



## Des grands bordeaux à prix doux dans vos restaurants

Du 15 mars au 15 avril, 30 restaurants vous proposent des grands crus sur table au prix d'un caviste

Du 15 mars au 15 avril, 30 restaurants vous proposent des grands crus sur table au prix d'un caviste, soit 3 fois moins cher qu'habituellement...Une occasion rare de remettre ces grands vins de bordeaux à la place qu'ils n'auraient jamais dû quitter : vos meilleurs tables.



C'est la 7ème édition de l'opération « carte sur table » menée par la société Duclot La Vinicole, distributeur de grands crus de bordeaux auprès de la restauration. Pendant un mois, 30 établissements à Paris et en régions vous proposent un ou plusieurs grands crus de bordeaux à un tarif fixé volontairement bas pour vous permettre de le déguster à table.

### **Le prix caviste**

Avec ce prix fixe par bouteille, quelque soit l'établissement (voir liste ci-dessous) vous pouvez vous faire plaisir dans un bel établissement pour le prix que vous auriez acheté cette bouteille chez un caviste.



### Un plat spécifique

Les chefs des restaurants participants, dont de nombreux toqués Gault&Millau, vont choisir un vin en particulier et préparer un plat spécifique qui ne restera à la carte que le temps de l'opération. Le thème de cette année est la ré-interprétation des grands classiques de la cuisine française. Grands accords en perspective...

### Réservation

N'hésitez pas à mentionner l'opération lors de votre réservation. Vous pourrez même réserver le vin que vous souhaitez goûter. Autre nouveauté certains restaurants vous proposeront même ces grands crus de bordeaux au verre.

« Les Grands Chefs révisent leurs classiques autour des Grands Bordeaux. »



### Une sélection complète

15 très grands vins constituent la carte sur table cette année avec un blanc racé (Domaine de Chevalier 2012), un sauternes explosif (Rieussec 2003) et 13 superbes rouges sur les deux rives, de 1999 à 2012. De 50€ à 690€ vous trouverez votre bonheur parmi les très grands noms proposés.

### Nos coups coeur cette année

[Visualiser l'article](#)

Clos Fourtet 2005 et ses notes truffées, Palmer 2006 pour son élégance magistrale, Cos d'Estournel 2012 pour sa puissance épicée ou Cheval Blanc 2006 pour la pureté de son fruit. Mais tous sans exception valent la peine de se rendre au restaurant et les étiquettes prestigieuses ne manquent pas (voir liste complète ci-dessous)



### **Gordon Ramsay au Trianon**

#### **Les restaurants**

Du bistrot au 5 toques de Pierre Gagnaire, 30 restaurants jouent carte sur table cette saison, essentiellement à Paris, Bordeaux et dans les alpes. A noter deux établissements à la Rochelle et à Gigondas.

#### **Les Liens Utiles**

Carte sur table

Les restaurants

en savoir plus sur [Duclot La Vinicole](#)

#### **Tous les vins proposés :**

##### **Domaine de Chevalier 2012**

Cru Classé de Graves - Pessac-Léognan Blanc - **100€**

##### **Château Rieussec 2003**

1er Cru Classé - Sauternes - **55€**

##### **Château Malescot Saint-Exupéry 2002**



3ème Cru Classé - Margaux - **70€**

**Château Beychevelle 2006**

4ème Cru Classé - Saint-Julien - **125€**

**Château Lafite Rothschild 1999**

1er Cru Classé - Pauillac - **590€**

**Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2009**

2ème Cru Classé - Pauillac - **220€**

**Château La Mission Haut Brion 2008**

Cru Classé de Graves - Pessac Léognan - **280€**

**Clos Fourtet 2005**

1er Grand Cru Classé B - Saint-Émilion Grand Cru - **230€**

**Château La Lagune 2011**

3ème Cru Classé - Haut Médoc - **60€**

**Château Palmer 2006**

3ème Cru Classé - Margaux - **290€**

**Château Saint Pierre 2012**

4ème Cru Classé - Saint Julien - **55€**

**Château Mouton Rothschild 2008**

1er Cru Classé - Pauillac - **540€**

**Château Cos d'Estournel 2002**

2ème Cru Classé - Saint-Estèphe - **195€**

**Château Cheval Blanc 2006**

1er Grand Cru Classé A - Saint-Emilion Grand Cru - **690€**

**Château Le Gay 2008 Pomerol - 125€**