



ZOOM

GRANDS VINS À PETIT PRIX AU RESTAURANT

Le rouge domine la onzième édition de l'opération Carte sur table organisée par le marchand Duclot. Vingt crus remarquables ont été livrés dans vingt restaurants qui les proposeront au même prix que celui pratiqué par les cavistes.

Ainsi, les propriétés bordelaises indiquent à Duclot leur millésime prêt à boire et font un effort sur le prix. Tout comme le marchand de vins et les restaurants qui oublient leur marge habituelle.

Les tarifs démarrent à 60 € la bouteille avec Château Grand Mayne 2012, un grand cru classé de Saint-émilion. Les prix grimpent jusqu'à 950 € avec Château Lafite Rothschild 2006, un premier cru classé de Pauillac irrésistible. On retrouve Château Cheval Blanc 2011 (premier grand cru classé A, Saint-Émilion, 690 €), Château Giscours 2011 (3^e cru classé, Margaux, 80 €), Château Cos d'Estournel 2012 (2^e cru classé, Saint-Estèphe, 180 €) ou encore Château Lynch-Bages 2009 (5^e cru classé, Pauillac, 250 €).

Les trois blancs de la partie comptent deux pessac-léognan et un sauternes : La Clarté de Haut-Brion 2016 (2^e vin du Château Haut-Brion, 100 €), le Domaine de Chevalier 2018 (cru classé de Graves, 115 €) ainsi que le Château d'Yquem 2013 (premier cru supérieur, Sauternes, 420 €). Parmi les restaurants fidèles à Carte sur table, les étoilés parisiens Pierre Gagnaire, Jean-Louis Nomicos, Frenchie, ceux des stars du petit écran tels Aux Prés de Cyril Lignac et Pierre Sang. D'autres entrent dans le jeu pour la première fois : Oui Mon Général, Le Tout-Paris (Cheval Blanc), La Compagnie des vins surnaturels, L'Affable, Coya...

VALÉRIE FAUST

