

Jeunes Vignerons des Côtes de Bourg

La
Nuit
du terroir
À BOURG

10 ans

DÉGUSTEZ, PARTAGEZ

SAMEDI

7 AOÛT
17H > 1H

côtes^{DE}
BOURG

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Depuis 10 ans, La Nuit du Terroir rencontre un succès grandissant. Nous vous remercions vivement pour votre fidélité ainsi que de nous aider,

d'année en année, à porter haut et en couleur les valeurs de nos

terroirs. Organisée par les Jeunes Vignerons de l'appellation Côtes de

Bourg, la première édition a eu lieu en 2011 et avait pour objectif de nous réunir pour fêter la fin des travaux d'été. D'un petit barbecue entre amis, nous sommes désormais tous les ans environ 4500 bons-vivants, réunis pour fêter ensemble le vin et la gastronomie, autour d'un maître mot : la convivialité !

C'est en toute simplicité que nous avons toujours autant plaisir à partager avec vous notre passion, nos vins ainsi que notre savoir-faire. Epicuriens que nous sommes, et bons vins rimant avec bonnes ripailles (!), nous nous sommes petit à petit entourés des meilleurs producteurs régionaux.

Un petit mot particulier à l'ensemble des Partenaires et Sponsors sans qui, tout ceci n'aurait jamais été possible ! (retrouvez les pages 14 et 15)

Et n'oubliez pas...quand le vin est bon, la vie est belle !

A la vôtre !

Les Jeunes Vignerons

Infos pratiques

Le verre (à emporter)

6€

Première consommation offerte

Kit couverts

2€

Caution rendue à la sortie.

Manifestation
écoresponsable



Soucieux de notre environnement, les Jeunes Vignerons ont fait le choix de vous proposer une vaisselle réutilisable. Des espaces de tri sélectif et dédiés au débarassage des assiettes et des couverts sont à votre disposition, merci de les utiliser.

Tombola

Ticket **1€**

En vente jusqu'à 22h.

Les numéros gagnants seront affichés à la sortie à partir de 22h30

**Tentez votre chance
& gagnez...**

**Pass sanitaire obligatoire dès
12 ans**

**Port du masque obligatoire
(debout et pour les déplacements)**

Consommation debout interdite

**Respect des distances de
sécurité et des gestes COVID**

Musiques



Banda L'Impériale

17h45-18h25 / 19h40-20h20
et 21h50-22h15

La Banda l'Impériale existe depuis 3 ans et se présente comme une alternative aux bandas locales avec un répertoire orienté variété, et par le nombre (6 musiciens)



Benjamin Bobenrieth quartet

18h25-19h40

Benjamin Bobenrieth, engagé dans la perpétuation du swing manouche a trouvé sa voie. Accords qui sonnent, phrasé brillant, il parvient à donner aussi à sa guitare le sens de décalages frappés d'une certaine originalité. L'entourage et la complicité de Vincent Hemery, Samuel De Zaldua et Raphaël-Tristan Jouaville crée l'écrin de ce partage surprenant et dynamique



Chelabôm

20h20-21h35

Ces six musiciens, venus d'horizons musicaux très variés, composent avec complicité des morceaux singuliers, surprenants et dansants. Chelabôm vous entraîne dans un univers tantôt onirique, tantôt festif. Sur des bases Funk et Néo-Soul, on voyagera entre la musique Afro, l'Amérique du Sud, les rythmes Hip-hop et Jungle, le jazz et le rock.



Dätcha Mandala

22h30

Dätcha Mandala c'est la recherche sans fin de l'équilibre entre le Matériel et le Spirituel, une sorte d'expérience ultra-sensorielle influencée par l'effervescence musicale des Seventies à nos jours. C'est un voyage entre un rock heavy et puissant, une folk traditionnelle et quelques incursions tribales venues d'Orient ou encore d'Afrique du Nord.



