



18 juin 2024

**Bordeaux Fête le Vin : rendez-vous pour découvrir
les appellations de Nouvelle-Aquitaine et les saveurs régionales.**

*Jeudi 27 – Dimanche 30 juin 2024
Bordeaux Fête le Vin – Quais de Bordeaux*

PAVILLON DES VINS DE NOUVELLE-AQUITAINE
La Nouvelle-Aquitaine, grande région viticole

Deuxième plus vaste région viticole française, la région Nouvelle-Aquitaine rassemble [70 appellations viticoles sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine](#).

À l'occasion de l'édition 2024 de Bordeaux Fête de Vin qui se tiendra du jeudi 27 au dimanche 30 juin, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) propose de **faire découvrir la richesse et la diversité du patrimoine viticole néo-aquitain** (au-delà des Vins de Bordeaux) au plus grand nombre, professionnels et amateurs.

Côtes du Marmandais, Tursan, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Buzet, IGP Atlantique, Bergerac & Duras, Jurançon, IGP Charentais... 20 appellations se relayeront sur le **Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine** grâce à la participation de 13 interprofessions (cf. détail en annexe). Une occasion unique de goûter de nouveaux vins et d'échanger en direct avec les professionnels.

**LA VITICULTURE
EN NOUVELLE-AQUITAINE**

216 000 ha
de surface viticole
en Nouvelle-Aquitaine

60
AOP/AOC
viticoles

11
IGP
viticoles



Des masterclass variées pour découvrir la diversité des vins de Nouvelle-Aquitaine ©Thomas Belhabchia

Un événement autour de la transition agroécologique dans la viticulture de Demain

« Demain, vers une transition écologique en viticulture » est un projet Erasmus+, initié par l'AANA. Regroupant 5 pays partenaires (l'Italie, l'Espagne, la Roumanie, le Portugal aux côtés de la France), il a pour but de faciliter les échanges de bonnes pratiques entre élèves et enseignants, et d'étudier les mesures prises en faveur de l'agroécologie en viticulture dans ces différents pays.



DEMAIN

L'événement final de ce projet Erasmus+ se tiendra lors de Bordeaux Fête le Vin. À cette occasion, 3 moments forts sont organisés ([invitation presse et inscriptions obligatoires](#)) :

- Mercredi 26 juin 18h30 : **restitution de clôture**, avec une présentation du projet, des résultats et des témoignages d'enseignants et étudiants ayant participé, à l'Hôtel de Région (Bordeaux)
- Jeudi 27 juin 14h : **conférence sur « les compétences et métiers d'avenir oeno-viticoles »**, par Corinne Reulet (EPLEFPA de Blanquefort, partenaire du projet) sur le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine
- Jeudi 27 juin 15h30 : **masterclass autour des vins des régions européennes** partenaires issus de cépages locaux (nombre de places limité)

VILLAGE GASTRONOMIQUE

24 points de restauration pour offrir un voyage culinaire à travers la Nouvelle-Aquitaine

L'AANA orchestre également toute l'offre de restauration de Bordeaux Fête le Vin. Autour d'un **cahier des charges strict pour proposer aux visiteurs des plats préparés sur place avec des produits de saison de Nouvelle-Aquitaine**, l'AANA coordonne 24 enseignes de restauration et foodtrucks (détails en annexe).

Pour accompagner les dégustations de vins, il y en aura pour tous les goûts : des glaces aux gâteaux basques pour les douceurs, en passant par les huîtres, poissons du bassin, truites fumées de Gironde,

Des ateliers de dégustations pour mieux connaître ces appellations et les nouvelles tendances.

Pour offrir une expérience de qualité aux visiteurs du Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine, l'AANA organise **10 ateliers de dégustations**.

Après le succès en 2023 de l'**atelier sur les accords insectes et Vins** de Nouvelle-Aquitaine en partenariat avec [Vino'Passport](#), un nouveau créneau est programmé le samedi 29 juin.

