

# Bouaye

mensuel d'informations municipales

ensemble



[www.mairie-bouaye.fr](http://www.mairie-bouaye.fr)  
[contact@mairie-bouaye.fr](mailto:contact@mairie-bouaye.fr)

Spécial  
Viticulture



## Bouaye, lauréate

Les Chevaliers Bretons, les viticulteurs médaillés, leur famille, leurs salariés et la municipalité vous donnent rendez-vous dimanche 21 novembre pour la remise de la *Bouteille d'Or* 2010 à Bouaye.

## de la « Bouteille d'Or » 2010

Depuis le Moyen-Âge, la culture de la vigne est une activité caractéristique de l'identité de Bouaye. Encore aujourd'hui, avec son vignoble de 172 hectares, la commune a su conserver cette tradition. Le Muscadet AOC Côte-de-Grand-Lieu, le Gros Plant, le Sauvignon, le Chardonnay, le Grolleau, le Cabernet et bien d'autres vins de pays font la fierté de la production locale. Ces vins sont les fruits du travail de la nature et de l'homme. Il s'agit véritablement de passion entre les hommes et leur métier : leur connaissance des terroirs, des cépages, des saisons et leur souci constant de la qualité

s'expriment dans chacun de leurs vins. Ce n'est donc pas un hasard si la commune de Bouaye récolte régulièrement des médailles de bronze, d'argent et d'or au concours général agricole et, encore moins, si elle est distinguée, une nouvelle fois, *Bouteille d'Or* par l'Ordre des Chevaliers Bretons.

**Bouaye fêtera ses vigneronns  
le 21 novembre**

La remise officielle de la *Bouteille d'Or* **dimanche 21 novembre** sera l'occasion de célébrer le travail de celles et ceux qui

contribuent à la préservation de ce patrimoine bocéen. Au-delà de cette fête exceptionnelle (programme au dos), les viticulteurs bocéens, ouvrent les portes de leur domaine toute l'année. En effet, les ventes directes pratiquées par les cinq domaines de Bouaye sont autant d'occasion de privilégier les productions locales issues de l'agriculture raisonnée.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.*

# Faites connaissance avec les vi

## DOMAINE DE LA BARCALAIS



Guy et Mickaël Genté.

**Exploitant :** Mickaël Genté

**Adresse :** La Barcalais

**Superficie du vignoble :** 21 ha

**Ancienneté :** 3<sup>e</sup> génération de vignerons

**Vins produits :** Muscadet - Gros Plant - Chardonnay - Gamay rouge - Grolleau rosé - Cabernet rouge.

**Production annuelle moyenne :** 1 440 hl

**Nombre de salariés :** aucun.

**Particularités du domaine :** le domaine propose essentiellement des bib ou vini-bag. Vins en plus grandes quantités (10L) mais qui se conservent.

**Vente directe :** du lundi au samedi (sauf jours fériés). Pas d'horaires fixes : téléphoner avant de rendre visite à la cave.

**Originalité :** *La Perle de la Barcalais*, vin mousseux élaboré à partir de Chardonnay en méthode effervescente, accompagne les apéritifs ou les desserts.

### Le mot du vigneron :

« Le domaine de la Barcalais est une structure familiale dans laquelle tout le monde participe. Mon père, Guy, prête main forte lors des périodes d'activité importante, comme les vendanges ou la taille. Nous apprécions de faire de la vente locale. Notre secteur est l'Ouest et la région des Pays de la Loire et la Bretagne. Nous travaillons notamment avec un caviste de Guéméné Penfao et avec des grandes surfaces locales. Nous sommes présents par exemple, depuis plusieurs années dans les rayons du Super U d'Arthon. Des négociants nous achètent une partie de notre production. »

Tél. 02 40 65 43 96.

## DOMAINE DE L'ESPÉRANCE



Christophe Martineau.