Apéritifs & Tapas



Ostréicultrice Audrey Henaf

Producteurs d'huître

Assiette 6 huîtres 5€

Assiette 6 crevettes 3€

**Assiette 6 huîtres et
6 crevettes 7€**

Assiette 12 huîtres 8€

Assiette 12 crevettes 5€

1 rue des Jardins 17340 YVES
06 62 78 87 65
audreyhenaf@orange.fr

ATLANTIC MARÉE

*Spécialités : Le Plateau de Fruit de
mer et les Sushis/L'Makis*

**Plateau : 6 huitres, 6 crevettes
Bio, 3 Langoustines, 6 bulots
15€**

**Plateau : 10 à 15 Bulots, 12
crevettes Bio 15€**

**Plateau : Sushis/makis/
sashimis (10 pièces) 10€**

M. Bruno Coulongeat
1 rue du CDT Cousteau 33240 Saint André de
Cubzac
tél : 06 82 45 64 72
www.atlantic-maree.com

Porc Favor

*Charcuterie Iberique en direct du
producteur à Salamanque*

Chorizo Bellota 5€

Saucisson Bellota 5€

Jambon Serrano 36 mois

Lomo Grande Reserve

Une Barquette mono prix 6€

Une barquette mixte 10€

M. Diego Martin
18 lotissement le jardin Bracaud 33240 Peujard
sasporcfavor@gmail.com

Côté terre

La ferme du Haut Pouyet

Producteur de foie gras traditionnel

**L'Assiette landaise avec foie
gras 12€**

Magret à la plancha 10€

M. Vincent Laborde
385 route de Beyries 40250 Saint Aubin
Tél. : 06 07 72 20 67
laborde04@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com

La Ferme aux Légumes de Jérémy, Serge et Julien

La ferme du Bouchet
Pin Franc



*La Ferme du Bouchet Pin Franc.
3 Producteurs, Légumes, Champignons, Agneau
d'herbe*

Assiette fraîcheur Bio (Crudités) : 4€

**L'Agneau maraîcher : 1 côtelette
d'agneau + 1 saucisse + 1 merguez +
poêlée de légumes 12€**

**L'Agneau forestier : 1 côtelette
d'agneau + 1 saucisse + 1 merguez
+ poêlée de champignon 12€**

**L'Agneau garni : 1 côtelette
d'agneau + 1 saucisse + 1 merguez
+ légumes + champignon 16€**

M. Guichard Jeremy, Serge Nkoghe et Labattut Julien
jeremiguichard82@hotmail.com
champiabordelais@gmail.com
virginie.cherprenet@orange.fr
Facebook : Bouchetpinfranc

La Ferme aux Traits

*Produits transformés issu de son élevage de
porc noir gascons. Fromages de brebis.*

Assiette charcuterie : 5€

**Double B : Bagel Jambon,
confiture de cerise, fromage,
salade 8€**

**Triple B : Bagel burger Basque,
steak de Porc, salade, brebis 10€**

**Assiette de fromages de brebis,
confiture de cerise : 2.5€/**
Personne

Frites en cornet : 2€

M. Didier Cazenave
8 Lieu-dit Furet, 33 860 Reignac
Tél. : 06 95 35 70 36
la.ferme.aux.traits@gmail.com

Viandes & Burgers

La Grange Des Délices Landais

*Producteur de volailles, foie gras, magrets
et paté.*

Assiette Landaise 12€

Salade, tomates, maïs, asperges, pâté, foie gras,
gésiers, lardons

Magret/Frites 12€

M. et Mme LACAPE
Jean-Pierre et Céline
209 chem Lacaupenne 40380 Poyartin
05 58 98 86 82

La ferme du Hournadet

*Spécialités Landaises.
Conserves et
produits frais de
canard*

— LA FERME —
de
HOURNADET

**Burger au confit de
canard + Frites 12€**

Salade Landaise 12€

M. Jean Luc Farthonat
195 route de Goos
40380 Gamarde les Bains
08 85 12 80 48

Festiv'été Restauration

*Le Burger du Terroir,
uniquement aux produits
locaux et artisanaux*

FESTIV'ÉTÉ
restauration

Ardoise Apéro 16€

Burger du Terroir 10€

**Burger du Terroir + Frites
Maison 12€**

Assiette de Frites maison 3€

SARL Festiv'été 33390 Berson
06 15 62 02 03
www.festivete-restaurant.com

Viandes & Burger



BBQ du Vigneron des Côtes de Bourg

En partenariat avec la boucherie « La Côte du Bourg » à Berson, les jeunes vigneron des Côtes de Bourg vous proposent une pièce de bœuf grillée aux ceps de vignes, accompagnée de frites fraîches et sauce au vin

