



« Dessine-moi Bordeaux... »

Le Bordeaux d'Olivier Dauga





Bordeaux, ses vins : immédiatement viennent à l'esprit des images de vénérables châteaux, de dégustateurs au jargon complexe et de Grands Crus au prix astronomique. Pourtant, on élabore aussi à Bordeaux des vins très qualitatifs mais abordables, plaisants à boire et à partager. Et de plus en plus de lieux proposent de les déguster dans une atmosphère décomplexée !

Vous êtes sur place pour une ou deux journées ? Sortez des sentiers battus ! Je vous invite à partir à la découverte d'un Bordeaux décalé, vivant et riche de mille cultures.

Car c'est ainsi que doit se boire le vin : entre amis, sans artifices et avec plaisir.



Première journée

Posez vos bagages à la **Maison Fredon**, la maison d'hôte de « grand » charme pensée par le truculent Jean-Pierre Xiradakis et située dans une demeure du XVIII^{ème} siècle. Cinq chambres colorées à la décoration plus qu'éclectique : du mobilier Le Corbusier, Prouvé, aux figurines Manara, c'est un mélange harmonieux de pièces de designer, d'œuvres d'artistes contemporains et d'objets improbables chinés par le maître des lieux.



En remontant la rue Porte-de-la-Monnaie, rebaptisée « rue Gourmande », n'oubliez pas de lever la tête pour admirer les balcons ouvragés : Bordeaux reste un haut lieu de la ferronnerie d'art ! Empruntez la rue du Hamel, dont l'ancien nom gascon de « rue Française » est encore lisible dans la pierre, et arrêtez-vous au numéro 30.





Derrière l'École de Reconversion professionnelle se dissimule un site chargé d'histoire : les **anciennes fortifications** de la ville. Un lieu magique, et pourtant inconnu de nombreux Bordelais ! Le secret pour y accéder ? Glissez au gardien à l'impressionnante moustache en guidon de vélo le mot de passe « Créateur de vins ». Il vous faudra alors longer d'anciens ateliers aux formes spectrales, monter quelques marches et passer devant un petit potager... Vous y êtes !

Ces anciennes fortifications ont été bâties à partir du XVII^{ème} siècle pour protéger la ville. Dans cet écrin de verdure, vous oublierez complètement que vous vous trouvez en pleine ville !

Continuez votre route en empruntant la rue Saumenude jusqu'à la place du Maucaillou, et faites une escale à la **C.U.V.** Un acronyme mystérieux aux multiples définitions : « Cave Utile en Ville », « Cabinet Urgent de Vinothérapie » ou encore « Communauté Urbaine du Vin »... Autant de possibilités dont s'amuse le propriétaire des lieux, Lénéic Tevelle ! Un Breton à Bordeaux ? Oui, mais ce trentenaire dynamique est un passionné et il vous fera découvrir une large sélection de vins français et étrangers, principalement bio, dans une ambiance chaleureuse.



Passez ensuite vous approvisionner en épices, légumes secs ou, pour les plus aventureux, en morue séchée à **l'épicerie Sallier** : une véritable institution comme on n'en trouve plus que rarement. On y déniche les meilleures sardines de barils de la ville !



A Bordeaux, c'est au **Marché des Capucins** que l'on trouve les meilleurs produits frais ! Prenez le temps de déambuler dans les allées de ce marché couvert, temple du goût et véritable institution bordelaise. Faites le plein de fruits et légumes frais aux Quatre Saisons, un étal tenu par l'immuable Carmen, 87 ans, doyenne du marché et légende vivante. Friand de poisson et de fruits de mer ? Rendez vous aux Délices de la Mer et offrez vous crevettes, calamars et bigorneaux. Les huîtres y sont délicieuses !





Un peu d'histoire : Le marché des Capucins tire son nom d'une Congrégation de religieux mendiants fondée en 1525 à Spolète, en Italie, et rattachée à l'ordre de Saint-François.

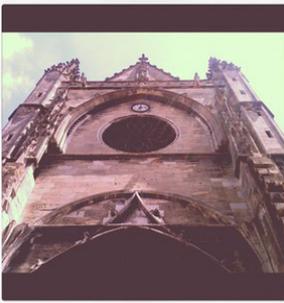
Ces Capucins doivent leur nom à leur robe brune qui se termine par une « capuce », sorte de capuchon pointu. Dès leur arrivée, ils s'attachent à transformer ce qui était alors un quartier de débauche en un ensemble paisible de jardins et terrasses. Le premier marché hebdomadaire se tient le 2 octobre 1749, sous l'impulsion du marquis de Tourny, qui a entrepris de gros travaux dans le quartier.