**Exploitant :** Christophe Martineau

**Adresse :** 23, chemin du Bicorgnon

**Superficie du vignoble :** 13 ha

**Ancienneté :** 3<sup>e</sup> génération de vignerons

**Vins produits :** Muscadet - Sauvignon - Gamay rosé - Grolleau rosé - Grolleau rouge - Cabernet rouge.

**Production annuelle moyenne :** 950 hl

**Nombre de salariés :** 2 saisonniers

**Particularités du domaine :** 100 % des vins de pays produits sur le domaine sont vendus à la cave. Le vin en moût est vendu à des négociants. Pour enrichir l'offre des vins produits par le domaine de l'Espérance, la cave propose depuis deux ans, une sélection de vins du pays d'Oc : Cinsault rosé, Merlot rouge, Château Assas blanc et Pic Saint-Loup rouge.

**Vente directe :** du lundi au jeudi, de 17h30 à 19h, le vendredi après-midi, de 14h à 19h et le samedi, de 10h à 12h. Visite de la cave et du vignoble possible toute l'année.

**Originalité :** vente de jus de raisin gazéifié. Le domaine propose deux vins mousseux « L'Espérance blanc » à base de Sauvignon et « L'Espérance rosé », à base de Grolleau.

### Le mot du vigneron :

« Nous expérimentons un traitement avec des produits agréés biologiques sur une parcelle de 46 ares. Nous comparerons les résultats avec ceux d'une parcelle similaire mais traitée en lutte raisonnée. D'autre part, nous produirons en 2011, un Cabernet rosé, demi-sec à découvrir. »

Tél. 02 40 65 46 04.

## DOMAINE DU HAUT BOURG



Hervé et Nicolas Choblet.

**Exploitants :** Hervé et Nicolas Choblet

**Adresse :** 11, rue de Nantes

**Superficie du vignoble :** 42 ha

**Ancienneté :** 4<sup>e</sup> génération de vignerons

**Vins produits :** Muscadet - Gros Plant - Grolleau gris - Sauvignon - Grolleau rosé - Gamay rouge - Merlot rouge - Cabernet rouge.

**Production annuelle moyenne :** 2 650 hl

**Nombre de salariés :** 2

**Particularités du domaine :** le domaine du Haut Bourg réalise l'essentiel de sa commercialisation en vente directe à la cave. Cependant, 60 000 bouteilles sont vendues en dehors de nos frontières : en Europe (Angleterre, Irlande, Belgique Allemagne, Pays-Bas), en Amérique du nord (New York, Californie) et du sud (Brésil) ainsi qu'en Australie. Présents à la carte de plusieurs restaurants locaux, les vins du domaine du Haut Bourg sont aussi revendus chez les cavistes (marché de Talensac à Nantes...).

**Vente directe :** du lundi au vendredi (sauf jours fériés), de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Samedi : de 9h à 12h30 et de 14h à 17h.

Visite de la cave et du vignoble possible toute l'année.

**Originalité :** Plaisance, vin mousseux élaboré à partir de Grolleau gris en méthode traditionnelle, accompagne les apéritifs ou les desserts.

### Le mot du vigneron :

« Chaque année, nous sommes présents dans le guide Hachette des vins, gage de la qualité constante de nos vins. Nos Muscadets millésimés peuvent se conserver plusieurs années, jusqu'à 10 ans pour certains. Le Domaine du Haut Bourg est une affaire de famille : Hervé s'occupe de la production et je m'occupe de la commercialisation », explique Nicolas Choblet.

Tél. 02 40 65 47 69.

Site Internet : <http://hautbourg.free.fr>

# Viticulteurs boscéens

## DOMAINE DES HERBAUGES



Jérôme Choblet.

**Exploitant :** Jérôme Choblet

**Adresse :** Les Herbauges

**Superficie du vignoble :** 80 ha

**Ancienneté :** 5<sup>e</sup> génération de vignerons

**Vins produits :** Muscadet - Chardonnay - Sauvignon - Grolleau gris - Grolleau rosé - Gamay rosé - Gamay rouge - Cabernet rouge

**Production annuelle moyenne :** 5 000 hl

**Nombre de salariés :** 12.

**Particularités du domaine :** le domaine des Herbauges exporte 90 % de sa production qu'il distribue sur quatre continents. Il est particulièrement présent en Chine et au Brésil. Toute l'année, il accueille les particuliers dans son caveau. Une sélection de vins d'amis vignerons du Bordelais, du Languedoc-Roussillon, de Côte du Rhône, de Loire et du sud-ouest est également proposée.

