

On est

#Bordeauxlocal et vous ?

Chaque semaine, nous brosons le portrait d'un(e) restaurateur(trice) et d'un(e) vigneron(ne) ou d'un(e) négociant(e) de la région bordelaise partenaires, engagés dans le mouvement #Bordeauxlocal, coconstruit par l'Interprofession des Vins de Bordeaux (CIVB), l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et l'UMIH 33 depuis le printemps 2020. **Rencontre.**



PIERRE MARTIN

BRASSERIE LE 1925, BORDEAUX



CORALIE DE BOÜARD

CHÂTEAU CLOS DE BOÜARD, MONTAGNE SAINT-ÉMILION



Après avoir dirigé pendant plus de 25 ans L'Guane, véritable institution de Mérignac, Pierre Martin a acquis en avril 2018, avec son épouse Gaëlle, la Brasserie Le 1925 (anciennement Le Bistrot des Quinconces). « Nous l'avons ainsi baptisée en l'honneur du premier commerce, Le Richelieu, un bar créé en 1925 qui fut le rendez-vous des résistants lors de la 2^e Guerre Mondiale, mais aussi de l'agencement intérieur art-déco, qui date également de cette période », précisent les restaurateurs. Dans le respect de la tradition d'une « vraie brasserie », Le 1925 distille une cuisine simple à partir de produits de grande qualité. Pêle-mêle, les clients peuvent ainsi déguster des incontournables tels que des huîtres, du foie-gras, des escargots, des œufs mimosas, du tartare de viande limousine, du foie de veau et son incontournable purée, des poissons issus uniquement de la pêche, des crêpes Suzette flambées en salle, un baba au rhum ou la classique crème brûlée... Chaque semaine, du lundi au vendredi midi, un menu du jour est également proposé (28 € formule intégrale, 23 € entrée-plat ou plat-dessert). Avec une priorité absolue : « que les clients repartent heureux, après avoir passé un bon moment avec nous ! »

Bordeaux blancs secs du Sauternais, comme ceux des Châteaux Suduiraut, Climens ou encore Doisy Védrières. » Outre la qualité des flacons bordelais, « également avérée même dans les petits prix », le restaurateur est inlassablement séduit par la possibilité que Bordeaux offre de remonter le temps à la découverte de vieux millésimes. « Il est très simple de trouver un millésime antérieur à 2000, et je suis pour ne pas boire les grands vins de grands millésimes avant vingt ans », explique-t-il. Régulièrement, le 1925 orchestre avec des appellations bordelaises des

« NOTRE OBJECTIF EST TOUJOURS DE METTRE LE VIGNOBLE DE BORDEAUX EN AVANT ! »

opérations de promotion vin au verre ou à la bouteille, parfois en présence de vigneron. Après les Sauternes l'automne dernier, plusieurs grands noms (Domaine de Chevalier, Châteaux Troplong Mondot, Branaire-Ducru, Malartic-Lagravière, Fieuzal) ont été présentés sur une semaine commune en décembre.

BEAUX METS ET BEAUX VINS DE BORDEAUX
Evidemment, une brasserie digne de ce nom ne serait rien sans jolis vins pour accompagner les belles assiettes. Dans l'offre de 700 références, Bordeaux représente près de 70 %, Pierre Martin considérant le vignoble bordelais comme « la plus grande région viticole qualitative au monde. » Si le rouge a la part belle, l'établissement a aussi récemment accru son offre en vins blancs bordelais, « cette couleur connaissant une grande croissance qualitative depuis un ou deux ans, rapporte le propriétaire. Bien sûr, il y a des têtes de proue, comme le Domaine de Chevalier en Pessac-Léognan, mais aussi beaucoup d'autres jolis vins, par exemple des

UNE HISTOIRE DE CŒUR
Parmi ces beaux flacons, Pierre Martin voue une affection toute particulière à ceux de Coralie de Boüard, vigneronne du Château Clos de Boüard (Montagne Saint-Émilion). Pierre Martin la connaît en effet depuis son enfance, lorsqu'il réalisait des prestations de traiteur au Château Angelus, alors détenu par son père. Aujourd'hui, il est ravi de travailler avec elle, non seulement par affect, mais aussi pour la qualité de ses vins « justes, fins, précis, élégants, qui se marient facilement avec une variété de mets. » Pierre Martin apprécie particulièrement le professionnalisme, la passion et la grande réactivité de la vigneronne, autant d'ingrédients nécessaires à un partenariat du présent et d'avenir. www.le1925.fr

SES VINS
#Bordeauxlocal
POUR...

Pour un très grand blanc de Pessac-Léognan, **le grand cru classé de Graves Domaine de Chevalier**, absolument incontournable. J'ai regoûté récemment un 2010, il est monumental !
Un joli blanc sec du **Château Climens, Petite Lilly** 100 % sémillon.

SES BELLES ADRESSES
#Bordeauxlocal

Le Chapon Fin et Le Pressoir d'Argent à Bordeaux pour de prestigieuses tables.

L'Envers du Décor à Saint-Émilion, une brasserie hautement qualitative.

Une cabane d'ostréiculteur **Chez Pascaud** au Canon, ou une à l'Herbe pour la fraîcheur des huîtres du Bassin et la magie du spectacle du Bassin.