L'appétit vient en faisant son marché ! Direction chez **No'Mad**, un point de rencontre incontournable pour apprécier toutes les saveurs méditerranéennes autour d'un couscous, d'un tagine ou de pastillas, cuisinés par le très souriant Ali Aya. Ali aime recevoir, régaler ses invités et n'hésite pas à laisser ses fourneaux à ses amis le temps d'une recette ou deux. Le plus souvent, c'est avec Jean-Pierre Xiradakis et Carmen que nous investissons sa cuisine pour improviser une potée de petits pois frais et jambon ! Sur un coin de table, installés sur des plots colorés, nous avons savouré les produits de notre panier du jour : tomates et oignons nouveaux, charcuteries, huîtres, melon frais. . .





En sortant du marché, poursuivez la balade en direction de **la basilique Saint-Michel**, édifiée entre le XIVème et le XVIème siècle dans un style gothique flamboyant. Prêtez une grande attention aux vitraux : certains ont été détruits pendant la Seconde Guerre Mondiale, puis reconstruits dans les années 1950. Les maîtres verriers ont repris, à leur compte et dans leur style, l'iconographie religieuse médiévale. Le résultat est fascinant !



La basilique a la particularité d'être dotée d'un clocher indépendant, et c'est assis à la terrasse du **restaurant algérien Marhaba**, situé au pied des deux édifices, que vous en apprécierez toute la splendeur. Ici, pas de vin ! On se rend chez Monsieur Rabat pour son thé à la menthe, ses pâtisseries et ses glaces artisanales.





Laissez les hordes de touristes loin derrière vous en flânant dans les petites rues de Saint-Michel, ce quartier multiculturel au charme fou. C'est un véritable tourbillon d'odeurs et de couleurs, où vous pourrez explorer les dizaines de petites échoppes à la recherche des objets les plus insolites ! Laissez vos pas vous ramener jusqu'à l'effervescence du **quartier Saint-Pierre** : qui dit Bordeaux dit vin, et les adresses pour en déguster n'y manquent pas ! Les ruelles avoisinantes regorgent de bars, de bistrotts et de caves où vous prendrez plaisir à déguster de très bons vins accompagnés de quelques bonnes spécialités du sud-ouest... A moins de vous laisser surprendre par des accords plus surprenants !

Deux adresses à découvrir dans des styles très différents, mais qui ne manquent pas d'originalité.

Envie de faire un saut dans le temps ? Rendez-vous à **la Vie Moderne**, cours Alsace-Lorraine. Michel Naroyan copropriétaire du lieu, est aussi concepteur d'étiquettes pour ses amis vigneron. C'est lui qui a créé l'étiquette du Cru Monplaisir, du Château Fleur Haut Gaussens et Clos 56 : un style très épuré, non-conformiste... qui n'a pas manqué de surprendre ! Le charme opère avec le juke-box noir des années 60 et le grand miroir au look rétro...



On s'attendrait presque à voir entrer Marilyn. Vous vous sentirez comme chez vous dans ce bar qui évoque l'intérieur d'un appartement, où l'on se presse à l'heure de l'apéro : bien installé dans des canapés vintage, passez de



découverte en découverte en explorant la très jolie carte des vins !
Pour les frileux, un feu de cheminée brûle toute l'année...



Au voyage dans le temps, vous préférerez peut-être une escapade... en Italie !
Enfourchez donc votre Vespa jusqu'au **Wine Bar**, rue des Bahutiers. Dans un décor convivial où se mêlent harmonieusement le bois et la pierre, Giancarlo vous guide dans sa sélection de 260 vins d'Italie, de France et du Nouveau Monde. De son côté, Emmanuel vous régale d'une restauration simple, axée sur la qualité et sublimant les saveurs de produits italiens mariés à des spécialités régionales.





A la belle saison, profitez du soleil bordelais pour organiser des pique-niques le long des quais ! Et pour votre panier gourmand, faites une halte à la **fromagerie Deruelle**. La maîtresse des lieux s'appelle Elodie Deruelle. Bourguignonne, c'est une fromagère passionnée qui vous réserve un accueil des plus chaleureux... et des moins conventionnels ! Elle n'hésite pas à chambouler tout ce que vous pensiez savoir sur les accords fromages-vins, et à vous proposer les associations les plus surprenantes.





