

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Carte sur Table : de très grands bordeaux à prix «caviste» au restaurant



La sélection est composée de vins arrivés à parfaite maturité ou mis en avant dans des millésimes plus jeunes. Du 1er au 31 mars 2020, Duclot La Vinicole, distributeur de grands crus bordelais, présente sa neuvième édition de « Carte sur Table ». Quinze très grands bordeaux seront mis à la carte d'établissements prestigieux à « prix caviste » afin que les amateurs puissent se faire plaisir de 60 € (Château Banaire-Ducru 2012) à 690 € (Château Cheval Blanc 2006). La sélection est composée de vins arrivés à parfaite maturité ou mis en avant dans des millésimes plus jeunes, prêts à boire même si l'on peut encore les faire attendre. Ces quinze crus seront disponibles dans une petite quinzaine de restaurants essentiellement parisiens (Le Gabriel, La Scène, Origines, Gaya...) mais également versaillais (Trianon Palace) auxquels s'ajoute Flocons de Sel à Megève.

Parmi les flacons à ne pas manquer, notons un Château Pavie-Macquin 2014, 1er grand cru classé de saint-émilion juteux, puissant, minéral, aux tanins crayeux (75 €), un Château Giscours 2006, 3e cru classé de margaux en magnum, souple et soyeux, aux tanins fondus (150 €). En appellation saint-estèphe, les connaisseurs apprécieront le Château Cos d'Estournel 2008, 2e cru classé complexe et généreux (160 €) ou le Château Lafon-Rochet 2001, 4e cru classé (75 €). Sans oublier un Château Lafite Rothschild 2004, 1er cru classé de Pauillac (690 €) ainsi qu'un Château l'Évangile 2012, un pomerol magnifique (160 €).

www.cartesurtable.com