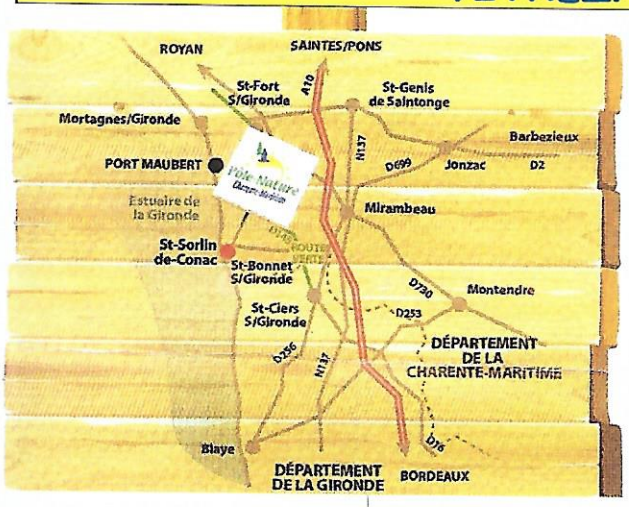
VITREZAY PÔLE NATURE



Après un parcours de 55 km, en longeant la rive droite de la Gironde, où nous aurons laissé Meschers, Talmont, Mortagne/Gironde, nous apercevrons à l'entrée de Saint Thomas de Conac, en haut d'une colline, ce joli moulin, il nous offre avec les vignes en 1er plan un paysage typiquement Saintongeais.

Nous entrerons dans un des 13 Pôles-Nature créés par le Département. L'harmonie règne ici entre l'homme et son environnement.

Profitez de ces lieux, mais respectez-les. Bonne balade.

Respirez. . .

Soufflez. . .

Respirez. . .

Soufflez . . .

Nous voilà arrivés au Pôle Nature de Vitrezay. Vous pourrez profiter de ces lieux calmes et champêtres.

Je vous propose une petite halte dans le Hall d'Exposition. Ou, pour les courageux, une petite balade de 2,2km : emprunter la ligne rouge, en pointillée sur le plan.

Vous disposerez environ d'une quarantaine de minutes pour la balade ou pour visiter le hall d'exposition, et si vous le souhaitez, acheter quelques souvenirs ou spécialités régionales.

