



26 C'est à boire / It's to drink

## OPÉRATION CARTE SUR TABLE : 15 GRANDS BORDEAUX À PRIX CAVISTE AU RESTAURANT

Pour pénible qu'elle soit pour tout le monde, la crise économique de laquelle nous semblons ne jamais devoir sortir suscite aussi de ci de là des initiatives inespérées pour le consommateur. L'Opération Carte sur Table est de celles-ci.

Pierre de la Bouisse

### *15 GREAT BORDEAUX WINES AT CELLAR PRICES IN SOME RESTAURANTS*

*As painful as it is for everyone, the economic crisis from which we seem never to be able to escape also gives rise to some unexpected initiatives for the consumer. Operation "Carte sur Table" (lit. "Menu on the table") is one such initiative. By Pierre de la Bouisse.*

Le choix du vin au restaurant est toujours un vrai sujet, son prix étant souvent dissuasif et sa maturité rarement au rendez-vous. Qui en effet n'est jamais resté interdit devant le prix des vins susceptibles d'accompagner un repas gastronomique ? Lequel d'entre nous n'a jamais été contraint de choisir une bouteille beaucoup plus modeste que les plats commandés ? Et qui n'a jamais été frustré de devoir choisir un vin beaucoup trop jeune parce que la carte ne propose aucun grand vin à maturité à tarif accessible ?

L'amateur de vin est trop souvent placé dans une situation paradoxale : soit il dispose chez lui de très belles bouteilles qu'il aura du mal à associer avec une cuisine familiale, soit il est dans un restaurant gastronomique dans lequel il sait qu'il va savourer des plats susceptibles de s'accorder avec toutes les nuances de grandes bouteilles, mais ne sera le plus souvent pas en mesure de se les offrir. Triste constat.

The choice of wine in a restaurant is always a real issue, its price is often a deterrent and its maturity is rarely in evidence. Indeed, who has never been forbidden by the price of wines likely to accompany a gastronomic meal? Which of us has never been forced to choose a bottle much more modest than the dishes ordered? And who has never been frustrated to have to choose a wine that is much too young because the menu does not offer any great mature wine at an affordable price?

The wine lover is all too often placed in a paradoxical situation: either he has some very fine bottles at home that he will find difficult to associate with family cuisine, or he is in a gourmet restaurant where he knows he will enjoy dishes that can go well with all the nuances of great bottles, but will most often not be able to afford them. Sadly. It is certainly by having done so that the Duclot company, one of the most reputable négociants by the quality and eclecticism of its stocks, has launched an



C'est certainement en l'ayant fait que la société Duclot, l'un des négociants les plus réputés par la qualité et l'éclectisme de ses stocks, a lancé une opération de nature à séduire tous les amateurs de grands Bordeaux. L'opération s'appelle « Carte sur Table » et est dédiée à la commercialisation des grands, voire très grands, crus de Bordeaux auprès des restaurateurs. Du 1<sup>er</sup> au 31 mars, elle offre ainsi aux clients de restaurants gastronomiques de haut niveau l'opportunité d'apprécier, à prix caviste, une sélection de grands vins : quinze grands crus de Bordeaux, dont certains extrêmement prestigieux, comme Yquem, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild ou encore Cheval Blanc. Les vins sélectionnés pour l'opération sont tous à maturité. De plus le service de ces vins est possible au verre, afin de permettre à l'amateur d'apprécier plusieurs accords mets/vin au cours de son repas. A l'inverse, pour les tables nombreuses, Carte sur table propose un Château Giscours 2006 en magnum, offrant des tanins très fins et savoureux qui en font un compagnon idéal qui saura s'adapter à l'ensemble des plats qui auront été choisis par les convives. A 150 € sur table on peut parler sans réserve d'un rapport qualité/prix exceptionnel.

Tous les vins proposés sont remarquables mais certains ont particulièrement retenu notre attention. □



#### Château Lafite Rothschild 2004 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé - Pauillac

Ce millésime est parfaitement ouvert et comme toujours chez Lafite les tanins sont extrêmement raffinés, soyeux et savoureux, et donnent une structure très noble à cette bouteille qui pourra être dégustée sur table pour, oserons-nous écrire, 690 € seulement.  
*This vintage is perfectly open and as always at Lafite the tannins are extremely refined, silky and tasty, and give a very noble structure to this bottle which can be enjoyed on the table for, dare we say it, only €690.*

#### Château Duhart-Milon 2000 4<sup>ème</sup> Cru Classé - Pauillac

Ce Cru Classé a pour modèle son voisin Château Lafite Rothschild - du même propriétaire : Domaines Barons de Rothschild. Les vignes de Duhart Milon se situent sur un beau plateau graveleux avec socle calcaire. Dominés par le cabernet, ses vins montrent un profil sérieux, qui rappelle sérieusement celui de Lafite et c'est une très bonne chose ! Ce magnifique 2000 en est une parfaite illustration. Il se livre aujourd'hui avec une race remarquable et se teinte d'élégantes nuances de cèdre. Et il ne faudra déboursier « que » 150 € pour le déguster sur table.  
*This Cru Classé is modelled on its neighbour Château Lafite Rothschild - from the same owner: Domaines Barons de Rothschild. The vines of Duhart Milon are located on a beautiful gravelly plateau with a limestone base. Dominated by Cabernet, its wines show a serious profile, which is seriously reminiscent of Lafite's, and that's a very good thing! This magnificent 2000 is a perfect illustration of this. It is now a remarkable breed, with elegant shades of cedar. And it will only cost "only" €150 to taste it on the table.*

