

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

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **713000**

Sujet du média : **Lifestyle**

LesEchos

WEEK-END



Edition : **Du 17 au 18 mars 2023**

P.3

Journalistes : **Jean-Michel Brouard**

Nombre de mots : **372**

LE MOIS DES GRANDS BORDEAUX À PETITS PRIX

Du 20 mars au 20 avril, l'opération « Carte sur table » propose vingt grands vins à prix caviste dans vingt restaurants à travers la France. Vingt dieux, la belle aubaine !

Les plus grands crus du Bordelais sont-ils voués à n'être qu'alignés dans les caves de riches collectionneurs ou vendus aux enchères ? Ce n'est pas ce que pense Duclot, l'un des principaux négociants de la place, pour qui même les plus prestigieux sont faits pour être bus. Pour la onzième fois, La Vinicole, sa filiale de distribution, renouvelle son opération « Carte sur table » avec des restaurants proposant des étiquettes exceptionnelles à prix caviste. Cette année, ce sont vingt tables qui, du 20 mars au 20 avril, vont rendre (presque) abordables vingt de ces grands vins. Les amateurs pourront naviguer entre dix millésimes, du 2018 du domaine de Chevalier (115 €), pessac-léognan blanc doté d'un équilibre aromatique et d'une texture superbes, au 2006 du château Lafite Rothschild (950 €), pauillac au velouté de bouche à nul autre pareil. C'est l'occasion de profiter de millésimes parvenus à pleine maturité, comme le 2009 de Lynch-Bages, ou d'autres trop sous-estimés comme le 2011 de Cheval Blanc. Thomas Baudin, directeur des achats de Duclot, a composé une offre « où chaque amateur va pouvoir se faire plaisir ». Cinq vins sont affichés à moins de 100 €, tel le château Grand Mayne 2012, saint-émilion grand cru classé (60 €), au profil dense et séveux, ou le château Brane-Cantenac (90 €), margaux particulièrement

réussi sur le millésime 2014. Quant aux noms les plus prestigieux, ils n'usurpent pas leur réputation. Quintessence de Saint-Estèphe, le château Cos d'Estournel 2012 (180 €) affirme une soyeuse intensité. Haut-Bailly 2015 (170 €) transcende la notion d'épure, quand le château d'Yquem 2013 (420 €) déploie une palette aromatique unique.

De Paris à Bordeaux, de Lyon à Nice, ces beaux flacons s'accompagnent, au choix, d'une cuisine gastronomique dans des établissements de renom (*Frenchie* ou *Origines* dans la capitale, *Les Terrailleurs* à Biot, *La Grand Vigne* à Martillac...) ou de plats de bistronomie inspirée dans des lieux conviviaux (*Le 1925* à Bordeaux, *Oui mon Général* à Paris...). Avec, chaque fois, l'assurance d'accords mets-vins prompts à marquer les esprits. **Jean-Michel Brouard**

Toutes les informations sur cartesurtable.com

Pessac-léognan, margaux...
les grands crus sont
au menu.