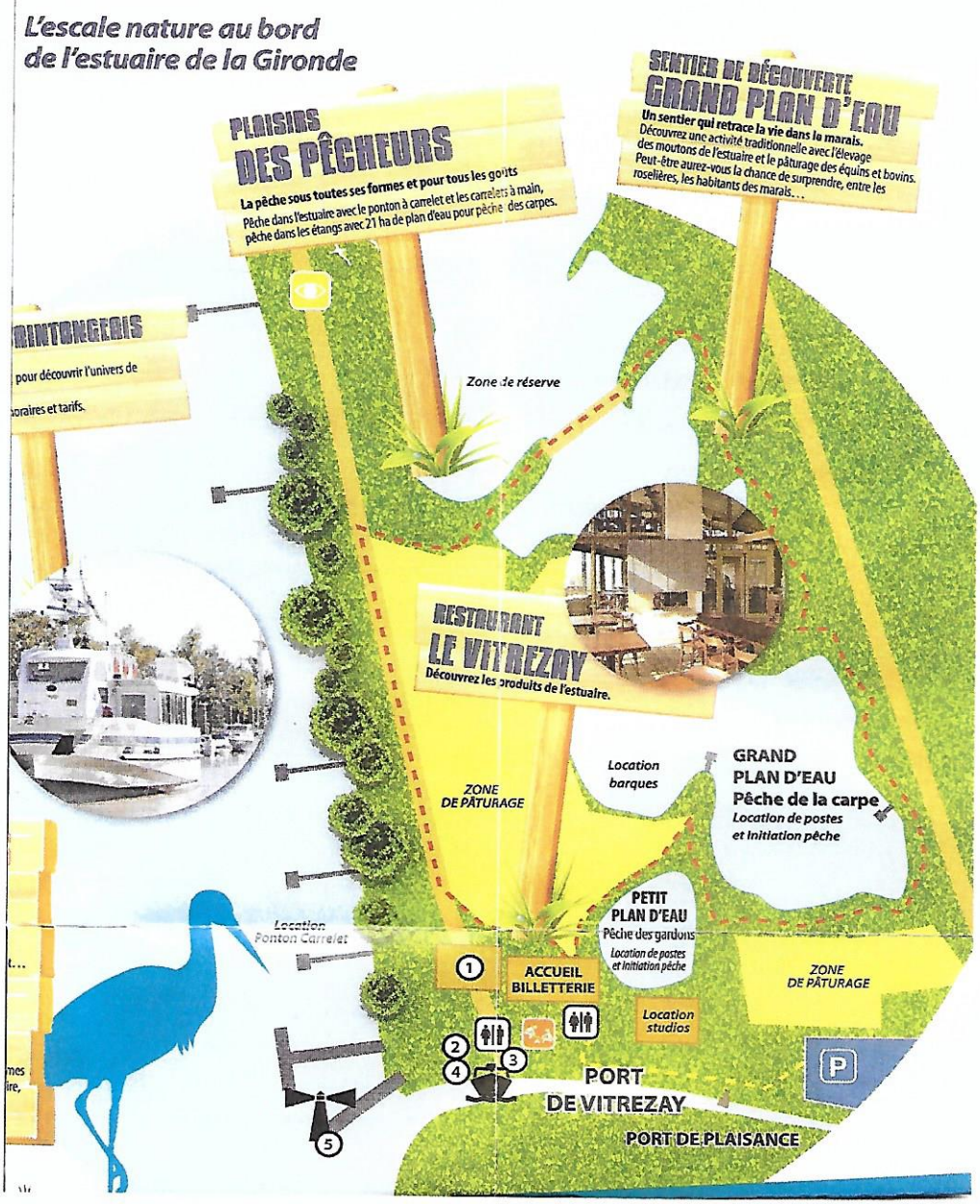
1 : Bar - Restaurant

2 : Guinguette - Accueil

3 : Capitainerie

4 : EMBARCADERE :
Tous présents à 10H15

5 : Phare de Vitrezay



AU RETOUR DE LA CROISIÈRE NOUS NE NOUS ARRÊTERONS PAS,

ON PRENDRA RAPIDEMENT LE CAR,
LE CHÂTEAU HAUT GRELOT NOUS ATTEND !

CROISIÈRE SUR L'ESTUAIRE

VOTRE BATEAU « LE SAINTONGEAIS»

vous attend à quai : Capacité 80 passagers

Longueur 19 mètres - Largeur 6,70 m

Année de construction 2008

Coque aluminium- 2 moteurs de 550 CV VOLVO

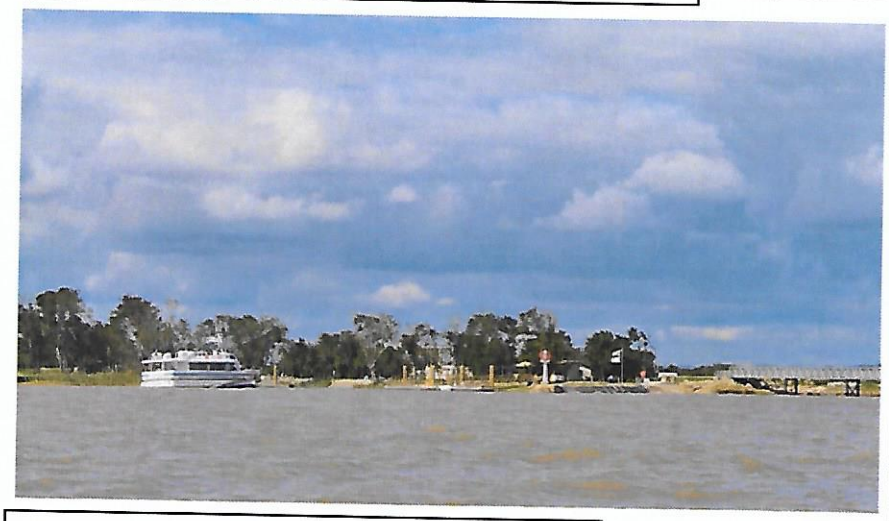
Tirant d'eau 1,2 m - Tirant d'air 8 m

VOTRE ÉQUIPAGE :

Le bateau est piloté par Xavier Porteau,

Mécanicien Tony Pidoux

Votre guide Charlotte Daneau, un puits de science, vous passionnera durant la visite et répondra à toutes vos questions. Enfin presque !