**Vente directe :** du lundi au vendredi (sauf jours fériés), de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Samedi : de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Visite de la cave et du vignoble possible toute l'année. Sur rendez-vous (sauf l'été).

**Originalité :** « Le Légendaire 2000 », Muscadet de Garde Côtes de Grand-Lieu, peut se conserver jusqu'à 25-30 ans

### Le mot du vigneron :

« Si l'export représente une grande partie de notre activité, nous accueillons toute l'année tous les curieux dans notre cave pour une dégustation, des conseils sur les accords mets et vins. Nous organisons deux « week-ends dégustation » avant Noël, les 11- 12 et 18-19 décembre 2010. »

**Tél. 02 40 65 44 92.**

**Site Internet :**

[www.domaine-des-herbauges.com](http://www.domaine-des-herbauges.com)

## DOMAINE DE LA VILLE EN BOIS



Pascal Gobin.

**Exploitant :** Pascal Gobin

**Adresse :** La Ville en Bois

**Superficie du vignoble :** 16 ha

**Ancienneté :** 4<sup>e</sup> génération de vigneron

**Vins produits :** Muscadet - Sauvignon - Grolleau gris - Grolleau rosé - Gamay rosé - Gamay rouge.

**Production annuelle moyenne :** 1 250 hl

**Nombre de salariés :** 1 saisonnier pour les vendanges.

**Particularités du domaine :** une grande partie du Domaine de la Ville en Bois est en limite de la réserve du Lac de Grand-Lieu, je suis très sensible à la protection du site. Aussi, je pratique une démarche de lutte raisonnée en collaboration avec un technicien viticole. De plus, je travaille le sol des vignes afin de limiter au maximum l'emploi de désherbant. Le domaine de la Ville en Bois propose des produits dérivés à base de raisin blanc et rouge tels que jus et gelée de raisin. Il est présent sur le marché de Noirmoutier d'avril à septembre.

**Vente directe :** du lundi au samedi (sauf jours fériés), de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.

**Originalité :** *Rosidoux*, vin demi-sec élaboré à partir de Grolleau rosé, très fruité se sert à l'apéritif ou avec un dessert.

### Le mot du vigneron :

« Faire ressortir la typicité du cépage. Nous pratiquons les vendanges vertes (ou éclaircissage). Cette technique consiste à sélectionner les meilleures grappes de chaque pied et à en conserver un nombre réduit. Ainsi, toute l'énergie de la vigne se concentre sur un petit nombre de grappes. Ceci améliore la qualité des raisins et accentue la maturité. Ce travail se fait à la main, une fois au printemps et une fois en juillet. »

**Tél. : 02 40 65 44 86.**

## Bouteille d'or 1988, 2002, 2010... et de 3 pour Bouaye

A mis de Bouaye, vous le savez maintenant, la presse en a fait écho, votre commune recevra pour la troisième fois la Bouteille d'Or. Dès maintenant, cochez la date du **dimanche 21 novembre** sur vos agendas.

L'Ordre des Chevaliers Bretvins vous invite à accueillir ce prestigieux trophée, fierté de vos vignerons, dans votre commune. En effet, c'est grâce à leur travail, leurs compétences et leurs réussites aux concours des vins de Paris et de Nantes que la Bouteille d'Or fera étape pendant une nouvelle année à Bouaye.

Mais que se passera-t-il le 21 novembre ? Après un défilé très coloré des Chevaliers Bretvins qui traversera le bourg, en provenance du Domaine d'Herbauges, à partir de 9h, un chapitre se tiendra vers 9h30 à la cave du Haut Bourg. Ce chapitre verra l'intronisation de nouveaux Chevaliers et aussi de Dames de la Duchesse.