Ville historique classée au patrimoine mondial de l'Unesco, Bordeaux n'est pas pour autant figée dans son passé. Loin de là ! C'est une ville au cœur vibrant, où l'on sait faire la fête.

Débutez votre soirée par un verre entre amis et une assiette de charcuterie au **Café La Tupina**. Le soir venu, quand la chaleur tombe, on s'y prélasser sur la terrasse : elle donne sur les berges de la Garonne. Ouvert en 2011, ce café est à la hauteur de son passé festif. Ses murs au charme brut témoignent de la longue histoire du lieu : ici un pan de mur dénudé révèle des carreaux très années 1970, là on aperçoit des briques datant d'un temps bien plus ancien.





Pour organiser une soirée décalée, le lieu idéal se trouve rue de la Rousselle : il s'agit de l'**atelier de l'artiste Thierry Zohar**, découvert par hasard au cours de l'une de mes promenades urbaines. Hauts plafonds, vieilles pierres, voûtes : un lieu plein de charme et radicalement original, que Thierry met à disposition pour des expositions et des soirées.. Le cadre idéal pour faire la fête ! Régulièrement, j'y réunit mes amis vigneron pour partager un moment convivial, autour du vin et de très bons produits régionaux. N'hésitez pas à pousser la porte de l'atelier pour découvrir les sculptures de cet artiste génial !





Deuxième jour



Bordeaux appartient vraiment à ceux qui se lèvent tôt : les quais, souvent surpeuplés dans la journée, sont superbes à la lumière du petit matin.

Entre la Garonne et les façades du XVIIIème siècle, ils se déroulent sur 4,5 km : un lieu de détente et de promenade, qui offre une vue imprenable sur le Pont de Pierre !

Poussez jusqu'à la porte Cailhau, classée monument historique, puis remontez jusqu'à la **boulangerie La Fabrique**, rue Pas Saint Georges, pour le petit déjeuner. C'est l'une des meilleures boulangeries de Bordeaux ! Il est encore tôt, la boulangerie exhale une odeur de pain juste cuit. Si la gourmandise est un péché, la Fabrique est son temple... Laissez-vous tenter par ses célèbres madeleines.





Vous prendrez bien un café ? Revenez sur vos pas jusqu'à la place du Palais, dissimulée à l'ombre de la porte Cailhau. Depuis 2010, elle a été totalement redessinée pour devenir une place piétonne. Cela a redynamisé le quartier, où bars et restaurants fleurissent désormais. Installez-vous à la terrasse du **Café Fred** : de jolis pieds de vigne habillent chaque table, et le service y est impeccable ! Fred vient d'ouvrir, juste en face, le restaurant **La Cagette** : il vous y restaure de salades et soupes fraîches.



Terminez votre balade chez les brocanteurs, en commençant par les **Hangars du Passage**, derrière la place Saint-Michel. Rendez vous ensuite au **Passage Saint-Michel**, endroit unique pour chiner parmi plus de 30 brocanteurs réunis dans une ancienne mûrissière de bananes du siècle dernier.





Les moments du vin d'Olivier Dauga

Que vous soyez fin connaisseur ou néophyte, il existe toujours un vin équilibré et gourmand qui s'accorde à l'occasion. Découvrez mes suggestions...

Les vins du marché

- Château de la Jaubertie - Bergerac blanc, 2011
- Château Grand Boise - Côtes-de-Provence Sainte Victoire rouge, 2010
- Château Respide Medeville - Graves Blanc, 2011
- Château Grand Boise, cuvée Mazarine - Côtes-de-Provence rosé, 2011
- Château Marzin - Bordeaux Côtes de Blaye rouge, 2010



Les vins que l'on découvre chez un caviste bordelais : La C.U.V.

- Château Marzin - Bordeaux blanc, 2011
- Château Roques Mauriac - Bordeaux rosé, 2011





Les vins qui surprennent avec du fromage

- Château Grand Boise, cuvée Mazarine - blanc - Sémillon et Rolle issus de vieilles vignes

Un vin élégant, avec une robe brillante d'un doré lumineux et un nez intense, qui exalte des senteurs de fleurs blanches et de miel. La bouche montre une belle persistance aromatique et se déguste à merveille avec la paillasse bordelaise, une exclusivité de la Fromagerie Deruelle à Bordeaux, ou bien avec de l'escadut.