Pièce de Bœuf et frites fraîches 12€

Frites fraîches 3€

La Côte Du Bourg
16 Avenue du Bourg 33390 Berson

Ferme Auberge Houn Barrade



Ferme auberge collective et production de la ferme, Veau de lait du Bazadais

Côte de veau avec frites 15€

Escalope de veau avec frites 12€

Saucisse de veau avec frites 10€

Tendrons de veau avec frites 11€

Burger de veau avec frites 12€

Barquette de frites 3€

Famille DUTREUILH – Ferme Auberge
Houn Barrade 33430 Cudos
05 56 25 44 66

BBQ des Potes



Cuisson au feu de bois de larges pièces de cochons

**Assiette d'épaule de Cochon avec
Pommes de Terre Grenailles 10€**

**Jarret de cochon avec Pommes de
Terre Grenailles 10€**

**Saucisse Basque confites avec Pommes
de Terre Grenailles 10€**

**Roti Echine de Cochon avec Pommes
de Terre Grenailles 10€**

M. Laurent BLANCHET
21 route de Montuzet 3390 Plassac
loloblanchet@outlook.fr
06 75 92 88 84





COTES DE BOURG BLANC SEC

Château Gros Moulin «Les Lys du Moulin» 2020 par Rémy Eymas
Château Mercier «Graines Blanches» 2019 par Isabelle Chety
Château Haut Combe 2020 par par Marie Bourdillas
Château Tour des Graves «élevé en fûts de chêne» 2019 par David Arnaud
Château Haut-Launay 2020 par Nicolas Noailles
Château de la Grave «Grains fins» 2020 par Lou Bassereau

La bouteille
8 €

Le verre
3 €

CREMANT DE BORDEAUX BLANC

Château St. Clerc «Effervescence de St. Clerc» par Florian Arnaud
Château Tour des Graves «Brut» par David Arnaud
«Le BB de Donis» Château Donis 2019 par Romain Mercier

La bouteille
10 €

Le verre
3 €

CREMANT DE BORDEAUX ROSÉ

Château Tour des Graves «Brut» par David Arnaud

PET'NAT (Pétillant Naturel) 33 cl 3.5€ 75cl 7€

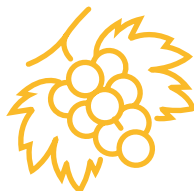
«Biérol» Château Tour Birol par Anaïs et Damien Labiche

BORDEAUX ROSÉ SEC

Château Bois des Graves 2020 100% Cabernet Franc par Guillaume Raymond
«Rozy» 2019 par Jean Corporandy
Château Castel La Rose, 2020 par Amélie Vergès
«Rosé des 4 Frères» 2020 par Marie Bourdillas
«Hûp» 2020 par Cyrielle et Kenny Bentz
Rosé de Saint Clerc 2020 par Florian Arnaud
«R de Côts» 2020 par Remy Bergon

BORDEAUX CLAIRET

Château Haut-Macô 2020 par Hugues Mallet
Château de L'Hurbe 2020 par Vincent Bousseau



La bouteille
8 €

Le verre
3 €

VINS ROSÉ MOELLEUX

«Bouton de Rose» par Cyril Giresse
Château Tour Birol «Gourmandise de Birol» par Damien & Anaïs Labiche
Château Cazes Beyran «La Rose» 2020 par Nicolas Cazes
Perle de Bégot, semi-sec perlant, par Johachim Haas



CÔTES DE BOURG ROUGE « fruité »

«ER» 2014 100% Malbec Château Donis 2014 par Romain Mercier
 Château Cazes-Beyran 2016 par Nicolas Cazes
 Château Haut Launay «Vieilles Vignes» 100% merlot 2019
 Château Bégot «Bégotin» 2016 par Joachim Haas
 Château Haut Mangaud 2018 par Wilfried Bourceau
 Château Hoclet «Les Platanes» 2016 par Xavier Hoclet
 Atmosphère by Château Mercier 2018 Sans Sulfites par Isabelle Chéty
 Version Originale de l'Hurbe 2019 Sans sulfites par Vincent Bousseau
 Château Vieux Plantier «Tradition» 2019 par Lucas et Pierre Pauvif
 Domaine de Fréa Naturelle Mystique, sans sulfites 2019 Cyrielle et Kenny Bentz
 Cuvée Gabin 100% Malbec 2019 par Damien Dupuy
 Château Mayne de Bernard 2018 par Marie Bourdillas
 Clos du Notaire «Sans Soufre» 2019 par Amélie Osmond et Victor Michler

La bouteille
 10 €
Le verre
 3 €

CÔTES DE BOURG ROUGE « boisé »

