



sont nombreux mais les vraies propositions rares. PHOTO THIERRY DAVID

L'AVIS D'UN AGENT IMMOBILIER DE NANSOUTY

« La crise n'est pas terminée »

Alain Gaudicheau est agent immobilier à Bordeaux depuis dix-huit ans. Au sein de l'agence Grand Sud Immobilier, barrière de Pessac, il « couvre » les quartiers Nansouty, Saint-Genès et la Gare, en passant par Talence et Bègles. « Depuis décembre, nous assistons à un frémissement de reprise, avec pourtant des acquéreurs compliqués. Ils sont séduits, mais ne donnent pas suite, voire ils laissent l'agent négocier après leur offre, puis se désistent une fois l'accord trouvé. La crise n'est pas derrière nous, même si les taux d'emprunt sont bas, les gens sont frileux, ils ont peur de l'avenir et n'arrivent pas à s'enga-

ger. À Nansouty, le côté village du quartier attire beaucoup de jeunes couples. On trouve des échoppes bourgeoises ou ouvrières, des maisons de pierre entre Nansouty et la gare qui étaient soit des maisons de cadres, soit d'ouvriers. Il y a du cher et du moins cher, selon la qualité du bien. »

« 2009 a été une année terrible, on ne vendait rien au-dessus de 300 000 euros, pas d'acquéreurs. Il n'y avait pas de mutation de cadres. Depuis le début de l'année, tout change. Les vendeurs au-dessus de 350 000 euros se sont retirés du marché, du coup, on manque de biens. C'est compliqué ! »

DE CEPS EN CAVE

Passion terre, passion terroir

PESSAC-LÉOGNAN Un trio familial vient d'investir au château Haut-Nouchet. Histoire de racines

« Nous étions partis pour des vies professionnelles séparées, mais nous avons eu envie de travailler ensemble, avec nos compétences complémentaires. » Domitille, Gauthier et Thibaut sont frères et sœurs. Issus d'une famille d'agriculteurs landais de Luxey, ils ont respectivement des formations de notaire, d'ingénieur agroalimentaire et d'école de commerce.

« En 2006, nous avons effectué le choix radical d'arrêter nos propres parcours pour nous centrer sur la viticulture, du fait de notre éducation au vin, de notre goût pour le vin. Nous sommes aussi très liés à la nature, car issus de plusieurs générations d'agriculteurs. C'est un véritable attachement à la terre. »

Une évidence

Pessac-Léognan est apparue comme l'appellation dans laquelle ils souhaitaient investir : « C'est le type de vin auquel nous étions sensibilisés, assez complexe et difficile d'accès. »

L'opportunité de rachat du château Haut-Nouchet à Louis Lurton



Domitille, Gauthier et Thibaut Briest envisagent aussi de se tourner vers l'œnotourisme. PHOTO P.F.

s'est présentée en 2008 : « C'était comme une évidence, avec cet environnement très préservé, des bosquets, un ruisseau, un étang. » La propriété de 52 hectares d'un seul tenant compte 34 hectares plantés en vignes (27 en rouge, 7 en blanc).

La sérénité

« Ici, on ressent comme un sentiment de paix, de sérénité. Cette propriété a une âme. » Tous trois affirment « trouver là le potentiel pour faire un vin d'exception, en investissant en temps et en énergie. Nous allons d'abord nous con-

centrer sur la vigne afin de produire des raisins sains et vendanger à parfaite maturité. Nous faisons les vendanges vertes et les vendanges manuelles. »

La famille, qui veut se tourner vers l'œnotourisme, cherche un nom pour son second vin, « car nous travaillons aussi sur l'image de la propriété qui était en bio jusqu'en 2006. Aujourd'hui, nous appliquons une démarche raisonnée, sans herbicide, en utilisant un minimum de produits. Toutes les tâches sont accomplies dans cette optique. »

Patrick Faure

Bilan des ventes aux enchères

Le site marchand Idealwine.com a établi son bilan annuel 2009 de ventes de bordeaux aux enchères. On y relève que ce marché n'a pas été épargné par les effets de la crise financière en octobre 2008. Les prix des grands crus bordelais ont sévèrement encaissé le coup. On a constaté parfois, après l'été, quelques importantes distorsions de prix sur quelques grands crus de Bordeaux (en baisse à New York, en forte hausse à Hong Kong). Les vins qui font la course en tête dans les ventes de Hong

Kong sont certains premiers crus : Lafite Rothschild, Latour, Haut-Brion et Petrus.