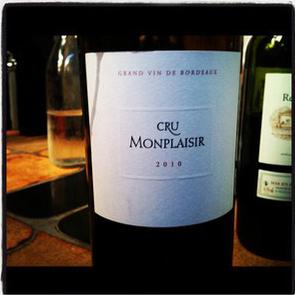
- Château Grand Boise - Jadis rosé - A.O.C. Côtes de Provence - Syrah et Grenache

Ce rosé finement boisé développe des arômes de pêche et de fruits rouges sur fond vanillé. Ce vin est idéal en accompagnement des chèvres doux en général et pour un accord parfait je vous suggère de le déguster avec un chèvre de Cocumont, sur les recommandations de la fromagère.



Les vins que l'on fait découvrir à ses amis

- Château Saint Léon - Bordeaux Supérieur, 2010
- Cru Monplaisir - Bordeaux Supérieur, 2010
- Château Goëlane - Bordeaux Supérieur, 2010
- Château de La Jaubertie Vieilles Vignes - Bergerac rouge, 2010
- Château Relais de la Poste - Côtes de Bourg, 2010
- Château Rivereau - Côtes de Bourg, 2010
- Château de Crain - Bordeaux Supérieur, 2010



Les vins que l'on boit chez les brocanteurs, accompagnés d'huitres et d'une terrine maison de cochon noir de Bigorre

- Château Les Combes - Bordeaux blanc, 2010
- Château Les Gravières de La Brandille - Bordeaux Supérieur rouge 2010 - Lauréat de la première édition du Prix Raisin 2012



Les belles appellations, à déguster de préférence dans des lieux extravagants



Château de La Jaubertie, cuvée Mirabelle, Bergerac, 2010

Château Milon, Saint-Emilion Grand Cru, 2010

Damnation du Château Roques Mauriac, Bordeaux, 2010

Château Clos Saint-Emilion Philippe, Saint-Emilion Grand Cru, 2010

Château Grand Boise - cuvée 1610 - Côtes-de-Provence, 2010

Château Les Eyrins, Margaux, 2010

Château Clos Saint-Emilion Philippe - Cuvée 110 - Saint-Emilion Grand Cru,
2010

Orbite du Château Cantinot, Bordeaux Côtes de Blaye, 2010

Les Tours de Cantinot du Château Cantinot, Bordeaux Côtes de Blaye,
2010

Château Respide Medeville - Graves rouge, 2010

L'Ane du Château Marzin - Bordeaux Côtes de Blaye, 2010

Clos 56 - Pomerol, 2010

Château Cantinot - Bordeaux Côtes de Blaye, 2010

Château Fleur Haut Gaussens - Bordeaux Supérieur, 2010





Les adresses du Bordeaux d'Olivier Dauga

La Maison Fredon

7 Rue Porte de la Monnaie 33800
Bordeaux
05 56 91 56 37

Le Café La Tupina

6-8 rue Porte de la Monnaie 33800
Bordeaux
www.latupina.com

La C.U.V.

7 Place Maucaillou
33800 BORDEAUX
05.56.77.75.92
www.la-cuv.com/fr

Le Marché des Capucins

Place des Capucins
33800 Bordeaux
marchedescapucins.com

No Mad

Marché des Capucins
Stand 15AB

Restaurant Algérien MARHABA

M. Rabat
27 Rue des Faures
33800 BORDEAUX

La Vie Moderne

Bar musical
72 Cours Alsace Lorraine
33000 BORDEAUX

Fromagerie Deruelle

rue du Pas St Georges
33000 BORDEAUX

The Wine Bar

Bar à vin Italien
19 rue des Bahutiers
33000 BORDEAUX
www.degustation-groupe33.com

Atelier d'Artiste

Thierry ZOHAR
46 Rue de la Rousselle
33000 BORDEAUX
thierry.zohar.free.fr

Bar chez Fred

Place du Palais
33000 BORDEAUX
barchefred.com

Brocante

Hangar St Michel
Place St Michel
33800 BORDEAUX

Le Passage Saint-Michel

14/15 Place de Canteloup
33800 Bordeaux
France
www.lepassagesaintmichel.com



Retrouvez toute l'actualité d'Olivier Dauga - Créateur de vins sur

www.olivierdauga.com

et sur la page Facebook

www.facebook.com/createurdevins

Contact presse

Marie Mascré - **SOWINE**

01 78 94 94 50 / 06 50 06 40 67

marie@sowine.com

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