LE VIN DE BORDEAUX à l'honneur à Bruxelles

Le festival Eat Brussels, Drink Bordeaux fait un carton au beau milieu du parc Royal

L'événement Eat Brussels Drink Bordeaux vous accueille jusqu'à ce soir, 23 h. © JC GUILLAUME

L'événement Eat Brussels Drink Bordeaux a pris ses quartiers jeudi au beau milieu du parc Royal, en plein cœur de la capitale. Il s'achèvera ce dimanche soir.

Trois grandes tentes habillées de tapis roses accueillent les visiteurs désireux de venir goûter Bruxelles et de boire Bordeaux.

Dans chacune d'entre elles, les stands de dégustation de vin et de nourriture s'alignent. Cuisiniers et vignerons proposent leurs produits en dégustation.

Entre les tentes, des espaces extérieurs ont été aménagés. Les badauds désireux de profiter du soleil peuvent s'y attabler.

L'ambiance est agréable. Les artisans sont accueillants et n'hésitent pas à répondre aux questions du public.

Passionnés par ce qu'ils font, ils ne tarissent pas d'histoires, d'anecdotes et d'explications, qu'il s'agisse de leur vignoble ou de leur restaurant.

En général, ils semblent satisfaits de leur rencontre avec le public belge.

L'événement s'articule autour de trois grands axes : la nouvelle génération bordelaise, le développement durable et les vins blancs secs.

L'objectif est de faire découvrir un autre Bordeaux que celui des châteaux et des grands vins aux prix exorbitants.

Sur le coup de 20 h, le festival bat son plein. Les files se prolongent devant les stands. Les visiteurs se pressent autour des tables. Cependant, l'ambiance reste conviviale et les exposants disponibles.

MALGRÉ LA COHUE, tout le monde est courtois.

Ici, on prend son temps, on papote, on rit et on déguste dans une atmosphère détendue d'after work.

Une demi-heure avant la fermeture des portes, de nombreux plats sont vides et les bouteilles commencent à manquer.

La preuve manifeste du succès retentissant de Eat Brussels, Drink Bordeaux.

Clara Veszely

Encore ouvert jusqu'à 23 h ce dimanche. Entrée gratuite.

"On a envie de dynamiser L'IMAGE DE BORDEAUX"

Rencontre avec une représentante de la nouvelle génération de vignerons

Rencontre avec Marie-Caroline Rozier, 31 ans, qui fait partie de la jeune génération bordelaise.

Cette trentenaire a repris la gestion du domaine familial, le Château des Arras, avec sa sœur Anne-Cécile, 28 ans.

Anne-Cécile produit les vins et Marie-Caroline s'occupe du volet vente et marketing.

"C'est une propriété familiale de 29 hectares qui est dans notre famille depuis quatre générations."

Les deux sœurs sont parties travailler à l'étranger avant de revenir dans l'exploitation familiale en 2013 et 2014.

"Ce qui motive, c'est le plaisir de retourner chez soi, de conserver le patrimoine familial et de faire que ça fonctionne."

Fortes de l'expérience acquise en dehors du territoire français, les deux sœurs veulent du changement. *"On a envie de dynamiser l'image de Bordeaux, de montrer qu'il y a d'autres choses qui sont possibles et qu'on peut sortir des sentiers battus tout en faisant de la qualité et en gardant son identité."*

Au château des Arras, on reste dans une production traditionnelle. © JC GUILLAUME

AU PROGRAMME, changement d'étiquette et élargissement de la gamme de vin avec, entre autres, du vin blanc sec.

Pour la présentation de ses vins, Marie-Caroline a voulu casser l'image *"austère et fermée des châteaux Bordelais"*.

L'idée : mettre en scène les animaux présents sur la propriété. L'une de leurs nouvelles cuvées porte le nom du chien d'Anne-Cécile, Gaïa.

En ce qui concerne la production de vin blanc sec, *"on voulait retrouver d'autres cépages blancs, qu'on avait l'habitude de retrouver à Bordeaux, mais qui se font de moins en moins"*, explique l'aînée des deux sœurs.

Au château des Arras, on reste dans une production traditionnelle. *"On est vraiment sur du classique et on prend le temps de le faire."*

Cl. V.

Les trois coups DE CŒUR du sommelier

Rencontre avec Jens De Maere, membre du jury des Coups de Cœur 2016 de Bordeaux

Chaque année, un jury composé de douze connaisseurs et amateurs de vins goûtent et sélectionnent leur coup de cœur.

Une centaine de bouteilles sont choisies parmi 400 références. Ces vins doivent être disponibles en Belgique et accessibles, entre 4 et 25 euros la bouteille.

Jens De Maere, un sommelier originaire d'Anvers. © JC GUILLAUME

Nous avons rencontré Jens De Maere, un sommelier originaire d'Anvers, âgé de 26 ans.

Le jeune homme possède deux bars à vins, l'un à Anvers et l'autre à Gand. Il tient le Blog belgianwino.com.

C'est en vertu de son expérience qu'il a été appelé pour faire partie du jury.

"J'ai entendu parler des jeunes de Bordeaux et des nouvelles générations de vignerons, et je me suis dit : 'Ça m'intéresse de découvrir ce nouveau style'."

Le sommelier anversois revient sur ses trois grandes découvertes de l'année.

LE CRÉMANT DE BORDEAUX : *"Je suis un grand fan d'un vin qui est peu connu en Belgique, le Crémant de Bordeaux. C'est une très bonne alternative par rapport à d'autres crémants français."*

LE CLAIRET : *"J'adore le Clairet. C'est un rosé qui est un peu plus foncé qu'un rosé de Saint-Tropez. C'est entre un blanc, un rosé et un rouge et donc, ça marche très bien. Ça a le goût d'un vin rouge mais c'est plus frais et pendant l'été, c'est génial."*

LES VINS BLANCS SECS : *"Dans ce nouveau style, ces vins m'ont vraiment surpris. Quand je pense Bordeaux, je pense des vins rouges, très lourds et c'étaient des vins blancs, très frais."*

Cl. V.

© S.A. IPM 2016. Toute représentation ou reproduction, même partielle, de la présente publication, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur ou de ses ayants droit.