Des masterclass autour des tendances du secteur sont également prévues :

- Jeudi 27 juin, un **atelier autour du « no & low alcohol »** proposé par [Vignerons autrement](#)
- Samedi 29 juin, une animation autour des **Vins bio de Nouvelle-Aquitaine** pour tenter de répondre à la question « pourquoi et en quoi le Vin Bio est-il précurseur des tendances et des attentes du consommateur actuel ? »

Les autres ateliers seront dédiés à la découverte et à la dégustation de différentes appellations régionales.

produits du canard, fromages pour les saveurs salées, mais également les chips landaises et les plats végétariens. Parmi ces producteurs, artisans, restaurateurs, foodtrucks, **6 participent pour la 1^{ère} fois.**

« De la graine à l'assiette, il n'y a que quelques kilomètres ! Bordeaux Fête le Vin représente pour nous l'occasion de faire goûter aux visiteurs de la truite fumée et des légumes issus de nos cultures durables en aquaponie, situées à quelques pas. Cet événement va nous permettre de communiquer auprès d'une cible locale pour valoriser la vente directe à la ferme chaque mercredi, mais aussi de toucher le grand public sur des modes de culture nécessaires pour l'avenir de la planète et notre santé ! » explique Laura Gaury des [Nouvelles Fermes](#), situées sur la Métropole bordelaise.

Certains se sont associés pour imaginer une offre nouvelle, comme l'indique Aurélie Pérouze, [Servi en Local](#) : « Nous avons établi un partenariat entre Blandice et Servi en Local pour avoir le plaisir de servir des gaufres salées et sucrées préparées avec des produits locaux et ainsi valoriser nos agriculteurs. Il nous a semblé évident de participer à Bordeaux Fête le Vin en proposant ce projet de restauration engagé et local. »

D'autres enseignes de restauration sont plus habituées à participer à l'événement comme la Fromagerie du Roy, éleveur producteur à Landiras en Sud-Gironde. « Il s'agit d'un rendez-vous incontournable pour notre ferme familiale, partenaire de l'AANA depuis la première édition de Bordeaux Fête le Vin en 1998. Une gamme unique de fromages fermiers au lait cru pour accompagner les dégustations de vins de la Nouvelle-Aquitaine sera proposée ! » précise Auriane Lataste, Fromagerie du Roy.



Fromages, produits de la mer, charcuterie, offre végétarienne, le village gastronomique propose une palette de saveurs pour tous.
©Thomas Belhabchia

20 appellations de vins néo-aquitains, 10 ateliers de dégustations, 24 stands de restauration... À Bordeaux Fête le Vin, la richesse de la gastronomie de Nouvelle-Aquitaine rayonne. Rendez-vous du 27 au 30 juin sur les quais de Bordeaux.



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse
Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

Fiche d'identité de l'AANA à retrouver [ici](#)

Détails des appellations et interprofessions du Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine

Fédération des Vins du Marmandais
Syndicat des Vins de Tursan
Maison des Vins de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
Syndicat de Défense des Vins de Buzet
IGP Atlantique
Vins de Bergerac et Duras
Cave des Producteurs de Jurançon
Syndicat des Vins IGP Charentais

Détails des enseignes de restauration du Village Gastronomique

[Ben's food truck](#)
Chai Thonthon
[Ferme du Roseix](#)
Les Bituriges
Green Garage
[Fromagerie du Roy](#)
Gringo
Blandice
Landes événements
[Henriette & Olga](#)
Marc Druart
Le Petit Marché d'Ornano
[Les Nouvelles fermes](#)
[Saumon Fumé Bordelais](#)
[Le Rubs](#)
[Canard Street](#)
[Ferme du Hournadet](#)
[Gina](#)
Sonia
Sofia Glaces
Frédéric Lacroix Glaces
[Suzette](#)
[Les Tchanqués](#)
[Maison Pariès](#)