

Dates clés de Blaye

25 av J.C.	édification du castrum de Blavia
IV ^e s.	fondation de l'abbaye de St-Romain (mort en 385)
V ^e s.	grandes invasions vandales et wisigothiques - destruction du castrum
625	édification d'un premier château féodal (rasé en 1096)
732-735	occupation de Blaye par les Sarrasins
778	mort de Roland, comte de Blaye et neveu de Charlemagne, à Roncevaux
1140	nouvelle forteresse construite pour Wulgrin Rudel, comte de Blaye
1257	création de l'hôpital
1154	Henri II Plantagenêt, roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine
1610	couvent des Minimes
1630-1693	Claude de Saint-Simon gouverneur de Blaye (assèchement du marais blayais)
1652-1669	construction de la citadelle par le comte Pagan, sur ordre de Louis XIV
1685-1689	transformation de la citadelle par Vauban
1691	construction du fort Paté et du fort Médoc
1841	Baron Haussmann sous-préfet de l'arrondissement de Blaye
1924	transformation du port de Bordeaux en port autonome
1925	démilitarisation de la citadelle
1933	instauration du bac Blaye-Lamarque
1936	création de l'AOC Blaye rouge
1938	création de l'AOC Premières Côtes de Blaye
1937	citadelle classée Monument Historique
1987	création du Conservatoire de l'estuaire - création de la Maison du vin de Blaye
1991	acquisition de l'île Nouvelle par le Conservatoire du littoral
2000	transfert de l'Etat à la commune de la zone du bastion du port
2004	ensemble urbain et paysager de Blaye classé « Site Majeur d'Aquitaine »
2005	ouverture du nouveau ponton d'accostage de Blaye - mise à l'étude de l'aménagement de la zone du bastion du port, entre ponton et remparts, pour favoriser l'accueil des touristes (capitainerie, restaurants, guinguettes)

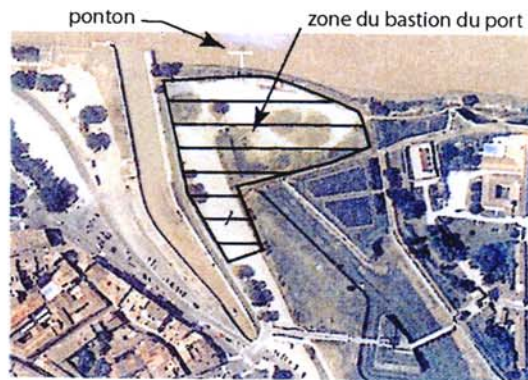
13
**MAISON DU
 VIN DES
 PREMIÈRES
 CÔTES DE BLAYE**



250 crus à découvrir
 11, cours Vauban
 33390 BLAYE
 tél. 05 57 42 91 19



BLAYE "Village Ancien" :
 périmètre "Village Ancien" bénéficiant de l'Aide Communale au Ravalement



LES APPELLATIONS DU BLAYAIS

5500 ha, 90% de l'encépagement en rouge, 800 viticulteurs

AOC Blaye rouge: cette appellation, créée en 1936 et remise au goût du jour en 2000, répond aux critères les plus exigeants. Seules 24 propriétés y ont accédé pour le millésime 2000.

AOC Premières Côtes de Blaye rouge

AOC Premières Côtes de Blaye blanc

AOC Côtes de Blaye blanc

AOC Blaye blanc

Une renaissance :

les Crus Bourgeois des Premières Côtes de Blaye

Apparue pour la première fois pour le Blayais en 1868 dans le Cocks et Féret, la "bible" des vins de l'époque, la mention "Crus Bourgeois" dans le Blayais était tombée dans l'oubli.

Fort de cette antériorité, et souhaitant par la même afficher leurs efforts qualitatifs, certains vigneron ont exhumé cette tradition, jusqu'ici réservée au Médoc. Le Syndicat des Crus Bourgeois des Premières Côtes de Blaye est né en 1990.

