



# BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Jeudi 2 et vendredi 3 février 2012 : *Blaye au Comptoir Bordeaux*, l'audacieux événement viticole fête ses 5 ans

Bordeaux, le 19 janvier 2012 – Le jeudi 2 et vendredi 3 février 2012, les viticulteurs de *Blaye Côtes de Bordeaux* développent pour la 5<sup>ème</sup> année une collaboration avec les restaurateurs, bistrots et bars à vins de la ville de Bordeaux pour **valoriser la richesse viticole de Blaye dans un esprit de fête et de partage**.

### - Blaye au Comptoir, un concept de convivialité :

*Blaye au Comptoir* est l'opération phare de *Blaye Côtes de Bordeaux* à Paris depuis plus de 15 ans. Événement viticole unique pour créer des moments privilégiés entre le viticulteur et le consommateur, le concept fête cette année ses 5 ans à Bordeaux.

Durant les 2 jours de *Blaye au Comptoir Bordeaux*, les Bordelais se verront offrir **un verre de dégustation par les viticulteurs eux-mêmes** dans les établissements partenaires de l'opération.

Pour fêter la 5<sup>ème</sup> édition de *Blaye au comptoir Bordeaux*, **4 nouveaux restaurants** - *Le caillou du jardin botanique*, *La Bouch'en Rie*, *Alice Média Store* et l'hôtel *Mercurie* - et **3 nouveaux viticulteurs** - *Château Frédignac*, *Château Coutril* et *Domaine du Cassard* – rejoignent l'événement.

De même, **pour la première fois, des sets de table invitent les Bordelais à s'initier à la dégustation tout en s'amusant** : la robe, le nez, le goût... un véritable protocole de dégustation, dessins à l'appui, complété par de mini mots-croisés pour tester ses connaissances.

« Avec plus de 20 000 verres servis l'an dernier, l'opération *Blaye au Comptoir Bordeaux* souligne l'engagement affectif qu'ont les bordelais et les touristes avec nos vins qui s'affirment comme **LE grand Bordeaux accessible**. Chaque année, de nouveaux viticulteurs, restaurateurs, bistrots et bars à vins nous rejoignent avec la volonté de faire de cette manifestation un événement à échelle nationale » souligne Jean Lissague, Directeur des Vins de *Blaye Côtes de Bordeaux*.

### - Quand dégustation rime avec innovation

*Blaye au Comptoir Bordeaux* joue à la « révolution numérique » !

**Grâce à un flashcode** présent sur tous les supports de communication (affiches, flyers), les Bordelais peuvent se connecter à un site mobile qui donne toutes les informations sur l'événement, trouve le restaurant le plus proche via une géolocalisation, et leur permet de **réserver leur table en direct grâce à la fonction « click to call »**.



### **A propos de *Blaye Côtes de Bordeaux* - [www.vin-blaye.com](http://www.vin-blaye.com)**

Située à 40km au nord de Bordeaux, l'appellation *Blaye Côtes de Bordeaux* s'étend sur une surface de 6000 hectares principalement de coteaux que cultivent 500 vigneron. Les cépages majoritaires en rouge sont le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Malbec. En blanc, le Sauvignon blanc est le cépage roi, souvent assemblé au Sémillon et à la Muscadelle.

Grâce à ses performances, l'appellation *Blaye Côtes de Bordeaux* est devenue aujourd'hui **la 7<sup>ème</sup> AOC la plus vendue en France**.

### **A propos de l'Union des Côtes de Bordeaux - [www.bordeaux-cotes.com](http://www.bordeaux-cotes.com)**

Représentant environ 1500 professionnels et 14% de la production totale des vins de Bordeaux, l'Union des Côtes de Bordeaux regroupe 4 terroirs - *Blaye*, *Cadillac*, *Castillon et Francs* - qui ont en commun un relief de coteaux avec une exposition favorable au Sud et au Sud-Ouest et des sols majoritairement argilo-calcaires. Vins de qualité à des prix accessibles, les Côtes de Bordeaux sont majoritairement des rouges (97%), fruités et friands, avec le Merlot comme cépage principal. Les blancs (secs à *Blaye* ou liquoreux à *Cadillac* et *Francs*) sont très expressifs avec le Sauvignon blanc comme cépage principal et le Sémillon.

## Contacts presse Union des Côtes de Bordeaux :

Venise RP : Maud de Valicourt – Alexis Leloutre. T/ 01 70 08 71 38. Email : [aleloutre@venise.com](mailto:aleloutre@venise.com)

Blaye Côtes de Bordeaux : Jean Lissague et Céline Gounel T/ 05 57 42 91 19

UCB : Patricia Zabalza T/ 05 56 00 21 99

# Photothèque *Blaye au Comptoir Bordeaux*



Séance dégustation au *Fondaudège*, avec Nathalie Feydiou et son vin « *Le Taillou* »



Affiche *Blaye au Comptoir Bordeaux 2012*



Set de table *Blaye au Comptoir Bordeaux*

# Blaye au Comptoir



Liste des établissements sur votre mobile

[www.blaye-au-comptoir.mobi](http://www.blaye-au-comptoir.mobi)

Flashcode *Blaye au Comptoir Bordeaux*

Mention Légale : *Blaye Côtes de Bordeaux*  
 Images sur demande au Service de Presse :  
 Tel : 01 70 08 71 38  
 Mail : [aleloutre@venise.com](mailto:aleloutre@venise.com)