Après ce tour d'horizon rapide, vous connaissez, un peu mieux, ceux qui vont nous accompagner durant cette petite Croisière, et aussi « le bâtiment » sur lequel vous allez naviguer quelques heures :

LE SAINTONGEAIS.
LARGONS LES AMARRES ET
VOGONS SUR LA GIRONDE !

En route Matelots,

Quelques termes marins à savoir, mais que vous connaissez bien-sûr, grands navigateurs que vous êtes:

Proue : avant du bateau.

Poupe : arrière du bateau.

Bâbord : partie gauche en regardant l'avant.

Tribord : partie droite en regardant l'avant.

Un petit moyen mnémotechnique :

batterie.

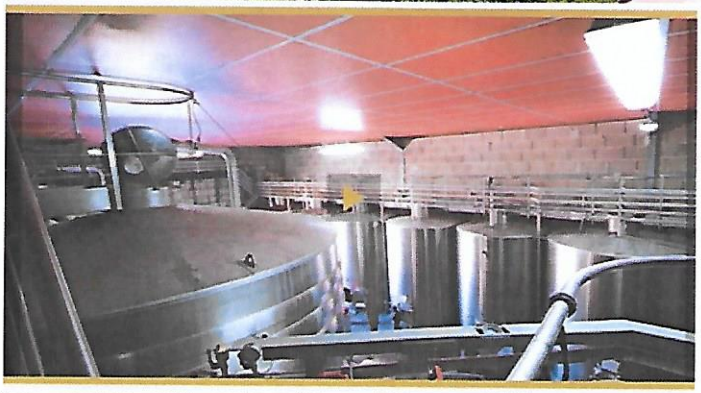
Et maintenant : bonne traversée, ça flotte

AU RETOUR DE LA CROISIÈRE NOUS NE NOUS ARRÊTERONS PAS,
ON PRENDRA RAPIDEMENT LE CAR,
LE CHÂTEAU HAUT GRELOT NOUS ATTEND !

CHÂTEAU DU HAUT GRELOT

Nous allons visiter une propriété vinicole familiale, créée en 1920, par l'arrière-grand-père de la famille Bonneau. 4 générations plus tard, nous retrouvons cette exploitation dirigée par Joël Bonneau, qui a pris la relève en 1975. Ses enfants, Céline et Julien notre ami, sont sur la ligne de « départ »,

Cette exploitation se situe à une cinquantaine de km de Bordeaux, au cœur d'un prestigieux terroir : le Blaye Côtes de Bordeaux. Au fil des ans, elle a pris de l'importance pour atteindre maintenant 62 hectares. Ils se subdivisent en 24 hectares de cépages blancs, avec notamment des cépages de Sauvignon Blanc, de Muscadelle et de Sémillon, et de 38 hectares de rouges. composés de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc, de Malbec. L'âge moyen de ces vignobles est de 25 ans.



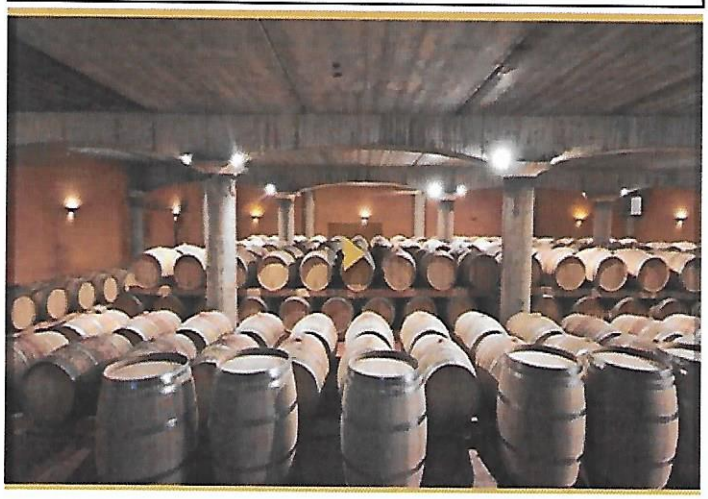
Joël Bonneau a été un précurseur dans les techniques viticoles. Il a su moderniser son exploitation tout en travaillant en harmonie avec la nature.

