



## VIN

## S'OFFRIR DES GRANDS CRUS

LA 10<sup>E</sup> ÉDITION DE L'OPÉRATION CARTE SUR TABLE PROPOSE QUINZE BOUTEILLES D'EXCEPTION DISPONIBLES À PRIX CAVISTE DANS QUINZE RESTAURANTS PARTENAIRES, DU 15 MARS AU 15 AVRIL.

## BÉATRICE DELAMOTTE

**L**afite Rothschild 1999, Giscours 2006... Autant de grands vins que l'on n'a pas l'occasion, ni toujours les moyens, de goûter. Pour le retour de l'opération Carte sur table, du 15 mars au 15 avril, Duclot la Vinicole a sélectionné quinze grands bordeaux qui seront proposés à prix caviste dans quinze restaurants en France. « Nous arrivons à proposer des millésimes qui se goûtent parfaitement aujourd'hui à des prix qui permettront à tous les amateurs de se faire plaisir », souligne Luc Lemieux, directeur de Duclot la Vinicole.

Certes, le Lafite Rothschild 1999 sera tout de même proposé à 890 euros sur table, mais cette opération permettra de goûter ce nectar à un tarif bien plus abordable que les prix habituellement pratiqués par les restaurants. Pour les plus petits budgets, la sélection propose de belles opportunités. Que l'on soit plutôt margaux avec le Château Giscours 2006, en magnum (165 euros), très suave et profond, saint-julien avec le délicat et séducteur Château Branai-Ducru 2012 (65 euros) ou pauillac représenté par le Château d'Armailhac 2009, tout en jeunesse et en complexité, les vins sont prêts à boire. « Avec cette sélection, qu'elle soit servie dans des établissements 3 étoiles au Guide Michelin ou plus bistrologiques, les amateurs vont se régaler », se félicite Pierre Bérot, directeur des achats hors place chez Duclot.

## Service au verre

Parmi les quinze établissements qui participent à cette opération, on retrouve L'Epicure, la table 3 étoiles du chef Éric Fréchon au sein du Bristol Paris, ou des adresses plus abordables comme Frenchie, le restaurant de Grégory Marchand, La Compagnie des vins surnatu-

rels, ou encore Aux Prés, de Cyril Lignac, La Grand Vigne, au cœur des sources de Caudalie et le 1925 de Charlotte Allain, à Bordeaux, ou encore Flocons de sel d'Emmanuel Renaut à Megève.

Cette 10<sup>e</sup> édition permet un service au verre pour apprécier plusieurs accords mets et vins au cours du repas. Une bonne occasion de déguster un Domaine de Chevalier 2016 (110 euros la bouteille), volumineux et minéral, un Smith Haut-Lafite 2010 (175 euros), impressionnant par son ampleur et sa puissance. Les amateurs des vins de la rive droite, se régaleront avec le saint-émilion grand cru Pavie-Macquin 2014 (75 euros), le Cheval Blanc 2006 (690 euros), ou encore un Château L'Évangile 2012 (195 euros), un pomerol aux arômes envoûtants. Tous ces vins seront disponibles à la vente, aux mêmes prix, sur le site [Chateaufinet.com](http://Chateaufinet.com) et dans les caves Duclot. Avis aux amateurs. ■

[cartesurtable.com](http://cartesurtable.com)

