

Famille du média : **PQN**  
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **713000**

Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **Du 11 au 12 mars 2022**

**P.13**

Journalistes : **JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ**

Nombre de mots : **380**

GOÛTS



**LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ**

**LES GRANDS AU RESTAURANT**



*La Grand Vigne à Martillac ou Flocons de Sel à Megève, proposeront quinze bordeaux d'exception à prix caviste. Tous dans un millésime à maturité. Il y en a pour tous les budgets, de Branaire-Ducru, saint-julien 2012 (65 euros), fondu et racé, à Lafite Rothschild 1999 (890 euros), prince raffiné de Pauillac parfumé ici de tabac blond et de cèdre. C'est le moment ou jamais de s'offrir un grand de Bordeaux. Pas certain que le choix en soit plus aisé. Car les quinze en imposent. Pour les avoir dégustés tous, permettons-nous une recommandation : Smith Haut Lafitte 2010, vin absolument époustoufflant. La grâce, la concentration, le soyeux et l'équilibre: tout ce que l'on attend d'un grand bordeaux est là.*

Château Smith Haut Lafitte 2010, [pessac leognan. cartesurtable.com](http://pessac-leognan.cartesurtable.com)

Selon l'épaisseur de la carte, la torture peut durer de longues minutes. C'est toujours un doux supplice, ce moment où, après avoir passé commande des plats, l'on part à la recherche de la bouteille qui accompagnera son repas. Un moment d'intime solitude à écouter, en son âme et conscience, se rejouer l'éternel combat du plaisir et de la réalité. Des instants en perdition à la recherche d'une bouteille au milieu d'un océan de références, de celle qui s'accordera aux mets bien sûr mais aussi, mais surtout, à ce point d'équilibre entre ses envies et ses moyens. Le vin, comme la vie, est un compromis. L'épreuve n'est pas tant de naviguer entre les régions qu'entre les prix, premier critère de choix selon les sondages. Pour trouver le juste chiffre parmi les lettres souvent obscures, il existe quelques astuces, révélées par une étude de la London School of Economics. Celle-ci a montré que c'est sur la deuxième ligne la moins chère que les restaurateurs appliquent le plus faible coefficient multiplicateur. C'est le cas aussi des références les plus onéreuses, quoique dans une moindre mesure. Car ce sont aussi les moins vendues. D'où la vertu de l'opération Carte sur table que lance, pour la dixième fois, le groupe Duclot, distributeur dont le joli métier consiste à fournir les restaurants en grands crus de Bordeaux. Cette année encore, du 15 mars au 15 avril, quinze tables dont *Le Tout-Paris* (Paris I<sup>er</sup>), *Aux Prés* (Paris VI<sup>e</sup>), *L'Arôme* (Paris VIII<sup>e</sup>),

