

Opération Carte sur table, Duclot remet le couvert !

Duclot remet le couvert, avec la 14^e édition de son opération Carte sur Table, du 15 mars au 15 avril 2026. Fini le Dry January, pendant un mois, dans une sélection de 40 restaurants, dont 17 nouvelles tables, 12 grands châteaux se prêtent au jeu des vins à prix cavistes.



Et si pour une (14^e) fois, les grands vins de Bordeaux quittaient leurs caves pour s'inviter sans détour sur les plus belles tables. C'est tout l'esprit de l'Opération Carte sur Table, imaginée par le négociant Duclot et Jean Moueix, le négociant qui s'adresse aux amateurs comme aux professionnels. Pendant un mois, quarante restaurants partenaires jouent le jeu d'une transparence réjouissante : proposer de grands crus bordelais au prix caviste (de 65€ à 675€), sans majoration, sans chichis.

L'initiative a des allures de manifeste. Celui d'un vin vivant, partagé, bu à table comme il a été pensé : en accompagnement d'un plat, d'un moment, d'une conversation. Dans un paysage où les grandes étiquettes impressionnent parfois plus qu'elles ne séduisent, Carte sur Table réconcilie excellence et plaisir immédiat. Les cartes des vins deviennent alors des terrains de découverte, où l'on ose enfin ce flacon longtemps convoité.

La sélection, ciselée avec exigence, traverse les appellations et les styles. Elle raconte Bordeaux dans toute sa diversité, entre puissance maîtrisée, élégance du temps et précision contemporaine. Une démarche saluée par la Revue Vinicole Internationale, qui distingue trois cuvées emblématiques de l'opération.

À commencer par un Château Mouton Rothschild 2014, magistral, à la fois profond, solaire et d'une précision redoutable, déjà entré dans la légende. Autre émotion, plus patinée : Château Brane-Cantenac 2000, modèle de Margaux arrivé à une maturité sereine, où le velours du tanin dialogue avec une complexité aromatique rare. Enfin, clin d'oeil à la modernité éclairée de la rive droite, Château Belair-Monange 2015 séduit par son équilibre racé, sa fraîcheur et son élégance naturelle.

Carte sur Table n'est pas seulement une opération commerciale bien pensée. C'est une invitation à repenser notre rapport aux grands vins : plus libres, plus accessibles, plus incarnés. Une célébration du goût, du partage et de cette évidence trop souvent oubliée : un grand vin prend tout son sens lorsqu'il est bu, ici et maintenant, autour d'une belle table avec quelques bons amis. Le vin c'est la vie !

Sélection des restaurants et liste des vins :



CARTESURTABLE.COM