

Saveur | Blaye se déguste à Bordeaux



Les vigneronnes, vigneronnes des vins Blaye Côte de Bordeaux viennent à la rencontre des Bordelais. La 14^{ème} édition bordelaise "Blaye au Comptoir" se déroule du 6 au 7 février dans des restaurants et caves. L'occasion de rencontrer les producteurs et découvrir cette appellation autour d'un verre offert par leur soin.

Blaye au Comptoir est l'occasion de « *mettre en valeur les vigneronnes* » assure Mickaël Rouyer, directeur du syndicat viticole de *Blaye Côtes de Bordeaux*. Une quarantaine de producteurs viennent faire déguster gratuitement leurs productions aux Bordelais(es), dans des restaurants et chez des cavistes du 6 au 7 février. Longtemps effacés par ses voisins Médocains, les vins de Blaye représentent aujourd'hui, entre 30 et 35 millions de bouteilles commercialisées par an, pour un marché à 80% Français et des prix abordables. L'appellation regroupe 450 vigneronnes, dont 250 indépendants, comme les Châteaux L'Escadre et La Levrette, tenus respectivement par Nicolas Carreau et Laetitia Mauriac. Deux amoureux des vins de Blaye mais aux parcours tout à fait différents.

Deux vies de vignes

Nicolas Carreau, aussi président de l'appellation *Blaye Côtes de Bordeaux*, est propriétaire du Château L'Escadre de 80 hectares. Le vin c'est une affaire de famille, il est la 7^{ème} génération de Carreau qui fait perdurer le domaine. Au niveau local, principalement dans l'ouest de la France, mais aussi à l'étranger, avec 45% de la production envoyé en Chine et en Amérique du Nord. Il sera présent durant toute la durée de *Blaye au Comptoir* au restaurant

Quartier Libre, au 30 rue des Vignes à Bordeaux, pour faire déguster son rouge fruité.

À l'inverse, le vignoble de 7 hectares de Laetitia Mauriac, Château La Levrette, a vu le jour en 2006. Et son aventure avec les vins de Blaye débutera trois ans plus tard. Laetitia, elle, travaille surtout avec des restaurateurs, grâce au « bouche-à-oreille ». C'est une régulière participante, aux opérations parisiennes et bordelaises de *Blaye au Comptoir*. Elle est présente les deux jours, les midis au restaurant intimiste Porte 15, avec qui elle travaille depuis ces débuts, mais aussi chez les cavistes. Jeudi soir aux caves *Cousin et compagnie* et vendredi soir au *Bouscat Bulles* puis à *L'Oenolimit* à Bordeaux. L'occasion de faire goûter son vin rouge mais aussi sa petite production de Sauvignon blanc, étonnant en bouche.

5 000 verres

L'opération *Blaye au Comptoir*, couple deux éditions, à l'automne à la Capitale suivie par celle février à Bordeaux. Ce contact direct avec les viticulteurs marche, « *c'est un moment d'échange qui plaît beaucoup* » confie le viticulteur Nicolas Carreau. Avec plus de 5 000 verres dégustés pour l'édition bordelaise, les amateurs pourront commander un verre ou une bouteille à la carte mais aussi acheter des caisses à un tarif préférentiel. [Pour plus d'informations sur l'évènement.](#)

Margaux Bonfils

Crédit Photo : MB

Publié sur [aqui.fr](#) le 06/02/2020

[Url de cet article](#)