



Des reportages croquants-gourmands, d'exquises esquisses, des sélections de bonnes adresses, des recettes qui en jettent... Chaque jeudi, « Le Monde » dresse le menu de l'actualité Gastronomie & Vins. A savourer tout le week-end.

Mise en bouche

Trop cher, plus au goût du jour, surcoté, peu vertueux, prétentieux, conservateur... Depuis quelques années, les vins de Bordeaux cumulent pas mal de griefs – et [de nombreuses idées reçues](#). Tout cela dans un contexte fragile marqué par la déconsommation généralisée, le retournement du marché chinois et les taxes imposées par Donald Trump. Pourtant, le vignoble bordelais a bien [quelques pistes pour sortir de la crise](#). Très majoritairement producteur de rouges, il consacre ainsi de plus en plus de place aux cépages blancs, cette couleur étant moins touchée par [le désamour des Français pour le vin](#).

Symbole de cette tendance : « *la création, il y a quelques mois, de l'appellation médoc blanc, deux mots en forme d'oxymore, tant nous sommes ici au cœur de ce qui se fait de plus prestigieux en matière de cuvées rouges – margaux, saint-estèphe, pauillac, saint-julien...* », écrivent les journalistes Rémi Barroux et Michel Guerrin dans l'édito du supplément « Vins » consacré au « *grand chambardement du blanc dans le Bordelais* », à paraître demain avec le journal *Le Monde*. Autre audace, le Château Sigalas Rabaud, un premier grand cru classé de sauternes, a lancé une cuvée sans alcool inspirée du prestigieux liquoreux.

Pour renouer avec le public français, le Bordelais peut aussi compter sur une opération, « Carte sur table », dont la 14^e édition se tiendra du 15 mars au 15 avril 2026. L'événement consiste à proposer douze grands crus à « prix cavistes » à la table de 40 restaurants répartis entre Paris, Bordeaux, Nice et les Alpes. L'occasion de goûter de sublimes cuvées dans les meilleures conditions. Des grands noms en rouge, évidemment, mais pas seulement : la preuve avec ce [château Malartic-Lagravière](#) 2023, un pessac-léognan blanc floral et pimpant. Comme un avant-goût du printemps.