Son nom résonne pour tout amateur de vin de Bordeaux. Mais loin de n'être que la fille d'Hubert de Boüard, emblématique copropriétaire du Château Angelus, Coralie de Boüard a su tracer son propre chemin. « J'ai eu la chance de naître et grandir à Saint-Émilion, au Château Angelus, et d'y apprendre tout le savoir-faire, l'exigence et l'excellence du winemaking, grâce à la transmission de passion avec mon père et mon grand-père », salue-t-elle. Une base solide pour écrire ensuite sa propre histoire.

« JE SUIS GARDIENNE DE LA TERRE QUE JE TRANSMETTRAI, MON RÔLE EST DE LA RENDRE EN MEILLEUR ÉTAT. »

D'ANGELUS À CLOS DE BOÜARD
Déjà, au commencement de sa vie étudiante en cursus d'interprète en langues, la jeune femme ne pense qu'à une chose : le vin. Pour embrasser cet univers, elle complète sa formation avec un diplôme en commerce international, suivi de stages chez des importateurs en Angleterre, en Espagne, aux États-Unis et en Asie. De retour en France en 2003, elle enrichit son bagage côté technique sur les bancs de la faculté d'œnologie de Bordeaux. Puis revient en 2004-2005 sur les terres de son enfance, pour gérer la communication, le marketing et les ventes d'Angelus. Au cours des treize années passées dans le giron familial, elle en profite pour racheter en 2016 à Pierre Castel le Château Clos de Boüard, beau domaine de Montagne Saint-Émilion, comptant aujourd'hui 30 hectares.

ENTRE ACCOMPLISSEMENTS ET PERSPECTIVES
Dix ans plus tard, la vigneronne est toujours comblée. « Tous les matins, quand mon réveil sonne, je ne pense qu'à une chose : arriver dans mes

vignes », confie-t-elle. Passionnée par son terroir et la viticulture, elle a développé son domaine intelligemment et patiemment, avec audace parfois, toujours dans le respect de la nature. « J'ai commencé par créer ma grande cuvée rouge Château Clos de Boüard, un vin gastronomique, puis Dame de Boüard, une cuvée un peu plus bistrotonique, ainsi qu'un vin blanc », explique-t-elle. Depuis 2019, « avec la conviction que le vignoble bordelais devait savoir répondre à l'évolution des modes de consommation tout en conservant les codes d'excellence qui font sa réputation », et grâce à son entrée en contact avec les Qataris du PSG, elle a aussi fortement développé le créneau du vin désalcoolisé premium, dont elle se dit l'une des pionnières françaises. Aujourd'hui, elle en propose un blanc, un rouge et deux nouveaux pétillants lancés cette année. En 2026 également, côté alcoolisé cette fois, la vigneronne a concrétisé plusieurs projets qui lui tenaient à cœur, notamment la sortie de sa nouvelle cuvée « Le G », un vin pensé « pour la restauration et le plaisir immédiat, à servir au verre comme à la bouteille », imaginé en l'honneur de son fils Gaspard, lui-même désireux de devenir restaurateur. Un nouveau blanc de noirs issu de cabernet franc et cabernet sauvignon, ainsi qu'un rosé, ont aussi enrichi la gamme de la propriété, la portant à une douzaine de cuvées. « Ma volonté est toujours de proposer des vins de plaisir et de partage, pour tous et tous les instants de vie », insiste la vigneronne, qui continue de travailler sur le développement de cuvées « plus accessibles, conviviales et pensées pour de nouveaux moments de consommation, tout en conservant l'exigence et l'identité des grands vins de Bordeaux. » Tous les vins traditionnels du Clos de Boüard (Clos de Boüard, Dame de Boüard, Le Blanc de Coralie, Le G) sont aujourd'hui proposés au 1925.

www.chateauclosdebouard.com

SES VINS
#Bordeauxlocal
POUR...

Un apéritif en terrasse : des rouges de Saint-Émilion souples et fruités, servis légèrement rafraîchis, comme **Château Mauvinon**.

Un pique-nique : des rouges plus souples et gourmands, servis légèrement rafraîchis, comme **Château Peyrelongues** (Saint-Émilion).

Un dîner : des vins de plaisir immédiat et décomplexés comme la **cuvée Intuition du Château Fleur-Cardinale** (Saint-Émilion), aux tanins très fins, au fruit croquant, pour des moments chaleureux autour d'un barbecue ou d'une grande table d'été.

SES BELLES ADRESSES
#Bordeauxlocal

Le 1925 bien sûr, pour son approche moderne du vin, du partage et de l'expérience autour de la table.

Logis de la Cadène (Saint-Émilion), pour la magie du lieu et la cuisine sincère, respectant le produit.

Amicis (Bordeaux), pour son énergie, sa convivialité et sa façon très chaleureuse de célébrer les plaisirs de la table entre amis.



VOUS ÊTES CAVISTE EN GIRONDE
Inscrivez-vous via ce QR Code :

RESTAURANTS, BARS, BARS À VIN & CAVES DE GIRONDE VOUS AUSSI REJOIGNEZ LE MOUVEMENT !
#Bordeauxlocal
bordeaux.com | rubrique "On déguste"

VOUS ÊTES RESTAURATEUR EN GIRONDE
Inscrivez-vous via ce QR Code :