Ensuite, devant la mairie, à 11h, la Bouteille d'Or tant attendue arrivera enfin. Elle sera apportée, toute enrubannée, par les viticulteurs de la Limouzinière qui en sont détenteurs depuis l'an passé, les Chevaliers faisant une haie d'honneur. Il conviendra au Grand Maître, entouré de sa Chancellerie, d'inspecter l'état de la Bouteille avant de la remettre officiellement à votre Maire. Les viticulteurs lauréats prendront alors possession du trophée et le cortège reprendra sa route en direction de la halle de tennis où vous serez présentés et dégustés les vins produits par vos viticulteurs.

L'Ordre des Chevaliers Bretvins se réjouit à l'avance de partager cette journée festive de la Bouteille d'Or avec vous, Boscéennes et Boscéens, et vous donne **rendez-vous le dimanche 21 novembre 2010** ●

**Jean-Marie GIRARD, Héraut  
de l'Ordre des Chevaliers Bretvins**





## LES ANIMATIONS

Chez les commerçants / Du samedi 13 au dimanche 21 novembre

- › Vos commerçants vont revêtir les couleurs de la Bouteille d'Or pour s'associer à l'événement et honorer le vignoble boscéen. Retrouvez un grand jeu dans chaque magasin participant. Tirage au sort des vainqueurs le 20 novembre.

Liste des magasins participants et règlement du jeu sur [www.mairie-bouaye.fr](http://www.mairie-bouaye.fr)

Devant le foyer Herbreteau / 8h30-12h30 le 21 novembre

- › Marché de produits du terroir.

Salle du Conseil municipal / 9h-18h le 21 novembre

- › Exposition philatélique sur le thème de la vigne et du vin dans un décor d'objets et d'outils viticoles de la collection privée du domaine du Haut Bourg.
- › Bureau temporaire de La Poste avec présentation de la première enveloppe de Bouaye « Prêt-à-poster ». Chacun pourra enregistrer son courrier grâce au tampon oblitérateur créé sur le thème de la Bouteille d'Or.
- › Une carte postale sur le thème de la Bouteille d'Or sera en vente.

## COUPON-RÉPONSE

NOM : .....

Prénom : .....

Téléphone : .....

..... personne(s) participera(ront) au repas des Chevaliers Bretvins (39 € / personne)

..... participera(ront) à la soirée grillade (5 € / personne)

Coupon à remplir et à retourner en mairie, 12 rue de Pornic, avec le règlement par chèque à l'ordre des Chevaliers Bretvins, avant le 17 novembre 2010.



## BOUTEILLE D'OR DIMANCHE 21 NOVEMBRE

### PROGRAMME

- **08h30** : Réveil Bretvin au Domaine des Herbauges puis défilé animé par la fanfare de Brains.
- **09h30** : Chapitre (intrônisation de 6 personnalités boscéennes) à la cave du Domaine du Haut Bourg, puis défilé animé en musique vers la mairie, Parc des Droits de l'Homme et du Citoyen
- **11h** : Réception de la Bouteille d'Or en provenance de La Limouzinière, puis défilé animé par la fanfare de Brains et les rouleurs de barriques vers la halle de tennis
- **12h** : Vin d'honneur à la halle de tennis. Discours et présentation des vins de la commune
- **13h30** : Repas des Bretvins\* au Lycée d'Orbigny. Ouvert à tous sur inscription (voir coupon-réponse ci-contre).  
Visite des caves après le repas.
- **20h** : grillades Bretvines au Domaine des Herbauges. Soirée ouverte à tous sur inscription (voir coupon-réponse ci-contre).

### \* Menu du repas des Bretvins (39 €)

préparé par Bossis traiteur  
et accompagné de vins  
de la commune de Bouaye

Petit Velouté de saison

...

Tartare de St-Jacques aux  
Petits Légumes Méditerranéens

...

Feuilleté de Cabillaud  
à la Fondue de Poireaux  
et Crème de Langoustines

...

Noix de Veau Sauce Périgourdine  
et ses garnitures

...

Plateau de Fromages  
et sa Salade Verte

...

Duo Sucré (Impérial mandarine  
et Délice aux Abricots)

...

Café et son Chocolat