



Restauration

Carte gagnante

Réservez vos dates ! Du 15 mars au 15 avril 2025, l'opération Carte sur Table, organisée par le négociant Duclot, revient pour une 13e édition. Pendant un mois, 30 restaurants partenaires, étoilés, bistrot ou brasseries, éparpillés entre Paris, Bordeaux, Monaco ou encore Nice, proposeront une sélection de prestigieux bordeaux à prix caviste. Carte sur Table repose sur un engagement collectif des propriétaires de domaines viticoles et des restaurateurs partenaires dont

l'objectif est de rendre accessibles de grandes étiquettes au meilleur prix. Les amateurs de vin pourront ainsi savourer 14 grands bordeaux sur des millésimes prêts à boire, de 2023 (Blanc de Duclot-Milon) à 2005 (Château d'Yquem), en passant par 2014 (Palmer, Phélan Ségur), 2011 (Angélus) ou 2009 (Chasse-Spleen). Une opportunité rare de découvrir des trésors viticoles, sans se ruiner. **J. B.**
cartesurtable.com



Nouveauté

Syrah et shiraz, entre Rhône et Australie

Dévoilée pendant le salon professionnel WineParis en février, la cuvée d'exception Grange La Chapelle est un assemblage à parité entre une syrah de la colline de l'Hermitage, dans la vallée du Rhône septentrionale, et une shiraz provenant de vignobles d'Australie-Méridionale (Barossa Valley, McLaren Vale, Clare Valley), sur le millésime 2021. Cet assemblage est né de l'amitié de longue date entre Caroline Frey, vigneronne de La Chapelle, et Peter Gago, vigneron de Penfolds Grange. « *Quand les choses sont réelles, tout devient vite évident... Cette amitié a fait naître une idée, cette idée est devenue un essai, l'essai est devenu un vin. Qui l'eût cru ?* », déclare Peter Gago, qui sous la bannière de Penfolds nous a habitués à signer des vins issus de mariage de terroirs éloignés de plusieurs milliers de kilomètres, voire de différents hémisphères. Le prix de cette première édition de Grange La Chapelle s'élève à 2 600 euros. Avis aux collectionneurs... **M. D.**