Aujourd'hui, douze châteaux arborent cet insigne soumis à une charte en cinq points : chaque propriété doit exploiter au moins 5 hectares élever le vin en barriques de chêne, mettre en bouteilles exclusivement au château, ne commercialiser le vin que 18 mois après la récolte et disposer d'une structure d'accueil pour les visiteurs.

RUINES DE LA BASILIQUE ST ROMAIN

Blaye, ville d'histoire et de légende...

Romain évangélise la région au IV^eème siècle. A sa mort, il est enterré dans un petit édifice chrétien. Le sanctuaire vénéré par les Blayais et les voyageurs devient basilique, puis abbaye, et de nombreuses personnalités se font enterrer à ses côtés.

Charlemagne ayant nommé son neveu Roland Comte de Blaye, celui-ci meurt à Roncevaux, dans les Pyrénées, le 15 août 778, après une terrible bataille livrée contre les Sarrasins. L'Empereur transporte sa dépouille jusqu'à Blaye et l'inhume aux côtés de ses compagnons Turpin et Olivier, en la crypte de l'Abbaye Saint-Romain, dans un sarcophage de marbre blanc, son épée Durendal placée au-dessus de sa tête et son olifant à ses pieds.



Par la suite, les pèlerins en route vers

Saint-Jacques de Compostelle se recueillent sur les tombes de Saint-Romain et Roland de Roncevaux.

Inventaire des Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique Faunistique Floristique (Région Aquitaine)

ESTUAIRE DE LA GIRONDE (type 1) (date de description: 1978 - 1986)
(Superficie : 49700 ha 0 - 5 m)

Zone d'échanges présentant une faune et une flore originales (eusyèce). En ce qui concerne l'avifaune, l'estuaire est un couloir migratoire important (limicoles, et canards en particulier), ainsi qu' une zone d'alimentation. Il s'agit également d'une zone migratoire pour les poissons, dont certains sont protégés (esturgeons ...), ainsi que d' une zone de frayère et d'alimentation.