Château Kalon Nodoz «Cuvée Carpe Diem» 2018 par Malika et Gregory Raoult
 Château Haut-Maco «Jean Bernard» 2014 par Hugues Mallet
 Château Trousse Bergère 2018 par Florian Arnaud
 Château Le Moulin de la Marzelle 2018 par Jean Corporandy
 Château Haut Guiraud «Péché du Roy» 2018 par Amaury Bonnet
 Château Gros Moulin «Per Vitem Ad Vitam» 2015 par Rémy Eymas
 Château Bois des Graves 2018 Malbec par Guillaume Raymond
 Château Tour Birol «Hommage au Roy» 100% Malbec 2019 par Anaïs & Damien Labiche
 Château Castel La Rose, «Eclat» 2018 par Amélie Vergès
 Château Gravettes Samonac «Prestige» 2018 par Cyril Giresse
 Château Grand Maison «Sélection» 2014 Par Gwenn et Guillaume Pouvaret
 Château de Côts cuvée tradition 2017 par Remi Bergon
 Château de la Grave «Caractère» 2016 par Lou Bassereau

AUTRES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Raisin Rouge des Côtes de Bourg - La bouteille.....	6 €
Le verre	2 €
Bouteille d'eau Abatilles 1,5 L	2 €
Bouteille d'eau gazeuse 1 L Abatilles bulles fines	3 €
Canette 33 cl (Coca-Cola ou Oasis Orange)	3 €



Côte mer

Saumon Fumé Bordelais

*Fumage des poissons, Saumon BIO d'Irlande,
Saumon Label Rouge, Truites des Pyrénées*



Wrap au saumon fumé 5€

Brochettes de crevettes (2x4 crevettes) 5€

M. Marc Soulé

Barrière de Pessac 78 boulevard Georges V, 33000 Bordeaux

06 83 29 94 02

www.saumonfumebordelais.fr

Lamproies, Anguilles persillées Marie-Claire Farfier

*Fait Maison Fameuse
Lamproie à la Bordelaise*

Lamproie à la Bordelaise
12€/Part

Anguilles persillées 12€/Part

Frite «Maison» 2€/Barquette

14 rue des 6 moulins 33370 Saint
Androny

Tél : 06 47 78 38 30

fraciermarieclaire@gmail.com

Masousaju

Finger Food

Calamars à la persillade 8€

Crevettes à la persillade 8€

Calamars à la romaine 5€

Crevettes en beignet 5€

Mme Chanthaphasouk Souriya,
15 cours Bacalan 33 390 Blaye

Tél. : 06 14 92 08 31

masousaju@orange.fr

Pains & Fromages

La Ferme aux Traits

*Producteur de viandes et charcuterie de
Porc Noir. Fromages de brebis.*

**Assiette de fromages de
brebis, confiture de cerise :**
2.5€/Personne

M. Didier Cazenave
8 Lieu-dit Furet, 33 860 Reignac
Tél. : 06 95 35 70 36
la.ferme.aux.traits@gmail.com

Fromage des Pyrénées

*Fromage de la vallée d'Ossau à Arudy.
Séchage au saloir collectif de Gabas chez
M. Jean Laborde.*

Crotin de chèvre en salade 6€
**Assiette de fromage de
Brebis et de vache entre 2€**
et 5€

M. Didier Corne
9 Avenue du Général de Gaulle 40430
Sore
cornedidier@orange.fr

Boulangerie Grand Jean

Pain à l'ancienne 2€

Boulangerie Pâtisserie, M. et Mme
Grandjean
3 rue Valentin Bernard à Bourg 33
710 Tél. : 05 57 94 71 43 patisserie.
grandjean@gmail.com

Boulangerie du Vieux Four



*Boulangerie Artisanale, cuit dans un four à
bois bâti il y a 200 ans.*

Baguette tradition Français 1€
Baguettine salé/sucré 2€
Tartine Salé 2.50€

Mme et M. Marie et Romain LEICHTNAM
17 place de la libération - 33710 Bourg
05 57 68 44 45

Desserts

Pâtisserie Blanleil

Pâtisserie artisanale à Bourg dont la spécialité est « La Figue de Bourg ».

Pâtisserie de 3 à 25€

Figues de Bourg
de 6€ à 17€

Raisins au Sauterne 12€

M. et Mme BLANLEIL Frédéric et Karine
3 rue du 4 Septembre 33710 Bourg
05 57 68 32 78
www.patisserie-blanleil.fr
eurl.fredericblanleil@orange.fr

Lily à la Vanille

Glaces fermières artisanales et Gaufres

GLACES :

1 boule 2,50€

2 boules 4€

3 boules 5,50€

Gaufre à partir de 4€

Mme. Morier Kokeng
18 route de la Métairie 33390 Plassac
06 24 66 96 85
info@lilyalavanille.fr

