

Carte sur table : 1 mois pour reboire de très grands vins de Bordeaux au restaurant



Quelques uns des vins à déguster pendant l'opération "Carte sur table". ©Jean-Michel Brouard

Duclot, grand négociant de la place de Bordeaux, réitère sa très attendue opération « Carte sur table ». Les amateurs vont ainsi pouvoir accéder à certains des plus grands vins du Bordelais à prix caviste dans 20 restaurants dûment sélectionnés.

A toutes celles et ceux que les grands vins de Bordeaux n'ont pas fini de faire rêver, l'opération Carte sur table est une aubaine. Quelle meilleure occasion de déguster des vins souvent mythiques qu'autour de plats de bistronomie inspirés ou de haute gastronomie ? Partant de ce principe, le groupe Duclot propose pour la 11^{ème} fois de redécouvrir des bouteilles de haut vol, promptes à laisser sans voix les plus exigeants des oenophiles. 20 vins, cela ne s'invente pas, et que du très bon. Rive gauche et rive droite sont ici à la fête et l'on en salive déjà. De 60 € pour un château Grand Mayne 2012, au puissant Saint-Emilion grand cru classé à 950 € pour château Lafite-Rothschild 2006, premier grand cru classé au velouté de bouche légendaire, il y en a pour tous les budgets avec toutefois un dénominateur commun. Tous les vins sont prêts à boire. Le plus jeune est un Domaine de Chevalier blanc 2018, ode aux sauvignons bien nés (115 €). La Vinicole, filiale de Duclot dédiée au réseau des cavistes et du CHR, a souhaité en outre mettre en avant une large diversité de millésimes, qu'ils soient unanimement salués comme 2016, 2015 ou 2009 ou parfois moins mis en lumière comme 2017, 2012 ou 2011. Et pourtant, tous montrent des identités certes différentes, mais toujours émouvantes.

Des adresses pour gastronomes

Si Paris reste, cette année encore, largement représenté avec 13 établissements participants, l'opération Carte sur Table se déploie également dans le reste de la France avec 3 tables sur Bordeaux, 2 à Lyon et 1 à Nice. La haute gastronomie trouve ici naturellement sa place avec 8 tables étoilées tels que *Pierre Gagnaire* (3 étoiles) ou le très inspiré *Frenchie* (1 étoile) dans



la capitale, mais aussi la *Grand Vigne aux Sources de Caudalie* à Martillac en Gironde (2 étoiles), la légendaire *Mère Brazier* (2 étoiles) à Lyon ou bien encore *Les Terrailleurs* (1 étoile), très belle adresse niçoise où officie Mickaël Fulci. A leurs côtés, et c'est toute la force de cette opération, des brasseries ou adresses bistro-bonomiques où le vin fait l'objet d'une attention toute particulière. On ne saurait trop recommander *Oui mon général* (Paris 7), *Pierre Sang on Gambey* (Paris 11), *le 1925* (Bordeaux) ou bien encore *le Blo* (Lyon 2). En bouteille ou au verre, l'expérience proposée promet d'être unique, les vins subliment des plats superbes et inversement. Parmi nos coups de coeur, citons le superbe château Brane-Cantenac 2014 (90 €) qui montre une fois de plus l'immense potentiel de cette propriété margalaise. Le château Langoa-Barton 2009 (95 €) impose pour sa part une matière sanguine et vibrante, quand le château Haut-Bailly 2015 (170 €) n'en finit pas de charmer par son incomparable finesse guidant un jus d'une très grande précision. L'équilibre splendide du château Cos d'Estournel 2012 (180 €) ou la suavité pleine du château Cheval Blanc 2011 (650 €) ne seront qu'autant de troubles au moment de choisir le vin. Quant au prince Yquem, dire qu'il est réussi sur ce millésime 2013 (420 €) est un euphémisme. Sapide, franc, il régale de sa gourmandise pâtissière (notes d'agrumes confits notamment) à l'allonge impressionnante. Mais attention, Carte sur table ne durera qu'un mois, du 20 mars au 20 avril 2023, les vins étant également tous disponibles sur le site internet de Duclot (www.chateaunet.com). A noter dès à présent dans tous les agendas.

Opération Carte sur Table

www.cartesurtable.com