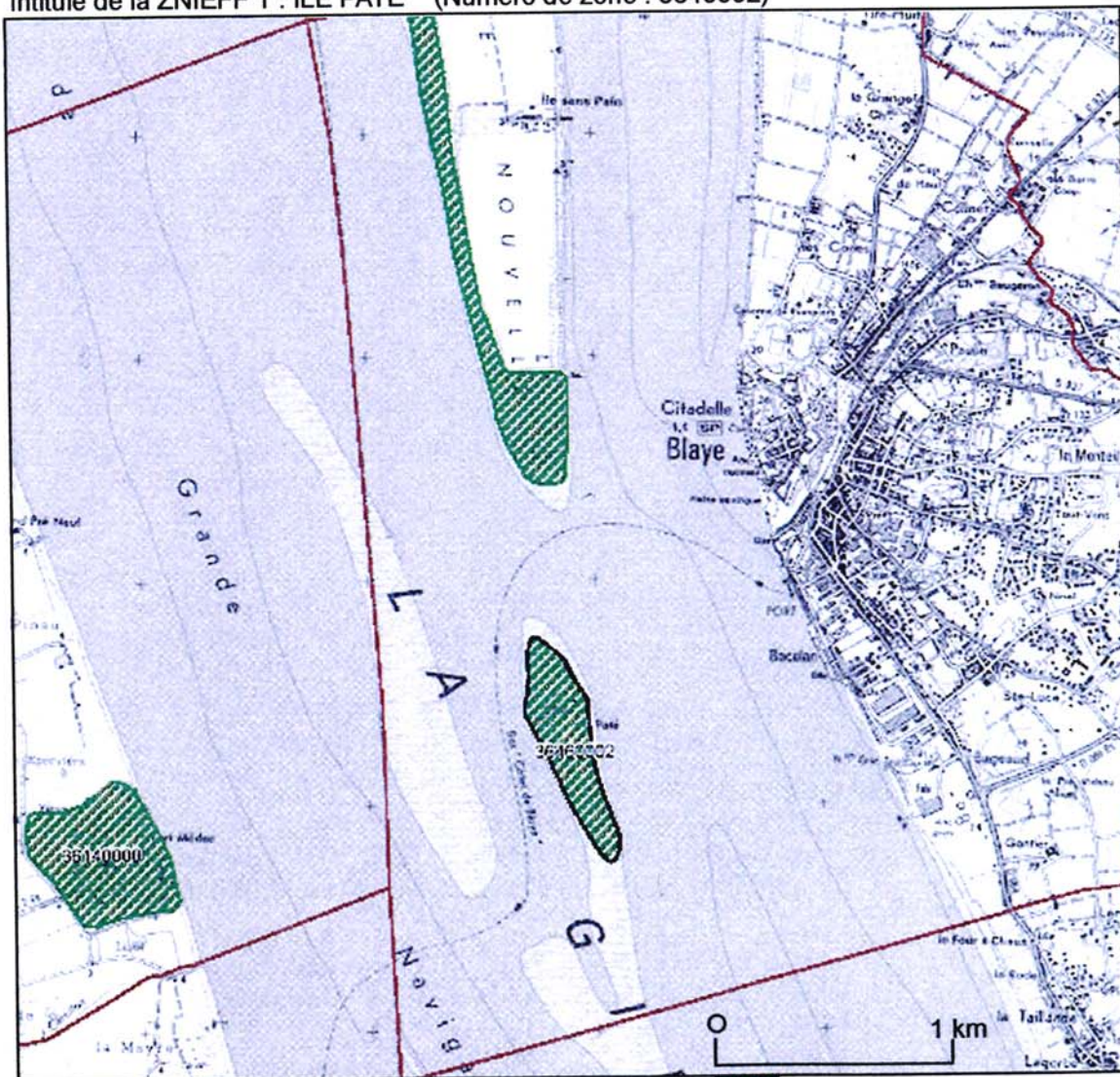
RIVE OCCIDENTALE DE L'ILE BOUCHAUD et DE L'ILE NOUVELLE (type 2) (date de description: 1990)
(Superficie : 64 ha 2 - 4 m)

La rive occidentale de l' Ile Nouvelle est constituée par un schorre relativement étroit mais qui présente de fortes potentialités pour l'avifaune aquatique. Les boisements hygrophiles situés au sud constituent une zone de nidification du Milan noir.

ILE PATE (type 2) (date de description: 1990)
(Superficie : 18 ha 4 - 0 m)

La diversité des associations végétales (boisements de grands arbres, friches, milieux humides) en fait une zone aux potentialités particulièrement fortes pour l' avifaune.

Intitulé de la ZNIEFF 1 : ILE PATE (Numéro de zone : 3640002)



DIREN Aquitaine (date d'impression : 18/01/2005)

Espaces classés en ZNIEFF

Conservatoire du littoral : ILE NOUVELLE

Période d'acquisition : 1991

Surface : 265 hectares (longueur 5km700 - largeur variable, 700 mètres au maximum).

Nombre d'actes d'acquisition signés : 1

Commune : Blaye, St-Genès-de-Blaye (33)

Nom du gestionnaire : Conseil Général de Gironde

L'île Nouvelle semble impénétrable et couverte d'un boisement humide aux allures de mangrove au sud. L'intérieur de l'île contraste par le caractère maîtrisé et policé de parcelles agricoles. L'île est aujourd'hui abandonnée mais le village résonne encore de la vie qu'il abritait jusque dans les années 60.



Le bac Blaye-Lamarque assure la liaison entre la rive droite de la Gironde et sa rive gauche dans le Médoc. Durée de la traversée, environ 30 minutes. Premier départ de Blaye à 7h30, avec un départ toutes les 90 minutes jusqu'à 19 heures, et même 21h le samedi et le dimanche.