Il cultive ses vignes par des opérations précises et raisonnées : l'ébourgeonnage, l'épamprage, l'effeuillage. Que de jolis mots pour parler de cet art qu'est la culture de la vigne !

La récolte se fait sur deux terroirs : sur sol sablo-graveleux : bord de l'estuaire, et sur sol argilo-limoneux, plus reculé dans les terres. La vinification de chaque parcelle se fait séparément pour préserver les distinctions subtiles de chaque terroir, et pour révéler le nouveau nez de cette récolte.

Les vendanges sont mécaniques, mais un tri manuel est effectué pour éliminer toute particule végétale. L'élevage du vin s'effectue en barriques, ou foudres pendant une durée de 12 mois.

Et vient, enfin, le temps de la dégustation. En 1981, notre vigneron a développé la vente directe pour privilégier le contact Producteur-Consommateur, dont nous profitons aujourd'hui. En 1997, création d'une boutique dans le centre de St Ciers sur Gironde. Et, bien évidemment ! n'oublions pas « La Cave Parisienne » à St Palais, un de nos rendez-vous privilégiés ! Les vins du Château Haut-Grelot sillonnent la France à travers ses expositions : Blaye, Paris, Vannes, Quimper, Rennes, Nantes, Caen. . . mais s'exportent aussi, notamment, à la Foire Exposition de Hong Kong. Que de chemin parcouru depuis 1920 !



L'ALAMBIC

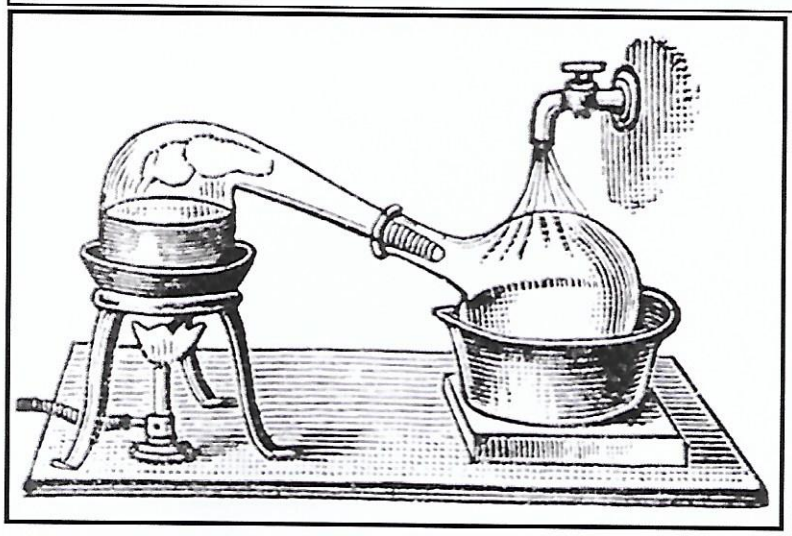
HUMOUR — COGNAC — PINEAU — PARFUM et GASTRONOMIE !

OUF ! Après toutes nos péripéties Girondines de la journée, un peu de repos !

EH BIEN ! NON ! ON CONTINUE DE PLUS BELLE !

J'espère que cette soirée sera une sorte de bouquet final au feu d'artifice de notre sortie estivale !

Jean-Marc Brillouet, viticulteur-distillateur-conteur, secondé au fourneau par Janine sa maman, nous accueille dans son Auberge-distillerie-musée-café-théâtre . . .



Visite passionnante, toujours sur fond culturel, mais vrai spectacle plein d'humour.

Jean-Marc, authentique chansonnier, nous fera voyager dans le Conservatoire de la Distillerie et du Cognac. Nous découvrirons la distillerie du 18ème siècle, début de la famille, préservée au cours du temps.

Défilera sous nos yeux, une exposition d'alambics, montrant leur évolution de 3 500 avant notre ère à nos jours.

Nous aurons l'explication de l'eau-de-vie qui devient Cognac, initiée au 19ème siècle.

Ce lieu dévolu à la distillation artisanale de l'alcool, distille aussi les parfums.

Si le temps le permet, Jean-Marc évoquera la culture de la lavande . Il vous expliquera pourquoi ces plantes produisent des essences dont on extrait les huiles essentielles.

Votre Cinquième Sens sera en éveil pour cette Aventure des Parfums !

