



GASTRONOMIE

STYLE

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉRESSE

LE « BORDEAUX BASHING » ENFIN RINCARDISÉ

S'offrir au *Gordon Ramsay*, restaurant du *Trianon Palace*, à Versailles, pour 90 € sur table, une bouteille de Château Canon 2008 (saint-émilion) – splendide vin, élégant, au « jus » intense. Pour le même prix, opter, aux *Tablettes* de Jean-Louis Nomicos à Paris, pour un Château Gazin 2012 (pomerol) – riche, onctueux, terriblement gourmand. Commander chez *Thoumieux*, pour 95 € un Château Talbot 2003 (saint-julien) – étonnamment équilibré et frais, vraie réussite dans un millésime souvent fatigué. Et même, à *La Grand Vigne*, à Martillac, en Gironde, faire, pour 520 € une petite folie avec ce monstre de charme qu'est Lafite Rothschild 2002, pauillac de style margalais au parfum de rose et à la structure délicate, fine comme une dentelle. En proposant pendant tout le mois de mars une quinzaine de prestigieux crus de bordeaux à prix coûtant, une trentaine de grands restaurants ou très bons bistrot français montrent à leur manière que la page du « bordeaux bashing » est bel et bien tournée. Lorsque, à l'initiative du distributeur bordelais *Duclot*, cette opération « Carte sur table » fut lancée voici six ans, il s'agissait de réhabiliter le goût du consommateur pour les grands bordeaux au restaurant. Aujourd'hui, l'enjeu, c'est juste de donner du plaisir en partage. Le travail des propriétés pour rendre leurs vins plus plaisants, plus élégants et celui de la distribution bordelaise auprès des sommeliers américains a payé. Outre-Atlantique, de prestigieux établissements qui n'avaient plus à leur carte le moindre grand bordeaux ont à présent des séries de millésimes de crus classés. L'élite du vin français est revenue au *Château Marmont*, à Los Angeles ou au restaurant du MoMA, à New York. Avec la fin du « bordeaux bashing », une triste époque s'achève. La succession récente de beaux millésimes (2014, 2015 et 2016, bientôt présenté aux professionnels) a naturellement créé un meilleur bruit autour

des grands bordeaux. Mais il ne faut pas négliger non plus la part qu'a prise, dans ce mouvement, Alain Juppé. En donnant à sa ville une Cité du vin attirant des milliers de visiteurs, en créant une grande fête populaire autour du vin (« Bordeaux fête le vin »), le maire de Bordeaux, désigné « homme de l'année » par la *Revue du vin de France*, « a conforté », souligne Denis Saverot, directeur de la rédaction de la «RVF», la place de sa ville au centre de l'échiquier mondial». *Carte sur table 2017, sixième édition, du 1^{er} au 31 mars. Renseignements : www.cartesurtable.fr*

OÙ BOIRE UN VERRE DE WHISKY À PARIS ?

01. Gentlemen 1919

Pour accéder au bar, il faut traverser le salon de coiffure pour hommes. Plus de 100 références de whisky, dont des raretés : Glenfarclas 22 ans et Ardbeg 8 ans embouteillées spécialement par la Scotch Malt Whisky Society, Glenkinchie... En prime, 50 références de cigare. *Il, rue Jean Mermoz, 75008 Paris. Tél. : 0142 89 42 59.*

02. Bar Le Forum

Xavier Laigle, le propriétaire, sûrement l'un des plus grands connaisseurs de whisky, affectionne le bourbon Maker's Mark et possède une collection confidentielle de single malts. Dites-lui votre goût et il vous proposera le scotch. *29, rue du Louvre, 75002 Paris. Tél. : 0142 65 37 86.*

03. Golden Promise

Quand un spécialiste du whisky s'associe à un spécialiste du saké... Sur trois étages, on peut acheter et déguster des whiskies du monde entier. Et voyager, dans l'espace collector avec un Port Ellen 22 ans ou un Macallan 1956, ou encore dans la japanese room. *Il, rue Tiquetonne, 75002 Paris. Tél. : 0967 61 97 03. Sylvain Ouchikh*