Champions de la taille

Après les deux premières manches, au Château Saint-Ahon à Blanquefort et au Château Beaumont à Cussac, la troisième et dernière épreuve du Challenge inter châteaux des tailleurs de vigne médocains organisée par l'Association de salariés agricoles, s'est déroulée le samedi 13 février au Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe. Olivier Chalaud, du

Château de Pez, remporte avec 185 points le Sécateur d'or. Avec un point de différence, Rafaël Garrido, décroche la seconde place. Troisième marche avec 172 points, un autre concurrent du Château de Pez, Gabriel Saint-Martin. Au classement par équipe, les tailleurs du Château de Pez de Saint-Estèphe, emmenés par Olivier Chalaud, s'imposent avec 495 points devant le Château Saint-Ahon (492 points) et le Château Beychevelle de Saint-Julien (488 points). Le trophée Galy offert à l'équipe qui totalise le plus de points sur les trois rencontres est revenu cette année encore au Château Beychevelle.

PROMOTION*

*JUSQU'AU 31 MARS

Menuiserie Alu au prix du PVC à rupture totale de pont thermique

Véranda tous styles - Portes - Fenêtres

Artisan Océan
9, avenue F.- Montgolfier
33510 ANDERNOS
05 57 70 85 73

Corbice Artisan
330, av. Libération
33110 LE BOUSCAT
05 56 08 30 30

www.corbiceartisan.com

Le Saint-Petersbourg Ballet Théâtre

présente

Giselle

Accompagné d'un orchestre

MERCREDI 26 MAI - 20H30
THEATRE FEMINA - BORDEAUX

Locations :
BOX OFFICE - 24 Galerie Bordelaise - 33000 BORDEAUX
05 56 48 26 26 - www.box.fr - www.theatrefemina.fr
Fnac - Carrefour - Virgin - Auchan - Cultura - E.Leclerc
EUTERPE PROMOTIONS : 05 56 52 45 19 - RCS Limoges 325 528 347
Licenses N° 870483 - 870484 - Capital 142500
Ne pas jeter sur la voie publique

Le Régent

Menu à 29,90 €

Foie gras poêlé au panais et jus réduit
Roulette de saumon fumé aux légumes
Assiette de sushi "nigiri, maki et rolls"
Ecume tiède de topinambour

●●●

Pièce de bœuf dans le rumsteck "rôtie"
Filet rôti de dorade et ses petits légumes
Risotto de crevettes aux petits légumes
Pâtes au magret et crème de cépes

●●●

Crème glacée, chocolat coulant et noisettes
Tiramisu à la poire confite
Macaron au rhum-raisin

VINS :

20 € : Bouscaut 2006, Lacoste Borie 2004, Potensac 1999...
25 € : Carbonnieux 2006, La Pointe 2005, Soutard 2003, Tour de Pez 2005...

Un anniversaire, un repas d'affaires... et tous les jours son pianiste

Coup de cœur

Champagne MUMM Cordon Rouge
la bouteille de 75 cl

25€*

(*) Pour commander la bouteille au serveur : mot de passe : Mumm

46, place Gambetta - Bordeaux
Tél. 05 56 44 16 20
www.restaurant-leregent.com

Parkings Grands-Hommes et Gambetta offerts tous les soirs

Vin servi uniquement au restaurant dans la limite des stocks disponibles. Pas de vente à emporter.

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

Formules à 22,90 €, 26,90 €, midi et soir, et carte (foie gras, sushi, huîtres Gillardeau, fruits de mer, côte de bœuf, sole, Saint-Jacques, cépes...) ainsi que sa carte des vins "Les meilleurs vins du monde à la portée de tout le monde".