

Jeunes Vignerons des Côtes de Bourg

La  
Nuit  
du terroir  
À BOURG

10 ans

DÉGUSTEZ, PARTAGEZ

SAMEDI

7 AOÛT  
17H > 1H

côtes<sup>DE</sup>  
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 Jérémie, 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](http://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



La bouteille  
8 €

Le verre  
3 €

## BORDEAUX CLAIRET

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

## 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](http://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](mailto: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](mailto: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 a  
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](http://www.patisserie-blanleil.fr)  
[eurl.fredericblanleil@orange.fr](mailto: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](mailto: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€**

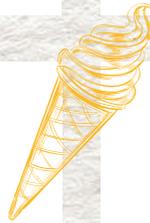
**3 parfums 6€**

**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](mailto: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 !*







[www.nuitduterroir.com](http://www.nuitduterroir.com)

### Contact & informations

05 57 94 80 20

[info@cotes-de-bourg.com](mailto:info@cotes-de-bourg.com)

### Suivez-nous !

[www.facebook.com/nuitduterroir](https://www.facebook.com/nuitduterroir)

#jeunesvignerons · #nuitduterroir

[www.cotes-de-bourg.com](http://www.cotes-de-bourg.com)