de la fête. Les parcs-relais et le tram de la Métropole vous assureront un accès à la Fête continu et sans embouteillages.

Se méfier du coup de chaud

Pour vous hydrater, apportez votre gourde, vous trouverez sur place des fontaines d'eau potable. Pensez à vos casquettes et crèmes solaires, des détails qui font une vraie différence... surtout quand on les oublie !

Surveiller les plus petits

De nombreuses animations sont accessibles aux enfants, mais toujours sous surveillance des parents. Ouvrez l'œil !

Modération garder

Le verre du Pass Dégustation comporte la marque d'une petite jauge de 5cl, étudiée pour déguster pleinement sans perdre son discernement. Prenez votre temps entre les dégustations, n'oubliez pas de vous hydrater, et au moindre doute ou avant de reprendre un véhicule (même un vélo!) faites un tour au stand APIPAF33 pour contrôler votre alcoolémie, c'est libre et gratuit.

Repérer les poubelles

Cendriers portatifs offerts pour vos mégots, poubelles en sortie destinées aux cartes RFID, poubelles à verre ou à cartons... Ici on trie ! La signalétique et l'emplacement des poubelles sont prévus pour que vous puissiez garder les mains libres et jeter ce qui vous encombre sans hésiter. Des ambassadeurs du tri sauront vous orienter au moindre doute. Merci de votre participation !



Partenaires

L'organisation de Bordeaux Fête le Vin remercie ses partenaires

ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN DE



CLUB DES GRANDS PARTENAIRES



PARTENAIRES MÉDIAS



NOUS REMERCIONS AUSSI



L'accès presse

L'accréditation presse, strictement personnelle, vous offre :

- Un Pass Dégustation
- Un verre et son porte-verre
- L'accès aux pontons et voiliers à quai sur les horaires d'ouverture de la Fête, de 11h à 17h, sous réserve des mesures de sécurité, de l'affluence, des heures d'ouverture au public et de l'accord du capitaine

La salle de presse située au Palais de Bourse, en accès depuis la place Jean Jaurès, vous sera ouverte du **jeudi 27 au dimanche 30 juin de 10h à 18h**.

La demande d'accréditation s'effectue en ligne à partir du 15 mai sur : <https://www.bordeaux-fete-le-vin.com/espace-presse.html>

Vous pourrez la retirer en salle de presse, au Palais de la Bourse, soit aux heures d'ouverture, soit en prenant rendez-vous en amont auprès du service presse. Pour toute autre demande, il est indispensable de solliciter le service presse au plus tard le 20 juin.

Photos, communiqués et dossiers de presse : rendez vous à l'adresse <https://www.bordeaux-fete-le-vin.com/espace-presse.html>

CONTACTS PRESSE

Alais Perret

Office de Tourisme et des Congrès
de Bordeaux Métropole
+33 (0)7 64 80 15 69
a.perret@bordeaux-tourisme.com

Sara Briot-Lesage

Conseil Interprofessionnel
du Vin de Bordeaux
+33(0)6 20 84 25 03
sara.briot-lesage@vins-bordeaux.fr

CRÉDITS PHOTOS

Vincent Bengold
Arnaud Brukhnoff
Guillaume Bonnaud
Christophe Correy
Pierre Peson
Nicolas Duffaure
Bordeaux Food Club

27-30 juin 2024

Bordeaux

fête le

Vin

 Bordeaux Fête le Vin

 @bordeauxfetelevin

 @BordeauxFeteVin

www.bordeaux-fete-le-vin.com