*operation that is likely to seduce all lovers of great Bordeaux wines. The operation is called "Carte sur Table" and is dedicated to the marketing of great, and even very great, Bordeaux wines to restaurant owners. From March 1 to 31, it offers customers of top-quality gourmet restaurants the opportunity to enjoy a selection of great wines at cellar prices: fifteen Bordeaux grands crus, some of which are extremely prestigious, such as Yquem, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild and Cheval Blanc. The wines selected for the operation are all mature. Moreover, these wines can be served by the glass, so that the wine lover can enjoy several food/wine pairings during his meal. On the other hand, for large tables, "Carte sur table" proposes a Château Giscours 2006 in magnum, offering very fine and tasty tannins which make it an ideal companion that will be able to adapt to all the dishes that will have been chosen by the guests. At 150 € sur table one can speak without reserve of an exceptional quality/price ratio.*

*All the wines on offer are remarkable, but some have particularly caught our attention. □*

#### Château Palmer 2004 3<sup>ème</sup> Cru Classé - Margaux

Ce Margaux qui est l'un des plus grands de la prestigieuse appellation brille par son grand classicisme. Ce 2004 allie la race et la finesse de Margaux avec la chair et la puissance du millésime. Il présente une matière soyeuse et une belle suavité qui en font l'égal des 1<sup>ers</sup> crus. Pour un prix de 305 € sur table, il pourra fièrement accompagner les mets les plus raffinés.

*This Margaux, which is one of the greatest of the prestigious appellation, shines by its great classicism. This 2004 combines the race and finesse of Margaux with the flesh and power of the vintage. It has a silky substance and a beautiful smoothness which make it equal to the 1st growths. For a price of 305 € on the table, it can proudly accompany the most refined dishes.*

#### Château Branaire-Ducru 2012 4<sup>ème</sup> Cru Classé - Saint-Julien

Chacun sait que 2012 est loin d'être un grand millésime, aussi est-il presque bluffant de trouver un vin de cette qualité à 60 € sur table, qui se goûte très bien des maintenant et saura s'accorder avec de nombreux plats. Ce vin combine une belle fraîcheur minérale et une évidente maturité du fruit, et ses tanins offrent un palais plein et délicat.

*Everyone knows that 2012 is far from being a great vintage, so it is almost astonishing to find a wine of this quality at 60 on the table, which tastes very well right now and will go well with many dishes. This wine combines a beautiful mineral freshness and an obvious maturity of the fruit, and its tannins offer a full and delicate palate.*

#### Domaine de Chevalier 2016 Cru Classé de Graves - Pessac-Léognan blanc

On pourrait certes reprocher à l'opération Carte sur Table de ne pas proposer beaucoup de blancs, mais celui-ci est absolument remarquable et accompagnera parfaitement tous les plats de poisson, voire de volaille. On ne présente plus le Domaine de Chevalier, qui produit en blanc comme en rouge les tout meilleurs vins de Graves. Fermenté puis élevé en barriques pendant 18 mois avec une faible part de bois neuf, ce 2016 offre un fruit riche et très fin (agrumes, poire et fruits exotiques) dans une matière ample et onctueuse, équilibrée par une fraîcheur énergisante. Il exprime la minéralité de ce grand terroir. A 120 € la bouteille sur table, il n'y a pas lieu d'hésiter !

*One could certainly reproach the operation "Carte sur Table" for not offering many whites, but this one is absolutely remarkable and will perfectly accompany all fish or even poultry dishes. The Domaine de Chevalier, which produces the very best Graves wines in both white and red, is no longer being presented. Fermented and then aged in barrels for 18 months with a small amount of new wood, this 2016 offers a rich and very fine fruit (citrus, pear and exotic fruits) in a full and creamy matter, balanced by an energizing freshness. It expresses the minerality of this great terroir. At 120 € per bottle on the table, there is no need to hesitate!*

#### Château d'Yquem 2017 1<sup>er</sup> Cru Supérieur - Sauternes

Un Yquem pour 396 € au restaurant constitue un événement mémorable ! Bien que produits pour défier le siècle en cave, les vins du Château d'Yquem présentent aussi l'atout de se livrer des leurs premières années. C'est bien le cas de ce jeune millésime 2017, qui procure déjà des émotions hors normes. Il est vrai que l'unique 1<sup>er</sup> Cru Classé Supérieur de Sauternes jouit d'un sol hors du commun. Les conditions climatiques de l'année 2017 ont donné des raisins totalement botrytisés, qui ont permis une concentration explosive. En outre, une conduite spécifique a été observée pour rester dans les canons de fraîcheur d'Yquem.

*A Yquem for 396 € at the restaurant is a memorable event! Although produced to defy the century in the cellar, the wines of Château d'Yquem also have the advantage of being enjoyed in their early years. This is indeed the case of this young 2017 vintage, which already provides emotions out of the ordinary. It is true that the only Sauternes 1<sup>er</sup> Cru Classé Supérieur enjoys a soil that is out of the ordinary. The climatic conditions of the year 2017 gave totally botrytised grapes, which allowed an explosive concentration. In addition, a specific behaviour was observed to remain in the canons of freshness of Yquem.*