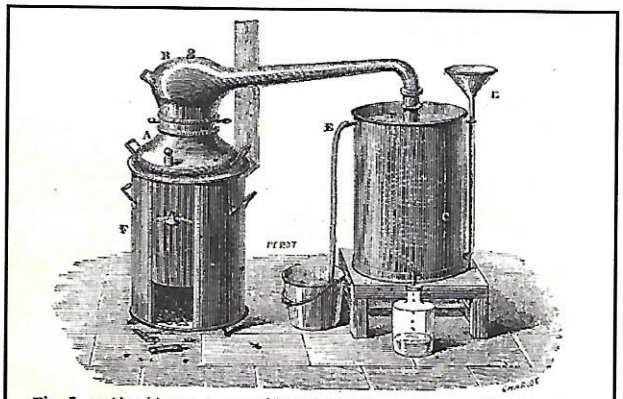


Fig. 7. — Alambic. — A, cucurbite; B, chapiteau; C, serpentin; D, entonnoir par lequel on verse de l'eau froide; E, écoulement de l'eau chaude; F, fourneau.

Après vous être bien imprégnés de ces nouvelles connaissances, pour certains, et avoir éveillé votre odorat, changeons de sens et passons à celui du goût !

Apéritif-dégustation- découverte :

- Différents Pineaux vous seront proposés, mais aussi des cocktails sans alcool, accompagnés d'amuse-palais.

Pendant nos visites, Janine nous aura préparé, mijoté, quelques-unes de ses spécialités

- Farandole charcutière : grillon charentais, pâtés de campagne, pâté au cognac et autres charcuteries.
- Salades
- Et son célèbre cochon rôti à la broche et feu de bois, accompagné de haricots blancs mode saintongeaise.
- Tarte paysanne aux fruits
- Vins rosé et rouge, sélection de l'Alambic, à discrétion ! Allez, faites-vous plaisir, sans modération. Nous sommes tranquilles, nous avons un car pour rentrer à la maison !!
- Café - Cognac ! OUF !

Et plein de surprises durant cette soirée ! Les mots d'ordre seront :

Humer, goûter et déguster des produits de qualité, se distraire, rire, danser, chanter (*A toi Evelyne, les paroles sont imprimées page 9)* et passer du bon temps entre copains.

HYMNE DE LA BOULE MARINIÈRE
« AUPRÈS DE MA BOULE »

MUSIQUE DE ANDRÉ JOUBERT- COMPOSITEUR DU XVIII°
PAROLE D' EVELYNE TERTRE - CÉLÈBRE PAROLIÈRE DU XXI°

REFRAIN :

- Auprès de ma boule
- Qu'il fait bon pointer, tirer
- Auprès de ma boule
- Il faut s'entraîner

1er COUPLET :

- Sur le terrain des Saules
- On aime se retrouver
- En doublette ou triplette
- On vient pour s'amuser
- On s'prépare aux Concours
- Formés ou à la mêlée

REFRAIN :

- Auprès de ma boule

2ème COUPLET :

- Quand la marée est basse
- On joue même sur la plage
- Nauzan contre Pontaillac
- C'est toujours convivial
- C'est bien c'est les vacances
- C'est sûr on va gagner

REFRAIN :

- Auprès de ma boule

3ème COUPLET :

- Avec tous ces concours
- On a plus beaucoup de temps
- Pour faire le ménage, préparer les repas
- On mange à l'Arrosoir
- Les mets sont succulents

REFRAIN :

- Auprès de ma boule

4ème COUPLET :

- Quand on gagne les concours
- On a des super lots
- Des coupes et des casquettes
- Parfois même des stylos
- La journée se termine toujours par l'apéro

REFRAIN :

- Auprès de ma boule

5ème COUPLET :

- La pétanque et la plage
- Sont nos priorités
- Les sorties, les voyages,
- On aime bien visiter
- La Charente, la Gironde, les Îles, et les Marais

REFRAIN :

- Auprès de ma boule

6ème COUPLET :

- L'histoire et la géo
- Il en faut mais pas trop
- Partons à l'aventure
- Découvrir la nature
- Les paysages très beaux
- Et les produits locaux !

REFRAIN :

- Auprès de ma boule
- Qu'il fait bon pointer, tirer
- Auprès de ma boule
- Il faut s'entraîner