Les Délices de Mamie

Glacier

*Glaces Fermières au lait de brebis,
desserts lactés cornet ou pot*

Glaces au lait de Brebis

1 parfum 2,50€

2 parfums 4,50€

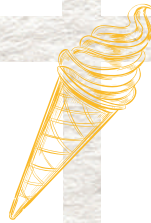
3 parfums 6€

Riz au lait 2,50€

**Yaourt de Brebis BIO nature ou
fruits lot de 2 3€**

Mousse au chocolat 2,50€

M. SAUNIER Gilles
2 Tuilerie de Turas, 33890 Juillac
05 57 40 83 99



Pâtisserie, Boulangerie Grandjean

*Membre de la confrérie du canelé de
Bordeaux*

Canelé 2€

Crêpe à l'ancienne au sucre 2€

Crêpe pâte à tartiner maison

42% de noisette 2,50€

M. et Mme GRANDJEAN
3 rue Valentin Bernard 33710 Bourg
05 57 94 71 43
patisserie.grandjean@gmail.com

Bénévoles



Un grand merci à l'ensemble des bénévoles, des copains, des vigneron, des partenaires, à tous ceux qui ont permis que cette manifestation soit une réussite depuis 10 ans!!



Merci pour leur soutien !



ROLLAND
ŒNOLOGIE

IPU
MATHIEU VIDALIS
Dimitri et David Ambléart

AXA

CHAMBON

Cyril ARNAUDIN
Bordeaux Aquitaine
Bordeaux
Agnès SIBIRAC
05 57 64 50 97
05 74 28 60 92
www.arnaudin.com
101 All. J. BASTIEN St. Séverin de Bourgue

M M A
Entrepreneurs
d'Assurances

Guillaume
PLANTS DE VIEUX

denocentres
SAINT MAUR

Carrefour
market

Concept
EMBALLAGE
SOLUTIONS • PACKAGING • DESIGN

Mutuelle de Poitiers
Assurances

AUXILIIS
PROFIT 16 2021 100 000 €

TERRAVI T
AGRI-VE
TECHN
SERVICE

TONNELLERIE
REMOND

AQUITAINE

BS
média

SOMAFI
16 01 23 09 10 10
16 01 23 09 10 10
16 01 23 09 10 10

CVSI
Solutions
Techniques
Agroalimentaires

la Grande
JAUGUE

Schüller & Schüller
ASSUREUR DE RÉFÉRENCES

M M A

MAUBRAC
EMBALLAGE

AVIVA
La Bonne idée

SID
Société de services professionnels
pour le secteur Pétrole & Maritime

SIBO

PELENC
BORDEAUX-CHARENTES

VDA VERRERIE D'ALBI

RADOUX

MULTICOLOR
GLOBAL LABEL SOLUTIONS
WINE & SPIRITS

ABLM
Bordeaux - Saint-Jean - La Rochelle

BS
Bordeaux
Bordeaux - Saint-Jean - La Rochelle

INO
NITIS
La vraie passionnément

ERA
IMMOBILIER

Genfran
2018 LA BOUTEILLE 05 56 71 72 72 genfran@genfran.com

RECYCLAGE

BANQUE POPULAIRE
AQUITAINE CENTRE ATL

NADALIÉ
TONNELLERIE

B
Bordeaux - Saint-Jean - La Rochelle

A F C S E

CUVÉS INOX
LAURE
LEJEUNE

Tonnellerie de Jarnac

D
DOREAU
tonneliers

S
sageco

HEBRARD
16 01 23 09 10 10
33 500 54 00 00
05 57 40 11 02

CTH
GROUPE

TONNELLERIE

ANTONIO ALMEIDA
CORTEIAS

EURO

SHANTI LAC
PASTILLES, ÉPICES & SPA

B
ÉCIMETTE
BELOUGNE
& FILS
SAINT-GERVAIS

BORDEAUX
TONNEAUX
FRANCE

Agri 33
TEUILLAC
Tél: 06 07 36 18 86 Fax: 05 57 00 00 00
agri33@wanadoo.com

CLAAS

RIVER CRUISE

COMTAT
PEPINIÈRES PRODUCTEURS

BAYARD S.A.S.
BORDEAUX - LA ROCHELLE

**ENTRE PRENEUR DES 3 MÉTIERS
DANS L'ÉCOLOGIE «L'ÉCOGRI»**

ACFC



www.nuitduterroir.com

Contact & informations

05 57 94 80 20

info@cotes-de-bourg.com

Suivez-nous !

www.facebook.com/nuitduterroir

#jeunesvignerons · #nuitduterroir

www.cotes-de-bourg.com