

Edition : Du 14 au 15 mars 2025 P.65
 Famille du média : PQN (Quotidiens nationaux)
 Périodicité : Hebdomadaire
 Audience : 729000
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : J.-Fr. P.
 Nombre de mots : 389

STYLE VINS

L'OPÉRATION SÉDUCTION DES GRANDS BORDEAUX

L'opération « Carte sur table » du négociant Duclot permet à une trentaine de restaurants de proposer, jusqu'au 15 avril, des grands crus de bordeaux à des prix caviste.

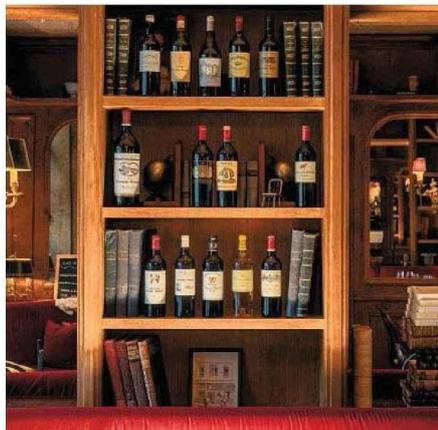
Une quinzaine de très grands crus proposés pendant un mois à la carte de 30 restaurants : destinée à replacer les belles bouteilles de bordeaux au centre de la table, cette opération lancée par le négociant bordelais Duclot se déroule, cette année, jusqu'au 15 avril. Lancée il y a plus de dix ans, « Carte sur table » repose sur un partenariat intelligent entre des producteurs et des restaurateurs, les uns faisant un effort sur les prix, les autres sur les marges, de manière à présenter ces bouteilles rares à des tarifs « caviste ». Pour des amateurs qui n'ont pas toujours les moyens de s'offrir de grandes références de bordeaux au restaurant, c'est souvent le mois ou jamais.

Pour cette treizième édition, particulièrement bienvenue pour les propriétés dont les ventes sont à la peine, Duclot a travaillé une sélection resserrée mais très attractive, avec des bouteilles sur table dès 60 euros. C'est le cas du blanc de Tronquoy 2020, un domaine appartenant à la famille Bouygues, assemblage de sémillon et de sauvignon gris auquel le consultant Jean-Bernard Delmas a donné un profil légèrement exotique très séduisant. Au même prix, en rouge,

se distingue Phélan Ségur 2014, un saint-estèphe de toute beauté, l'une des révélations de la sélection 2025 avec son grand équilibre très bordelais, construit sur l'intensité et la fraîcheur.

À moins de 100 euros, l'amateur trouvera un Duhart-Milon blanc 2023 et un Cantenac Brown 2010, margaux très abouti, au style élancé. Dans les millésimes à pleine maturité, se signalent aussi le 2009 de Chasse-Spleen à moulis (145 euros le magnum), qui laisse une sensation forte de plénitude, ou le 2011 d'Angélus à saint-émilion (450 euros), dont l'amplitude, le volume en bouche et l'étoffe sont remarquables. L'autre « star » de cette édition 2025 est Haut-Brion 2012, premier cru classé des graves en 1855, un vrai seigneur dont la race s'exprime par une minéralité très subtile. Parmi la trentaine de restaurants partenaires, figurent quelques nouvelles tables comme *La Petite Chaise* à Paris VII^e, et des fidèles comme la brasserie *Le 1925* à Bordeaux. **J.-Fr. P.**

Liste complète des vins et restaurants participants sur cartesurtable.com



La sélection 2025 réunit 14 grands crus.

DR