L'ASPERGE DU BLAYAIS



Sa qualité incomparable provient de la spécificité du terroir. Le sol léger et aéré se réchauffe facilement au contact du soleil et donne de belles asperges, très précoces, d'une exceptionnelle blancheur et d'une très grande tendreté. Cette douceur et cette tendreté sont mis en avant dans une démarche Label Rouge. Triées, talonnées et calibrées, les asperges sont ensuite lavées et rafraîchies. Moins de 6 heures après leur cueillette, les asperges sont conditionnées en un temps record afin de garder toute leur fraîcheur.

Source : Communauté de communes du canton de Blaye

Les « praslines » de Blaye

Blaye est célèbre pour ses « praslines », inventées par le cuisinier du maréchal de Plessis-Praslin le 14 décembre 1649, à l'occasion d'un banquet offert aux jurats de Bordeaux. La recette des « praslines de Blaye » a été récemment reprise par les confiseurs de la ville et par ceux de Bordeaux.

Source : Aquitaine, *Guide Bleu* (Hachette)

La production de **Jonc** dans le Nord-Blayais existe depuis fort longtemps. C'est la seule région productrice de France (et peut-être même d'Europe !) et 800 hectares de marais sont plus ou moins régulièrement exploités dans ce but. Plus de 95% de la production est destinée au liage des vignes.

L'**Anguille** (*Anguilla anguilla*) est exploitée aussi bien au stade alevin (civelle) qu'au stade subadulte (le stade adulte reproducteur ne se rencontrant qu'en Atlantique lors de la migration vers la mer des Sargasses). L'anguille est une ressource halieutique de tout premier ordre au niveau local, national et européen. Dans l'estuaire de la Gironde, c'est essentiellement la civelle, ou "pibale", qui fait l'objet d'une pêche importante entre novembre et mai.

L'**Alose vraie** (*Alosa alosa*), ou **Grande alose** est relativement abondante malgré la restriction de son aire de reproduction (obstacles, destruction de frayères).

Les lamproies :

La **Lamproie marine** : la durée importante de sa vie larvaire la rend sensible aux pollutions. La **Lamproie fluviatile** ou Lamproie de rivière, plus petite, serait fortement braconnée sur certains affluents de l'estuaire de la Gironde.

Conservatoire de l'estuaire

Le Conservatoire de l'Estuaire de la Gironde

- association (regroupant 38 communes de l'estuaire, 3 communautés de communes, 58 associations)
- compétences: informer, sensibiliser et favoriser des rencontres autour d'un thème, l'estuaire.
 - centre de diffusion de documents : plaquette de vulgarisation - actes des colloques
 - centre de documentation (en cours de constitution) et d'exposition
 - centre de conférences (environnement, patrimoine historique, activités humaines liées à l'estuaire)
 - centre d'animation pédagogique
- conseil scientifique et technique (40 membres)



Le circuit de l'Estuaire

vous mènera à des destinations insolites et variées, tout du long de "la Route Verte" en descendant de Royan, "la Route de la Corniche" en Haute Gironde, et "la Route des Châteaux" en Médoc. Pour mieux le découvrir, demandez votre "Pass'Estuaire" dans un des sites touristiques de l'Estuaire, un guide en 5 parcours thématiques avec 38 sites à tarif préférentiel et 5 sites gratuits.

L'esturgeon et le caviar de Gironde

Jusqu'aux années 1960, l'esturgeon, qui remonte chaque printemps l'estuaire pour aller frayer en eau douce, était considéré par les pêcheurs blayais comme le poisson-roi. En effet, il est à l'origine d'un produit de luxe, le caviar, objet d'une forte spéculation depuis 1920. Après la Seconde Guerre mondiale, près de 1 500 esturgeons étaient capturés au filet tramail chaque année, ce qui permettait d'obtenir plus de 3 t de caviar, soit le tiers de la consommation nationale. A partir de 1965, l'esturgeon, pêché trop intensivement, s'est considérablement raréfié (3 captures en 1979!), et sa pêche a été définitivement interdite en 1981 pour favoriser la reconstitution de l'espèce... s'il n'est pas déjà trop tard!

Source : Aquitaine, *Guide Bleu* (Hachette)

